

**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. Сирні продукти:**

1. **Предмет закупівлі:** код за ДК 021:2015 - 15540000-5 Сирні продукти: лот № 1 – для їдальні у м. Харкові: сир твердий, код за ДК 021:2015 - 15544000-3 Твердий сир; сир кисломолочний, код за ДК 021:2015 - 15542000-9 Свіжий сир; сирок глазуrowаний в шоколадній глазури, код за ДК 021:2015 - 15540000-5 Сирні продукти; лот № 2 – для їдальні у м. Полтаві: сир твердий, код за ДК 021:2015 - 15544000-3 Твердий сир; сир кисломолочний, код за ДК 021:2015 - 15542000-9 Свіжий сир.
2. **ID номер закупівлі:** UA-2022-01-19-008176-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.

частина предмета закупівлі № 1 (лот № 1) – для їдальні у м. Харкові: сир твердий, код за ДК 021:2015 - 15544000-3 Твердий сир; сир кисломолочний, код за ДК 021:2015 - 15542000-9 Свіжий сир; сирок глазуrowаний в шоколадній глазури, код за ДК 021:2015 - 15540000-5 Сирні продукти

№ 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	Сир твердий	код за ДК 021:2015 15544000-3 Твердий сир	кг.	900	Сир твердий сичужний. Складові: молоко коров'яче незбиране не нижче першого гатунку. Масова частка жиру у сухій речовині 45%-50%. Зовнішній вигляд: поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак та запах: специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів, дозволено наявність присмаку пастеризації. Колір однорідний за всією масою, від світло- жовтого до темно-жовтого. Без ГМО, про що має бути зазначено на упаковці, а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 6003:2008 "Сири тверді. Загальні технічні умови". <u>Пакування:</u> Товар повинен бути наданий в тарі та (або) упакований звичайним для нього способом, що забезпечує зберігання товару під

					час звичайних умов зберігання та транспортування відповідно нормативно-технічної документації.
2	Сир кисломолочний	код за ДК 021:2015 15542000-9 Свіжий сир	кг.	633	Сир кисломолочний, виготовлений з натурального коров'ячого молока. Консистенція: м'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. Смак та запах: характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Масова частка жиру не менше ніж 9,0%, масова частка білка не менше ніж 14%, масова частка вологи від 65 до 80%. Кислотність титрована 0Т в межах- від 170 до 250, Фосфатаза - не дозволена. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний». Пакування: Товар повинен бути наданий в тарі та (або) упакований звичайним для нього способом, що забезпечує зберігання товару під час звичайних умов зберігання та транспортування відповідно нормативно-технічної документації.
3	Сирок глазурований в шоколадній глазури	код за ДК 021:2015 15540000-5 Сирні продукти	шт.	3400	Вироби сиркові в асортименті. Форма: циліндрична. Поверхня: рівномірно вкрита глазурю. Поверхня глазури: гладка, блискуча або матова, яка не прилипає до пакувального матеріалу. Смак та запах сирної маси: чистий, кисломолочний, солодкий, з вираженим смаком та запахом харчових продуктів та/або харчових добавок, які використовуються. Смак та запах глазури: зі смаком та запахом харчових продуктів які використовуються, без стороннього смаку та запаху. Консистенція: ніжна, однорідна, в міру шільна, з наявністю внесених харчових продуктів. Глазур: тверда, однорідна, не крихка. Колір: для сирної маси – білий, або білий з кремовим відтінком або обумовлений кольором внесених харчових продуктів і/або харчових добавок; для глазури – в залежності

					від виду глазури, яка використовується. Пакування: художньо оформлені пакетики з поліетиленової плівки, які забезпечують зберігання протягом всього терміну придатності.
--	--	--	--	--	--

Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ, ТУ.У та або іншим нормативним документам.

**частина предмета закупівлі № 2 (лот № 2) – для їдальні у м. Полтаві: сир твердий, код за ДК 021:2015 - 15544000-3 Твердий сир; сир кисломолочний, код за ДК 021:2015 - 15542000-9 Свіжий сир**

<i>№ з/п</i>	<i>Назва найменування предмету закупівлі</i>	<i>Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі</i>	<i>Одиниця виміру</i>	<i>Кількість</i>	<i>Вимоги до предмету закупівлі</i>
<b>1</b>	Сир твердий	код за ДК 021:2015 15544000-3 Твердий сир	кг.	60	Сир твердий сичужний. Складові: молоко коров'яче незбиране не нижче першого гатунку. Масова частка жиру у сухій речовині 45%-50%. Зовнішній вигляд: поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак та запах: специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів, дозволено наявність присмаку пастеризації. Колір однорідний за всією масою, від світло- жовтого до темно-жовтого. Без ГМО, про що має бути зазначено на упаковці, а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 6003:2008 "Сири тверді. Загальні технічні умови".

					Пакування: Товар повинен бути наданий в тарі та (або) упакований звичайним для нього способом, що забезпечує зберігання товару під час звичайних умов зберігання та транспортування відповідно нормативно-технічної документації.
2	Сир кисломолочний	код за ДК 021:2015 15542000-9 Свіжий сир	кг.	79	Сир кисломолочний, виготовлений з натурального коров'ячого молока. Консистенція: м'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. Смак та запах: характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Масова частка жиру не менше ніж 9,0%, масова частка білка не менше ніж 14%, масова частка вологи від 65 до 80%. Кислотність титрована 0Т в межах- від 170 до 250, Фосфатаза - не дозволена. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний». Пакування: Товар повинен бути наданий в тарі та (або) упакований звичайним для нього способом, що забезпечує зберігання товару під час звичайних умов зберігання та транспортування відповідно нормативно-технічної документації.

Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ, ТУ. У та або іншим нормативним документам

**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. 349 991,84 грн. (триста сорок дев'ять тисяч дев'яност дев'яносто одна грн. 84 коп.) з ПДВ;**  
**частина предмета закупівлі №1 (лот №1) – 324 991,34 грн. з ПДВ;**  
**частина предмета закупівлі №2 (лот №2) – 25 000,50 грн. з ПДВ.**

**2. Вершкове масло:**

**1. Предмет закупівлі:** код за ДК 021:2015 - 15530000-2 Вершкове масло лот № 1 – для їдальні у м.Харкові: масло солодковершкове селянське фасоване; лот № 2 – для їдальні у м.Полтаві: масло солодковершкове селянське фасоване.

**2. ID номер закупівлі:** UA-2022-01-21-017019-b.

**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.

за частиною предмета закупівлі № 1 (лот № 1) – для їдальні у м.Харкові: масло солодковершкове селянське фасоване

№ п/п	Продукція, яка планується до закупівлі Замовником	Характеристика продукції, яка планується до закупівлі Замовником	Кількість, кг
1	2	3	5
1	Масло солодковершкове селянське фасоване	Масло солодковершкове селянське – з масовою часткою жиру від 72,5% до 73,0%, фасоване масою нетто 0,200 - 0,400 кг, відповідає вимогам ДСТУ 4399:2005 «Масло вершкове. Технічні умови. Зі змінами та поправками». Смак і запах вершковий, без сторонніх присмаків та домішок. Консистенція щільна, пластична, однорідна. Поверхня у розрізі блискуча або слабо блискуча, або злегка матова, допускаються поодинокі маленькі краплинки вологи. Товар має бути вітчизняного виробництва, без рослинних жирів.	1537

Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ.

за частиною предмета закупівлі № 2 (лот № 2) - для їдальні у м.Полтаві: масло солодковершкове селянське фасоване

№ п/п	Продукція, яка планується до закупівлі Замовником	Характеристика продукції, яка планується до закупівлі Замовником	Кількість, кг
1	2	3	5
1	Масло солодковершкове селянське фасоване	Масло солодковершкове селянське – з масовою часткою жиру від 72,5% до 73,0%, фасоване масою нетто 0,200 - 0,400 кг, відповідає вимогам ДСТУ 4399:2005 «Масло вершкове. Технічні умови. Зі змінами та поправками». Смак і запах вершковий, без сторонніх присмаків та домішок. Консистенція щільна, пластична, однорідна. Поверхня у розрізі блискуча або слабо блискуча, або злегка матова, допускаються поодинокі маленькі краплинки вологи. Товар має бути вітчизняного виробництва, без рослинних жирів.	207

Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ.

**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. 400 235,12 грн.**

**(чотириста тисяч двісті тридцять п'ять грн. 12 коп.) з ПДВ;**

**частина предмета закупівлі №1 (лот №1) – 349 913,42 грн. з ПДВ;**

**частина предмета закупівлі №2 (лот №2) – 50 321,70 грн. з ПДВ.**