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: 15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (Хліб житньо-пшеничний, Хліб пшеничний, Батон)

**3. Ідентифікатор закупівлі:** [https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2024-02-21-008437-a-dk-021-2015-yedynyj-zakupivelnyj-slovnyk-15810000-9-xliboprodukty#:](https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2024-02-21-008437-a-dk-021-2015-yedynyj-zakupivelnyj-slovnyk-15810000-9-xliboprodukty#:~:text=UA%2D2024%2D02%2D21%2D008437%2Da)

**Очікувана вартість предмета закупівлі: 272 249,00 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.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№*  *з/п* | *Найменування товару (марка, тип, вид)* | *Од. виміру* | *Загальна очікувана кількість* | *в т.ч.* | | |
| Їдальня ХНМУ | НДІ ГП та ПЗ ХНМУ | ННМЦ «УК» ХНМУ |
| 1 | *Хліб житньо-пшеничний* | кг | 2600 | - | - | 2600 |
| 2 | *Хліб пшеничний* | кг | 2850 | - | 750 | 2100 |
| 3 | *Батон* | кг | 300 | 300 | - | - |

**Технічні вимоги**

**Хліб житньо-пшеничний**. Поверхня: відповідає виду виробу, без забруднення, без великих (більше 1 см ширини) тріщин, кірка не відстає від мякушки, пропечена, без слідів непропіку, без ущільнення, еластична, не пригоріла, мякиш не липкий, хліб не вологий на дотик, при натиску пальцем приймає першочергову форму, без борошняних грудок, пустот і щільного непористого шару у нижній кірки (загартування). Смак властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку, помірнокислий. Колір: від світло-коричневого до темно-коричневого, без підгорілості. Запах: властивий даному виду виробів, без стороннього запаху. Сорт борошна: борошно пшеничне вищого або першого ґатунку. За видом укладання хлібопродуктів: на нижню скоринку. Термін придатності до споживання не більше ніж 72 годин. Оцінка якості: Згідно ДСТУ або ТУ У, або ТУ тощо. Форма: витягнута або кругла. Смак: властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку.

**Хліб пшеничний**. Поверхня: відповідає виду виробу, без забруднення, без великих (більше 1 см ширини) тріщин, кірка не відстає від мякушки, пропечена, без слідів непропіку, без ущільнення, еластична, не пригоріла, мякиш не липкий, хліб не вологий на дотик, при натиску пальцем приймає першочергову форму, без борошняних грудок, пустот і щільного непористого шару у нижній кірки (загартування).Смак не кислий, не прісний. Колір: від світло-жовтий, без підгорілості. Запах: властивий даному виду виробів, без стороннього запаху. Сорт борошна: борошно пшеничне вищого, першого або другого ґатунку. За видом укладання хлібопродуктів: на нижню скоринку. Термін придатності до споживання не більше ніж 48 години. Оцінка якості: Згідно ДСТУ або ТУ У, або ТУ тощо. Форма: витягнута або кругла. Смак: властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку.

**Батон.** Поверхня: відповідає виду виробу, без забруднення, без великих (більше 1 см ширини) тріщин, кірка не відстає від мякушки, пропечена, без слідів непропіку, без ущільнення, еластична, не пригоріла, мякиш не липкий, хліб не вологий на дотик, при натиску пальцем приймає першочергову форму, без борошняних грудок, пустот і щільного непористого шару у нижній кірки (загартування).Смак не кислий, не прісний. Колір: від світло-жовтий, без підгорілості. Запах: властивий даному виду виробів, без стороннього запаху. Сорт борошна: борошно пшеничне вищого, першого або другого ґатунку. За видом укладання хлібопродуктів: на нижню скоринку. Термін придатності до споживання не більше ніж 48 години. Оцінка якості: Згідно ДСТУ або ТУ У, або ТУ тощо. Форма: витягнута. Смак: властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку.

Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, до складу яких входять штучні, синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти, ГМО, тощо. Транспортування хліба та хлібобулочних виробів повинно здійснюватися в спеціально виділеному транспорті, із спеціально обладнаними полицями, лотками або контейнерами з метою запобігання деформації і забруднення хлібобулочних виробів. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України. При кожному постачанні товару обов’язково надаються супровідні документи, що підтверджують його походження, безпечність, якість та умови зберігання. У посвідченях якості по органолептичних показниках має бути зазначено відповідно норм вологість, кислотність, пористість виробу.

Дефекти недопустимі - при виявленні Замовником дефекті та будь-якого іншого недоліку, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника протягом одного дня.

На весь товар повинні бути документи щодо якості та відповідності товару технічним, санітарним нормам і підтверджуватися відповідними документами згідно з чинним законодавством України.

Товар при поставці повинен супроводжуватись документами виробника, які підтверджують його якість та безпеку. Документи, що супроводжують товар повинні містити чітку інформацію про дату, час виготовлення товару.

Пакування хлібобулочних виробів. Для пакування хлібобулочних виробів використовують лотки, ящики, кошики, тару-обладнання контейнерного типу. Воно має велике гігієнічне значення, оскільки виключає доторкування рук людини до готових виробів. Кожну партію виробів забезпечують документацією про якість.