

ДЕПАРТАМЕНТ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я
ВИКОНАВЧОГО ОРГАНУ КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
(КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ)
КОМУНАЛЬНЕ НЕКОМЕРЦІЙНЕ ПІДПРИЄМСТВО
«КИЇВСЬКА МІСЬКА КЛІНІЧНА ЛІКАРНЯ № 2»
ВИКОНАВЧОГО ОРГАНУ КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
(КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ)
(КНП «КМКЛ № 2»)

вулиця Краківська, будинок 13, 02094, місто Київ,
тел: (044) 292 32 71, факс: (044) 296 71 20, e-mail: kmkl2@ukr.net,
ідентифікаційний код юридичної особи 25637595

№ 1271 від 07.10.21
на № _____ від _____

061/105-593

Директору комунального некомерційного підприємства «Київський міський центр громадського здоров'я» виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації)
Петравчук Л.В.

КНП «КМКЛ №2» на виконання п. 4 1 постанова КМУ від 11.10.2016 №710 та листа ДОЗ від 06.01.2021 №061-124/06 надає на оприлюднення обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі на веб-сайті ДОЗ, оскільки власного веб-сайту немає.

Додаток на 1 ар.

Директор

Тетяна

Тетяна ПЕХНЬО

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі

1. Найменування предмету закупівлі - код ЄЗС ДК 021:2015 код (ЄЗС ДК 021:2015) код 15610000-7 Продукція борошномельно-круп'яної промисловості (Крупи - вівсяна, гречана, ячмінна, перлова; рис.)
2. Очікувана вартість предмета закупівлі – 17 500,00 грн.
3. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

№ п/п	Найменування товару	Од. ви міру	Кількіс ть	Якісні характеристики
1	<i>Крупа вівсяна</i>	кг.	75	Крупа вівсяна ДСТУ 7698:2015 Колір – сіро-жовтий з різними відтінками, Запах має відповідати даному виду крупи; не гіркий, без цвілі, без затхлого запаху та присмаку. Без сторонніх домішок (смітна домішка не більше встановлених норм), не заражена шкідниками, не повинна містити генетично модифіковані організми, нітрати та інші шкідливі речовини. Фасування – у мішках поліетиленових вагою 25 кг.
2	<i>Крупа гречана</i>	кг.	100	Крупа гречана ядриця швидко зварювальна першого гатунку ДСТУ 4524:2006, ДСТУ 7697:2015. Запах властивий гречаній крупі, смак повинний бути притаманний гречаній крупі, цільне ядро без стороннього запаху, нормальний колір: кремовий з жовтуватим або зеленкуватим відтінком; коричневий різних відтінків. Не заражена шкідниками. Фасування – у мішках поліетиленових вагою 25-50 кг
3	<i>Крупа ячмінна</i>	кг.	125	Крупа ячмінна, виготовлена відповідно ДСТУ 7700:2015. Запах має відповідати даному виду крупи; не гіркий, без цвілі, без затхлого запаху та присмаку. Без сторонніх домішок (смітна домішка не більше встановлених норм), не заражена шкідниками, не повинна містити генетично модифіковані організми, нітрати та інші шкідливі речовини. Фасування – у мішках поліетиленових вагою 25-45 кг
4	Крупа перлова	кг.	75	Крупа перлова першого гатунку, виготовлена відповідно ДСТУ 1055-2006. Запах має відповідати даному виду крупи; не гіркий, без цвілі, без затхлого запаху та присмаку. Без сторонніх домішок (смітна домішка не більше встановлених норм), не заражена шкідниками, не повинна містити генетично модифіковані організми, нітрати та інші шкідливі речовини. Фасування – у мішках поліетиленових вагою 25-50 кг.
5	<i>Рис оброблений (шліфований) ваговий</i>	кг	300	Рис ДСТУ 4965:2008. У рисові не повинно бути плісені, затхлості, кислуватості, гіркоти Фасування – мішок 25 кг.