

Обґрунтування технічних та якісних характеристики предмета закупівлі
(відповідно до постанови 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»)

1	Назва предмета закупівлі	Соки фруктові (плодово-ягідні) з м'якушем код за ДК 021:2015: 15320000-7 Фруктові та овочеві соки
2	Вид процедури	Відкриті торги (з особливостями)
3	Ідентифікатор закупівлі	UA-2023-10-13-006130-a
4	Очікувана вартість предмета закупівлі	136 410,00 грн з ПДВ
5	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі	Для забезпечення харчування курсантів згідно постанови КМУ №426 від 29.03.2002р. по нормі №1-загальновійськова, виникла обґрунтована необхідність у закупівлі продуктів харчування

ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ

Соки фруктові (плодово-ягідні) з м'якушем

код за ДК 021:2015: 15320000-7 Фруктові та овочеві соки

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

Найменування продуктів харчування	ГОСТ/ДСТУ/ТУ виробника	Одиниця виміру	Кількість
Соки фруктові (плодово – ягідні) з м'якушем	ДСТУ 4150:2003 «Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур. Загальні технічні умови» та/або ТУ виробника які перевірено на відповідність та внесено в базу даних головного фонду ТУ України	кг	3 000

1. Соки фруктові (плодово – ягідні) з м'якушем повинні відповідати вимогам стандарту ДСТУ 4150:2003 «Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур. Загальні технічні умови» та/або ТУ виробника які перевірено на відповідність та внесено в базу даних головного фонду ТУ України. У соках виготовлених за ТУ виробника характеристики товару не повинні документально і якісно відрізнятися від продукції виробленої по ДСТУ 4150:2003.

Зовнішній вигляд соків з м'якушем – однорідна непрозора рідка маса з рівномірно розподіленим тонкоподрібненим м'якушем. Запах і смак: соки натуральні, з добре вираженим ароматом вхідної сировини. Колір: відповідно кольору використаних компонентів.

Соки повинні бути отримані з доброякісних стиглих, свіжих плодів, без консервантів, повинні мати приємний, освіжаючий смак без сторонніх включень, без ГМО. Соки повинні бути упаковані в тетрапаках об'ємом від 1 кг до 2 кг.

2. Загальні вимоги щодо інформації про харчовий продукт повинен відповідати Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

3. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару.

4. Орієнтовні строки постачання до 31.12.2023 р. за адресою: 49005, Україна, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, пр. Гагаріна, 26 продовольчий склад ДДУВС – **два рази на місяць**.

5. Постачання продукції здійснюється партіями відповідно наданої Замовником заявки у робочі дні з 08.00 до 15.00 години, окрім п'ятниці, суботи та неділі. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують якість, кількість, вагу товару та інше:

- декларацією виробника або посвідченням про якість, протоколом лабораторних випробувань харчових продуктів або іншими документами, які засвідчують якість та безпечність товару;

- накладними та товарно – транспортними накладними із зазначенням всіх необхідних реквізитів для здійснення оплати за поставлений товар.

Доставка проводиться за умови попереднього узгодження об'єму, дати та часу поставки, **не пізніше трьох робочих днів** з моменту одержання заявки.

Заявка подається шляхом телефонного зв'язку або направленням на електронну адресу відповідальної особи Учасника з повідомленням про отримання.

6. Обсяги закупівлі Товару можуть бути змінені залежно від реального фінансування видатків та потреби покупця.

Ціна на товар, який пропонується поставити, повинна бути з урахуванням ціни на тару, упаковку, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, витрат на транспортування, страхування, навантаження, розвантаження, сплату митних тарифів, усіх інших витрат та згідно з вимогами чинного законодавства щодо формування ціни на відповідний товар.