

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі, відповідно до пункту 4¹ Постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)

1) ДК 021:2015:15610000-7: Продукція борошномельно-круп'яної промисловості

1. **Предмет закупівлі:** лот №1 - для їдалень в м. Харкові та Харківській області: рис довгозернистий шліфований, код за ДК 021:2015 15614100-6 Рис довгозернистий; крупа гречана, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа ячна, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа пшенична, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; пластівці вівсяні, код за ДК 021:2015 15613380-5 Вівсяні пластівці; пшоно, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; борошно пшеничне вищого гатунку, код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне; борошно житнє, код за ДК 021:2015 15612200-3 Борошно інших зернових культур; лот №2 - для їдальні у м. Полтаві: крупа гречана, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа пшенична, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; рис пропарений, код за ДК 021:2015 15614000-5 Рис оброблений; пшоно, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; борошно пшеничне вищого гатунку, код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне.
2. **ID номер закупівлі:** UA-2024-02-26-008331-а.
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.	рис довгозернистий шліфований	900 кг	Рис довгозернистий шліфований. Зовнішній вигляд: рис у здоровому стані, без самозігрівання та без теплового пошкодження під час сушіння. Має властивий здоровому зерну нормальний колір і запах, без затхлого, солодового, пліснявого та інших сторонніх запахів. Масова частка вологи не більше ніж 15,0%, пожовклі зерна не більше ніж 0,3%, червоні зерна не більше ніж 5,0%, глютинозні зерна не більше ніж 0,5%, сміттєва домішка не більше ніж 1,0%. Мертві шкідники (жуки) не допускаються, зараженість шкідниками не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 4965:2008 «Рис. Технічні умови».
2	крупа гречана	1200 кг	Крупа гречана, ядриця. Колір: кремовий з жовтуватим або з зеленкуватим відтінком. Запах: властивий крупам гречаним, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий крупам гречаним, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Фізико-хімічні показники: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, нелущені зерна гречки не більше ніж 0,3%, сміттєва домішка не більше ніж 0,4%, Розварюваність не більше ніж 20 хв. Зараженість шкідниками зерна - не дозволено, металоманітні та сторонні домішки - не дозволено. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7697:2015 «Крупи гречані. Технічні умови».
3	крупа ячна	300 кг	Крупа ячна. Зовнішній вигляд: частинки подрібненого ядра різної величини і форми, повністю звільнені від квіткових плівок і частково від плодових оболонок. Колір: білий із жовтуватим, іноді зеленуватим відтінками. Запах: властивий крупам ячмінним, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий крупам ячмінним, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Фізико-хімічні показники: доброякісне ядро не менше ніж 99,0%, сміттєва домішка не більше ніж 0,3%, металоманітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускаються. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7700:2015 «Крупи ячмінні. Технічні умови».
4	крупа пшенична	300 кг	Крупа пшенична. Колір: жовтий. Запах: властивий пшеничним крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничним крупам, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Фізико-хімічні показники: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, сміттєві домішки не більше ніж 0,3%. Металоманітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови».
5	пластівці вівсяні	300 кг	Пластівці вівсяні. Колір: білий з відтінками від кремового до жовтуватого. Смак та запах: властивий вівсяним пластівцям, без пліснявого, затхлого чи інших сторонніх запахів, без

			присмаку гіркоти та сторонніх присмаків. Фізико-хімічні показники: масова частка сміттєвих домішок не більше ніж 0,35%. Розварюваність не більше ніж 20 хв. Масова частка металевих домішок - не допускається. Зараженість шкідниками - не допускається. Сторонні домішки - не допускаються.
6	пшоно	200 кг	Пшоно. Зовнішній вигляд: розсипчаста маса, характерна для цього виду крупи. Допускають окремі нещільно злежані грудочки. Колір: жовтий різних відтінків. Запах: властивий пшоняній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшоняній крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Фізико-хімічні показники: доброякісне ядро не менше ніж 98,7%, сміттєві домішки не більше ніж 0,4%, нелущені зерна не більше ніж 0,4%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Сторонні домішки - не допускаються.
7	борошно пшеничне вищого гатунку	6000 кг	Борошно пшеничне вищого гатунку. Колір: білий або білий із жовтим відтінком. Запах: властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Мінеральні домішки - при розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту. Фізико-хімічні показники: вологість не більше ніж 15,0%, зольність у перерахунку на суху речовину не більше ніж 0,55%, клейковина сира не менше ніж 24,0%, число падіння не менше ніж 160,0с. Зараженість та забруднення шкідниками хлібних запасів - не дозволяється. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ГСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічні умови».
8	борошно житнє	300 кг	Борошно житнє обдирне, сухе, без грудочок, сіруватого або кремуватого забарвлення. Запах власний житньому борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий, без забруднень та шкідників. Мінеральні домішки - при розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту. Зараженість і забрудненість шкідниками – не дозволено. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 8791:2018 «Борошно житнє хлібопекарське».

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюється 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	крупа гречана	225 кг	Крупа гречана, ядриця. Колір: кремовий з жовтуватим або з зеленкуватим відтінком. Запах: властивий крупам гречаним, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий крупам гречаним, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Фізико-хімічні показники: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, нелущені зерна гречки не більше ніж 0,3%, сміттєва домішка не більше ніж 0,4%, Розварюваність не більше ніж 20 хв. Зараженість шкідниками зерна - не дозволено, металомагнітні та сторонні домішки - не дозволено. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7697:2015 «Крупи гречані. Технічні умови».
2	крупа пшенична	50 кг	Крупа пшенична. Колір: жовтий. Запах: властивий пшеничним крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничним крупам, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Фізико-хімічні показники: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, сміттєві домішки не більше ніж 0,3%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови».

3	рис пропарений	200 кг	Рис пропарений. Крупа ціла, без механічних пошкоджень, без домішок, без шкідників, без плісняви, без стороннього запаху. Зовнішній вигляд скловидний або частково скловидний. Мертві шкідники (жуки) не допускаються, зараженість шкідниками не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4965:2008 «Рис. Технічні умови».
4	пшоно	50 кг	Пшоно. Зовнішній вигляд: розсипчаста маса, характерна для цього виду крупи. Допускають окремі нещільно злежані грудочки. Колір: жовтий різних відтінків. Запах: властивий пшоняній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшоняній крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Фізико-хімічні показники: доброякісне ядро не менше ніж 98,7%, сміттєві домішки не більше ніж 0,4%, нелущені зерна не більше ніж 0,4%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Сторонні домішки - не допускаються.
5	борошно пшеничне вищого гатунку	900 кг	Борошно пшеничне вищого гатунку. Колір: білий або білий із жовтим відтінком. Запах: властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Мінеральні домішки - при розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту. Фізико-хімічні показники: вологість не більше ніж 15,0%, зольність у перерахунку на суху речовину не більше ніж 0,55%, клейковина сира не менше ніж 24,0%, число падіння не менше ніж 160,0с. Зараженість та забруднення шкідниками хлібних запасів - не дозволяється. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту відповідають вимогам ГСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. 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.

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 245 079,00 грн (двісті сорок п'ять тисяч сімдесят дев'ять грн. 00 коп.) з ПДВ.

2) ДК 021:2015:15420000-8: Рафіновані олії та жири

- Предмет закупівлі:** олія соняшникова рафінована, код за ДК 021:2015 15420000-8 Рафіновані олії та жири лот №1 - для їдальні в м. Харкові; лот №2 – для їдальні у м. Полтаві
- ІД номер закупівлі:** UA-2024-02-26-012907-а.
- Процедура закупівлі:** Відкриті торги.
- Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого та норм чинного законодавства.

лот №1 - для їдальні в м. Харкові

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником

1	олія соняшникова рафінована	2500 кг	Олія соняшникова рафінована - світло жовтого кольору, фасована в пластикові пляшки з відповідним маркуванням на пляшці. Прозорість - без осаду. Смак та запах - притаманні олії соняшниковій рафінованій, без стороннього присмаку, гіркоти та запаху.
---	-----------------------------	---------	--

- Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торговельних 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

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1	олія соняшникова рафінована	279 кг	Олія соняшникова рафінована - світло жовтого кольору, фасована в пластикові пляшки з відповідним маркуванням на пляшці. Прозорість - без осаду. Смак та запах - притаманні олії соняшниковій рафінованій, без стороннього присмаку, гіркоти та запаху.

- Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торговельних 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
- 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. 173 042,91 грн. (сто сімдесят три тисячі сорок дві грн. 91 коп.) з ПДВ.

1) ДК 021:2015:15330000-0: Оброблені фрукти та овочі

- Предмет закупівлі:** лот №1 - для їдальні в м. Харкові та Харківській області: вишня свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; смородина чорна свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15332411-8 Оброблена смородина; суміш сухофруктів, код за ДК 021:2015 15332410-1 Сухофрукти; повидло яблучне, код за ДК 021:2015 15332140-7 Оброблені яблука; наповнювач фруктовий термостабільний, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; джем плодово-ягідний (стік 20 г/діп 25 г), код за ДК 021:2015 15332290-3 Джеми; чорнослив, код за ДК 021:2015 15332410-1 Сухофрукти; родзинки, код за ДК 021:2015 15332419-4 Родзинки без кісточок; горошок зелений консервованний с/б 460 г, код за ДК 021:2015 15331462-3 Консервованний горох; кукурудза цукрова консервована ж/б 420 г, код за ДК 021:2015 15331470-2 Цукрова кукурудза; огірки консервовані 3 л, код за ДК 021:2015 15331500-2 Овочі, консервовані в оцті; томатна паста, код за ДК 021:2015 15331425-2 Томатне пюре; лот №2 – для їдальні у м. Полтаві: родзинки, код за ДК

021:2015 15332419-4 Родзинки без кісточок; суміш сухофруктів, код за ДК 021:2015 15332410-1 Сухофрукти; повидло яблучне, код за ДК 021:2015 15332140-7 Оброблені яблука; смородина чорна свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15332411-8 Оброблена смородина; вишня свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; полуниця свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; суміш овочева свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15331170-9 Морожені овочі; горошок зелений консервований, код за ДК 021:2015 15331462-3 Консервований горох; кукурудза цукрова консервована, код за ДК 021:2015 15331470-2 Цукрова кукурудза; томатна паста, код за ДК 021:2015 15331425-2 Томатне пюре.

2. **ID номер закупівлі:** UA-2024-02-27-002629-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	вишня свіжоморожена	600 кг	Зовнішній вигляд: форма (у замороженому стані) - фрукти стиглі, чисті, одного помологічного сорту, без кісточок, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Колір: (у замороженому стані) - однорідний, властивий помологічному сорту свіжих фруктів у стиглому стані (від рожевого до темно-червоного). Колір: (у розмороженому стані) - однорідний, властивий вишні. Смак та запах (у розмороженому стані) - властиві даному помологічному сорту свіжих фруктів у стиглому стані, без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція: (у замороженому стані) - близька до консистенції свіжих фруктів, злегка пом'якшена, сторонні домішки не допускаються.
2	смородина чорна свіжоморожена	300 кг	Зовнішній вигляд: (у замороженому стані) - цілі заморожені ягоди смородини, круглої форми, одного виду з непошкодженою шкіркою, чорного кольору. Колір: (у замороженому стані) - однорідний, властивий помологічному сорту чорної смородини у стиглому стані. Смак та запах: (у розмороженому стані) - властиві даному помологічному сорту чорної смородини у стиглому стані, без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція: (у розмороженому стані) - дещо розм'якшена, близька до консистенції чорної смородини, які зберегли свою форму, сторонні домішки не допускаються.
3	суміш сухофруктів	300 кг	Суміш сухофруктів. Зовнішній вигляд: плоди цілі або нарізані, без кісточок для кісточкових, відповідати правильній формі плодів, одного виду, з непошкодженою шкірою, яка не злипається при натисканні. Допускається комкування напівфабрикату, що усувається при механічному впливі. Смак і запах: властивий фруктам даного виду, без стороннього присмаку і запаху. Допускається легкий запах сірчистого ангідриду в оброблених плодах. Колір: однорідний, повинен відповідати характерному кольору фруктів певного виду. Фасування: до 5 кг.
4	повидло яблучне	60 кг	Зовнішній вигляд: однорідна уварена яблучна маса без насіння, насінних гнізд, часток кісточок, плодоніжок, не протертих шматочків шкірочки, частинок волокон та інших грубих частинок. Консистенція: густа щільна, мастка маса, яка не повинна розтікатися по горизонтальній поверхні, зберігає форму після механічного або ручного дозування. Колір: натуральний, від світлого до темно-коричневого, відтінок плоду з якого виготовлено. Запах: властивий плодам, з якого виготовлено повидло, без сторонніх запахів. Смак: добре виражений, натуральний фруктовий смак, кислувато-солодкий, властивий для плодів, з яких виготовлено повидло, без сторонніх присмаків. Товар має бути фасований у тарі, що забезпечує зберігання продукції та відсутність впливу сторонніх факторів.
5	наповнювач фруктовий термостабільний	150 кг	Зовнішній вигляд: однорідна протерта маса, без насіння, кісточок, шкірки. Термостабільний продукт для випічки хлібобулочних та кондитерських виробів. Використовується як начинка для здобних та листових виробів. Стійкий до впливу високих температур. Не витікають з виробу. Не висихають, довго зберігають смак. Смак кислувато-солодкий. Не допускається сторонній смак. Запах: властивий плодам з яких виготовлений наповнювач.
6	джем плодово-ягідний (стік 20 г/діп 25 г)	5000 шт.	Джем плодово-ягідний індивідуального пакування в асортименті. Зовнішній вигляд: однорідна, густа, желеподібна маса. Консистенція: маса така, що мажеться, але не розтікається на горизонтальній поверхні. Дозволено повільне розтікання на горизонтальній поверхні джему: з усіх видів фруктів і ягід; динного домашнього, виготовленого з додаванням крохмального цукру або патоки. Не дозволено зацукровування. Смак та запах: властиві сировині, з якої виготовлені джеми, смак приємний, солодкий або кислувато-солодкий. Дозволено слабо виражені смак і запах, наявність легкого присмаку карамелізованого цукру. Колір: однорідний, властивий кольору плодів після уварювання, з яких виготовлено джем. Дозволено наявність відтінку: для джему зі світлозбарвлених плодів – коричневий; для джему з темнозбарвлених плодів – буруватий; у джемі гарбузовому з додаванням кориці дозволено наявність краплень частинок кориці. Сторонні домішки не дозволено. З айви, гарбузів, груш, динь, яблук джеми виготовляють з попереднім очищенням від шкірочки. Дозволено виготовляти

			джеми з тонкошкірих сортів айви, персиків і яблук, які мають дефектів шкірочки та їх сульфитованих зерняткових фруктів без очищення від шкірочки. Фізико-хімічні показники: масова частка розчинних сухих речовин не менше ніж: у вишневому, персиковому, порічковому, сливовому, смородиновому, сливовому - 55,0%; решті видів фруктів, ягід - 68,0%. Сторонні домішки не дозволяються.
7	чорнослив	50 кг	Чорнослив без кісточки. Зовнішній вигляд: половинки плодів правильної круглої чи овальної форми злегка завернутими краями, одного виду, з непошкодженою шкіркою, яка не злипається при натисканні. Смак і запах: властивий фруктам даного виду. Допускається легкий запах сірчастого ангідриду. Сторонній присмак та запах не допускається. Колір: однорідний, чорний з синім відтінком, глянцевою. Допускається коричневий відтінок. Мінеральні домішки не допускаються, металеві та сторонні домішки не допускаються.
8	родзинки	40 кг	Зовнішній вигляд: маса ягід сушеного винограду одного виду, сипуча, без грудкування. Ягоди після заводської обробки без плодоніжок. Смак і запах: властивий сушеному винограду, смак солодкий чи солодкокислий, сторонній присмак і запах не допускається. Колір: від золотистого до світло-коричневого, коричневий з бурим відтінком, синьо-чорний з домішками червоних ягід. Масова частка ягід іншого сорту не більше 2,0%. Пакування: фасують в споживчу упаковку з полімерних та комбінованих матеріалів, або іншу споживчу тару, яка відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару з урахуванням розмірів і типу упаковки без порожнього простору, без надмірного ущільнення продукції. Фасування: до 10 кг.
9	горошок зелений консервований с/б 460 г	435 шт.	Зовнішній вигляд: зерна горошку цілі, без домішок зернових оболонок і кормового гороху коричневого кольору. Консистенція: м'яка, неоднорідна. Колір: зелений, світло-зелений чи оливковий, однорідний в одній одиниці фасування. Дозволено наявність одиничних зерен горошку неоднорідних за кольором від основної маси зерен. Смак та запах: натуральні, властиві консервованому зеленому горошку. Дозволено незначний крохмалистий присмак. Не допускаються сторонні присмак та запах. Фізико-хімічні показники: масова частка гороху від маси нетто консервів, зазначеної на етикетці не менше ніж 65%, масова частка домішок рослинного походження (пелюстки, шматочки лущиння та стручків) не більше ніж 0,2%, мінеральні та сторонні домішки не дозволено. Фасування: скляна банка, 460 г.
10	кукурудза цукрова консервована ж/б 420 г	478 шт.	Зовнішній вигляд: зерна кукурудзи в заливі однорідні за ступенем стиглості, правильно зрізані, цілі, без розірваних зерен та зерен із залишками стрижнів. Якість заливи: залива молочного відтінку. Дозволено злегка мутна залива з незначним білим осадом, наявність одиничних частинок стрижнів, покривного листя, шовковистих волокон, квіткової луски. Колір: зерна кукурудзи однакового інтенсивно жовтого або світло-жовтого кольору, без наявності зерен темного кольору чи зерен із темними плямами. Смак та запах: характерні для вареної кукурудзи молочного чи молочно-воскового ступеня стиглості. Смак: солодкуватий. Дозволено присмак та запах, властиві для продуктів, виготовлених зі швидкозамороженої сировини. Недозволено сторонні присмак та запах. Консистенція: м'якоть зерен кукурудзи м'яка, ніжна, оболонка пружна, але не жорстка. Фізико-хімічні показники: масова частка зерен від маси нетто консервів, зазначеної на етикетці не менше ніж 55,0%. Масова частка цукру не менше ніж 3,0%. Сторонні та мінеральні домішки не дозволено. Фасування: ж/б, 420 г.
11	огірки консервовані 3 л	300 шт.	Зовнішній вигляд: огірки цілі, без плодоніжки, однакові за розміром, здорові, чисті, незморщені, нем'яті, без механічних пошкоджень. Допускається одиничні екземпляри нерівномірних плодів для забезпечення маси нетто і співвідношення компонентів. Смак і запах: приємний, слабокислий, помірно солоний, з добре виявленим ароматом прянощів. Не допускаються сторонні смак і запах. Колір: однорідний, близький до натурального з відтінками від зеленого до оливкового, без плям та опіків. Консистенція: огірки пружні з хрусткою м'якоттю, без внутрішніх пустот, з недорозвиненим насінням. Дозволено поодинокі огірки менш пружні або з незначними внутрішніми пустотами. Якість заливи: прозора, з жовтуватим відтінком, з частинками прянощів. Фізико-хімічні показники: масова частка огірків від маси нетто консервів не менше ніж 50,0%. Домішки рослинного походження, мінеральні або сторонні не допускаються. Фасування: скляна банка, 3 л.
12	томатна паста	400 кг	Зовнішній вигляд: однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, грубих частинок плодів. Дозволено одиничні вкраплення насіння та частинок шкірочки. Смак та запах: властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Не допускаються сторонні смак та запах. Колір: червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Дозволено буруватий чи коричнюватий відтінок. Фізико-хімічні показники: масова частка розчинних сухих речовин (за винятком хлоридів) не менше ніж 23,0%. Домішки рослинного походження та сторонні домішки не допускаються. Томатопродукти не містять: ароматизаторів штучних або ідентичних натуральним; консервантів; стабілізаторів консистенції, загусників. Заборонено використовувати у виробництві томатних продуктів томатів генетично-модифікованих сортів.

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	родзинки	10 кг	Склад: світлі родзинки без кісточок. Зовнішній вигляд: маса ягід сушеного винограду одного виду, сипуча, без грудкування, без плодоніжок. Запах та смак: властиві сушеному винограду, смак солодкий або солодко-кислий. Сторонні присмак та запах не допускаються. Колір: властивий сорту винограду, який використовувався при приготуванні. Не допускається: ягоди які загнили; ягоди, уражені шкідниками, їх личинками та ляльками; ознаки спиртового бродіння та плісняви, видима неозброєним оком; металеві домішки; мінеральні домішки, які відчуються візуально та органолептично (для готового продукту). Пакування: фасують в споживчу упаковку з полімерних та комбінованих матеріалів, або іншу споживчу тару, яка відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару з урахуванням розмірів і типу упаковки без порожнього простору, без надмірного ущільнення продукції. Фасування: до 10 кг.
2	суміш сухофруктів	50 кг	Суміш сухофруктів. Зовнішній вигляд: плоди цілі або нарізані, без кісточок для кісточкових, відповідати правильній формі плодів, з непошкодженою шкірою, яка не злипається при натисканні. Колір: однорідний, повинен відповідати характерному кольору фруктів певного виду. Сухофрукти мають бути пружними та еластичними, не пересушеними чи липкими, не повинні містити домішок землі, гілок, листя, металу. В сушених плодах повинні не повинні бути гнілі плоди, відходи шкідників, та їх личинки. Фасування: мішки з полімерних матеріалів не більше 25 кг. Без ГМО.
3	повидло яблучне	20 кг	Зовнішній вигляд: однорідна уварена яблучна маса без насіння, насінних гнізд, часток кісточок, плодоніжок, не протертих шматочків шкірочки, частинок волокон та інших грубих частинок. Консистенція: густа щільна, мастка маса, яка не повинна розтікатися по горизонтальній поверхні, зберігає форму після механічного або ручного дозування. Колір: натуральний, від світлого до темно-коричневого, відтінок плоду з якого виготовлено. Запах: властивий плодам, з якого виготовлено повидло, без сторонніх запахів. Смак: добре виражений, натуральний фруктовий смак, кислувато-солодкий, властивий для плодів, з яких виготовлено повидло, без сторонніх присмаків. Товар має бути фасований у тарі, що забезпечує зберігання продукції та відсутність впливу сторонніх факторів.
4	смородина чорна свіжоморожена	40 кг	Зовнішній вигляд: (у замороженому стані) - цілі заморожені ягоди смородини, круглої форми, одного виду з непошкодженою шкіркою, чорного кольору. Колір: (у замороженому стані) - однорідний, властивий помологічному сорту чорної смородини у стиглому стані. Смак та запах: (у розмороженому стані) - властиві даному помологічному сорту чорної смородини у стиглому стані, без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція: (у розмороженому стані) - дещо розм'якшена, близька до консистенції чорної смородини, які зберегли свою форму, сторонні домішки не допускаються. Фасування: гофрокороб по 10 кг. Споживча тара має бути цілою, недеформованою, чистою.
5	вишня свіжоморожена	50 кг	Зовнішній вигляд: форма (у замороженому стані) - фрукти стиглі, чисті, одного помологічного сорту, без кісточок, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Колір: (у замороженому стані) - однорідний, властивий помологічному сорту свіжих фруктів у стиглому стані (від рожевого до темно-червоного). Колір: (у розмороженому стані) - однорідний, властивий вишні. Смак та запах (у розмороженому стані) - властиві даному помологічному сорту свіжих фруктів у стиглому стані, без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція: (у замороженому стані) - близька до консистенції свіжих фруктів, злегка пом'якшена, сторонні домішки не допускаються. Фасування: гофрокороб по 10 кг. Споживча тара має бути цілою, недеформованою, чистою

6	полуниця свіжоморожена	50 кг	Зовнішній вигляд – цілі заморожені ягоди полуниці з видаленою кісточкою, округлої форми, одного виду, рожевого кольору. Смак та запах після розморожування – притаманний даному виду ягід. Сторонні запахи та смак не допускаються. Фасування: гофрокороб по 10 кг. Споживча тара має бути цілою, недеформованою, чистою
7	суміш овочева свіжоморожена	100 кг	Суміш овочева - не повинна містити шкідливих субстанцій які можуть загрожувати здоров'ю людини, добавок та консервантів. Без цукру та кислот, пестицидів і хімічних препаратів. Склад: перець солодкий, морква, квасоля, горошок, кукурудза, цибуля. Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустимо.
8	горошок зелений консервований	12,35 кг	Горошок зелений консервований (с/б, 475 г) - вищого ґатунку, горошини цілі, рівні за розміром, без домішок кормового гороху коричневого кольору та оболонки зерна. Консистенція – м'яка, неоднорідна. Заливка прозора, характерного кольору з зеленкуватим або оливковим відтінком. Допускається слабка мутність, невеликий осад. Не допускається наявність барвників та консервантів. Склад - горошок зелений з мозкових сортів, цукор, сіль, вода. Колір - зелений, світло – зелений або оливковий.
9	кукурудза цукрова консервована	9,24 кг	Кукурудза цукрова консервована (ж/б, 420 г) - вищого ґатунку, зерна цілі, правильно зрізані, без рваних зерен та зерен із залишками качана, без частин листового покриття та шовкових ниток. Нарізаний кільцями однакової товщини. Заливка молочного відтінку. Не допускається наявність барвників та консервантів. Консистенція – м'яка, неоднорідна. Склад - кукурудза з цукрових сортів, цукор, сіль, вода. Колір - золотистий або жовтий, без наявних зерен більш темного відтінку або плям.
10	томатна паста	60 кг	Томатна паста, з вмістом сухих речовин 25%, стерилізована, вищого сорту. Зовнішній вигляд: однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, грубих частинок плодів. Дозволено одиничні вкраплення насіння та частинок шкірочки. Смак та запах: властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Не допускаються сторонні смак та запах. Колір: червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Дозволено буруватий чи коричнюватий відтінок. Домішки рослинного походження та сторонні домішки не допускаються. Томатопродукти не містять: ароматизаторів штучних або ідентичних натуральним; консервантів; стабілізаторів консистенції, загусників. Заборонено використовувати у виробництві томатних продуктів томатів генетично-модифікованих сортів. Тара - скляна банка. Маса нетто не менше 400 г.

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.

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 450 987,17 грн. (чотириста п'ятдесят тисяч дев'ясот вісімдесят сім грн. 17 коп.) з ПДВ.

1) ДК 021:2015:15830000-5: Цукор і супутня продукція

1. **Предмет закупівлі:** лот №1 - для їдальні в м. Харкові: цукор білий кристалічний, код за ДК 021:2015 15831200-4 Цукор білий; цукор в стіках 5 г, код за ДК 021:2015 15831200-4 Цукор білий; лот №2 – для їдальні у м. Полтаві: цукор білий кристалічний, код за ДК 021:2015 15831200-4 Цукор білий; цукор в стіках 5 г, код за ДК 021:2015 15831200-4 Цукор білий

2. **ID номер закупівлі:** UA-2024-02-27-009921-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:

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1	цукор білий кристалічний	3700 кг	Цукор білий кристалічний – чистий, дрібний, без сторонніх домішок, сипкий, без грудочок. Наявність сторонніх механічних домішок не допускається. Солодкий, без стороннього запаху та присмаку, як в сухому цукрі так і в його водному розчині. Розчин цукру – прозорий, без нерозчиненого осаду, без механічних та інших домішок. Поляризація не менше ніж 99,7%. Сировина: цукровий буряк. Колір білий (очищений). Форма випуску: цукровий пісок (розсипчастий). Фасування: 25-50 кг. Споживча упаковка: мішки поліпропіленові або тканинні мішки з поліпропіленовими вкладишами. Якість згідно ДСТУ 4623:2023 «Цукор. Технічні умови».
2	цукор в стіках 5 г	10000 шт.	Зовнішній вигляд: білий, чистий без плям і сторонніх домішок. Кристалічний цукор повинен бути сипучим. Без грудочок. Солодкий, без стороннього запаху і присмаку, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині. Розчин цукру – прозорий, без нерозчиненого осаду, без механічних та інших домішок. Поляризація не менше ніж 99,7%. Сировина: цукровий буряк. Колір білий (очищений). Форма випуску: цукровий пісок (фасований). Фасування: 5 г. Споживча упаковка: паперовий стік одноразового використання. Якість згідно ДСТУ 4623:2023 «Цукор. 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 наносити 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	цукор білий кристалічний	500 кг	Цукор білий кристалічний – чистий, дрібний, без сторонніх домішок, сипкий, без грудочок. Наявність сторонніх механічних домішок не допускається. Солодкий, без стороннього запаху та присмаку, як в сухому цукрі так і в його водному розчині. Розчин цукру повинен бути прозорим без нерозчиненого осаду, без механічних та інших домішок. Поляризація не менше ніж 99,7%. Сировина: цукровий буряк. Колір білий (очищений). Форма випуску: цукровий пісок (розсипчастий). Фасування: 50 кг. Споживча упаковка: мішки поліпропіленові. Якість згідно ДСТУ 4623:2023 «Цукор. Технічні умови».
2	цукор в стіках 5 г	6451 шт.	Зовнішній вигляд: білий, чистий без плям і сторонніх домішок. Кристалічний цукор повинен бути сипучим. Без грудочок. Солодкий, без стороннього запаху і присмаку, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині. Розчин цукру – прозорий, без нерозчиненого осаду, без механічних та інших домішок. Поляризація не менше ніж 99,7%. Сировина: цукровий буряк. Колір білий (очищений). Форма випуску: цукровий пісок (фасований). Фасування: 5 г. Споживча упаковка: паперовий стік одноразового використання. Якість згідно ДСТУ 4623:2023 «Цукор. 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.

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 161 839,81 грн. (сто шістьдесят одна тисяча вісімсот тридцять дев'ять грн. 81 коп.) з ПДВ.