Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного признач **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі** (відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів»

**1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:**

* Харківський національний медичний університет
* 61022, м. Харків, пр. Науки, 4
* ЄДРПОУ- 01896866,
* Юридична особи, які забезпечують потреби держави або територіальної громади.

**2. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):** ДК 021:2015 Єдиний закупівельний словник: 15130000-8 М’ясопродукти (Сосиски 1 гат., Ковбаса, напівкопчена, 1 гат., Консерви м'ясні яловичина тушкована в/гат.)

**3. Ідентифікатор закупівлі:** <https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2024-02-22-005668-a-dk-021-2015-yedynyj-zakupivelnyj-slovnyk-15130000-8-myasoprodukty-sosysky-1#>:

**Очікувана вартість предмета закупівлі: 188 251,00 грн. , з ПДВ.**

**4. Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** в межах видатків, передбачених на 2024 рік по КЕКВ «2230 - Продукти харчування»

**5. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** Розрахунок очікуваної вартості проводився згідно аналізу інформації з веб-сайтів виробників і постачальників предмету закупівлі. Також при визначені очікуваної вартості закупівлі враховувалась інформація, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, у тому числі в електронній системі Prozorro, станом на дату формування очікуваної вартості предмета закупівлі.

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель, та з дотриманням законодавства.

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару — замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки вони за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають потребам та вимогам замовника.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування товару (марка, тип, вид) | Од. виміру | ***Загальна очікувана кількість*** | **В т.ч.** | | |
| НДІ ГП та ПЗ ХНМУ | Їдальня ХНМУ | ННМЦ «УК» ХНМУ |
| 1. | *Сосиски 1 гат.* | кг | 900 | - | 200 | 700 |
| 2. | *Ковбаса, напівкопчена, 1 гат.* | кг | 20 | - | 20 | - |
| 3. | *Консерви м'ясні яловичина тушкована в/гат.* | кг | 26,25 | 26,25 | - | - |

**Технічні вимоги**

**Варені та напівкопчені ковбаси, сосиски** повинні відповідати ДСТУ, ГОСТ, ТУ або ТУ У, бутисвіжими, не містити побічних включень, не мати сторонніх присмаків і запахів. Свіжі вироби повинні мати чисту, суху, без плям і пошкоджень оболонки, яка щільно прилягає до фаршу. Консистенція повинна бути пружною, цільною. Фарш повинен бути добре перемішаний, без сірих плям, пустот. Запах і смак виробів мають бути приємними, властивими даному виду виробів, з ароматом спецій, без ознак затхлості, кислуватості та інших сторонніх присмаків і запахів.

**Тушонка яловича повинна бути вищого ґатунку.** Поверхня металевих банок повинна бути чистою, без іржі, пом’ятин, зазубрин. М'ясо, яке міститься в банках, має бути соковитим, не перевареним, нетвердим. Смак та запах нормуються приємними, без сторонніх присмаків і запахів. Не допускаються консерви пробиті, сильно деформовані, з іржею, з неприємним смаком і запахом та іншими недоліками, що передбачені стандартами. Постачальник гарантує якість товару, згідно медико-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар та підтверджує її відповідними документами (якісне посвідчення, сертифікати, висновки, тощо)