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: 15540000 -5 – Сирні продукти (Сир кисломолочний від 9%, Сир твердий, Продукт молоковмістний сирний, кисломолочний, жирн. від 9 %)

**3. Ідентифікатор закупівлі:** <https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2024-02-22-006935-a-dk-021-2015-yedynyj-zakupivelnyj-slovnyk-15540000-5-syrni-produkty-syr#>:

**Очікувана вартість предмета закупівлі: 271 646,00 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) | Одиниця виміру | ***Загальна очікувана кількість*** | **В т.ч.** | | |
| НДІ ГП та ПЗ ХНМУ | Їдальня ХНМУ | ННМЦ «УК» ХНМУ |
| 1. | *Сир кисломолочний від 9%* | кг | 853,6 | 353,6 | - | 500 |
| 2. | *Сир твердий* | кг | 200 | - | 200 | - |
| 3. | *Продукт молоковмістний сирний, кисломолочний, жирн. від 9 %,* | кг | 450 | - | 450 | - |

**Технічні вимоги**

**Сир кисломолочний** **від 9%** Консистенція та зовнішній вигляд - м’яка, мазка або розсипчаста; дозволено незначна крупинчастість та незначне виділення сироватки. Смак та запах - характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір - білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.

**Сир твердий** сичужний, ваговий повинен відповідати наступним вимогам стандарту: Складові: молоко коров’яче незбиране не нижче першого ґатунку. Масова частка жиру у сухій речовині 45%-50%.

Зовнішній вигляд: Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру.

Смак та запах специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів, дозволено наявність присмаку пастеризації.

Консистенція – тісто пластичне, ніжне однорідне, вічка круглої, овальної чи довільної форми, наявність невеликих пустот. Колір однорідний за всією масою, від світло жовтого до темно жовтого.

Маркування: обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.

**Продукт молоковмістний сирний, кисломолочний, від 9 %** Консистенція та зовнішній вигляд - м’яка, мазка або розсипчаста; дозволено незначна крупинчастість та незначне виділення сироватки. Смак та запах - характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір - білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.

Не допускається деформація цілісності упаковки.