

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

Найменування замовника	КОМУНАЛЬНЕ НЕКОМЕРЦІЙНЕ ПІДПРИЄМСТВО «КИЇВСЬКА МІСЬКА КЛІНІЧНА ЛІКАРНЯ №6» ВИКОНАВЧОГО ОРГАНУ КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ (КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ)
Місцезнаходження замовника	03126, м. Київ, пр-т Любомира Гузара, 3
Ідентифікаційний код юридичної особи	25680355
Назва предмета закупівлі	<b>15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби</b>
Процедура закупівлі	Відкриті торги
Кількість товарів або обсяг виконання робіт чи надання послуг	<i>Хліб пшеничний (Хліб пшеничний традиційний подовий) – 13 000,2 кг; Хліб житньо-пшеничний (Хліб український столичний подовий) – 11 000,05 кг; Вироби здобні булочні Булочки «Малятко» упаковані по 9 штук – 45 кг</i>
Місце поставки товарів або місце виконання робіт чи надання послуг	Україна, 03126, Київ, проспект Любомира Гузара, 3, склад харчових продуктів
Строк поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг	до 31 грудня 2021 року
Розмір бюджетного призначення за кошторисом або очікувана вартість предмета закупівлі:	<b>630 000,00 грн. з ПДВ</b>
Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі	Згідно із технічним завданням (Додаток 1)
Дата оголошення	02-02-2021
Ідентифікатор закупівлі	UA-2021-02-02-006591-a

**ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ****15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби**

№	Назва товару	Характеристика товару	Вимоги до якості
1	Хліб пшеничний (Хліб пшеничний «Сімейний»)	<p>Основна сировина – борошно першого сорту, скоринка – без великих тріщин, і підривів.</p> <p>Зовнішній вигляд (форма) - відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових впливів.</p> <p>Поверхня - відповідає виду виробу, без забруднення. Забарвлення скоринки – золотисто-жовте.</p> <p>М'якоть хліба має бути гарно пропечена, еластична, не крихка, рівномірно розпушена.</p> <p>Не допускається наявність порожнеч, крошливість, не промішування.</p> <p>Смак і запах характерні для пшеничного хліба.</p> <p>Не допускається відчуття прісного, пересолоного, надмірно кислого і гіркого смаку, наявність хрускоту.</p>	Згідно ДСТУ 7517:2014
2	Хліб житньо-пшеничний (Хліб український столичний подовий)	<p>Основна сировина – борошно житнє хлібопекарське. Зовнішній вигляд (форма) – відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових впливів.</p> <p>Поверхня – відповідає виду виробу, без забруднення, дозволено невеликі тріщини та підриви.</p> <p>Колір – від світло-коричневого до темно-коричневого, без підгорілості.</p> <p>Стан м'якушки – пропечена, без слідів непромісу.</p> <p>Смак – властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку.</p> <p>Запах – властивий даному виду виробів, без стороннього запаху.</p>	Згідно ДСТУ 4583.2006
3	Вироби здобні булочні Булочки «Малятко» упаковані по 9 штук	<p>Основна сировина - борошно першого сорту. Смак і запах характерні для здобних виробів. Не допускається відчуття прісного, пересолоного, надмірно кислого і гіркого смаку. Вага однієї булочки 0,05 кг</p>	Згідно ДСТУ 4585:2006