

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предметів закупівлі: Продукти харчування

Обґрунтування доцільності закупівлі, обсягів, якісних характеристик, ціни закупівлі згідно до вимог постанови №131 від 09 лютого 2024р.

Вараським ліцеєм №3 Вараської міської ради оголошено закупівлю товарів за кодом ДК 021:2015:15610000-7 – Продукція борошномельно-круп'яної промисловості (Крупа кукурудзяна, крупа булгур, крупа перлова, крупа гречана, крупа пшоняна, крупа рисова, крупа вівсяна, крупа пшенична, крупа кус-кус, борошно пшеничне вищого сорту.) (інформацію опубліковано в інформаційно-телекомунікаційній системі закупівель в Prozorro за номером ID: UA-2024-09-09-001039-a).

Мета проведення закупівлі: 3 метою забезпечення безперебійної організації харчування дітей у Вараському ліцею №3.

Замовник: Вараський ліцей №3 Вараської міської ради.

ЄДРПОУ: 33351471.

Вид процедури: Запит пропозицій постачальників в електронному каталозі

Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-09-09-001039-a

Посилання на закупівлю: <https://www.dzo.com.ua/tenders/24167311>

<https://prozorro.gov.ua/tender/UA-2024-09-09-001039-a>

Дата оголошення: 09.09.2024 р.

Очікувана вартість предмета закупівлі: 59820.00 грн

Очікувану вартість визначено методом порівняння ринкових цін шляхом збирання та аналізу цінової інформації з відповідного ринку.

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі:

Крупа кукурудзяна : 100 кг, оцінка якості: згідно з діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ , крупа кукурудзяна дрібного помолу це подроблені ядра кукурудзи різної форми, отримані шляхом відокремлення плодових оболонок та зародка зашліфовані округленими гранями. Колір: жовтий. Запах характерний кукурудзяній крупі, без пліснявого та других зайвих запахів. Смак притаманний кукурудзяній крупі, без кислого, гіркого та інших сторонніх присмаків. Вологість не більше 13%. Зараженість шкідниками не дозволяється.

Крупа булгур: 200 кг, оцінка якості: згідно з діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ, крупа виробляється із пшениці. Колір повинен бути жовтий, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак – властивий пшеничній крупі без кислого, гіркого та сторонніх присмаків. Вологість не більше 13%. Зараженість шкідниками не дозволяється.

Крупа перлова : 50 кг, оцінка якості: згідно з діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ, крупа виробляється із зерен склоподібних і напівсклоподібних сортів ячменю. Колір повинен бути світло-жовтий, запах – властивий перловій крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак – властивий перловій крупі без кислого, гіркого та сторонніх присмаків. Вологість не більше 14%. Зараженість шкідниками не дозволяється.

Крупа гречана: 200 кг, за типом сировини: крупа гречана ядриця, яка швидко розварюється, першого сорту. Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ, зовнішній вигляд: цілі та надколєні ядра гречихи, розсипчаста маса, характерна для цього виду крупів. Вологість не більше 13%. Колір: коричневий різних відтінків. Смак: притаманний гречаній крупі без

сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Масова частка вологи: не більше ніж 14%. Зараженість шкідниками не дозволяється.

Крупа пшоняна: 200 кг, за типом сировини: крупа пшоняна вищого сорту. Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Зовнішній вигляд: шліфувана крупа, отримана із проса, звільнене від квіткових плівок, розсипчаста маса, характерна для цього виду крупів. Колір: жовтий різних відтінків. Масова частка вологи: не більше 14%. Смак: притаманний пшоняній крупі без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Форма: кругляста. Зараженість шкідниками не дозволяється.

Крупа рисова: 200 кг, за типом сировини: крупа рисова шліфувана першого сорту. Оцінка якості: згідно з діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Вологість не більше 14%. Зовнішній вигляд: продукт, який отримують при шліфуванні лущення зерен рису, що складається з ядер з шорсткою поверхнею, у яких вилучені квіткові плівки, плодові і насінні оболонки, велика частина алейронового шару і зародка, і має зміст кольорових ядер, що не перевищує норм, встановлених стандартом. Колір: білий з різними відтінками. Смак: притаманний рисовій крупі без сторонніх присмаків, не кислий. Вологість не більше: 15%, форма: видовжена, за розміром: середня. Зараженість шкідниками не дозволяється.

Крупа вівсяна: 50 кг, за типом сировини: крупа вівсяна вищого сорту. Оцінка якості: згідно з діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ, зовнішній вигляд: розсипчаста маса, характерна для цього виду крупів, допускають окремі нещільно залежані грудочки. Колір: жовтий різних відтінків. Масова частка вологи: не більше ніж 12,5%. Смак: притаманний вівсяній крупі без сторонніх привкусів, не кислий, не гіркий. Форма: кругляста. За розміром: середня. Зараженість шкідниками не дозволяється.

Крупа пшенична: 200 кг, оцінка якості: згідно з діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ, крупа виробляється із пшениці. Колір повинен бути жовтий. Запах – властивий пшеничній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак – властивий пшеничній крупі без кислого, гіркого та сторонніх присмаків. Вологість не більше 14%. Зараженість шкідниками не дозволяється.

Крупа кус-кус: 200 кг, крупа кус-кус повинна відповідати ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Вологість не більше 13%. Притаманний крупі смак та запах, без запаху плісняви, затхлості, без кисловатого, гіркуватого інших сторонніх присмаків. Зараженість і забрудненість шкідниками не допускається.

Борошно пшеничне вищого сорту: 100 кг, якість: згідно з діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Колір: білий, білий з жовтуватим відтінком. Сорт: вищий. Смак: властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Вологість, не більше: 15 %. Пакування: споживча тара. Зараженість шкідниками не дозволяється.