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: 15510000-6 Молоко та вершки (Згущене молоко 8,5%, Сухе молоко від 25% жир., Молоко від 2,5% жир. п/е, Молоко від 2,5% п/е жир.(спец. харчування))

**3. Ідентифікатор закупівлі:** [https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2024-02-21-010330-a-dk-021-2015-yedynyj-zakupivelnyj-slovnyk-15510000-6-moloko-ta-vershky-zhushhene#:](https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2024-02-21-010330-a-dk-021-2015-yedynyj-zakupivelnyj-slovnyk-15510000-6-moloko-ta-vershky-zhushhene#:~:text=UA%2D2024%2D02%2D21%2D010330%2Da)

**Очікувана вартість предмета закупівлі: 176 255,00 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.** | |
| Їдальня ХНМУ | ННМЦ «УК» ХНМУ |
| 1. | *Згущене молоко 8,5%* | кг | 158 | 10 | 148 |
| 2. | *Сухе молоко від 25% жир.* | кг | 30 | - | 30 |
| 3. | *Молоко від 2,5% жир. п/е* | кг | 2300 | 800 | 1500 |
| 4. | *Молоко від 2,5% п/е жир.(спец. харчування), (тара 0,5л)* | кг | 900 | - | 900 |

**Технічні вимоги**

**Згущене молоко 8,5%** Технічні вимоги.Смак та запах:солодкий, чистий, з вираженим смаком пастеризованого молока, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволяється наявність легкого кормового присмаку Консистенція: однорідна за всією масою, без наявності відчутних органолептично кристалів молочного цукру. Допускається незначна мучниста консистенція і незначний осад лактози на дні банки під час зберігання. Колір: білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.

Термін зберігання не більше 12 місяців. Не допускається деформація цілісності упаковки.

**Сухе молоко.** Смак та запах притаманні свіжому пастеризованому молоку, без сторонніх присмаків та запахів. Зовнішній вигляд: сухий порошок, що складається із агломерованих часточок. Допустима наявність незначної кількості легкорозсипчастих грудочок. Дозволено незначну кількість грудочок, які легко розсипаються під час механічної дії. Колір: однорідний, білий або з кремовим відтінком.

Рекомендовані строки придатності продуктів за температури не більше ніж 25 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 70 %: 12 міс. З дати виготовлення.

**Молоко не менше 2,5% жирності**. Оцінка якості – згідно з ДСТУ 2661:2010. Зовнішній вигляд – однорідна рідина без осаду, пластівців білка та грудочок жиру.

Смак і запах – чисті, без сторонніх, не притаманних свіжому молоку присмаків та запахів, з легким присмаком пастеризації. Колір – білий, рівномірний по всій масі, трохи з жовтуватим відтінком. Термообробка – пастеризоване. Жирність – не менше 2,5%.

Строк придатності – не більше 72 годин. Пакування – молоко, запаковане в спожиткову тару: пакети з поліетиленової плівки з внутрішнім чорним покриттям, що дозволена для контакту з харчовими продуктами. Кожна одиниця спожиткової тари повинна бути чиста, не пошкоджена та промаркована згідно ДСТУ 2661:2010. Молоко у спожитковому пакуванні має бути складене у транспортну тару: ящики полімерні або інші види тари, що дозволені для контакту з харчовими продуктами. Спожиткове та транспортне пакування повинне бути закрите способом, який гарантує його цілісність та забезпечує зберігання питного молока відповідно з ДСТУ 2661:2010.

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).