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: 03140000-4 Продукція тваринництва та супутня продукція (Яйця курячі, столові С1, Мед натуральний)

**3. Ідентифікатор закупівлі:** [https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2024-02-21-007628-a-dk-021-2015-yedynyj-zakupivelnyj-slovnyk-03140000-4-produkcziya-tvarynnycztva-ta#:](https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2024-02-21-007628-a-dk-021-2015-yedynyj-zakupivelnyj-slovnyk-03140000-4-produkcziya-tvarynnycztva-ta#:~:text=UA%2D2024%2D02%2D21%2D007628%2Da)

**Очікувана вартість предмета закупівлі: 364 434,00 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. | *Яйця курячі, столові С1* | шт. | 50600 | 14000 | 21600 | 15000 |
| 2. | *Мед натуральний* | кг | 30 | - | 30 | - |

**Технічні вимоги**

Шкарлупа яйця повинна бути чистою, непошкоджена, цільною та міцною. На ній не повинно бути плям крові або посліду. Дозволено поодинокі цятки, плями або смуги від транспортерної стрічки площею не більше ніж 1/8 поверхні. Запах вмісту яйця – природний, без затхлого чи гнилісного запаху. Маса одного яйця повинна бути - 53 - 62,9 гр. Маса десятка яєць повинна бути не менш ніж 540 гр.

Мед натуральний повинен:

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика |
| Колір | Безкольорний, білий, світло-жовтий, жовтий, темно- жовтий, темний з різними відтінками |
| Смак | Солодкий, ніжний, приємний, терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини, без сторонніх присмаків |
| Аромат | Специфічний, приємний, слабкий, сильний, ніжний, без сторонніх запахів |
| Консистенція | Рідка, в’язка, дуже в'язка, щільна |
| Кристалізація | Від дрібнозернистої до крупнозернистої |
| Ознаки бродіння (закисання) | Не дозволено |
| Механічні домішки | Не дозволено |
| Примітка 1. Для меду з каштану, тютюну дозволено гіркуватий присмак. У квітковому меді з домішками паді дозволено гіркуватий або кислуватий присмак.  Примітка 2. Де механічних домішок належать видимі природні небажані домішки (мертаі бджоли та їх частки, личинки бджіл, шматочки стільників) та видимі сторонні (зола, пил, пісок, солома, волосся, рослинні волокна тощо).За наявності в моді природних небажаних домішок, продукт не реалізують, його треба очистити. У разі забруднення сторонніми домішками мед бракують. | |

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).