

Обґрунтування технічних, якісних характеристик та очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання Постанови КМУ від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів» зі змінами)

Найменування предмета закупівлі	Посилання на Prozorro	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі
<p>ДК 021:2015 код 15870000-7 Заправки та приправи (Приправи для філії "Дністровська ГЕС" ПрАТ "Укргідроенерго")</p>	<p>UA-2026-04-28-012793-а Повторно. Попередня закупівля за ідентифікатором № UA-2026-03-17-014756-а</p>	<p>Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмету закупівлі за ДК 021:2015 код 15870000-7 Заправки та приправи (Приправи для філії "Дністровська ГЕС" ПрАТ "Укргідроенерго"): для забезпечення роботи ідальні філії «Дністровська ГЕС» виникла необхідність в закупівлі даного виду товару. Також для обґрунтування технічних та якісних характеристик предмету закупівлі враховані відповідні до чинного законодавства України нормативно правові документи та стандарти, які були використані при складанні технічного завдання:</p> <p>Томатна паста</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зовнішній вигляд томатної пасти: однорідна густа концентрована маса, без темних включень, без насіння, залишків шкірочок, грубих частинок плодів. - Повинна бути без вмісту оцту, виготовлена з томатів.- Колір – червоний, яскраво виражений, рівномірний по всій масі.-Повинна мати характерний смак та запах для даного виду продукту, без гіркоти, пригари та інших сторонніх присмаків та запахів. Фасування – +/- 0,510г - Кристалічний, дрібний сипучий продукт. Наявність сторонніх механічних домішок, не пов'язаних з походженням солі, не допускається.- Смак: солоний, без стороннього присмаку.- Колір: білий, дозволяється білий з відтінками: сіруватим, жовтуватим, блакитним – залежно від походження солі. <p>Оцет столовий 9%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Склад: вода питна, кислота оцтова синтетична харчова.- Прозора безбарвна рідина, без осаду. Фасування- 0,5л- Відповідність ДСТУ 2450:2004 <p>Перець чорний мелений</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зовнішній вигляд: порошокоподібний.- Колір: темно-сірий, різних відтінків.- Смак гостропекучий, без сторонніх присмаків і запахів.- Не допускається зараженість шкідниками.Фасування 20г <p>Перець червоний мелений</p> <ul style="list-style-type: none"> - Зовнішній вигляд: порошокоподібний.- Колір: червоний, різних відтінків (від помаранчевого до світло-коричневого з бурим відтінком). - Аромат і смак притаманний кожному виду червоного перцю, пекучий, без сторонніх присмаків і запахів. <p>Фасування 15г Коріандр мелений</p>	<p>Розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі за ДК 021:2015 код 15870000-7 Заправки та приправи (Приправи для філії "Дністровська ГЕС" ПрАТ "Укргідроенерго") здійснено в порівняльному аналізі цін (Додаток № 1) на підставі отриманих цінових пропозицій:</p> <p>ФОП Кучерявий В.І.(рахунок №7 від06.01.2026р.) Додаток №2.</p> <p>ТОВ «Най-Най» (рахунок №83 від 09.01.2026р) Додаток №3</p> <p>ФОП Мандебура А.А. (рахунок №19 від06.01.2026р)) Додаток №4.</p>

		<p>- Пряний порошок.- Колір: темно-солом'яний.- Коріандр з глибоким ароматом та солодкувато-гострим смаком. Фасування 18г</p> <p>Лавровий лист</p> <p>- Повинен мати листя не пошкожені шкідниками та хворобами, за формою довгасті, овальні.- Колір: зелений, сіруватий зі сріблястим відтінком. - Запах і смак властивий лавровому листу, без сторонніх присмаків та запахів. Фасування 100г</p> <p>Лимонна кислота</p> <p>- Зовнішній вигляд: безбарвні кристали або білий порошок без грудок.- Смак: кислий, без стороннього присмаку.- Структура: сипуча і суха, на дотик не липка. Не допускаються механічні домішки.- Фасування: герметично запааний поліетиленовий пакетик.Фасування 100г</p> <p>Ванільний цукор</p> <p>-Зовнішній вигляд: кристалічний порошок.-Колір: від білого до світло-жовтого.- Запах: відповідає запаху ванілі. -Фасування: герметично запааний поліетиленовий пакетик вагою 10г.</p>
--	--	--

Начальник ВМТЗ



Володимир ДЕРЕН