

Інформація щодо процедур закупівель

на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 р. № 1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013 р. № 631 і від 11 жовтня 2016 р. № 710»

1. Овочі, фрукти та горіхи:

1. **Предмет закупівлі:** код за ДК 021:2015 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи; лот №1 - для їдальні у м. Харкові: гриби печериці, код за ДК 021:2015 03221260-6 Гриби; капуста білокачанна, код за ДК 021:2015 03221410-3 Капуста качанна; капуста пекінська, код за ДК 021:2015 03221400-0 Капустяні овочі; буряк столовий, код за ДК 021:2015 03221111-7 Буряк; морква столова, код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква; цибуля ріпчаста, код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля; огірки свіжі, код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки; помідори свіжі, код за ДК 021:2015 03221240-0 Помідори; цибуля зелена, код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля; яблука, код за ДК 021:2015 03222321-9 Яблука; апельсини, код за ДК 021:2015 03222220-1 Апельсини; банани, код за ДК 021:2015 03222111-4 Банани; мандарини, код за ДК 021:2015 03222240-7 Мандарини; лимони, код за ДК 021:2015 03222210-8 Лимони; кабачки, код за ДК 021:2015 03221250-3 Кабачки; баклажани, код за ДК 021:2015 03221200-8 Плодові овочі; перець солодкий, код за ДК 021:2015 03221230-7 Перець овочевий; лот №2 – для їдальні у м. Полтаві: капуста білокачанна, код за ДК 021:2015 03221410-3 Капуста качанна; капуста пекінська, код за ДК 021:2015 03221400-0 Капустяні овочі; морква столова, код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква; буряк столовий, код за ДК 021:2015 03221111-7 Буряк; цибуля ріпчаста, код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля; гриби печериці, код за ДК 021:2015 03221260-6 Гриби; огірки свіжі, код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки; помідори свіжі, код за ДК 021:2015 03221240-0 Помідори; перець солодкий, код за ДК 021:2015 03221230-7 Перець овочевий; зелень петрушки, код за ДК 021:2015 03221300-9 Листкові овочі; часник, код за ДК 021:2015 03221110-0 Коренеплідні овочі; груші, код за ДК 021:2015 03222322-6 Груші; яблука, код за ДК 021:2015 03222321-9 Яблука; салат листковий, код за ДК 021:2015 03221320-5 Салат листковий.

2. **ID номер закупівлі:** UA-2023-02-01-016665-a.

3. **Процедура закупівлі:** Відкриті торги.

4. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого та норм чинного законодавства.

лот № 1 — для їдальні у м. Харкові: гриби печериці, код за ДК 021:2015 03221260-6 Гриби; капуста білокачанна, код за ДК 021:2015 03221410-3 Капуста качанна; капуста пекінська, код за ДК 021:2015 03221400-0 Капустяні овочі; буряк столовий, код за ДК 021:2015 03221111-7 Буряк; морква столова, код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква; цибуля ріпчаста, код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля; огірки свіжі, код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки; помідори свіжі, код за ДК 021:2015 03221240-0 Помідори; цибуля зелена, код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля; яблука, код за ДК 021:2015 03222321-9 Яблука; апельсини, код за ДК 021:2015 03222220-1 Апельсини; банани, код за ДК 021:2015 03222111-4 Банани; мандарини, код за ДК 021:2015 03222240-7 Мандарини; лимони, код за ДК 021:2015 03222210-8 Лимони; кабачки, код за ДК 021:2015 03221250-3 Кабачки; баклажани, код за ДК 021:2015 03221200-8 Плодові овочі; перець солодкий, код за ДК 021:2015 03221230-7 Перець овочевий

| № з/п | Назва найменування предмету закупівлі | Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі | Одиниця виміру | Кількість | Вимоги до предмету закупівлі |
|-------|---------------------------------------|---|----------------|-----------|---|
| 1 | гриби печериці | код за ДК 021:2015 03221260-6 Гриби | кг | 70 | За органолептичними показниками печериці свіжі повинні відповідати вимогам: гриби з півкою, тобто капелюшок з'єднаний з ніжкою, зрілі, цілі, здорові, щільні, свіжі, не миті, без вологі, зріз плодоніжки чистий, без плям, без опіків, без вм'ятин, не підморожені, ніжка підрізана. Гриби типові по формі і забарвлення для даного ботанічного сорту, однорідні по ступені зрілості. Гриби добре сформовані. Допускаються незначні поверхневі дефекти при умові, що вони не впливають на загальний вигляд, якість, зберігання і товарний вид продукту в упаковці. Поверхня капелюха біла, кремова або коричнева з різними відтінками, властивий ботанічному сорту, м'якуш капелюшка на свіжому розрізі білий з рожевим відтінком. Смак та запах: характерний свіжим печерицям, без стороннього запаху та присмаку. Діаметр шляпки гриба не менше ніж 15,0 мм. Наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів їх життєдіяльності не допускається. |
| 2 | капуста білокачанна | код за ДК 021:2015 03221410-3 Капуста качанна | кг | 2500 | За органолептичними показниками капуста білокачанна свіжа повинна відповідати наступним вимогам: зовнішній вигляд - головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень |

| | | | | | |
|---|-------------------|--|----|------|---|
| | | | | | <p>сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Довжина качана над головою повинна бути не більше ніж 3,0 см. Щільність головки - для середньостиглої та пізньостиглої – щільні або менш щільні, але не розпушені. Головки з механічними пошкодженнями, пророслі, тріснуті, загнилі, запарені, підморожені (з ознаками внутрішнього пожовтіння та побуріння) - не допустимо.</p> <p>Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу.</p> <p>Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7037:2009 “Капуста білоголова свіжа. Технічні умови”.</p> |
| 3 | капуста пекінська | код за ДК 021:2015 03221400-0 Капустяні овочі | кг | 200 | <p>Зовнішній вигляд: розетки листочків чи качани цілі, здорові, свіжі, чисті, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без квіткового стебла, без ознак самозігрівання, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без механічних пошкоджень, без зайвої вологи. Запах та смак: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Наявність мінеральних і сторонніх домішок - не допускається. Наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів їх життєдіяльності - не допускається. Наявність гнилої і зіпсованої капусти - не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам законодавствам України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні.</p> |
| 4 | буряк столовий | код за ДК 021:2015 03221111-7 Буряк | кг | 1906 | <p>Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, незів'ялі, нетріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплода. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями. Смак та запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Внутрішня будова: м'якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 %, для промислового перероблення – не більше ніж 3 % відносно маси. Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром не менше 5,0 см. Вміст коренеплодів з механічними пошкодженнями на глибину не більше ніж 0,3 см, з порізами головок, підгнилих, зів'ялих, з ознаками зморшкуватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною - не допустимо. Наявність землі на коренеплодах відносно маси, не більше ніж 1,0%. Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу.</p> <p>Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7033:2009 “Буряк столовий свіжий. Технічні умови”.</p> |
| 5 | морква столова | код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква | кг | 2000 | <p>Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, цілі, незів'ялі, нетріснуті, калібровані, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, без пошкоджень, не уражені хворобами, без надмірної зовнішньої вологи, з довжиною залишених черешків не більше 2,0 см або з обрізаними врівень з плечиками коренеплоду. Запах і смак: властиві даному ботанічному сорту типу, без стороннього запаху та присмаку. Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром не більше ніж 6,0 см. Розмір коренеплоду за довжиною не менш ніж 10,0 см. Вміст коренеплодів підгнилих, зів'ялих, з ознаками зморшкуватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною. Не допустимо наявність землі на коренеплодах відносно маси, не більш ніж 1,0%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики</p> |

| | | | | | |
|---|-----------------|--|----|------|--|
| | | | | | харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7035:2009 “Морква свіжа. Технічні умови” |
| 6 | цибуля ріпчаста | код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля | кг | 1955 | Зовнішній вигляд: відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень і сортової домішки, без стрілок, добре закритими лусками, без сухих корінців, не пророслі. Не допускається загнилих, запарених, підморожених, пошкоджених. Запах та смак: притаманні даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів і смаку. Колір: характерний ботанічному сорту. Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром, не менше 5,0 см. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3234-95 “Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови” |
| 7 | огірки свіжі | код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки | кг | 200 | За органолептичними показниками огірки свіжі повинні відповідати вимогам: зовнішній вигляд - плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, неотворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, допускаються злегка вигнуті плоди для довгоплідних і середньоплідних огірків. Допускаються плоди з вирваною плодоніжкою (діаметр пошкодження не більше ніж 1,0 см), м'якуш плоду щільний, з недорозвиненим водянистим насінням. Смак і запах властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром не більше ніж 5,5 см. Наявність гнилих, запарених, підморожених, в'ялих, жовтих з грубим шкірястим насінням не допускається. Наявність землі, прилиплої до плодів не більше ніж: - із захищеного ґрунту не дозволяється, - з відкритого ґрунту 0,5%. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3247-95 “Огірки свіжі. Технічні умови” |
| 8 | помідори свіжі | код за ДК 021:2015 03221240-0 Помідори | кг | 200 | За органолептичними показниками помідори свіжі повинні відповідати вимогам: плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, не перестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень та сонячних опіків. Допускається у місцях призначення на плодах томатів легкі натиски від тари. Не допускається наявність плодів томатів з тріщинами, зелені, м'яті, гнилі, пошкоджені шкідниками, уражені хворобами, в'ялі, перестиглі, підморожені. Смак і запах властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього смаку та запаху. Ступінь стиглості - червоний, жовтий (для жовто-плідних сортів), оранжевий (для оранжево-плідних сортів), рожевий. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром не менше ніж 4,0 см. Наявність землі, прилиплої до плодів не допускається. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3246-95 “Томати свіжі. Технічні умови” |
| 9 | цибуля зелена | код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля | кг | 5 | Зовнішній вигляд: цибулина або несправжня цибулина з пучком свіжих, чистих, зелених листків чи зрізані листки, не пошкоджені шкідниками та хворобами, не в'ялі, без пожовтіння, з корінцями (не більше ніж 2,5 – 3,0 см). Довжина основної маси листків від шийки цибулини не менше ніж 20,0 см. Розмір цибулини за найбільш поперечним діаметром не більш ніж 4,0 см. Наявність землі на цибулинах до маси, не більше ніж 1,0%. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 6011:2008 “Цибуля зелена свіжа. Технічні умови” |

| | | | | | |
|----|-----------|--|----|-----|--|
| 10 | яблука | код за ДК 021:2015 03222321-9 Яблука | кг | 400 | За органолептичними показниками яблука свіжі повинні відповідати вимогам: плоди по формі і забарвленню типові для даного помологічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою цілою чи без неї, та без пошкоджень шкірки плоду. Розмір по найбільшому поперечному діаметру не менше 55,0 мм. Зрілість – однорідні по ступеню зрілості. Перезрілі плоди не допускаються. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів досягання. Технічні умови» |
| 11 | апельсини | код за ДК 021:2015 03222220-1 Апельсини | кг | 30 | Зовнішній вигляд: Плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з рівно зрізаною біля основи плоду плодоніжкою. Допускаються плоди з відпалою але не вирваною плодоніжкою. Запах та смак: властиві свіжим апельсинам, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення: від світло-оранжевого до оранжевого кольору. Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру, не менше 50,0 мм. Допускаються відхилення: - натиски від упаковки, зарубцьовані в період росту пошкодження (проколи, градобиття, подряпини, сітка, пробкові утворення), сліди сажистого грибку та щитовки загальною площею від поверхні плоду, не більше - ¼; слабкі коричневі плями загальною площею від поверхні плоду не більше 2,0 см. Плоди зелені, підморожені та загнилі - не допускається. |
| 12 | банани | код за ДК 021:2015 03222111-4 Банани | кг | 50 | За органолептичними показниками банани повинні відповідати вимогам: плоди однорідні помологічного сорту. Зовнішній вигляд: плоди чисті, свіжі, цілі, здорові, розвинуті, неповторні, добре виражені ребристі бокові грані. Смак та запах: специфічний запах спілих бананів, смак солодкий, без стороннього присмаку та запаху. Зрілість: плоди споживчої ступені зрілості з зеленувато-жовтим, жовтим кольором шкір але не перезрілі, щільні, округлі, м'якуш кремова. Не допускається - вміст плодів пом'якшених, з надривом шкірки у плодоніжки, глибокими порізами, сильними натисками, тріщинами шкірки і порушенням м'якушем, вражених антракнозом, фузаріозом, гнилих, запарених, підморожених, розчавлених, з сильними пошкодженнями сільськогосподарськими шкідниками, перезрілих з темно-коричневим, чорним або плямистим забарвленням шкірки, чорна серцевина, загнивання кінчика плоду або шийки плоду, дуже м'який плід, погано сформований плід. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам законодавствам України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні. |
| 13 | мандарини | код за ДК 021:2015 03222240-7 Мандарини | кг | 40 | Мандарини повинні бути свіжі, без ГМО, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, без стороннього запаху і присмаку, на смак солодкі, мають відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України. Пакування – ящик. Тара повинна забезпечувати збереження і цілісність товару, що перевозиться. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам законодавствам України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні. |
| 14 | лимони | код за ДК 021:2015 03222210-8 Лимони | кг | 5 | За органолептичними показниками лимон повинен відповідати вимогам: плоди свіжі, чисті, не потворні, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з рівною зрізаною біля основи плодоніжкою. Допускаються плоди з відпалою, але не вирваною плодоніжкою. Запах і смак властивий свіжим лимонам, без стороннього запаху і смаку. Колір від світло-жовтого до темно-жовтого. Допускаються плоди з прозеленню. Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру не |

| | | | | | |
|----|--------------------|--|----|-----|---|
| | | | | | менше 42,0 мм. Допустимі відхилення: натиски від упаковки, пошкодження за період росту (проколи, грядобіни, подряпини, сітка, пробкові утворення), сліди сажистого грибка і щитівки загальною площею від поверхні площі, не більше 1/4. Плоди зелені, підморожені і гнилі не допускаються. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам законодавства України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні. |
| 15 | кабачки | код за ДК 021:2015 03221250-3 Кабачки | кг | 100 | За органолептичними показниками кабачки свіжі повинні відповідати вимогам: плоди молоді, свіжі, чисті, здорові, цілі, з ніжною не грубою шкірою, форма та колір властивий ботанічному сорту, м'якоть соковита, щільна без порожот, з молодим недорозвинутим насінням (насіння з м'якою, соковитою оболонкою). Смак та запах властиві ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру не більше ніж 8 см. Наявність плодів зів'ялих, з механічним пошкодженням, пошкодженням шкідниками та хворобами – не допускаються. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 318-91 «Кабачки свіжі. Технічні умови». |
| 16 | баклажани | код ДК 021:2015 03221200-8 Плодові овочі | кг | 100 | Плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, нев'ялі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, технічного ступеня стиглості, з плодоніжкою, м'якуш плода пружний, без порожот, насіннєве гніздо з недорозвиненим білим насінням, забарвлення м'якуша – зеленувате, на краях біле. Розмір плодів для сортів подовженої форми (довжина без плодоніжки) не менш 10,0 см., для сортів іншої форми (найбільший поперечний діаметр) не менше 5,0 см. Допускається наявність плодів з легким в'яненням шкірки, з свіжими дряпинами та слідами від натисків, не більше 10,0%. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 2660-94 «Баклажани свіжі. Технічні умови». |
| 17 | перець солодкий | код ДК 021:2015 03221230-7 Перець овочевий | кг | 5 | За органолептичними показниками перець солодкий повинен відповідати вимогам : плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою. Смак солодкий з легкою гостротою . Довжина плоду не менше ніж 6,0 см. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 2659-94 «Перець свіжий. Технічні умови». |

Товар по якості і безпеці повинен відповідати встановленим державним стандартам, технічним умовам тощо. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості.

лот № 2 – для їдальні у м. Полтаві: капуста білокачанна, код за ДК 021:2015 03221410-3 Капуста качанна; капуста пекінська, код за ДК 021:2015 03221400-0 Капустяні овочі; морква столова, код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква; буряк столовий, код за ДК 021:2015 03221111-7 Буряк; цибуля ріпчаста, код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля; гриби печериці, код за ДК 021:2015 03221260-6 Гриби; огірки свіжі, код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки; помідори свіжі, код за ДК 021:2015 03221240-0 Помідори; перець солодкий, код за ДК 021:2015 03221230-7 Перець овочевий; зелень петрушки, код за ДК 021:2015 03221300-9 Листкові овочі; часник, код за ДК 021:2015 03221110-0 Коренеплідні овочі; груші, код за ДК 021:2015 03222322-6 Груші; яблука, код за ДК 021:2015 03222321-9 Яблука; салат листковий, код за ДК 021:2015 03221320-5 Салат листковий

| № п/п | Назва найменування предмету закупівлі | Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмету закупівлі | Одиниця виміру | Кількість | Вимоги до предмета закупівлі |
|-------|---------------------------------------|---|----------------|-----------|---|
| 1 | капуста білокачанна | код за ДК 021:2015 03221410-3 Капуста качанна | кг | 350 | За органолептичними показниками капуста білокачанна свіжа повинна відповідати наступним вимогам: зовнішній вигляд - головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, цілком сформовані, неперорослі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах: |

| | | | | | |
|---|-------------------|---|----|-----|--|
| | | | | | <p>властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Довжина качана над головою повинна бути не більше ніж 3,0 см. Щільність головки - для середньостиглої та пізньостиглої – щільні або менш щільні, але не розпушені. Головки з механічними пошкодженнями, пророслі, тріснуті, загнилі, запарені, підморожені (з ознаками внутрішнього пожовтіння та побуріння) - не допустимо.</p> <p>Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу.</p> <p>Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7037:2009 “Капуста білоголова свіжа. Технічні умови”.</p> |
| 2 | капуста пекінська | код за ДК 021:2015 03221400-0 Капустяні овочі | кг | 80 | <p>Зовнішній вигляд: розетки листочків чи качани цілі, здорові, свіжі, чисті, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без квіткового стебла, без ознак самозігрівання, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без механічних пошкоджень, без зайвої вологи. Запах та смак: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Наявність мінеральних і сторонніх домішок - не допускається. Наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів їх життєдіяльності - не допускається. Наявність гнилої і зіпсованої капусти - не допускається. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ГОСТ 34323- «Капуста китайська і капуста пекінська. Технічні умови»</p> |
| 3 | морква столова | код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква | кг | 350 | <p>Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, цілі, незів'ялі, нетріснуті, калібровані, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, без пошкоджень, не уражені хворобами, без надмірної зовнішньої вологи, з довжиною залишених черешків не більше 2,0 см або з обрізаними врівень з плечиками коренеплоду. Запах і смак: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром не більше ніж 6,0 см. Розмір коренеплоду за довжиною не менш ніж 10,0 см. Вміст коренеплодів підгнилих, зів'ялих, з ознаками зморшкватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною. Не допустимо наявність землі на коренеплодах відносно маси, не більш ніж 1,0%. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7035:2009 “Морква свіжа. Технічні умови”</p> |
| 4 | буряк столовий | код за ДК 021:2015 03221111-7 Буряк | кг | 200 | <p>Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, незів'ялі, нетріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплода. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями. Смак та запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Внутрішня будова: м'якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 %, для промислового перероблення – не більше ніж 3 % відносно маси. Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром не менше 5,0см. Вміст коренеплодів з механічними пошкодженнями на глибину не більше ніж 0,3 см, з порізами головок, підгнилих, зів'ялих, з ознаками зморшкватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною - не допустимо. Наявність землі на коренеплодах відносно маси, не більше ніж 1,0%. Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу. Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7033:2009 “Буряк столовий свіжий. Технічні умови”.</p> |

| | | | | | |
|---|-----------------|---|----|-----|--|
| 5 | цибуля ріпчаста | код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля | кг | 350 | Зовнішній вигляд: відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень і сортової домішки, без стрілок, добре закритими лусками, без сухих корінців, не пророслі. Не допускається загнилих, запарених, підморожених, пошкоджених. Запах та смак: притаманні даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів і смаку. Колір: характерний ботанічному сорту. Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром, не менше 5,0 см. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3234-95 "Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови" |
| 6 | гриби печериці | код за ДК 021:2015 03221260-6 Гриби | кг | 80 | За органолептичними показниками печериці свіжі повинні відповідати вимогам: гриби з плівкою, тобто капелюшок з'єднаний з ніжкою, зрілі, цілі, здорові, щільні, свіжі, не миті, без вологі, зріз плодоніжки чистий, без плям, без опіків, без вм'ятин, не підморожені, ніжка підрізана. Гриби типові по формі і забарвлення для даного ботанічного сорту, однорідні по ступені зрілості. Гриби добре сформовані. Допускаються незначні поверхневі дефекти при умові, що вони не впливають на загальний вигляд, якість, зберігання і товарний вид продукту в упаковці. Поверхня капелюха біла, кремова або коричнева з різними відтінками, властивий ботанічному сорту, м'якуш капелюшка на свіжому розрізі білий з рожевим відтінком. Смак та запах: характерний свіжим печерицям, без стороннього запаху та присмаку. Діаметр шляпки гриба не менше ніж 15,0мм. Наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів їх життєдіяльності не допускається. |
| 7 | огірки свіжі | код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки | кг | 80 | За органолептичними показниками огірки свіжі повинні відповідати вимогам: зовнішній вигляд - плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, непотворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, допускаються злегка вигнуті плоди для довгоплідних і середньоплідних огірків. Допускаються плоди з вирваною плодоніжкою (діаметр пошкодження не більше ніж 1,0 см), м'якуш плоду щільний, з недорозвиненим водянистим насінням. Смак і запах властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром не більше ніж 5,5см. Наявність гнилих, запарених, підморожених, в'ялих, жовтих з грубим шкірястим насінням не допускається. Наявність землі, прилиплої до плодів не більше ніж: - із захищеного ґрунту не дозволяється, - з відкритого ґрунту 0,5%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3247-95 "Огірки свіжі. Технічні умови" |
| 8 | помідори свіжі | код за ДК 021:2015 03221240-0 Помідори | кг | 80 | За органолептичними показниками помідори свіжі повинні відповідати вимогам: плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, не перестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень та сонячних опіків. Допускається у місцях призначення на плодах томатів легкі натиски від тари. Не допускається наявність плодів томатів з тріщинами, зелені, м'яті, гнилі, пошкоджені шкідниками, уражені хворобами, в'ялі, перестиглі, підморожені. Смак і запах властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього смаку та запаху. Ступінь стиглості - червоний, жовтий (для жовто-плідних сортів), оранжевий (для оранжево-плідних сортів), рожевий. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром не менше ніж 4,0 см. Наявність землі, прилиплої до плодів не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3246-95 "Томати свіжі. Технічні умови" |
| 9 | перець солодкий | код за ДК 021:2015 03221230-7 Перець овочевий | кг | 60 | Плоди циліндричної, подовжено-конусоподібної або шаровидної форми з ребристою або гладкою поверхнею, кольору зеленого, кремового, помаранчевого, червоного, темно-червоного або жовтого, з блискучою шкіркою. Плоди повинні бути без стороннього запаху і присмаку. Не допускаються плоди гнилі, роздавлені. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 2659-94 "Перець солодкий свіжий. Технічні умови". |

| | | | | | |
|----|-----------------|--|----|----|--|
| 10 | зелень петрушки | код за ДК 021:2015 03221300-9 Листкові овочі | кг | 15 | Рослини яскравого зеленого кольору, скріплені у пучки. Довжина основної маси листків не менше ніж 10,0 см. Не допускаються - пов'ялі, огрублі, пожовтілі, загнилі, забруднені листя, домішки других рослин. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 6010:2008 "Петрушка молода свіжа. Технічні умови". |
| 11 | часник | код за ДК 021:2015 03221110-0 Коренеплідні овочі | кг | 50 | За органолептичними показниками часник повинен відповідати вимогам: цибулини визрілі, тверді, щільні, здорові, чисті, цілі, непророслі, за формою і забарвленням типові ботанічного сорту, з сухими покритими лусками, для стрілкувальних сортів - з обрізаною стрілкою не більше 20,0 мм, для нестрілкувальних з обрізаними сухим листям довжиною не більше - 50,0 мм включно, з залишками сухих корінців чи без них. Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром не менше 25,0 мм. Вміст цибулин загнилих, запарених, підморожених, пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками не допускається. Вміст землі, яка прилипла до цибулини не більше ніж 0,5%. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3233-95 "Часник свіжий. Технічні умови" |
| 12 | груші | код за ДК 021:2015 03222322-6 Груші | кг | 37 | Плоди повинні бути жовті та/або зелені, однакові за формою, чисті, свіжі, не м'яві, відсутні пустоти, без механічних пошкоджень та плям, половинки та частини від цілого плоду не допускаються, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками. Запах, колір, смак (кисло-солодкі та/або солодкі) властиві відповідному сорту, не кислі. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 8326:2015 «Груші свіжі середніх і пізніх термінів досягання. Технічні умови». |
| 13 | яблука | код за ДК 021:2015 03222321-9 Яблука | кг | 50 | За органолептичними показниками яблука свіжі повинні відповідати вимогам: плоди по формі і забарвленню типові для даного помологічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою цілою чи без неї, та без пошкоджень шкірки плоду. Розмір по найбільшому поперечному діаметру не менше 55,0 мм. Зрілість – однорідні по ступеню зрілості. Перезрілі плоди не допускаються. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів досягання. Технічні умови». |
| 14 | салат листковий | код за ДК 021:2015 03221320-5 Салат листковий | кг | 5 | Рослини світло зеленого кольору, Не допускаються - пов'ялі, огрублі, пожовтілі, загнилі, забруднені листя, домішки других рослин. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 8107:2015 "Салат свіжий. Технічні умови". |

5. Обґрунтування очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення:

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося з урахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільськогосподарства України від 18.02.2020 № 275 із застосуванням методу порівняння ринкових цін на основі інформації з отриманих цінових пропозицій.

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 390 986,04 грн. (триста дев'яносто тисяч дев'ятсот вісімдесят шість грн. 04 коп.) з ПДВ;
частина предмета закупівлі №1 (лот №1) – 290 987,98 грн. з ПДВ;
частина предмета закупівлі №2 (лот №2) – 99 998,06 грн. з ПДВ.

2. Продукція тваринництва та супутня продукція:

- Предмет закупівлі:** код за ДК 021:2015 03140000-4 Продукція тваринництва та супутня продукція (яйце куряче): лот №1 – яйце куряче для їдальні у м. Харкові; лот №2 – яйце куряче для їдальні у м. Полтаві.
- ІД номер закупівлі:** UA-2023-02-01-017241-a.
- Процедура закупівлі:** Відкриті торги.
- Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого та норм чинного законодавства.

лот №1 – яйце куряче для їдальні у м. Харкові

| № п/п | Назва найменування предмету закупівлі | Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі | Одиниця виміру | Кількість | Вимоги до предмета закупівлі |
|-------|---------------------------------------|---|----------------|-----------|---|
| 1 | яйце куряче | код за ДК 021:2015 03142500-3 Яйця | шт | 18000 | Курячі яйця – не нижче першої категорії Колір: коричневий/білий. Шкарлупа: чиста, непошкоджена, без видимих змін структури, без слідів крові чи посліду. Дозволено поодинокі цятки, плями або смуги від транспортерної стрічки Жовток: ледь видимий під час овоскопування, контури не чітко окреслені, займає центральне положення, малорухливий під час обертання яйця, без кров'яних плям або смужок Запах вмісту яйця: природний, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху. Білок: чистий, щільний, світлий, прозорий, без будь-яких сторонніх домішок. Повітряна камера: нерухома, висота не більше ніж 4 мм (Дієтичні) Яйця повинні бути промарковані штампом. На штампі повинно бути позначено категорію і дату сортування (число та місяць). Якість: згідно з ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови |

Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам, технічним умовам тощо. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості.

лот №2 – яйце куряче для їдальні у м. Полтаві

| № п/п | Назва найменування предмету закупівлі | Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі | Одиниця виміру | Кількість | Вимоги до предмета закупівлі |
|-------|---------------------------------------|---|----------------|-----------|--|
| 1 | яйце куряче | код за ДК 021:2015 03142500-3 Яйця | шт | 9907 | Курячі яйця – не нижче першої категорії Колір: коричневий/білий. Шкарлупа: чиста, непошкоджена, без видимих змін структури, без слідів крові чи посліду. Дозволено поодинокі цятки, плями або смуги від транспортерної стрічки Жовток: ледь видимий під час овоскопування, контури не чітко окреслені, займає центральне положення, малорухливий під час обертання яйця, без кров'яних плям або смужок Запах вмісту яйця: природний, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху. Білок: чистий, щільний, світлий, прозорий, без будь-яких сторонніх домішок. Повітряна камера: нерухома, висота не більше ніж 4 мм (Дієтичні) Яйця повинні бути промарковані штампом. На штампі повинно бути позначено категорію і дату сортування (число та місяць). Якість: згідно з ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови |

Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам, технічним умовам тощо. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості.

5. Обґрунтування очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення:

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося з урахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із застосуванням методу порівняння ринкових цін на основі інформації з отриманих цінових пропозицій.

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 204 955,99 грн. (двісті чотири тисячі

дев'ятсот п'ятдесят п'ять грн. 99 коп.) з ПДВ;

частина предмета закупівлі №1 (лот №1) – 129 960,00 грн. з ПДВ;

частина предмета закупівлі №2 (лот №2) – 74 995,99 грн. з ПДВ.

3. Зернові культури та картопля:

- 1. Предмет закупівлі:** код за ДК 021:2015 03210000-6 Зернові культури та картопля: лот №1 - для їдальні у м. Харкові: картопля, код за ДК 021:2015 03212100-1 Картопля; лот №2 – для їдальні у м. Полтаві: картопля, код за ДК 021:2015 03212100-1 Картопля; горох сушений лущений, код за ДК 021:2015 03212213-6 Горох сушений.
- 2. ID номер закупівлі:** UA-2023-02-02-010874-a.

3. **Процедура закупівлі:** Відкриті торги.

4. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого та норм чинного законодавства.

лот №1 - для їдальні у м. Харкові: картопля, код за ДК 021:2015 03212100-1 Картопля

| № п/п | Назва найменування предмету закупівлі | Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі | Одиниця виміру | Кількість | Вимоги до предмета закупівлі |
|-------|---------------------------------------|---|----------------|-----------|--|
| 1 | Картопля | код за ДК 021:2015 03212100-1 Картопля | кг | 8532 | Картопля - врожаю пізніх сортів, стійка до довготривалого зберігання (термін зберігання від 9 місяців). бульби за зовнішнім виглядом повинні бути цілими, сухими, без ознак захворювань, без ознак ураження сільськогосподарськими шкідниками, без паростків, однорідними за забарвленням (не в'ялими та без позеленення) і дозрілими, середнього розміру). У розрізі бульба повинна бути без порожнин. не дозволяється наявність бульб уражених сухою гнилизною, фітофторозом, залістою плямистістю та бактеріальними гнилями Картопля повинна бути упакована у сітчасті мішки масою від 17 до 25 кг. |

Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам, технічним умовам тощо. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості.

лот №2 – для їдальні у м. Полтаві: картопля, код за ДК 021:2015 03212100-1 Картопля; горох сушений лущений, код за ДК 021:2015 03212213-6 Горох сушений

| № п/п | Назва найменування предмету закупівлі | Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі | Одиниця виміру | Кількість | Вимоги до предмета закупівлі |
|-------|---------------------------------------|---|----------------|-----------|--|
| 1 | Картопля | код за ДК 021:2015 03212100-1 Картопля | кг | 2335 | Картопля - врожаю пізніх сортів, стійка до довготривалого зберігання (термін зберігання від 9 місяців). бульби за зовнішнім виглядом повинні бути цілими, сухими, без ознак захворювань, без ознак ураження сільськогосподарськими шкідниками, без паростків, однорідними за забарвленням (не в'ялими та без позеленення) і дозрілими, середнього розміру). У розрізі бульба повинна бути без порожнин. не дозволяється наявність бульб уражених сухою гнилизною, фітофторозом, залістою плямистістю та бактеріальними гнилями Картопля повинна бути упакована у сітчасті мішки масою від 17 до 25 кг. |
| 2 | Горох сушений лущений | код за ДК 021:2015 03212213-6 Горох сушений | кг | 200 | Горох – сухий, колотий шліфований, повинен мати жовтий колір різних відтінків, притаманний гороху смак та запах, бути чистим, сухим, без затхлості та плісняви, без сторонніх домішок. |

Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам, технічним умовам тощо. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості.

5. **Обґрунтування очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення:**

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося з урахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільськогосподарства України від 18.02.2020 № 275 із застосуванням методу порівняння ринкових цін на основі інформації з отриманих цінових пропозицій.

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 144030,91 грн. (сто сорок чотири тисячі тридцять грн. 91 коп.) з ПДВ;

частина предмета закупівлі №1 (лот №1) – 109038,96 грн. з ПДВ;

частина предмета закупівлі №2 (лот №2) – 34991,95 грн. з ПДВ.

4. **Продукція борошномельно-круп'яної промисловості:**

1. **Предмет закупівлі:** код за ДК 021:2015 - 15610000-7 Продукція борошномельно-круп'яної промисловості: лот №1 - для їдальні у м. Харкові: рис, код за ДК 021:2015 15614200-7 Рис шліфований; крупа гречана, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа ячна, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа пшенична, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; пластівці вівсяні, код за ДК 021:2015 15613380-5 Вівсяні пластівці; крупа перлова, код за

ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; борошно пшеничне вищого гатунку, код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне; лот №2 - для їдальні у м. Полтаві: крупа гречана, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа пшенична, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; рис пропарений, код за ДК 021:2015 15614000-5 Рис оброблений; пшоно, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; борошно пшеничне вищого гатунку, код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне.

2. **ІД номер закупівлі:** UA-2023-02-02-017222-a.

3. **Процедура закупівлі:** Відкриті торги.

4. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого та норм чинного законодавства.

лот №1 - для їдальні у м. Харкові: рис, код за ДК 021:2015 15614200-7 Рис шліфований; крупа гречана, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа ячна, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа пшенична, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; пластівці вівсяні, код за ДК 021:2015 15613380-5 Вівсяні пластівці; крупа перлова, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; борошно пшеничне вищого гатунку, код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне

| № п/п | Назва найменування предмету закупівлі | Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі | Одиниця виміру | Кількість | Вимоги до предмета закупівлі |
|-------|---------------------------------------|---|----------------|-----------|---|
| 1 | рис | код за ДК 021:2015 15614200-7 Рис шліфований | кг | 350 | Рис шліфований. Зовнішній вигляд: рис шліфований повинен бути у здоровому стані, без самозгірівання та без теплового пошкодження під час сушіння. Мати властивий здоровому зерну нормальний колір і запах, без затхлого, солодового, пліснявого та інших сторонніх запахів Масова частка вологи не більше ніж 15,0%, поживклі зерна не більше ніж 0,3%, червоні зерна не більше ніж 5,0%, глютинозні зерна не більше ніж 0,5%, сміттева домішка не більше ніж 1,0%. Мертві шкідники (жуки) не допускаються, зараженість шкідниками не допускається Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4965:2008 «Рис. Технічні умови». |
| 2 | крупа гречана | код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти | кг | 350 | Крупа гречана ядриця. Колір: кремовий з жовтуватим або з зеленкуватим відтінком. Запах: властивий крупам гречаним, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий крупам гречаним, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа гречана ядриця повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, нелущені зерна гречки не більше ніж 0,3%, сміттева домішка не більше ніж 0,4%, Розварюваність не більше ніж 20 хв. Зараженість шкідниками зерна - не дозволено, металомагнітні та сторонні домішки - не дозволено. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7697:2015 «Крупи гречані. Технічні умови». |
| 3 | крупа ячна | код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти | кг | 150 | Крупа ячна. Зовнішній вигляд: частинки подрібненого ядра різної величини і форми, повністю звільнені від квіткових плівок і частково від плодкових оболонок. Колір: білий із жовтуватим, іноді зеленуватим відтінками. Запах: властивий крупам ячмінним, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий крупам ячмінним, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа ячна повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,0%, сміттева домішка не більше ніж 0,3%, металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускаються. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7700:2015 «Крупи ячмінні. Технічні умови». |
| 4 | крупа пшенична | код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти | кг | 200 | Крупа пшенична. Колір: жовтий. Запах: властивий пшеничним крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничним крупам, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа пшенична повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, сміттєві домішки не більше ніж 0,3%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови». |

| | | | | | |
|---|---------------------------------|--|----|------|--|
| 5 | пластівці вівсяні | код за ДК 021:2015 15613380-5 Вівсяні пластівці | кг | 100 | Пластівці вівсяні. Колір: білий з відтінками від кремового до жовтуватого. Смак та запах: властивий вівсяним пластівцям, без пліснявого, затхлого чи інших сторонніх запахів, без присмаку гіркоти та сторонніх присмаків. За фізико-хімічними показниками вівсяні пластівці повинні відповідати вимогам: масова частка сміттевих домішок не більше ніж 0,35%. Розварюваність не більше ніж 20 хв. Масова частка металевих домішок - не допускається. Зараженість шкідниками - не допускається. Сторонні домішки - не допускаються. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ГОСТ 21149-93 Пластівці вівсяні. Технічні умови (ГОСТ 21149-93, IDT). |
| 6 | крупа перлова | код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти | кг | 100 | Крупа перлова. Колір: білий із жовтуватим, іноді зеленуватим відтінками. Запах: властивий крупам ячмінним, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий крупам ячмінним, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа перлова повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,6%. Сміттева домішка не більше ніж 0,30%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7700:2015 «Крупи ячмінні. Технічні умови». |
| 7 | борошно пшеничне вищого гатунку | код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне | кг | 3000 | Борошно пшеничне вищого гатунку. Колір: білий або білий із жовтим відтінком. Запах: властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Мінеральні домішки - при розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту. За фізико-хімічними показниками борошно пшеничне вищого гатунку повинно відповідати вимогам: вологість не більше ніж 15,0%, зольність у перерахунку на суху речовину не більше ніж 0,55%, клейковина сира не менше ніж 24,0%, число падіння не менше ніж 160,0с. Зараженість та забруднення шкідниками хлібних запасів - не дозволяється. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ГСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічні умови». |

Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам, технічним умовам тощо. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості.

лот №2 - для їдальні у м. Полтаві: крупа гречана, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа пшенична, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; рис пропарений, код за ДК 021:2015 15614000-5 Рис оброблений; пшоно, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; борошно пшеничне вищого гатунку, код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне

| № п/п | Назва найменування предмету закупівлі | Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмету закупівлі | Одиниця виміру | Кількість | Вимоги до предмета закупівлі |
|-------|---------------------------------------|---|----------------|-----------|--|
| 1 | крупа гречана | код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти | кг | 270 | Крупа гречана ядриця. Колір: кремовий з жовтуватим або з зеленуватим відтінком. Запах: властивий крупам гречаним, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий крупам гречаним, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа гречана ядриця повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, нелущені зерна гречки не більше ніж 0,3%, сміттева домішка не більше ніж 0,4%, Розварюваність не більше ніж 20 хв. Зараженість шкідниками зерна - не дозволено, металомагнітні та сторонні домішки - не дозволено. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7697:2015 «Крупа гречана. Технічні умови». |
| 2 | крупа пшенична | код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти | кг | 142 | Крупа пшенична. Колір: жовтий. Запах: властивий пшеничним крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничним крупам, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа пшенична повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, сміттеві домішки не більше ніж 0,3%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови». |

| | | | | | |
|---|------------------------------------|--|----|------|--|
| 3 | рис пропарений | код за ДК 021:2015 15614000-5 Рис оброблений | кг | 270 | Крупа ціла, без механічних пошкоджень, без домішок, без шкідників, без плісняви, без стороннього запаху. Зовнішній вигляд скловидний або частково скловидний. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4965:2008 «Рис. Технічні умови». |
| 4 | пшоно | код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти | кг | 85 | Крупа пшонона. Зовнішній вигляд: розсипчаста маса, характерна для цього виду крупи. Допускають окремі нещільно злежані грудочки. Колір: жовтий різних відтінків. Запах: властивий пшононій крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшононій крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа пшонона повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 98,7%, сміттєві домішки не більше ніж 0,4%, нелущені зерна не більше ніж 0,4%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам законодавства України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні. |
| 5 | борошно пшеничне вищого гатунку | код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне | кг | 1300 | Борошно пшеничне вищого гатунку. Колір: білий або білий із жовтим відтінком. Запах: властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Мінеральні домішки - при розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту. За фізико-хімічними показниками борошно пшеничне вищого гатунку повинно відповідати вимогам: вологість не більше ніж 15,0%, зольність у перерахунку на суху речовину не більше ніж 0,55%, клейковина сира не менше ніж 24,0%, число падіння не менше ніж 160,0с. Зараженість та забруднення шкідниками хлібних запасів - не дозволяється. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ГСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічні умови». |

Товар по якості і безпеці повинен відповідати встановленим державним стандартам, технічним умовам тощо. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості.

5. Обґрунтування очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення:

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося з урахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із застосуванням методу порівняння ринкових цін на основі інформації з отриманих цінових пропозицій.

**Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 199548,05 грн. (сто дев'яносто дев'ять тисяч п'ятсот сорок вісім грн. 05 коп.) з ПДВ;
частина предмета закупівлі №1 (лот №1) – 129575,00 грн. з ПДВ;
частина предмета закупівлі №2 (лот №2) – 69973,05 грн. з ПДВ.**