

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» (зі змінами)

1. код ДК 021:2015 15530000-2: Вершкове масло:

1. **Предмет закупівлі:** масло солодковершкове селянське фасоване, код за ДК 021:2015 - 15530000-2 Вершкове масло, лот №1 - для їдальні в м. Харкові та Харківській області
лот №2 - для їдальні у м. Полтаві
2. **ID номер закупівлі:** UA-2024-02-13-013510-a.
3. **Процедура закупівлі:** Відкриті торги.
4. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого та норм чинного законодавства.

масло солодковершкове селянське фасоване
лот №1 - для їдальні в м. Харкові та Харківській області

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	масло солодковершкове селянське фасоване	2016 кг	Масло солодковершкове селянське – з масовою часткою жиру від 72,5% до 73,0%, фасоване масою нетто від 0,180 кг – до 0,400 кг. Смак і запах вершковий, без сторонніх присмаків та домішок. Консистенція щільна, пластична, однорідна. Поверхня у розрізі блискуча або слабо блискуча, або злегка матова, допускаються поодинокі маленькі краплинки вологи. Товар без рослинних жирів. Якість згідно ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. Зі змінами та поправками.

Вимоги щодо предмета закупівлі (товару) за частиною предмета закупівлі:

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).
2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завозу товару з 9.00 до 15.00.
3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.
5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

масло солодковершкове селянське фасоване
лот №2 – для їдальні у м. Полтаві

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	масло солодковершкове селянське фасоване	126 кг	Масло солодковершкове селянське – з масовою часткою жиру від 72,5% до 73,0%, фасоване масою нетто від 0,180 кг – до 0,400 кг. Смак і запах вершковий, без сторонніх присмаків та домішок. Консистенція щільна, пластична, однорідна. Поверхня у розрізі блискуча або слабо блискуча, або злегка матова, допускаються поодинокі маленькі краплинки вологи. Товар без рослинних жирів. Якість згідно ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. Зі змінами та поправками.

Вимоги щодо предмета закупівлі (товару) за частиною предмета закупівлі:

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).

2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завантаження товару з 9.00 до 15.00.
3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносяться кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.
5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

5. Обґрунтування очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення:

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося з урахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із застосуванням методу порівняння ринкових цін на основі інформації з отриманих цінових пропозицій від постачальників.

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 852 537,42 грн. (вісімсот п'ятдесят дві тисячі п'ятсот тридцять сім грн. 42 коп.) з ПДВ.

2. код ДК 021:2015 15540000-5: Сирні продукти:

1. **Предмет закупівлі:** лот № 1 – для їдалень в м. Харкові та Харківській області: сир твердий, код за ДК 021:2015 - 15544000-3 Твердий сир; сир кисломолочний, код за ДК 021:2015 - 15542000-9 Свіжий сир; сирок глазурований в шоколадній глазури, код за ДК 021:2015 - 15540000-5 Сирні продукти; лот № 2 – для їдальні у м. Полтаві: сир твердий, код за ДК 021:2015 - 15544000-3 Твердий сир; сир кисломолочний, код за ДК 021:2015 - 15542000-9 Свіжий сир.
2. **ID номер закупівлі:** UA-2024-02-13-013745-a.
3. **Процедура закупівлі:** Відкриті торги.
4. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого та норм чинного законодавства.

лот № 1 – для їдалень в м. Харкові та Харківській області:

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	сир твердий	1200 кг	Сир твердий сичужний. Складові: молоко коров'яче незбиране не нижче першого гатунку. 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. Колір однорідний за всією масою, від світло-жовтого до темно-жовтого. Без ГМО. <u>Пакування:</u> товар повинен бути наданий в тарі та (або) упакований звичайним для нього способом, що забезпечує зберігання товару під час звичайних умов зберігання та транспортування. Якість згідно ДСТУ 6003:2008 Сири тверді. Загальні технічні умови.*
2	сир кисломолочний	2005 кг	Сир кисломолочний, виготовлений з натурального коров'ячого молока. Консистенція: м'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну 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. Масова частка жиру не менше ніж 9,0%, масова частка білка не менше ніж 14%, масова частка вологи від 65 до 80%. Кислотність титрована 0Т в межах- від 170 до 250, Фосфатаза - не дозволена. <u>Пакування:</u> товар повинен бути наданий в тарі та (або) упакований звичайним для нього способом, що забезпечує зберігання товару під час звичайних умов зберігання та транспортування. Якість згідно ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови».*
3	сирок глазурований в шоколадній глазури	3000 шт	Вироби сиркові в асортименті. Форма: циліндрична. Поверхня: рівномірно вкрита глазур'ю. Поверхня глазури: гладка, блискуча або матова, яка не прилипає до пакувального матеріалу. Смак та запах сирної маси: чистий, кисломолочний, солодкий, з вираженим смаком та запахом харчових продуктів та/або харчових добавок, які використовуються. Смак та запах глазури: зі смаком та запахом харчових продуктів які

використовуються, без стороннього смаку та запаху. Консистенція: ніжна, однорідна, в міру шільна, з наявністю внесених харчових продуктів. Глазур: тверда, однорідна, не крихка. Колір: для сирної маси – білий, або білий з кремовим відтінком або обумовлений кольором внесених харчових продуктів і/або харчових добавок; для глазури – в залежності від виду глазури, яка використовується. Пакування: художньо оформлені пакетики з поліетиленової плівки, які забезпечують зберігання протягом всього терміну придатності.

Вимоги щодо предмета закупівлі (товару) за частиною предмета закупівлі:

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).
2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завою товару з 9.00 до 15.00.
3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.
5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

лот №2 – для ідальні у м. Полтаві

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	сир твердий	83 кг	Сир твердий сичужний. Складові: молоко коров'яче незбиране не нижче першого гатунку. 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. Колір однорідний за всією масою, від світло-жовтого до темно-жовтого. Без ГМО. <u>Пакування:</u> товар повинен бути наданий в тарі та (або) упакований звичайним для нього способом, що забезпечує зберігання товару під час звичайних умов зберігання та транспортування. Якість згідно ДСТУ 6003:2008 Сири тверді. Загальні технічні умови.*
2	сир кисломолочний	200 кг	Сир кисломолочний, виготовлений з натурального коров'ячого молока. Консистенція: м'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну 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. Масова частка жиру не менше ніж 9,0%, масова частка білка не менше ніж 14%, масова частка вологи від 65 до 80%. Кислотність титрована ОТ в межах- від 170 до 250, Фосфатаза - не дозволена. <u>Пакування:</u> товар повинен бути наданий в тарі та (або) упакований звичайним для нього способом, що забезпечує зберігання товару під час звичайних умов зберігання та транспортування. Якість згідно ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови».

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).
2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завою товару з 9.00 до 15.00.
3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для

споживачів щодо харчових продуктів».

4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.

5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

5. Обґрунтування очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення:

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося з урахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із застосуванням методу порівняння ринкових цін на основі інформації з отриманих цінних пропозицій від постачальників.

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 850 104,39 грн. (вісімсот п'ятдесят тисяч сто чотири грн. 39 коп.) з ПДВ.

3. код ДК 021:2015 15550000-8: Молочні продукти різні:

1. Предмет закупівлі: лот № 1 – для їдалень в м. Харкові та Харківській області: сметана фасована, код за ДК 021:2015 15550000-8 Молочні продукти різні; кефір фасований, код за ДК 021:2015 15550000-8 Молочні продукти різні; ряжанка фасована, код за ДК 021:2015 15550000-8 Молочні продукти різні; лот № 2 – для їдальні у м. Полтаві: сметана фасована, код за ДК 021:2015 15550000-8 Молочні продукти різні; кефір фасований, код за ДК 021:2015 15550000-8 Молочні продукти різні.

2. ID номер закупівлі: UA-2024-02-13-013938-a.

3. Процедура закупівлі: Відкриті торги.

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого та норм чинного законодавства.

лот №1 - для їдалень в м. Харкові та Харківській області:

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	сметана фасована	500 кг	Сметана фасована: масова частка жиру від 20,0% до 21,0%, фасування від 0,400 кг – до 0,450 кг. Зовнішній вигляд і консистенція: однорідна маса з глянсуватою поверхнею, густа. Дозволено наявність поодиноких пухирців повітря, незначна крупинчатість. Смак та запах: чистий, кисломолочний, з присмаком і ароматом властивими пастеризованому продукту, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Для сметани, яку виробляють з використанням пластичних вершків, дозволено незначний присмак топленого масла. Пакування: пакети із поліетиленової плівки. Якість згідно ДСТУ 4418:2005 «Сметана. Технічні умови. З Поправкою та Змінами № 1 і № 2».*
3	кефір фасований	1800 кг	Кефір фасований: масова частка жиру не менше ніж 2,5%, фасування від 0,400 кг – до 0,450 кг. Зовнішній вигляд і консистенція: однорідна, в'язка, з порушеним або непорушеним згустком (залежно від технології виробництва). Дозволено: газоутворення, яке спричинено нормальною життєдіяльністю мікрофлори кефірної закваски; незначне відокремлення сироватки Смак і запах: чистий, кисломолочний, смак щипкий, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: молочно-білий, рівномірний за всією масою. Дозволено незначне здійснення герметичного споживчого пакування з кефіром, що спричинено газоутворенням внаслідок дії мікрофлори кефірної закваски. Масова частка білка не менше ніж 2,7%. Пакування: пакети із поліетиленової плівки. Якість згідно ДСТУ 4417:2005 «Кефір. Технічні умови. З поправкою та Зміною № 1».*
4	ряжанка фасована	1800 кг	Ряжанка фасована: масова частка жиру не менше ніж 4,0%, фасування від 0,400 кг – до 0,450 кг. Зовнішній вигляд і консистенція: однорідна, в міру щільна, з непорушеним згустком (за термостатного способу виробництва) або порушеним згустком (за резервуарного способу виробництва). Дозволено: наявність молочних плівок. Смак і запах чистий, кисломолочний з вираженим присмаком пряженого молока. Колір: рівномірний за всією масою: від кремового до темно-кремового Колір плівок — від світло-кремового до коричневого. Масова частка білка, не менше ніж 2,7%. Пакування: пакети із поліетиленової плівки. Якість згідно ДСТУ 4565:2006 «Ряжанка та варенець. Технічні умови».*

Вимоги щодо предмета закупівлі (товару) за частиною предмета закупівлі:

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).

2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завозу товару з 9.00 до 15.00.
3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.
5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

лот №2 – для їдальні у м. Полтаві

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі,	Кількість, одиниця виміру	Характеристики предмета закупівлі, що вимагаються замовником
1.	сметана фасована	185 кг	Сметана фасована: масова частка жиру не менше ніж 15,0%, фасування від 0,350 кг – до 0,500 кг. Зовнішній вигляд і консистенція: однорідна маса з глянуватою поверхнею, густа. Дозволено наявність поодиноких пухирців повітря, незначна крупинчатість. Смак та запах: чистий, кисломолочний, з присмаком і ароматом властивими пастеризованому продукту, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Для сметани, яку виробляють з використанням пластичних вершків, дозволено незначний присмак топленого масла. Пакування: пакети із поліетиленової плівки. Якість згідно ДСТУ 4418:2005 «Сметана. Технічні умови. З Поправкою та Змінами № 1 і № 2».*
2	кефір фасований	122 кг	Кефір фасований: масова частка жиру не менше ніж 2,5%, фасування від 0,500 кг – до 1 кг. Зовнішній вигляд і консистенція: однорідна, в'язка, з порушеним або непорушеним згустком (залежно від технології виробництва). Дозволено: газоутворення, яке спричинено нормальною життєдіяльністю мікрофлори кефірної закваски; незначне відокремлення сироватки Смак і запах: чистий, кисломолочний, смак шипкий, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: молочно-білий, рівномірний за всією масою. Дозволено незначне здійснення герметичного споживчого пакування з кефіром, що спричинено газоутворенням внаслідок дії мікрофлори кефірної закваски. Масова частка білка не менше ніж 2,7%. Пакування: пакети із поліетиленової плівки. Якість згідно ДСТУ 4417:2005 «Кефір. Технічні умови. З поправкою та Зміною № 1».*

1. Товар повинен бути виготовлений в країнах, на які не поширюються обмеження в торговельних відносинах по торгових міжнародних договорах уряду України. Крім того, Учасник гарантує, дотримання положень щодо ввезення товарів в митному режимі імпорту товарів, що встановлені в Постанові Кабінету Міністрів України від 9 квітня 2022 р. № 426 «Про застосування заборони ввезення товарів з Російської Федерації» (зі змінами).
2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника. Час завозу товару з 9.00 до 15.00.
3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва продукту, інформація про його фізичний стан, назва та місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
4. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.
5. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

5. Обґрунтування очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення:

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося з урахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із застосуванням методу порівняння ринкових цін на основі інформації з отриманих цінових пропозицій від постачальників.

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 268 293,98 грн. (двісті шістдесят вісім тисяч двісті дев'яносто три грн. 98 коп.) з ПДВ.