

Інформація щодо процедур закупівель

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

1. Оброблені овочі та фрукти:

1. **Предмет закупівлі:** код за ДК 021:2015 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти лот №1 - для їдальні у м. Харкові: вишня свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; смородина чорна свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15332411-8 Оброблена смородина; сухофрукти, код за ДК 021:2015 15332410-1 Сухофрукти; повидло, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; родзинки, код за ДК 021:2015 15332419-4 Родзинки без кісточок; чорнослив, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; горошок зелений консервований, код за ДК 021:2015 15331462-3 Консервований горох; кукурудза цукрова консервована, 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; суміш компотна свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15332100-0 Оброблені фрукти; лот №2 – для їдальні у м. Полтаві: родзинки, код за ДК 021:2015 15332419-4 Родзинки без кісточок; сухофрукти, код за ДК 021:2015 15332410-1 Сухофрукти; повидло, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; 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; огірки солені, код за ДК 021:2015 15331000-7 Оброблені овочі; курага, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; чорнослив, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; 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; оливки консервовані, код за ДК 021:2015 15331450-6 Оброблені оливки та маслини; маслини консервовані, код за ДК 021:2015 15331450-6 Оброблені оливки та маслини.
2. **ID номер закупівлі:** UA-2023-02-13-006057-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.

код за ДК 021:2015 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти

лот №1 - для їдальні у м. Харкові: вишня свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; смородина чорна свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15332411-8 Оброблена смородина; сухофрукти, код за ДК 021:2015 15332410-1 Сухофрукти; повидло, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; родзинки, код за ДК 021:2015 15332419-4 Родзинки без кісточок; чорнослив, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; горошок зелений консервований, код за ДК 021:2015 15331462-3 Консервований горох; кукурудза цукрова консервована, 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; суміш компотна свіжоморожена, код за ДК 021:2015 15332100-0 Оброблені фрукти

№ п/п	Назва найменування предмету закупівлі	Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі	Одиниця виміру	Кількість	Вимоги до предмета закупівлі
1	вишня свіжоморожена	код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти	кг	190	Зовнішній вигляд: форма (у замороженому стані) - фрукти стиглі, чисті, одного помологічного сорту, без кісточки, 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. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4837:2007 "Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови"
2	смородина чорна свіжоморожена	код за ДК 021:2015 15332411-8 Оброблена смородина	кг	50	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. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4837:2007 "Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови"
3	сухофрукти	код за ДК 021:2015 15332410-1 Сухофрукти	кг	50	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 сірчастого ангідриду в оброблених плодах. Колір: однорідний, повинен відповідати характерному кольору фруктів певного виду. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 8471:2015 "Фрукти кісточкові сушені. Технічні умови". Фасування до 5 кг.
4	повидло	код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти	кг	50	Зовнішній вигляд: однорідна протерта маса, без насіння, насінневих камер, кісточок і непротертих шматочків шкірочки. Смак: кислувато-солодкий. Дозволено – менш виявлений смак. Не допускається - сторонній смак. Запах: властивий плодам, з яких виготовлено повидло. Колір: властивий кольору вхідної сировини після теплового оброблення, однорідний за всією масою. Дозволена наявність: для повидла зі світлозбарвлених плодів коричневі відтінки; для повидла зі темнозбарвлених плодів буруватого відтінку. Консистенція: густа мазка маса. Для повидла з кісточкових плодів – мазка маса. Для повидла, фасованого в ящики – щільна маса, що зберігає окреслені грані під час розрізання. Не допускається зацукровування. Масова частка розчинних сухих речовин повинна бути не менше ніж 50,0%. Домішки рослинного походження - не допускаються, сторонні

					домішки - не допускаються. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 6072:2009 "Повидло. Загальні технічні умови".
5	родзинки	код за ДК 021:2015 15332419-4 Родзинки без кісточок	кг	20	Зовнішній вигляд: маса ягід сушеного винограду одного виду, сипуча, без грудкування. Ягоди після заводської обробки без плдоніжок. 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%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам законодавствам України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні.
6	чорнослив	код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти	кг	20	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 сірчистого ангїдриду. Сторонній присмак та запах не допускається. Колір: однорідний, чорний з синім відтінком, глянцевої. Допускається коричневий відтінок. Мінеральні домішки не допускаються, металеві та сторонні домішки не допускаються. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 8471:2015 «Фрукти кісточкові сушені. Технічні умови».
7	горошок зелений консервований	код за ДК 021:2015 15331462-3 Консервований горох	кг	60	Зовнішній вигляд: зерна горошку цілі, без домішок зернових оболонки 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. За фізико-хімічними показниками горошок зелений консервований повинен відповідати вимогам: 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. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7165:2010 «Горошок зелений консервований. Технічні умови»
8	кукурудза цукрова консервована	код за ДК 021:2015	кг	60	Зовнішній вигляд: зерна кукурудзи в заливі однорідні за ступенем стиглості, правильно

		15331470-2 Цукрова кукурудза			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'якість зерен кукурудзи м'яка, ніжна, оболонка пружна, але не жорстка. За фізико-хімічними показниками кукурудза консервована з цілих зерен повинна відповідати вимогам: 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. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7164:2010 «Кукурудза консервована. Загальні технічні умови».
9	огірки консервовані 3 л	код за ДК 021:2015 15331500-2 Овочі, консервовані в оцті	шт	70	Зовнішній вигляд: огірки цілі, без плодоніжки, близькі за розміром і конфігурацією, 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. За фізико-хімічними показниками огірки консервовані повинні відповідати вимогам: масова частка огірків від маси нетто консервів не менше ніж 50,0%. Домішки рослинного походження, мінеральні або сторонні не допускаються. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7989:2015 «Огірки консервовані. Загальні технічні умови».
10	томатна паста	код за ДК 021:2015 15331425-2 Томатне пюре	кг	100	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. За фізико-хімічними показниками томатна паста повинна відповідати вимогам: масова частка розчинних сухих речовин (за винятком хлоридів) не менше ніж 23,0%. Домішки рослинного походження та сторонні домішки не допускаються. Томатопродукти не повинні містити: ароматизаторів штучних або ідентичних натуральним; консервантів; стабілізаторів консистенції, загусників. Заборонено використовувати у виробництві томатних продуктів томатів генетично-модифікованих сортів. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови».
11	суміш компотна свіжоморожена	Код за ДК 021:2015 15332100-0 Оброблені фрукти	кг	50	Фрукти повинні бути цілі або подрібнені, сухої заморозки, стиглі, чисті, без інших сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Не допускається повторної заморозки (наявність снігу, інею та суцільної маси, що свідчить про повторну заморозку). Продукт фасований герметично. В запакованому продукті не має бути інію та льоду. На упаковці обов'язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4837:2007 «Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови»

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

лот №2 – для їдальні у м. Полтаві: родзинки, код за ДК 021:2015 15332419-4 Родзинки без кісточок; сухофрукти, код за ДК 021:2015 15332410-1 Сухофрукти; повидло, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; 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; огірки солені, код за ДК 021:2015 15331000-7 Оброблені овочі; курага, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; чорнослив, код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти; 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; оливки консервовані, код за ДК 021:2015 15331450-6 Оброблені оливки та маслини; маслини консервовані, код за ДК 021:2015 15331450-6 Оброблені оливки та маслини

№ п/п	Назва найменування предмету закупівлі	Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі	Одиниця виміру	Кількість	Вимоги до предмету закупівлі
1	родзинки	код за ДК 021:2015 15332419-4 Родзинки без кісточок	кг	10	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	сухофрукти	код за ДК 021:2015 15332410-1 Сухофрукти	кг	50	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. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 8471:2015 “Фрукти кісточкові сушені. Технічні умови”.
3	повидло	код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти	кг	20	Зовнішній вигляд: однорідна протерта маса, без насіння, насінневих камер, кісточок і непротертих шматочків шкірочки. Смак: кислувато-солодкий. Дозволено – менш виявлений смак. Не допускається - сторонній смак. Запах: властивий плодам, з яких виготовлено повидло. Колір: властивий кольору вхідної сировини після теплового оброблення, однорідний за всією масою. Дозволена наявність: для повидла зі світлозабарвлених плодів коричневі відтінки; для повидла зі темнозабарвлених плодів буруватого відтінку. Консистенція: густа мазка маса. Для повидла з кісточкових плодів – мазка маса. Для повидла, фасованого в ящики – щільна маса, що зберігає окреслені грані під час розрізання. Не допускається зацукровування. Масова частка розчинних сухих речовин повинна бути не менше ніж 50,0%. Домішки рослинного походження - не допускаються, сторонні домішки - не допускаються. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 6072:2009 “Повидло. Загальні технічні умови”.
4	смородина чорна свіжоморожена	код за ДК 021:2015 15332100-5	кг	40	Зовнішній вигляд: (у замороженому стані) - цілі заморожені ягоди смородини, круглої форми, одного виду з непошкодженою шкіркою, чорного кольору. Колір: (у

		Оброблені фрукти			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. Фасовка в гофрокороб по 10 кг. Споживча тара має бути цілою, недеформованою, чистою. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4837:2007 “Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови”
5	вишня свіжоморожена	код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти	кг	50	Зовнішній вигляд – цілі заморожені ягоди вишні з видаленою кісточкою, круглої форми, одного виду з непошкодженою шкіркою, червоного кольору. Смак та запах після розморожування – притаманний даному виду ягід. Сторонні запах та смак не допускаються. Фасовка в гофрокороб по 10 кг. Споживча тара має бути цілою, недеформованою, чистою. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4837:2007 “Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови”
6	полуниця свіжоморожена	код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти	кг	50	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 запах та смак не допускаються. Фасовка в гофрокороб по 10 кг. Споживча тара має бути цілою, недеформованою, чистою. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4837:2007 “Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови”
7	суміш овочева свіжоморожена	код за ДК 021:2015 15331170-9 Морожені овочі	кг	100	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	огірки солені	код за ДК 021:2015 15331000-7 Оброблені овочі	кг	20	Огірки солені, зелень пряних рослин та спеції згідно рецептури. Огірки цілі, з хорошим смаком, щільною консистенцією, неогрубілою шкіркою. Без плодоніжок і залишків квіток, чисті, не зморщені, не м'яті, без механічних та інших пошкоджень. Смак слабо кислий, помірно солоний, запах приємний з ароматом прянощів, без стороннього присмаку та запаху, оливково-зелені або оливкові без плям і опіків. Огірки міцні, пружні, без пустот, з щільною хрусткою м'якоттю.

9	курага	код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти	кг	20	Зовнішній вигляд – цілі сушені плоди абрикоса з видаленою кісточкою, круглої або овальної форми, злегка загорнутими краями, одного виду з непошкодженою шкіркою, без сміття, плісняви та шкідників. Смак та запах – притаманний даному виду фрукта. Сторонні запах та смак не допускаються. Колір однорідний – від світло – жовтого до помаранчевого – червоного. Пакування в картонні ящики. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ, що діють на території України.
10	чорнослив	код за ДК 021:2015 15332100-5 Оброблені фрукти	кг	20	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 сірчистого 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. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 8471:2015 «Фрукти кісточкові сушені. Технічні умови». Пакування в картонні ящики.
11	горошок зелений консервованій	код за ДК 021:2015 15331462-3 Консервованій горох	кг	20	Зовнішній вигляд: зерна горошку цілі, без домішок зернових оболонки 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. За фізико-хімічними показниками горошок зелений консервованій повинен відповідати вимогам: 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. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7165:2010 «Горошок зелений консервованій. Технічні умови»
12	кукурудза цукрова консервована	код за ДК 021:2015 15331470-2 Цукрова кукурудза	кг	20	Зовнішній вигляд: зерна кукурудзи в заливі однорідні за ступенем стиглості, правильно зрізані, цілі, без розірваних зерен та зерен із залишками стрижнів Якість заливки: заливка молочного відтінку. Дозволено злегка мутна

					<p>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'якість зерен кукурудзи м'яка, ніжна, оболонка пружна, але не жорстка. За фізико-хімічними показниками кукурудза консервована з цілих зерен повинна відповідати вимогам: 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. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7164:2010 «Кукурудза консервована. Загальні технічні умови».</p>
13	томатна паста	код за ДК 021:2015 15331425-2 Томатне пюре	кг	67	<p>Зовнішній вигляд: однорідна концентрована маса від напіввідкої 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. За фізико-хімічними показниками томатна паста повинна відповідати вимогам: масова частка розчинних сухих речовин (за винятком хлоридів) не менше ніж 25%. Домішки рослинного походження та сторонні домішки не допускаються. Томатопродукти не повинні містити: ароматизаторів штучних або ідентичних натуральним; консервантів; стабілізаторів консистенції, загусників. Заборонено використовувати у виробництві томатних продуктів томатів генетично-модифікованих сортів. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови».</p>
14	оливки консервовані	код за ДК 021:2015 15331450-6 Оброблені оливки та маслини	кг	20	<p>Оливки без кісточки (ж/б, 280-420г) - плоди однакові за розміром та кольором, без плям, механічних пошкоджень та плодоніжок, без кісточок/ з кісточками. Допускається незначна гіркота та кислинка, властива оливкам. Не допускається сторонній запах та присмак. Плоди щільні, пружні, не розварені. Допускається наявність м'яких плодів по масі не більше 10%. Розсіл прозорий, світлого відтінку. Не допускається наявність барвників</p>

					та консервантів. Склад - оливки, вода, сіль, оцет. Колір - однакові за кольором, від світло-зеленого до темнооливкового. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ, що діють на території України.
15	маслини консервовані	код за ДК 021:2015 15331450-6 Оброблені оливки та маслини	кг	20	Маслини без кісточки (ж/б, 280-420г) - плоди однакові за розміром та кольором, без плям, механічних пошкоджень та плодоніжок, з кісточками. Допускається незначна гіркота, властива маслинам. Не допускається сторонній запах та присмак. Плоди щільні, пружні, не розварені. Допускається наявність м'яких плодів по масі не більше 10%. Розсіл прозорий, буруватого відтінку. Не допускається наявність барвників та консервантів. Склад - маслини, вода, сіль. Колір - однакові за кольором, від темно-фіолетового до чорного. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ. У тощо, що діють на території України.

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

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

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

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 174980,90 грн. (сто сімдесят чотири тисячі дев'яносто вісімдесят грн. 90 коп.) з ПДВ;

частина предмета закупівлі №1 (лот №1) – 100021,30 грн. з ПДВ;

частина предмета закупівлі №2 (лот №2) – 74 959,60 грн. з ПДВ.

2. Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені:

1. Предмет закупівлі: код за ДК 021:2015 15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені: лот №1 - для їдальні у м. Харкові: хек без голови заморожений, код за ДК 021:2015 15221000-3 Морожена риба; лот №2 – для їдальні у м. Полтаві: хек без голови заморожений, код за ДК 021:2015 15221000-3 Морожена риба; скумбрія заморожена, код за ДК 021:2015 15221000-3 Морожена риба; горбуша заморожена, код за ДК 021:2015 15221000-3 Морожена риба.

2. ID номер закупівлі: UA-2023-02-13-008854-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: хек без голови заморожений, код за ДК 021:2015 15221000-3 Морожена риба

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі	Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі	Одиниця виміру	Кількість	Вимоги до предмету закупівлі
1.	хек без голови заморожений	код за ДК 021:2015 15221000-3 Морожена риба	кг	560	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 повинні відповідати вимогам ДСТУ 4378:2005 «Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови».
--	--	--	--	--	---

Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам, технічним умовам тощо.

За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості.

лот №2 – для їдальні у м. Полтаві: хек без голови заморожений, код за ДК 021:2015 15221000-3 Морожена риба; скумбрія заморожена, код за ДК 021:2015 15221000-3 Морожена риба; горбуша заморожена, код за ДК 021:2015 15221000-3 Морожена риба

<i>№ з/п</i>	<i>Назва найменування предмету закупівлі</i>	<i>Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі</i>	<i>Одиниця виміру</i>	<i>Кількість</i>	<i>Вимоги до предмету закупівлі</i>
1.	хек без голови заморожений	код за ДК 021:2015 15221000-3 Морожена риба	кг	130	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 повинні відповідати вимогам ДСТУ 4378:2005 «Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови».
2.	скумбрія заморожена	код за ДК 021:2015 15221000-3 Морожена риба	кг	50	Тушки риби скумбрії з головою. Поверхня кожної одиниці товару ціла, рівна, чиста, не деформована, за кольором властива даному виду. Можуть бути незначні западини на поверхні. 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 повинні відповідати вимогам ДСТУ 4378:2005 «Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови».
3.	горбуша заморожена	код за ДК 021:2015	кг	32	Риба заморожена (горбуша) патрана, без голови. Поверхня кожної одиниці товару

		15221000-3 Морожена риба			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 безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4868:2007 «Риба заморожена. Технічні умови»
--	--	-----------------------------	--	--	---

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

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

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

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 115144,30 грн. (сто п'ятнадцять тисяч сто сорок чотири грн. 30 коп.) з ПДВ;

частина предмета закупівлі №1 (лот №1) – 80264,80 грн. з ПДВ;

частина предмета закупівлі №2 (лот №2) – 34879,50 грн. з ПДВ.

3. М'ясо:

- 1. Предмет закупівлі:** код за ДК 021:2015 - 15110000-2 М'ясо: 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 15111100-0 Яловичина; 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; 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 куряча заморожена, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; печінка яловича заморожена, код за ДК 021:2015 15111100-0 Яловичина.

- 2. ID номер закупівлі:** UA-2023-02-14-009270-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.

код за ДК 021:2015 - 15110000-2 М'ясо

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 15111100-0 Яловичина; 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	Код товару визначено згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі	Одиниця виміру	Кількість	Вимоги до предмету закупівлі

1.	тушки курячі 1-ї категорії випотрошені заморожені	код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина	кг	600	Тушки курей 1-ї категорії заморожені (патрані)- 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. Кури повинні бути упаковані в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
2.	філе куряче заморожене	код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина	кг	1000	Філе куряче - в замороженому вигляді, білого або біло-жовтуватого кольору, ціле, очищене, без кісток, залишків плівки та жиру. Філе повинно бути упаковано в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків
3.	філе індички заморожене	код за ДК 021:2015 15112120-3 Індичатина	кг	50	Філе індички - в замороженому вигляді, білого або біло-жовтуватого кольору, ціле, очищене, без кісток, залишків плівки та жиру. Філе повинно бути упаковано в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків
4.	свинина без кістки напівфабрикат заморожена	код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина	кг	620	Свинина без кісток напівфабрикат - великий шматок, який становить великі шматки м'якуші з обов'язковим відділенням від нього грубої сполучної тканини, м'ясо без кісток, шкіри, хрящів, суглобів та жиру з стегнового поперекового відрубу, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору, повинна бути упакована у полімерні плівки або у спеціалізовану тару.
5.	корейка свиняча без кістки заморожена	код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина	кг	100	Корейка свиняча — верхня м'ясна надхребтова частина свинячої туші з спинного та поперекового відрубу без кісток, шкіри та жиру, повинна бути упакована у полімерні плівки або у спеціалізовану тару.
6.	печінка яловича заморожена	код за ДК 021:2015 15111100-0 Яловичина	кг	200	Печінка яловича - субпродукт 1 категорії повинна поступати в замороженому вигляді, мати колір світло-коричневий або світло-червоний, відокремлений від жовчного міхуру з протоками, зовнішніх кровоносних судин і лімфатичних вузлів, прирізок, сторонніх тканин. Повинна бути упакована в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків
7.	м'ясо яловиче без кістки напівфабрикат тазостегнова частина заморожене	код за ДК 021:2015 15111100-0 Яловичина	кг	600	Яловичина, тазостегнова частина заморожена без кістки. 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 упаковано в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
8.	язик яловичий	код за ДК 021:2015 15111100-0 Яловичина	кг	50	Язик яловичий — цілий, без порізів, розривів і інших пошкоджень, без під'язикового м'яса, лімфатичних судин, гортані, під'язикової кістки, промиті від слизу і крові, повинний бути упакований у полімерні плівки або у спеціалізовану тару.

Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам, технічним умовам тощо.

За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості.

лот № 2 – для їдальні у м. Полтаві: 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; 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 куряча заморожена, код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина; печінка яловича заморожена, код за ДК 021:2015 15111100-0 Яловичина

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі	Код товару визначено згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі	Одиниця виміру	Кількість	Вимоги до предмету закупівлі
1.	Тушки курячі 1-ї категорії випотрошені заморожені	код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина	кг	300	Тушки курей 1-ї категорії заморожені (патрані)- 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. Кури повинні бути упаковані в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
2.	Стегно куряче заморожене	код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина	кг	300	Стегно куряче - заморожене, має бути добре знекровленим, чистим, без залишків пера, пуха, пеньків і колосовидного пір'я, подряпин, розривів, плям, синців, упаковані в чисті контейнери.
3.	Філе куряче заморожене	код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина	кг	600	Філе куряче - в замороженому вигляді, білого або біло-жовтуватого кольору, ціле, очищене, без кісток, залишків плівки та жиру. Філе повинно бути упаковано в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків
4.	Свинина без кістки напівфабрикат заморожена	код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина	кг	387	Свинина без кісток напівфабрикат - великий шматок, який становить 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, повинна бути упакована у полімерні плівки або у спеціалізовану тару.
5.	Корейка свиняча без кістки заморожена	код за ДК 021:2015 15113000-3 Свинина	кг	200	Корейка свиняча — верхня м'ясна надхребтова частина свинячої туші з спинного та поперекового відрубу без кісток, шкіри та жиру, повинна бути упакована у полімерні плівки або у спеціалізовану тару.
6.	Печінка яловича заморожена	код за ДК 021:2015 15111100-0 Яловичина	кг	80	Печінка яловича - субпродукт 1 категорії повинна поступати в замороженому вигляді, мати колір світло-коричневий або світло-червоний, відокремлений від жовчного міхуру з протоками, зовнішніх кровоносних судин і лімфатичних вузлів, прирізок, сторонніх тканин. Повинна бути упакована в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.
7.	Печінка куряча заморожена	код за ДК 021:2015 15112130-6 Курятина	кг	80	Печінка куряча - субпродукт 1 категорії повинна поступати в замороженому вигляді, мати колір світло-коричневий або світло-червоний, відокремлений від жовчного міхуру з протоками, зовнішніх кровоносних судин і лімфатичних вузлів, прирізок, сторонніх тканин. Повинна бути упакована в чисті контейнери або у полімерні плівки у формі блоків.

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

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

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

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 799886,79 грн. (сімсот дев'яносто дев'ять тисяч вісімсот вісімдесят шість грн. 79 коп.) з ПДВ;
 частина предмета закупівлі №1 (лот №1) – 499889,60 грн. з ПДВ;
 частина предмета закупівлі №2 (лот №2) – 299997,19 грн. з ПДВ