

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 закладів освіти Святошинського району міста Києва. Придбання печива 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.

Ідентифікатор закупівлі: UA-2021-02-12-000187-a

Предмет закупівлі: код згідно «ДК 021-2015 - 15820000-2 Сухарі та печиво; пресерви з хлібобулочних і кондитерських виробів (Печиво цукрове, вафлі)»

Бюджет закупівлі становить: 863 320,50 грн. Орієнтовна вартість сформована відповідно до середньостатистичних цін з урахуванням технічних характеристик, а саме:

№	Найменування	Ціни за од. товару з ПДВ, грн	Кількість кг
1	Печиво цукрове Згідно ДСТУ 3781:2014 Форма – правильна, що відповідає назві печива, без вм'ятин, краї печива повинні бути рівними чи фігурними. Не допускаються: вироби розломані, розкришені. Поверхня – гладка з чітким малюнком на лицьовій стороні, непадгоріла, без краплень крихт. Колір – властивий даному печиву, різних відтінків, рівномірний. Запах - властивий печиву без цвілого, затхлого та інших сторонніх запахів. Смак - властивий печиву без присмаку гіркоти та сторонніх присмаків.	65,63	6150
2	Вафлі Згідно ДСТУ 4033-2001 Вафлі «Артек» або еквівалент Смак та запах: властиві даній назві вафель, без сторонніх присмаків і запахів. Зовнішній вигляд: поверхня з чітким малюнком, з рівним обрізом, без підтікань, вафлі повинні мати однаковий розмір та правильну форму, встановлену для цієї назви рецептурою. Якість начинки: вафельний лист щільно прилягає до начинки.	75,36	6100

В місцях де технічна специфікація містить посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, вважати вираз "або еквівалент"