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: 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи (Буряк, Капуста білокачанна, Морква, Огірки, Помідори, Цибуля ріпчаста, Цибуля зелена очищена, Гриби печериці, Капуста цвітна, Перець солодкий, Кабачки, Корінь селери, Слива, Лимон, Яблуко)

**3. Ідентифікатор закупівлі:** [https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2024-02-23-007636-a-dk-021-2015-yedynyj-zakupivelnyj-slovnyk-03220000-9-ovochi-frukty-ta-horixy#](https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2024-02-23-007636-a-dk-021-2015-yedynyj-zakupivelnyj-slovnyk-03220000-9-ovochi-frukty-ta-horixy):

**Очікувана вартість предмета закупівлі: 723 440,00 грн. , з ПДВ.**

**4. Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** в межах видатків, передбачених на 2024 рік по КЕКВ «2230 - Продукти харчування», «2210 - Предмети, матеріали, обладнання та інвентар».

**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.** | | | |
| Віварій ХНМУ | НДІ ГП та ПЗ ХНМУ | Їдальня ХНМУ | ННМЦ «УК» ХНМУ |
| 1. | *Буряк* | кілограм | 7162 | 1350 | 1912 | 300 | 3600 |
| 2. | *Капуста білокачанна* | кілограм | 17520 | 4500 | 4320 | 1000 | 7700 |
| 3. | *Морква* | кілограм | 6400 | 2250 | 1150 | 800 | 2200 |
| 4. | *Огірки* | кілограм | 100 | - | - | 100 | - |
| 5. | *Помідори* | кілограм | 130 | - | 30 | 100 | - |
| 6. | *Цибуля ріпчаста* | кілограм | 3510 | - | 910 | 800 | 1800 |
| 7. | *Цибуля зелена очищена* | кілограм | 5 | - | - | 5 | - |
| 8. | *Гриби печериці* | кілограм | 400 | - | - | 400 | - |
| 9. | *Капуста цвітна* | кілограм | 40 | - | - | 40 | - |
| 10. | *Перець солодкий* | кілограм | 50 | - | - | 50 | - |
| 11. | *Кабачки* | кілограм | 80 | - | 60 | 20 | - |
| 12. | *Корінь селери* | кілограм | 50 | - | - | 50 | - |
| 13. | *Слива* | кілограм | 20 | - | - | 20 | - |
| 14. | *Лимон* | кілограм | 30 | - | - | 30 | - |
| 15. | *Яблуко* | кілограм | 200 | - | - | 200 | - |

**Технічні вимоги**

***Буряк*** **Органолептичні показники.** Поверхня буряка столового повинна бути: рівна, чиста; на розрізі він темно-червоного кольору з різними відтінками, щільний, соковитий, солодкуватий на смак; буряк молодий із зеленню свіжий, корені неогрубілі, відмиті від бруду й пилу; за зовнішнім виглядом коренеплоди повинні бути свіжі, цілі, здорові без пошкоджень шкідниками, без зайвої поверхневої вологості (наявність на коренеплодах вологи від дощу або поливу (конденсат, який з’являється за різниці температури, не вважається зайвою поверхневою вологою), не потріскані, відповідної для ботанічного сорту форми та кольору, з довжиною черешків, що залишились, не більше 2 см або без них; запах та смак - відповідно до ботанічному сорту; м’якоть соковита, темно-червона різних відтінків, залежності від ботанічного сорту; допускаються коренеплоди з вузькими світлими кільцями для відповідних сортів; наявність землі, що прилипла до коренеплодів, не більше 1,0 % від маси.

***Капуста******білокачанна*****Органолептичні показники.** Капуста білокачанна має відповідати таким вимогам: за зовнішнім виглядом качани капусти повинні бути: сформовані, щільні, свіжі, чисті, цілі, не ушкоджені, сформовані, не пророщені приємного характерного смаку та запаху; листя м’ясисті, білі, білуваті, зеленуваті без плям і ушкодження шкідниками; качани капусти також повинні бути зачищені до щільно прилягаючих зелених або білих листків; довжина кочережки над качаном не більше 3 см; Допускаються качани з механічними пошкодженнями на глибину 1-2 прилеглих листків. Не допускається наявність качанів з механічними пошкодженнями на глибину більше 5 (для ранньостиглих більше трьох) прилеглих листків, потрісканих загнилих, запарених, морожених (з ознаками внутрішнього пожовтіння і побуріння).

***Морква*** **Органолептичні показники.** Морква столова має відповідати таким вимогам: за зовнішнім виглядом поверхня коренеплодів моркви повинна бути: свіжою, чистою, цілою, здоровою, не тріснутою, без механічних пошкоджень, пошкоджень шкідниками та хворобами, з обрізаною зеленню; розмір коренеплодів у найбільшому поперечному діаметрі не менше 1,5 см; допускається наявність: землі, що прилипла до коренеплодів; загальна кількість допустимих відхилень разом не повинна перевищувати 20 % від маси моркви.

***Огірки.*****Органолептичні показники.** Огірки свіжі мають відповідати таким вимогам: плоди свіжих огірків для споживання у свіжому вигляді повинні бути свіжими, цілими, здоровими, чистими, непотворними, без механічних пошкоджень, із плодоніжкою чи без неї, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення; допускаються злегка вигнуті плоди для довгоплідних і середньоплідних огірків (вгнутість не більше ніж 0,2 см); допускаються плоди із вирваною плодоніжкою (діаметр пошкодження не більше 1,0 см); за внутрішньої будови м’якуш плоду повинен бути щільним, із недорозвиненим водянистим насінням; смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку; не допускається: гнилих, запарених, підморожених, в’ялих, жовтих із грубим шкірястим насінням, наявності землі, прилиплої до плодів із захищеного ґрунту, а з відкритого ґрунту - не більше 0,5%.

***Помідори.* Органолептичні показники**. Свіжі томати для споживання у свіжому вигляді за якістю повинні відповідати вимогам та нормам: за зовнішнім виглядом плоди мають бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, щільними, не перестиглими, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, із плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків; допускаються у місцях призначення на плодах томатів легкі натиски від тари; смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку; розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром із відкритого чи захищеного ґрунту: для томатів усіх сортів не менше 4,0 см, допускається наявність плодів менше встановленого розміру та суміжного ступеня стиглості (крім зеленого) під час відвантаження і реалізації не більше ніж 5 %; допускається також наявність плодів із опробковілими утвореннями (розросле квітколоже площею не більше 2 см2, до трьох зарубцьованих тріщин довжиною не більше 1,5 см кожна) - не більше 15%; не допускається наявність плодів томатів із незарубцьованими тріщинами, зелених, м’ятих, гнилих, пошкоджених шкідниками, ураженими хворобами, в’ялих, перестиглих, підморожених; не допускається наявність землі прилиплої до плодів.

***Цибуля ріпчаста.* Органолептичні показники**. Цибуля ріпчаста має відповідати таким вимогам: цибулини мають бути визрілими, здоровими, розвинутими, цілими, чистими, без стороннього запаху і смаку, сухими, непророслими. Не допускаються загнилі, запарені, підморожені, пошкоджені стебловими нематодами і кліщами, а також цибулини, які містять пестициди й нітрати вище норми, встановленої МОЗ України.

***Цибуля зелена очищена.*****Органолептичні показники.** За зовнішнім виглядом цибуля зелена обрізна повинна відповідати таким вимогам: сформовану цибулину з корінцями, із непідсохлою шийкою і лусками, без листків; листя обрізані на висоті 3-5 см; розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром для: овальних форм не менше 3,0 см; інших - не менше 4,0 см. Допускається наявність: цибулин із довжиною шийки від 5 до 10 см - не більше 5 %, цибулин менше встановлених розмірів, механічних пошкоджень не більше 5 %; землі, що прилипла до цибулин - не більше 1 %. Загальна кількість допустимих відхилень у сукупності не повинна перевищувати для: цибулі зеленої-перо із цибулиною - 15 %: цибулі зеленої обрізаної - 10 % від маси партії.

***Гриби печериці.***Гриби печериці вирощені в природних умовах без перевищеного вмісту хімічних речовин. Зовнішній вигляд: Гриби печериці свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, не зів’ялі, цілком сформовані. Не допускається наявність плодів ушкоджених сільськогосподарськими шкідниками, механічних пошкоджень, уражених хворобами, без зайвої вологості, без загнивання. Форма має бути типовою для даного сорту. Розмір: Гриби печериці повинні бути середнього або великого розміру, відповідно до діючих стандартів. Запах, смак: Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку.

***Капуста цвітна.* Органолептичні показники.** Качани капусти повинні бути: щільні, білого чи ледь кремового забарвлення, свіжі, чисті, здорові, цілі з горбкуватою поверхнею, без ушкодження шкідниками та хворобами, без пророслих внутрішніх листочків і механічних пошкоджень, з двома рядами покривних підрізаних на 2-3 см вище голівки свіжих зелених листків, з качаном який не більше ніж на 2 см нижче останнього листка; смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху й присмаку; допускаються невеликі відхилення за формою і забарвленням та незначна пушистість; розмір голівки з найбільшим поперечним діаметром (без листків) не менше 8,0-11,0 см.

***Перець солодкий****.* **Органолептичні показники.** Перець солодкий свіжий має відповідати таким вимогам: за зовнішнім виглядом плоди перцю солодкого повинні бути свіжими, чистими, цілими, здоровими, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, із плодоніжкою; смак солодкий, із легкою гостротою; розмір плодів сортів подовженої форми (довжина без плодоніжки) не менше 6,0 см; для сортів округлої форми (найбільший поперечний діаметр) не менше 4,0 см; 4) допускається наявність плодів злегка в’ялих, але не зморщених, зі свіжими подряпинами не більше 10 %.

***Кабачки.*** **Органолептичні показники**. Кабачки повинні бути свіжими, високоякісними, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, чистими, твердими, без порожнин, тріщин, відповідного ступеня стиглості, але без перестиглого насіння, з нормальною вологістю поверхні.

***Корінь селери****.* **Органолептичні показники**. Селери продовольчі свіжі мають відповідати таким вимогам: за зовнішнім виглядом плоди селери повинні бути свіжими, стиглими, чистими, цілими, здоровими, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, смаку та запаху, із плодоніжкою чи без неї; допускаються плоди з відхиленням від правильної форми, але непотворні, із зарубцьованими (опробковілими) пошкодженнями кори від порізів і подряпин; розмір плодів; не допускається наявність плодів розчавлених, з тріщинами, м’ятих, недостиглих, перестиглих, пошкоджених шкідниками та уражених хворобами, підгнилих, гнилих. До стиглих плодів відносять плоди, що мають забарвлення м’якуша, властиве певному ботанічному сорту.

***Слива.* Органолептичні показники**. Сливи свіжі мають відповідати таким вимогам: за зовнішнім виглядом сливи свіжі повинні бути: плоди здорові, свіжі, чисті, цілі, повністю мірою сформовані, знімальної зрілості, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, типової для даного сорту форми й забарвлення; запах і смак властиві даному сорту, без стороннього запаху и присмаку; ступінь зрілості технічна, споживча, плоди мають бути однорідні по ступені зрілості; не обмежується сітка на плодах слабка (тонка, сіткоподібна, не різко відрізняється із кольором плоду); не допускається сітка на плодах сильна, шорстка.

***Лимон.*****Органолептичні показники.** Лимони мають відповідати таким вимогам: за зовнішнім виглядом плоди лимонів повинні бути свіжі, чисті, без механічних ушкоджень, без уражень шкідниками і хворобами, з рівно зрізаною біля основи плоду плодоніжкою; допускається плоди у яких відпала, але не вирвана плодоніжка; запах і смак - властиві свіжим лимонам, без стороннього запаху та присмаку колір лимонів від зелено-жовтого до жовтого. Допускаються плоди із прозеленню; розмір плоду за найбільшим поперечним діаметром повинен бути не менше 4,2 см; не допускаються плоди лимонів зелені, підморожені й загнилі; плоди лимонів упаковують у ящики із перестиланням папером діагональними рядами або в шахматному порядку.

***Яблуко.*****Органолептичні показники.** Яблука свіжі мають відповідати таким вимогам: за зовнішнім виглядом яблука свіжі повинні бути: плоди здорові, свіжі, чисті, цілі, повністю мірою сформовані, знімальної зрілості, із плодоножкою або без неї, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, типової для даного сорту форми й забарвлення; запах і смак властиві даному сорту, без стороннього запаху и присмаку; ступінь зрілості технічна, споживча, плоди мають бути однорідні по ступені зрілості; не обмежується сітка на плодах слабка (тонка, сіткоподібна, не різко відрізняється із кольором плоду); не допускається сітка на плодах сильна, шорстка.

Яблука упаковують в ящики, ящикові піддони або спеціальні контейнери, виготовлені згідно з чинною нормативною документацією. Тара для пакування яблук повинна бути чистою, сухою, без стороннього запаху і пошкоджень.