

**Обґрунтування**

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі, відповідно до пункту 4<sup>1</sup>- постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)

1. код ДК 021:2015 15220000-6: Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені:

1. **Предмет закупівлі:** хек без голови заморожений код за ДК 021:2015 15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені  
лот №1 - для їдальні у м. Харкові  
лот №2 - для їдальні у м. Полтаві
2. **ID номер закупівлі:** UA-2024-02-07-007513-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**

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	хек без голови заморожений	1640 кг	Риба заморожена (хек) патрана, без голови. Поверхня кожної одиниці товару ціла, рівна, чиста, не деформована, за кольором властива даному виду. Можуть бути незначні западини на поверхні. Тушки масою не менш 200-400 гр. Консистенція (після розмороження) туга. Запах (після розмороження) свіжої риби без стороннього запаху. Проколи, порізи, зриви шкіри у риб в одній пакувальній одиниці, не більше ніж 10%. Не допускається присутність льоду. В замороженій рибі не повинно бути живих гельмінтів і їх личинок небезпечних для здоров'я людини. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 4378:2005 «Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови»*.

Вимоги щодо предмета закупівлі (товару) за частиною предмета закупівлі:

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).
2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завою товару з 9.00 до 15.00.
3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.
5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

**лот №2 – для їдальні у м. Полтаві**

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	хек без голови заморожений	144 кг	Риба заморожена (хек) патрана, без голови. Поверхня кожної одиниці товару ціла, рівна, чиста, не деформована, за кольором властива даному виду. Можуть бути незначні западини на поверхні. Тушки масою не менш 200-400 гр. Консистенція (після розмороження) туга. Запах (після розмороження) свіжої риби без стороннього запаху. Проколи, порізи, зриви шкіри у риб в одній пакувальній одиниці, не більше ніж 10%. Не допускається присутність льоду. В замороженій рибі не повинно бути живих гельмінтів і їх личинок небезпечних



			для здоров'я людини. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 4378:2005 «Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови»*.
--	--	--	--

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).

2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завозу товару з 9.00 до 15.00.

3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.

5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

**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 від постачальників.

**Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі.** 282 378,56 грн. (двісті вісімдесят дві тисячі триста сімдесят вісім грн. 56 коп.) з ПДВ.

**2. код ДК 021:2015 15110000-2: М'ясо:**

- Предмет закупівлі:** лот № 1 – для їдальні у м. Харкові: тушки курячі 1-ї категорії випотрошені заморожені, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; філе куряче заморожене, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; філе індички заморожене, код за ДК 021:2015 15112120-3 Індичатина; свинина без кістки напівфабрикат заморожена, код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина; корейка свиняча без кістки заморожена, код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина; печінка яловича заморожена, код за ДК 021:2015 15114000-0 Потрухи; м'ясо яловиче без кістки напівфабрикат тазостегнова частина заморожене, код за ДК 021:2015 15111100-0 Яловичина; язик яловичий заморожений, код за ДК 021:2015 15111100-0 Яловичина; лот № 2 – для їдальні у м. Полтаві: тушки курячі 1-ї категорії випотрошені заморожені, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; стегно куряче заморожене, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; філе куряче заморожене, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; філе індички заморожене, код за ДК 021:2015 15112120-3 Індичатина; свинина без кістки напівфабрикат заморожена, код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина; корейка свиняча без кістки заморожена, код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина; печінка яловича заморожена, код за ДК 021:2015 15114000-0 Потрухи; печінка куряча заморожена, код за ДК 021:2015 15112300-9 Печінка свійської птиці.

2. **ID номер закупівлі:** UA-2024-02-07-013916-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: тушки курячі 1-ї категорії випотрошені заморожені, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; філе куряче заморожене, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; філе індички заморожене, код за ДК 021:2015 15112120-3 Індичатина; свинина без кістки напівфабрикат заморожена, код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина; корейка свиняча без кістки заморожена, код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина; печінка яловича заморожена, код за ДК 021:2015 15114000-0 Потрухи; м'ясо яловиче без кістки напівфабрикат тазостегнова частина заморожене, код за ДК 021:2015 15111100-0 Яловичина; язик яловичий заморожений, код за ДК 021:2015 15111100-0 Яловичина

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	тушки курячі 1-ї категорії випотрошені заморожені	2500 кг	Тушки курячі 1-ї категорії випотрошені заморожені - повинні мати добре розвинені м'язи, округлу форму грудей, відкладення підшкірного жиру на грудях і спині. Кіль грудної кістки не повинен виділятися. Тушки птаха повинні бути добре знекровлені, чисті, без залишків пера, пуха, пеньків і колосовидного пір'я, подряпин, розривів, плям, синців, залишків кишечника і



			клоаки; не повинні бути заморожені більше одного разу, такі, що мають темну пігментацію, температура не вища -8°C, не мати ознаки псування. Тушки курей повинні бути упаковані в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
2.	філе куряче заморожене	4006 кг	Філе куряче - в замороженому вигляді, білого або біло-жовтуватого кольору. Ціле, очищене, без кісток, залишків плівки та жиру. Філе повинно бути упаковане в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
3.	філе індички заморожене	400 кг	Філе індички - в замороженому вигляді, білого або біло-жовтуватого кольору. Ціле, очищене, без кісток, залишків плівки та жиру. Філе повинно бути упаковане в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
4.	свинина без кістки напівфабрикат заморожена	1200 кг	Свинина без кістки напівфабрикат заморожена - великі шматки м'якуші з обов'язковим відділенням від нього грубої сполучної тканини. М'ясо без кісток, шкіри, хрящів, суглобів та жиру, з стегового поперекового відрубу, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору. Свинина повинна бути упакована в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
5.	корейка свиняча без кістки заморожена	500 кг	Корейка свиняча без кістки заморожена — верхня м'ясна надхребтова частина свинячої туші з спинного та поперекового відрубу без кісток, шкіри та жиру, Корейка свиняча повинна бути упакована у полімерні плівки або у спеціалізовану тару.
6.	печінка яловича заморожена	500 кг	Печінка яловича заморожена - субпродукт I категорії. Доставляється у замороженому вигляді. Має колір світло-коричневий або світло-червоний. Печінка відокремлена від жовчного міхуру з протоками, зовнішніх кровоносних судин і лімфатичних вузлів, прирізок, сторонніх тканин. Печінка яловича повинна бути упакована у полімерні плівки або у спеціалізовану тару.
7.	м'ясо яловиче без кістки напівфабрикат тазостегнова частина заморожене	1900 кг	М'ясо яловиче без кістки напівфабрикат тазостегнова частина заморожене. Зовнішній вигляд: м'якуш, отриманий від тазостегнової частини туші, зачищеної від сухожилок і грубих поверхневих плівок. Краї зрівняні, без бахромок. Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнення. Не допускається наявність льоду та снігу. Колір: від рожевого до червоного. Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху. М'ясо яловиче повинно бути упаковане в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
8.	язик яловичий заморожений	250 кг	Язик яловичий заморожений — цілий, без порізів, розривів і інших пошкоджень, без під'язикового м'яса, лімфатичних судин, гортані, під'язикової кістки, промиті від слизу і крові. Язик яловичий повинен бути упакований у полімерні плівки або у спеціалізовану тару.

**Вимоги щодо предмета закупівлі (товару) за частиною предмета закупівлі:**

- Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).
  - Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завозу товару з 9.00 до 15.00.
  - Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
  - Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.
  - Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.
- лот № 2 – для їдальні у м. Полтаві: тушки курячі 1-ї категорії випотрошені заморожені, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; стегно куряче заморожене, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; філе куряче заморожене, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; філе індички заморожене, код за ДК 021:2015 15112120-3 Індичатина; свинина без кістки напівфабрикат заморожена, код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина; корейка свиняча без кістки заморожена, код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина; печінка яловича заморожена, код за ДК 021:2015 15114000-0 Потрухи; печінка куряча заморожена, код за ДК 021:2015 15112300-9 Печінка свійської птиці

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	тушки курячі 1-ї категорії випотрошені	150 кг	Тушки курячі 1-ї категорії випотрошені заморожені - повинні мати добре розвинені м'язи, округлу форму грудей, відкладення підшкірного жиру на грудях і спині. Кіль грудної кістки не повинен виділятися. Тушки птаха повинні бути



	заморожені		добре знекровлені, чисті, без залишків пера, пуха, пеньків і колосовидного пір'я, подряпин, розривів, плям, синців, залишків кишечника і клоаки; не повинні бути заморожені більше одного разу, такі, що мають темну пігментацію, температура не вища -8°C, не мати ознаки псування. Тушки курей повинні бути упаковані в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
2.	стегно куряче заморожене	100 кг	Стегно куряче - заморожене, має бути добре знекровленим, чистим, без залишків пера, пуха, пеньків і колосовидного пір'я, подряпин, розривів, плям, синців, Стегно куряче повинно бути упаковане в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
3.	філе куряче заморожене	400 кг	Філе куряче - в замороженому вигляді, білого або біло-жовтуватого кольору. Ціле, очишене, без кісток, залишків плівки та жиру. Філе повинно бути упаковане в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
4.	філе індички заморожене	100 кг	Філе індички - в замороженому вигляді, білого або біло-жовтуватого кольору. Ціле, очишене, без кісток, залишків плівки та жиру. Філе повинно бути упаковане в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
5.	свинина без кістки напівфабрикат заморожена	349 кг	Свинина без кістки напівфабрикат заморожена - великі шматки м'якуші з обов'язковим відділенням від нього грубої сполучної тканини. М'ясо без кісток, шкіри, хрящів, суглобів та жиру, з стегового поперекового відрубу, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору. Свинина повинна бути упакована в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
6.	корейка свиняча без кістки заморожена	67 кг	Корейка свиняча без кістки заморожена — верхня м'ясна надхребтова частина свинячої туші з спинного та поперекового відрубу без кісток, шкіри та жиру, Корейка свиняча повинна бути упакована у полімерні плівки або у спеціалізовану тару.
7.	печінка яловича заморожена	30 кг	Печінка яловича заморожена - субпродукт I категорії. Доставляється у замороженому вигляді. Має колір світло-коричневий або світло-червоний. Печінка відокремлена від жовчного міхуру з протоками, зовнішніх кровеносних судин і лімфатичних вузлів, прирізок, сторонніх тканин. Печінка яловича повинна бути упакована у полімерні плівки або у спеціалізовану тару.
8.	печінка куряча заморожена	30 кг	Печінка куряча заморожена - субпродукт I категорії. Доставляється у замороженому вигляді. Має колір світло-коричневий або світло-червоний, Печінка відокремлена від жовчного міхуру з протоками, зовнішніх кровеносних судин і лімфатичних вузлів, прирізок, сторонніх тканин. Печінка куряча повинна бути упакована у полімерні плівки або у спеціалізовану тару.

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).

2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завою товару з 9.00 до 15.00.

3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.

5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

**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 від постачальників.

**Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі.** 2 219 972,27 грн. (два мільйона двісті дев'ятнадцять тисяч дев'ясот сімдесят дві грн. 27 коп.) з ПДВ.

**3. код ДК 021:2015 03220000-9: Овочі, фрукти та горіхи:**

**1. Предмет закупівлі:** лот № 1 – для їдалень в м. Харкові та Харківській області: баклажани, код за ДК 021:2015 03221200-8 Плодові овочі; кабачки ранні, код за ДК 021:2015 03221250-3 Кабачки; кабачки, код за ДК 021:2015 03221250-3 Кабачки; капуста білоголова, код за ДК 021:2015 03221410-3 Капуста качанна; капуста білоголова молода, код за ДК 021:2015 03221410-3 Капуста качанна; капуста цвітна, код за ДК 021:2015 03221420-6 Капуста цвітна; капуста пекінська, код за ДК 021:2015 03221400-0 Капустяні овочі; буряк столовий, код за ДК 021:2015 03221111-7 Буряк; буряк столовий ранній, код за



ДК 021:2015 03221111-7 Буряк; морква столова, код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква; морква столова рання, код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква; цибуля ріпчаста, код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля; цибуля ріпчаста рання, код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля; часник, код за ДК 021:2015 03221110-0 Коренеплідні овочі; огірки свіжі тепличні, код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки; огірки свіжі ґрунтові, код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки; помідори свіжі тепличні, код за ДК 021:2015 03221240-0 Помідори; помідори свіжі ґрунтові, 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; кріп, код за ДК 021:2015 03221300-9 Листкові овочі; гриби печериці, код за ДК 021:2015 03221260-6 Гриби; цибуля зелена, код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля; редис, код за ДК 021:2015 03221110-0 Коренеплідні овочі; слива, код за ДК 021:2015 03222334-3 Сливи; персики, код за ДК 021:2015 03222332-9 Персики; лимони, код за ДК 021:2015 03222210-8 Лимони; банани, код за ДК 021:2015 03222111-4 Банани; яблука, код за ДК 021:2015 03222321-9 Яблука; апельсини, код за ДК 021:2015 03222220-1 Апельсини; мандарини, код за ДК 021:2015 03222240-7 Мандарини; груші, код за ДК 021:2015 03222322-6 Груші; гарбуз, код за ДК 021:2015 03221200-8 Плодові овочі; корінь селери, код за ДК 021:2015 03221110-0 Коренеплідні овочі; лот № 2 – для їдальні у м. Полтаві: гриби печериці, код за ДК 021:2015 03221260-6 Гриби; капуста білоголова, код за ДК 021:2015 03221410-3 Капуста качанна; капуста білоголова молода, 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; буряк столовий ранній, код за ДК 021:2015 03221111-7 Буряк; морква столова, код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква; морква столова рання, код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква; цибуля ріпчаста, код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля; цибуля ріпчаста рання, код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля; огірки свіжі тепличні, код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки; огірки свіжі ґрунтові, код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки; помідори свіжі тепличні, код за ДК 021:2015 03221240-0 Помідори; помідори свіжі ґрунтові, код за ДК 021:2015 03221240-0 Помідори; перець солодкий, код за ДК 021:2015 03221230-7 Перець овочевий; перець солодкий ранній, код за ДК 021:2015 03221230-7 Перець овочевий; зелень петрушки, код за ДК 021:2015 03221300-9 Листкові овочі; зелень петрушки молода, код за ДК 021:2015 03221300-9 Листкові овочі; часник, код за ДК 021:2015 03221110-0 Коренеплідні овочі; яблука, код за ДК 021:2015 03222321-9 Яблука; груші, код за ДК 021:2015 03222322-6 Груші.

2. ID номер закупівлі: UA-2024-02-09-004392-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 в м. Харкові та Харківській області:

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	баклажани	200 кг	Зовнішній вигляд: плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, нев'ялі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, технічного ступеня стиглості, з плодоніжкою. М'якуш плода пружний, без пустот, насіннєве гніздо з недорозвиненим білим насінням, забарвлення м'якуша – зеленувате, зеленувате на краях, біле. Розмір плодів для сортів подовженої форми (довжина без плодоніжки) не менше 10,0 см, для сортів іншої форми (найбільший поперечний діаметр) не менше 5,0 см. Допускається наявність плодів з легким в'яненням шкірочки, з свіжими дряпинами та слідами від натисків, не більше 10,0%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 2660-94 Баклажани свіжі. Технічні умови.*
2.	кабачки ранні	60 кг	Зовнішній вигляд: плоди подовженої форми, білий або зеленуватий колір з білою, соковитою, щільною м'якоттю, з нешкірястим насінням. Плоди без стороннього запаху і присмаку. Не допускаються плоди, що загнили, запарені, пов'януті, зморщені, жовті. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 318-91 Кабачки свіжі. Технічні умови.*
3.	кабачки	350 кг	Зовнішній вигляд: плоди подовженої форми, білий або зеленуватий колір з білою, соковитою, щільною м'якоттю, з нешкірястим насінням. Плоди без стороннього запаху і присмаку. Не допускаються плоди, що загнили, запарені, пов'януті, зморщені, жовті. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 318-91 Кабачки свіжі. Технічні умови.*
4.	капуста білоголова	3500 кг	Зовнішній вигляд: головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Головки зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Довжина качана над головою 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. Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу,



			<p>роси або поливу.</p> <p>Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважається за надмірну зовнішню вологість. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа. Технічні умови.*</p>
5.	капуста білоголова молода	400 кг	<p>Зовнішній вигляд: головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Головки зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Довжина качана над головою не більше ніж 3,0 см. Щільність головки для ранньостиглої – різного ступеня щільності, але не розпушені.</p> <p>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 вважається за надмірну зовнішню вологість. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа. Технічні умови.*</p>
6.	капуста цвітна	200 кг	<p>Зовнішній вигляд: головки щільні, білого чи злегка кремового забарвлення, свіжі, чисті, здорові, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслих внутрішніх листочків, без механічних пошкоджень. Довжина качана не більше ніж 2 см від нижче останнього листка. Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і 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, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 3280-95 Капуста цвітна свіжа. Технічні умови.*</p>
7.	капуста пекінська	300 кг	<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.</p>
8.	буряк столовий	3000 кг	<p>Зовнішній вигляд: 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</p> <p>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 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.</p> <p>Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважається за надмірну зовнішню вологість. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7033:2009 Буряк столовий свіжий. Технічні умови.*</p>
9.	буряк столовий ранній	200 кг	<p>Зовнішній вигляд: коренеплоди ранні, 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</p>



			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.. Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважається за надмірну зовнішню вологість. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7033:2009 Буряк столовий свіжий. Технічні умови.*
10.	морква столова	3000 кг	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 сорто 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 допускається. 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 харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7035:2009 Морква свіжа. Технічні умови.*
11.	морква столова рання	200 кг	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 сорто 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 допускається. 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 харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7035:2009 Морква свіжа. Технічні умови.*
12.	цибуля ріпчаста	2500 кг	Зовнішній вигляд: відбірні цибулини, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту. 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 відповідають вимогам ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови.*
13.	цибуля ріпчаста рання	300 кг	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 відповідають вимогам ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови.*
14.	часник	20 кг	Зовнішній вигляд: 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови.*
15.	огірки свіжі	200 кг	Зовнішній вигляд - плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, непотворні, без механічних



	тепличні		пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, допускаються злегка вигнуті плоди для довго плідних 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 3247-95 Огірки свіжі. Технічні умови.*
16.	огірки свіжі ґрунтові	700 кг	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 довго плідних 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 3247-95 Огірки свіжі. Технічні умови.*
17.	помідори свіжі тепличні	200 кг	Зовнішній вигляд: 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 відповідають вимогам ДСТУ 3246-95 Томати свіжі. Технічні умови.*
18.	помідори свіжі ґрунтові	700 кг	Зовнішній вигляд: 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 відповідають вимогам ДСТУ 3246-95 Томати свіжі. Технічні умови.*
19.	перець солодкий	400 кг	Зовнішній вигляд: 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 2659-94 Перець солодкий свіжий. Технічні умови.*
20.	зелень петрушки	30 кг	Зовнішній вигляд: розетка свіжих, молодих, зелених, чистих, соковитих, не пошкоджених листків петрушки з корінцями або зрізані листки з черешками, а також старі, дрібні коренеплоди петрушки з нарощеними свіжими молодими листками. Довжина основної маси листків (від шийки коренеплоду) не менше ніж 10,0 см. Допускають наявність, листків зелених, злегка зім'ятих 7% від маси, листків довжиною менше ніж 10 см не більше ніж: - 10,0%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 6010:2008 Петрушка молода свіжа. Технічні умови.*
21.	кріп	30 кг	Рослини яскравого зеленого кольору, скріплені у пучки. Не допускаються пов'ялі, огрублі, пожовтілі, загнилі, забруднені листя, домішки других рослин. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо),



			а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 8624:2016 Кріп свіжий. Технічні умови.*
22.	гриби печериці	400 кг	Зовнішній вигляд: 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 15,0 мм. Наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів їх життєдіяльності не допускається.
23.	цибуля зелена	20 кг	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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідає вимогам ДСТУ 6011:2008 Цибуля зелена свіжа. Технічні умови.*
24.	редис	100 кг	Зовнішній вигляд: коренеплоди цілі, молоді, здорові, свіжі, чисті, з характерною для ботанічного сорту форми та забарвлення без пошкоджень хворобами та сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості Примітка. Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважається за надмірну зовнішню вологість. Листя зрізані по верхівці кореня. Консистенція м'якоті соковита, щільна, не зрубана, без пустот, різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Смак та запах властивий ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Колір: червоний, рожево-червоний та інших кольорів відповідно до ботанічного сорту. Розмір коренеплоду по найбільшому поперечному діаметрі не менше ніж 15,0 мм. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 6009:2008 Редиска свіжа. Технічні умови.*
25.	слива	100 кг	Зовнішній вигляд: плоди стиглі, чисті, типові для помологічного сорту форми і забарвлення, з щільною м'якоттю, без зайвої зовнішньої вологи. Смак та запах властивий даному помологічному сорту, без сторонніх присмаків та запахів. Степінь зрілості сливи - однорідна споживча зрілість, що дозволяє витримати перевезення, навантаження, розвантаження і доставку до місця призначення. Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру не менше ніж 30 мм.
26.	персики	100 кг	Зовнішній вигляд: плоди свіжі, здорові, чисті, досить розвинені, в стадії товарної зрілості, не перезрілі, не пошкоджені, без пошкоджень комахами-шкідниками, без тріщини біля основи черешків, типовою для помологічного сорту форми і забарвлення, без зайвої зовнішньої вологи. М'якоть абсолютно доброякісна. Допускаються плоди з незначними дефектами форми, розвитку, забарвлення, незначною вм'ятиною, що не впливає на якість продукту. Колір властивий даному помологічному сорту. Смак і запах властивий даному помологічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Діаметр максимального поперечного перерізу не менше 50,0 мм. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7025:2009 Персики свіжі. Технічні умови.*
27.	лимони	30 кг	Зовнішній вигляд: 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, градобоїни, подряпини, сітка, пробкові утворення), сліди сажистого грибка і щитівки загальною площею від поверхні площі, не більше 1/4. Плоди зелені, підморожені і гнілі не допускаються.
28.	банани	300 кг	Зовнішній вигляд: плоди чисті, свіжі, цілі, здорові, розвинуті, непотворні, 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 полонаних, з надрином шкірки у плодоніжки,



			глибокими порізами, сильними натисками, тріщинами шкірки і порушеним 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.
29.	яблука	1500 кг	Зовнішній вигляд: 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 8133:2015 Яблука свіжі середніх та пізніх термінів досягання. Технічні умови.*
30.	апельсини	300 кг	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.
31.	мандарини	300 кг	Мандарини 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, який забезпечує збереження і цілісність товару, що перевозиться.
32.	груші	200 кг	Зовнішній вигляд: 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають ДСТУ 8326:2015 Груші свіжі середніх і пізніх термінів досягання. Технічні умови.*
33.	гарбуз	30 кг	Гарбузи вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, мають типові для ботанічного сорту форму та колір. Цілі, чисті, здорові, без зайвої зовнішньої вологості, незв'язлі, непророслі, очищені від землі, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. М'якоть помаранчевого кольору без плямистості. Смак, запах без сторонніх домішок. Зрілі, із щільною шкіркою, без ознак гнилизни. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають ДСТУ 3190-95 Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови.*
34.	корінь селери	50 кг	Зовнішній вигляд: коренеплід кулястий, чистий, білого або зеленуватого кольору з соковитою білою м'якоттю, приємного пряного аромату. Коренеплоди цілі, не зморшкуваті, без хвороб, без стороннього запаху і присмаку, зачищені від листя. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають ДСТУ 289-91 Селера коренева свіжа. Технічні умови.*

**Вимоги щодо предмета закупівлі (товару) за частиною предмета закупівлі:**

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).
2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завою товару з 9.00 до 15.00.
3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.
5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.



лот № 2 – для їдальні у м. Полтаві:

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	гриби печериці	57 кг	Зовнішній вигляд: 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 15,0 мм. Наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів їх життєдіяльності не допускається.
2.	капуста білоголова	300 кг	Зовнішній вигляд: головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Головки зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Довжина качана над головою 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. Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу. Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважається за надмірну зовнішню вологість. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа. Технічні умови.*
3.	капуста білоголова молода	50 кг	Зовнішній вигляд: головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Головки зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Довжина качана над головою не більше ніж 3,0 см. Щільність головки для ранньостиглої – різного ступеня щільності, але не розпушені. Головки з механічними пошкодженнями, пророслі, тріснуті, загнилі, запарені, підморожені (з ознаками внутрішнього пожовтіння та побуріння) - не допустимо. Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу. Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважається за надмірну зовнішню вологість. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа. Технічні умови.*
4.	капуста пекінська	60 кг	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.
5.	буряк столовий	155 кг	Зовнішній вигляд: 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 ніж 5,0 см. Вміст коренеплодів з механічними пошкодженнями на глибину не більше ніж 0,3 см, з порізами головок, підгнилих, зівів'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.



			Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважається за надмірну зовнішню вологість. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7033:2009 Буряк столовий свіжий. Технічні умови.*
6.	буряк столовий ранній	30 кг	Зовнішній вигляд: коренеплоди ранні, 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 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 вважається за надмірну зовнішню вологість. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7033:2009 Буряк столовий свіжий. Технічні умови.*
7.	морква столова	220 кг	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 зморшкватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною не допускається. 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 харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7035:2009 Морква свіжа. Технічні умови.*
8	морква столова рання	40 кг	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 зморшкватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною не допускається. 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 харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7035:2009 Морква свіжа. Технічні умови.*
9.	цибуля ріпчаста	330 кг	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 відповідають вимогам ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови.*
10.	цибуля ріпчаста рання	40 кг	Зовнішній вигляд: відбірні цибулини, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту. 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 відповідають вимогам ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови.*
11.	огірки свіжі тепличні	40 кг	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 довго плідних 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 3247-95 Огірки свіжі. Технічні умови.*
12.	огірки свіжі ґрунтові	20 кг	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 довго плідних 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 3247-95 Огірки свіжі. Технічні умови.*
13.	помідори свіжі тепличні	50 кг	Зовнішній вигляд: 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 відповідають вимогам ДСТУ 3246-95 Томати свіжі. Технічні умови.*
14.	помідори свіжі ґрунтові	30 кг	Зовнішній вигляд: 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 відповідають вимогам ДСТУ 3246-95 Томати свіжі. Технічні умови.*
15.	перець солодкий	40 кг	Зовнішній вигляд: 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 2659-94 Перець солодкий свіжий. Технічні умови.*
16.	перець солодкий ранній	20 кг	Зовнішній вигляд: 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 2659-94 Перець солодкий свіжий. Технічні умови.*
17.	зелень петрушки	5 кг	Зовнішній вигляд: розетка свіжих, молодих, зелених, чистих, соковитих, не пошкоджених листків петрушки з корінцями або зрізані листки з черешками, а також старі, дрібні коренеплоди петрушки з нарощеними свіжими молодими листками.



			Довжина основної маси листків (від шийки коренеплоду) не менше ніж 10,0 см. Допускають наявність, листків зелених, злегка зім'ятих 7% від маси, листків довжиною менше ніж 10 см не більше ніж: - 10,0%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 6010:2008 Петрушка молода свіжа. Технічні умови.*
18.	зелень петрушки молода	5 кг	Зовнішній вигляд: розетка свіжих, молодих, зелених, чистих, соковитих, не пошкоджених листків петрушки з корінцями або зрізані листки з черешками, а також старі, дрібні коренеплоди петрушки з нарощеними свіжими молодими листками. Довжина основної маси листків (від шийки коренеплоду) не менше ніж 10,0 см. Допускають наявність, листків зелених, злегка зім'ятих 7% від маси, листків довжиною менше ніж 10 см не більше ніж: - 10,0%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 6010:2008 Петрушка молода свіжа. Технічні умови.*
19.	часник	30 кг	Зовнішній вигляд: 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови.*
20.	яблука	50 кг	Зовнішній вигляд: 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 8133:2015 Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови.*
21.	груші	40 кг	Зовнішній вигляд: 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 безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають ДСТУ 8326:2015 Груші свіжі середніх і пізніх термінів достигання. Технічні умови.*

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).

2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завою товару з 9.00 до 15.00.

3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.

5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

**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 від постачальників.

**Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі.** 860 762,42 грн. (вісімсот шістьдесят тисяч сімсот шістьдесят дві грн. 42 коп.) з ПДВ.



4. код ДК 021:2015 03140000-4: Продукція тваринництва та супутня продукція:

1. **Предмет закупівлі:** яйце куряче код за ДК 021:2015 03140000-4 Продукція тваринництва та супутня продукція

лот №1 - для їдальні в м. Харкові та Харківській області

лот №2 - для їдальні у м. Полтаві

2. **ID номер закупівлі:** UA-2024-02-09-007411-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 в м. Харкові та Харківській області

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	яйце куряче	46440 шт	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, шільний, 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.*

Вимоги щодо предмета закупівлі (товару) за частиною предмета закупівлі:

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).

2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завою товару з 9.00 до 15.00.

3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносяться кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.

5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

лот №2 – для їдальні у м. Полтаві

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	яйце куряче	8571 шт	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, шільний, 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.*

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).

2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завою товару з 9.00 до 15.00.

3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва



продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.

5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

**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 від постачальників.

**Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі.** 349 857,60 грн. (триста сорок дев'ять тисяч вісімсот п'ятдесят сім грн. 60 коп.) з ПДВ.

**5. код ДК 021:2015 03210000-6: Зернові культури та картопля:**

**1. Предмет закупівлі:** лот №1 - для їдалень в м. Харкові та Харківській області: картопля молода, код за ДК 021:2015 03212100-1 Картопля; картопля, код за ДК 021:2015 03212100-1 Картопля; горох сушений лущений, код за ДК 021:2015 03212213-6 Горох сушений; сочевиця червона, код за ДК 021:2015 03212211-2 Сочевиця; 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-2024-02-09-011392-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 їдалень в м. Харкові та Харківській області**

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	картопля молода	500 кг	Картопля врожаю 2024 року, стійка до зберігання (термін зберігання до 2 місяців). Вирощена в природних умовах, без вмісту хімічних речовин та ГМО, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без сторонніх запахів та присмаків. Бульби правильної овальної або округлої форми діаметром не менше 6 см, однорідні за забарвленням (без позеленення), цілі, сухі, чисті, не зів'ялі, без глибоких вічок, тріщин та надрізів, без паростків, без ознак пошкодження паршою та фітофторозом. Картопля повинна бути упакована у сітчасті мішки масою від 17 до 25 кг. Якість згідно ДСТУ 9221:2023 Картопля продовольча. Технічні умови.*
2.	картопля	8200 кг	Картопля врожаю 2023/2024 року, пізніх сортів, стійка до довготривалого зберігання (термін зберігання до 9 місяців). Вирощена в природних умовах, без вмісту хімічних речовин та ГМО, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без сторонніх запахів та присмаків. Бульби правильної овальної або округлої форми діаметром не менше 6 см, однорідні за забарвленням (без позеленення), цілі, сухі, чисті, не зів'ялі, без глибоких вічок, тріщин та надрізів, без паростків, без ознак пошкодження паршою та фітофторозом. Картопля повинна бути упакована у сітчасті мішки масою від 17 до 25 кг. Якість згідно ДСТУ 9221:2023 Картопля продовольча. Технічні умови.*
3.	горох сушений лущений	300 кг	Горох – сухий, чистий, колотий шліфований, жовтого кольору різних відтінків, з притаманним гороху смаком та запахом, без затхлості та плісняви, без сторонніх домішок. Якість згідно ДСТУ 4523:2006 Горох. Технічні умови.*
4.	сочевиця червона	100 кг	Боби червоного кольору, стандартного для сорту розміру, правильної форми, з гладкою поверхнею, чисті, здорові. Сочевиця суха, не запліла, без теплового пошкодження, з нормальним запахом (без затхлого, солодового, пліснявого, гнилісного, полинного, сажкового запаху тощо). Якість згідно ДСТУ 6020:2008 Сочевиця. Технічні умови.*

**Вимоги щодо предмета закупівлі (товару) за частиною предмета закупівлі:**

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).

2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про



закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завозу товару з 9.00 до 15.00.

3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.

5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

**лот №2 – для їдальні у м. Полтаві**

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	картопля	859 кг	Картопля врожаю 2023/2024 року, пізніх сортів, стійка до довготривалого зберігання (термін зберігання до 9 місяців). Вирощена в природних умовах, без вмісту хімічних речовин та ГМО, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без сторонніх запахів та присмаків. Бульби правильної овальної або округлої форми діаметром не менше 6 см, однорідні за забарвленням (без позеленення), цілі, сухі, чисті, не зів'ялі, без глибоких вічок, тріщин та надрізів, без паростків, без ознак пошкодження паршою та фітофторозом. Картопля повинна бути упакована у сітчасті мішки масою від 17 до 25 кг. Якість згідно ДСТУ 9221:2023 Картопля продовольча. Технічні умови.*
2.	горох сушений лущений	30 кг	Горох – сухий, чистий, колотий шліфований, жовтого кольору різних відтінків, з притаманним гороху смаком та запахом, без затхлості та плісняви, без сторонніх домішок. Якість згідно ДСТУ 4523:2006 Горох. Технічні умови.*

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).

2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завозу товару з 9.00 до 15.00.

3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.

5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

**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 від постачальників.

**Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі.** 275 437,48 грн. (двісті сімдесят п'ять тисяч чотириста тридцять сім грн. 48 коп.) з ПДВ.