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: 15110000-2 М’ясо (М'ясо свинини п/ф, М'ясо свинини корейка, Печінка яловича (заморожена), Яловичина п/ф, Тушки курей заморожені, Філе індички заморожене, Філе куряче заморожене)

**3. Ідентифікатор закупівлі:** <https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2024-02-22-005023-a-dk-021-2015-yedynyj-zakupivelnyj-slovnyk-15110000-2-myaso-myaso-svynyny-p-f#>:

**Очікувана вартість предмета закупівлі: 778 392,00 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. | *М'ясо свинини п/ф* | кг | 200 | - | 200 | - |
| 2. | *М'ясо свинини корейка* | кг | 80 | - | 80 | - |
| 3. | *Печінка яловича(заморожена)* | кг | 200 | - | 200 | - |
| 4. | *Яловичина п/ф* | кг | 200 | - | 200 | - |
| 5. | *Тушки курей , заморожені* | кг | 3339 | 1139 | 700 | 1500 |
| 6. | *Філе індички заморожене* | кг | 270 | - | 270 | - |
| 7. | *Філе куряче заморожене* | кг | 1000 | - | 1000 | - |

**Технічні вимоги**

М'ясо свинини, яловичини та печінка повинні відповідати ДСТУ, ГОСТ, ТУ або ТУ У, без стороннього запаху, природного кольору. Обов’язкова наявність маркування, якісного посвідчення з вказанням нормативного документа, згідно якого виготовлений продукт, дати виготовлення, умов зберігання. Постачання товару має здійснюватися згідно заявки, з залишковим терміном зберігання не менше 70 % строку до закінчення терміну зберігання.

М'ясо птиці сухої заморозки повинно відповідати наступним технічним вимогам.

|  |  |
| --- | --- |
| **Технічний стан** | Стан заморозки м’ясо птиці повинно відповідати нормам ДСТУ, ГОСТ, ТУ У або ТУ тощо. |
| **Зовнішній вигляд** | * без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині * з чистою поверхнею * зовнішня поверхня суха, не завітрена * жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 1 см * добре знекровлені * оперення повністю видалено |
| **Запах** | Властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів |
| **Споживче пакування** | **Харчове упакування.** На упаковці повинно бути маркування з найменуванням товару, визначенням дати виготовлення, терміну придатності, походження товару, найменування виробника. М'ясо повинно бути вітчизняного виробництва |
|  |  |

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).