***Брацлавський психоневрологічний будинок-інтернат***

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик **Хліб пшеничний, хліб житньо-пшеничний, паска** розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

*(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))*

**Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія: *22870 Вінницька обл, смт. Брацлав, вул.Максима Кривоноса, 6, код ЄДРПОУ 03188091,* Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади*.***

**Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):** Код ДК 021:2015 — **15810000-9** **Хліб пшеничний, хліб житньо-пшеничний, паска**

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:**  **UA-2025-02-04-007155-a**

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 1 074 927,00грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу ІІІ наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

**Розмір бюджетного призначення:** ***розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до розрахунку до проєкту кошторису на 2025 рік, становить*** 1 074 927,00 ***грн з ПДВ.***

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.** Термін постачання — з дати підписання договору по 31.12.2025р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості товару визначені з урахуванням реальних потреб підприємства та оптимального співвідношення ціни та якості.

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ, КІЛЬКІСНІ ТА ІНШІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

**(Технічна специфікація)**

**ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Найменування*** | ***Кіл-ть******кг.*** | ***Характеристики*** | ***Характеристики запропонованого товару*** |
| 1 | **Хліб житньо-пшеничний**  | 15300 | Відповідно до ДСТУ 4583:2021 без ГМО. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язковаВага готового виробу масою від 0,6 кг і більше, ненарізаний, без сторонніх домішок, без ознак хвороби та плісняви.Зовнішній вигляд: відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових випливів.Поверхня: без забруднення, гладка, без глибоких тріщин і підривів.Колір: від світло-коричневого до коричневого, без підгорілостей. Стан м’якіша: пропечений, без слідів непромісу, не вологий на дотик. Пористість: розвита без пустот і стовщеньСмак: без стороннього присмаку.Запах: характерний даному виду виробу, без сторонніх запахів.  |  |
| 2 | **Хліб пшеничний**  | 15300 | Відповідно до ДСТУ 7517:2014, без ГМО. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язковаВага готового виробу масою від 0,6 кг і більше, ненарізаний, без сторонніх домішок, без ознак хвороби та плісняви.Зовнішній вигляд: відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових випливів.Поверхня: без забруднення, гладка, без глибоких тріщин і підривів.Колір: від світло-жовтого до коричневого, без підгорілостей. Стан м’якіша: пропечений, без комків та слідів непромісу, не вологий на дотик. Пористість: розвита без пустот і стовщеньСмак: без стороннього присмаку.Запах: характерний даному виду виробу, без сторонніх запахів.  |  |
| 3 | **Паска**  | 40 | Відповідно до ДСТУ 4505:2005, ТУУ 15.8-05415042-002:2011 без ГМО. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Вага готового виробу масою не менше 0,4 кг; ненарізний , без сторонніх домішок, без ознак хвороби та плісняви.Склад: борошно пшеничне в/г, маргарин, цукор, молоко сухе знежирене, яйця курячі, сіль, дріжджі, ароматизатор – ванілін.Зовнішній вигляд: відповідає формі притаманній виробу, без бокових випливів.Поверхня: без забруднення, гладка, без глибоких тріщин і підривів, вкрита солодкою глазур’ю. Колір: від світло-жовтого та коричневий, без підгорілостей. Стан м’якіша: пропечений, без комків та слідів непромісу, не вологий на дотик. Пористість: розвита без пустот і стовщень.Смак: без стороннього присмаку.Запах: характерний даному виду виробу, без сторонніх запахів.Строк придатності не більше 48 годин. |  |