

## ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

**Підстава для публікації обґрунтування:** постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710», постанова Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р. № 710 «Про ефективне використання бюджетних коштів» зі змінами від 05.01.2021 р.

**Мета проведення закупівлі:** Потреба у закупівлі зумовлена необхідністю забезпечення безперебійного харчування дітей у дошкільних закладах освіти Святошинського району міста Києва. Придбання масла вершкового дозволить забезпечити повноцінний розвиток дитячого організму завдяки виконанню норм харчування.

**Замовник:** Управління освіти Святошинської районної в місті Києві державної адміністрації

**Код ЄДРПОУ:** 37498536

**Вид процедури:** відкриті торги з публікацією англійською мовою

**Ідентифікатор закупівлі:** UA-2021-01-06-001057-с

**Предмет закупівлі:** код згідно ДК 021:2015: 15530000-2 — Вершкове масло (масло солодковершкове вагове)» DK 021-2015 – Butter (butter sweetener weights)

**Бюджет закупівлі становить:** 7 967 425,00 грн. Орієнтовна вартість сформована відповідно до середньостатистичних цін з урахуванням технічних характеристик, а саме:

| № | Найменування  | Кількість, кг. | Гранично допустимий рівень ціни за од. товару з ПДВ, грн |
|---|---|----------------|--|
| 1 | <b><u>Масло солодковершкове вагове;</u></b><br>Жирність не менше 72 %;<br>Виготовлене у відповідності до ДСТУ 4399:2005 «Масло вершкове»<br>без домішок. Масло має характерний смак і запах. Консистенція масла однорідна, пластична, поверхня на розрізі трішки блискуча, суха, без видимих крапель води; колір від білого до світло - жовтого. В розтопленому вигляді масло прозоре і не має осаду. Не допускається гіркий, прогірклий, нечистий або окислений запах і смак. Наявність немолочних жирів та білків не допускається. Вміст гормональних препаратів та антибіотиків повинен бути не вище допустимих норм | 37 850         | 210,50   |