**Обґрунтування**

**технічних та якісних характеристик предмета закупівлі  
ДК 021:2015 - код ДК 021:2015 - 03220000-9 “Овочі, фрукти та горіхи” (овочі свіжі, яблука, цитрусові та гриби)**

(назва предмета закупівлі)

**(номер / ідентифікатор закупівлі UA-2024-01-23-010688-a)**

**Для забезпечення студентської їдальні овочами для приготування страв**

**є необхідність в його закупівлі на 2024 рік в кількості 6020 кг.**

**Капуста білоголова свіжа**

За органолептичними показниками капуста білоголова свіжа повинна відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1- Органолептичні показники

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками |
| Смак та запах | Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку |
| Зачистка головки | Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків |
| Довжина качана над головкою, см, не більше ніж | 3,0 |
| Щільність головки | Для ранньостиглої - різного ступеня щільності; для середньостиглої та пізньостиглої - щільні або менш щільні, але не розпущені |
| Головки з механічними пошкодженнями, пророслі, тріснуті, загнилі, запарені, підморожені (з ознаками внутрішнього пожовтіння та побуріння) | Не допустимо |

Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу.

Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість.

Залишкова кількість пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів, радіонуклідів не повинно перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Капуста молода**

За органолептичними показниками капуста молода повинна відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1- Органолептичні показники

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками |
| Смак та запах | Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку |
| Зачистка головки | Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків |
| Довжина качана над головкою, см, не більше ніж | 3,0 |
| Щільність головки | Для ранньостиглої - різного ступеня щільності; для середньостиглої та пізньостиглої - щільні або менш щільні, але не розпущені |
| Головки з механічними пошкодженнями, пророслі, тріснуті, загнилі, запарені, підморожені (з ознаками внутрішнього пожовтіння та побуріння) | Не допустимо |

Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу.

Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість.

Залишкова кількість пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів, радіонуклідів не повинно перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Капуста цвітна свіжа**

За органолептичними показниками капуста цвітна свіжа повинна відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

| Назва показника | Характеристика і норма |
| --- | --- |
| Зовнішній вигляд | Головки щільні, білого чи злегка кремового забарвлення, свіжі, чисті, здорові, цілі, з горбкуватою поверхнею, без пророслих внутрішніх листочків, без механічних пошкоджень. Довжина качана не більше ніж 2 см від нижче останнього листка |
| Смак і запах | Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку |
| Наявність мінеральних і сторонніх домішок | Не допускається |
| Наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів іх життєдіяльності | Не допускається |
| Наявність гнилої і зіпсованої капусти | Не допускається |

Залишкова кількість пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів, радіонуклідів не повинно перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Капуста пекінська свіжа**

За органолептичними показниками капуста пекінська свіжа повинна відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика |
| Зовнішній вигляд | Розетки листочків чи качани цілі, здорові, свіжі, чисті, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без квіткового стебла, без ознак самозігрівання, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без механічних пошкоджень, без зайвої вологи |
| Запах та смак | Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку |
| Наявність мінеральних і сторонніх домішок | Не допускається |
| Наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів їх життєдіяльності | Не допускається |
| Наявність гнилої і зіпсованої капусти | Не допускається |

Залишкова кількість пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів, радіонуклідів не повинно перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Кріп свіжий**

За органолептичними показниками кріп свіжий повинен відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Молода рослина з черешками чи без черешків, свіжі, чисті, здорові, із зеленим листям |
| Смак та запах | Властивий ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку |
| Довжина від шийки кореня до кінчиків верхніх листочків, см, не більше ніж | 10,0 |
| Допускається наявність рослин, %, не більше ніж:  злегка в’ялими стовбурами і пожовклими кінчиками листя  з нерозпущеними квітковими парасольками і механічними пошкодженнями | 7,0  13,0 |

Вміст пестицидів, токсичних елементів не повинні перевищувати допустимі рівні встановлені чинною нормативною документацією.

**Цибуля зелена свіжа**

За органолептичними показниками цибуля ріпчаста повинна відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика та норма |
| Зовнішній вигляд | Цибулина або несправжня цибулина з пучком свіжих, чистих, зелених листків чи зрізані листки, не пошкоджені шкідниками та хворобами, не в’ялі, без пожовтіння, з корінцями (не більше ніж 2,5 - 3,0 см) |
| Довжина основної маси листків від шийки цибулини, см, не менше ніж | 20,0 |
| Розмір цибулини за найбільш поперечним діаметром, см, не більш ніж | 4,0 |
| Наявність землі на цибулинах, % до маси, не більше ніж | 1,0 |

Вміст пестицидів, радіонуклідів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Щавель свіжий**

За органолептичними показниками щавель повинен відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Листя свіжі, молоді, зелені (різних відтінків), цілі, здорові, не в’ялі, не брудні, не пожовклі, не перемерзлі. Допускаються незначні дефекти листя (вм’ятин, дірок чи розриви), невелика втрата свіжості |
| Запах та смак | Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку |
| Наявність без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками та хворобами, сторонніх домішок | Не допускаються |

Вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, радіонуклідів, нітратів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Буряк столовий свіжий**

За органолептичними показниками буряк столовий свіжий повинен відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

| Назва показника | Характеристика і норма |
| --- | --- |
| Зовнішній вигляд | Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, незів’ялі, нетріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями |
| Смак та запах | Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку |
| Внутрішня будова | М’якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 %, для промислового перероблення - не більше ніж 3 % відносно маси |
| Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром, см, не менше | 5,0 |
| Вміст коренеплодів з механічними пошкодженнями на глибину не більше ніж 0,3 см, з порізами головок, підгнилих, зів’ялих, з ознаками зморшкуватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною | Не допустимо |
| Наявність землі на коренеплодах, %, відносно маси, не більше ніж | 1,0 |

Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу.

Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість.

Вміст залишкових кількостей пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів, радіонуклідів не повинен перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Морква свіжа**

За органолептичними показниками морква свіжа повинна відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Назва показника | | Характеристика і норма | |
| Зовнішній вигляд | Коренеплоди свіжі, цілі, незів’ялі, не тріснуті, калібровані, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, без пошкоджень, не уражені хворобами, без надмірної зовнішньої вологи, з довжиною залишених черешків не більше 2,0 см або з обрізаними врівень з плечиками коренеплоду | |
| Запах і смак | Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку | |
| Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром, см, не більше ніж | 6,0 | |
| Розмір коренеплоду за довжиною, см, не менш ніж | 10,0 | |
| Вміст коренеплодів підгнилих, зів’ялих, з ознаками зморшкуватості, запарених, підморожених, тріснутих, 3 відкритою серцевиною | Не допустимо | |
| Наявність землі на коренеплодах відносно маси, %, не більш ніж | 1,0 | |

Вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, радіонуклідів, нітратів не повинен перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Редис свіжий**

За органолептичними показниками редис свіжий повинен відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

| Назва показника | Характеристика та норма | |
| --- | --- | --- |
| Зовнішній вигляд | Ваговий | Пучковий |
| Коренеплоди цілі, здорові, для ботанічного сорту ф пошкоджень хворобами шкідниками, без зайвої зовні Листя зрізані по верхівці кореня або на довжину черешка не більше 20 мм | свіжі, чисті, з характерною форми та забарвлення без га сільськогосподарськими іншої вологості \*  Листя свіжі, зелені цілі або укорочені, чисті, допускається легке в'янення і незначне пожовтіння |
| Консистенція м’якоті | Соковита, щільна, не згрубіла, без пустот, різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту | |
| Смак та запах | Властивий ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку | |
| Колір | Червоний, рожево-червоний та інших кольорів відповідно до ботанічного сорту | |
| Розмір коренеплоду по найбільшому поперечному діаметрі, мм, не менше ніж | 15,0 | |

**\*Примітка.** Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу.

Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість.

За показниками безпечності редис свіжий повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

**Цибуля ріпчаста свіжа**

За органолептичними показниками цибуля ріпчаста повинна відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень і сортової домішки, без стрілок, добре закритими лусками, без сухих корінців, не пророслі. Не допускається загнилих, запарених, підморожених, пошкоджених |
| Запах та смак | Притаманні даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів і смаку |
| Колір | Характерна ботанічному сорту |
| Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром, см, не менше | 5,0 |

Вміст пестицидів, токсичних елементів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Часник свіжий**

За органолептичними показниками часник повинен відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Цибулини визрілі, тверді, щільні, здорові, чисті, цілі, непророслі, за формою і забарвленням типові ботанічного сорту, з сухими покритими лусками, для стрілку вальних сортів - з обрізаною стрілкою не більше 20,0 мм, для не стрілкувальних з обрізаними сухим листям довжиною не більше - 50,0 мм включно, з залишками сухих корінців чи без них |
| Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром, мм, не менше | 25,0 |
| Вміст цибулин загнилих, запарених, підморожених, пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками | Не допускається |
| Вміст землі, яка прилипла до цибулини, %, не більше ніж | 0,5 |

Вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Кабачки свіжі**

За органолептичними показниками кабачки свіжі повинні відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Плоди молоді, свіжі, чисті, здорові, цілі, 3 ніжною не грубою шкіркою.  Форма та колір властивий ботанічному сорту |
| Внутрішня будова | М’якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвинутим насінням (насіння з м’якою соковитою оболонкою) |
| Смак та запах | Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку |
| Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру, см, не більше | 8 |
| Наявність плодів зів'ялих, з механічним пошкодженням, пошкодження шкідниками та хворобами | Не допускається |

Вміст залишкових кількостей пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів не повинно перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Баклажани свіжі**

За органолептичними показниками свіжі баклажани повинні відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

| Назва показника | Характеристика і норма |
| --- | --- |
| Зовнішній вигляд | Плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, не в’ялі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, технічного ступеня стиглості, 3 плодоніжкою |
| Внутрішня будова | М’якуш плода пружний, без пустот, насіннєве гніздо з недорозвиненим білим насінням, забарвлення м'якуша - зеленувате, зеленувате на краях, біле |
| Розмір плодів, см, не менше:  а) для сортів подовженої форми (довжина без плодоніжки)  б) для сортів іншої форми (найбільший поперечний діаметр) | 10,0  5,0 |
| Допускається наявність плодів з легким в'яненням шкірочки, 3 свіжими подряпинами і слідами від натисків, %, не більше | 10,0 |

Вміст залишкових кількостей пестицидів, мікотоксинів, нітратів, токсичних елементів не повинен перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Томат свіжий**

За органолептичними показниками томати свіжі повинні відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1- Органолептичні показники

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, не перестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень та сонячних опіків. Допускається у місцях призначення на плодах томатів легкі натиски від тари.  Не допускається наявність плодів томатів з тріщинками, зелені, м’яті, гнилі, пошкоджені шкідниками, уражені хворобами, в’ялі, перестиглі, підморожені |
| Смак і запах | Властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього смаку та запаху |
| Ступінь стиглості | Червоний, жовтий (для жовто-плідних сортів), оранжевий (для оранжево-плідних сортів), рожевий |
| Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром, см, не менше ніж | 4,0 |
| Наявність землі, прилиплої до плодів | Не допускається |

Вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Перець солодкий свіжий**

За органолептичними показниками перець солодкий повинен відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою |
| Колір | Жовтий, зелений, червоний |
| Смак | Солодкий з легкою гостротою |
| Довжина плоду, см, не менше ніж | 6,0 |

Вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів не повинен перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Огірки свіжі**

За органолептичними показниками огірки свіжі повинні відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, непотворні, без механічних пошкоджень, 3 плодоніжкою чи без неї, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, допускаються злегка вигнуті плоди для довго плідних і середньоплідних огірків. Допускаються плоди з вирваною плодоніжкою (діаметр пошкодження не більше ніж 1,0 см) |
| Внутрішня будова | М’якуш плоду щільний, з недорозвиненим водянистим насінням |
| Смак і запах | Властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку |
| Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром, см, не більше ніж | 5,5 |
| Наявність гнилих, запарених, підморожених, в’ялих, жовтих з грубим шкірястим насінням | Не допускається |
| Наявність землі, прилиплої до плодів, %, не більше ніж:  із захищеного ґрунту;  з відкритого ґрунту | Не дозволяється 0,5 |

Вміст залишкових кількостей пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, радіонуклідів, нітратів не повинен перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Яблука свіжі**

За органолептичними показниками яблука ранні свіжі повинні відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Плоди по формі і забарвленню типові для даного помологічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою цілою чи без неї, та без пошкоджень шкіри плоду |
| Розмір по найбільшому поперечному діаметру, мм, не менше ніж | 55,0 |
| Зрілість | Однорідні по ступеню зрілості. Не допускаються перезрілі плоди |
| Смак | Солодкий, кисло-солодкий, властивий помологічному сорту |
| Запах | Без стороннього запаху та присмаку |
| Колір | Властивий помологічному сорту |
| М’якуш | Властивий помологічному сорту |

За показниками безпечності яблука свіжі повинна відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

**Лимон**

За органолептичними показниками лимон повинен відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика і норма |
| Зовнішній вигляд | Плоди свіжі, чисті, не потворні, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з рівною зрізаною біля основи плодоніжкою. Допускаються плоди з відпалою, але не вирваною плодоніжкою |
| Запах і смак | Властивій свіжим лимонам, без стороннього запаху і смаку |
| Колір | Від світло-зеленого до жовтого або оранжевого. Допускаються плоди з прозеленню |
| Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру, мм, не менше | 42,0 |
| Допустимі відхилення: натиски від упаковки, пошкодження за період росту (проколи, градобоїни, подряпини, сітка, пробкові утворення), сліди сажистого грибка і щитівки загальною площею від поверхні площі, не більше | 1/4 |
| Плоди зелені, підморожені і гнилі | Не допускаються |

За мікробіологічними показниками, вмістом токсичних елементів, пестицидів, радіонуклідів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Печериці свіжі**

За органолептичними показниками печериці свіжі повинні відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника | Характеристика |
| Зовнішній вигляд | Гриби з плівкою, тобто капелюшок з’єднаний з ніжкою, зрілі, цілі, здорові, щільні, свіжі, не миті, без вологі, зріз плодоніжки чистий, без плям, без опіків, без вм’ятин, не підморожені, ніжка підрізана.  Гриби типові по формі і забарвлення для даного ботанічного сорту, однорідні по ступені зрілості Гриби добре сформовані. Допускаються незначні поверхневі дефекти при умові, що вони не впливають на загальних виглядь, якість, зберігання і товарний вид продукту в упаковці |
| Колір | Поверхня капелюха біла, кремова або коричнева з різними відтінками, властивій ботанічному сорту, м’якуш капелюшка на свіжому розрізі білий з рожевим відтінком |
| Смак та запах | Характерний свіжим печерицям, без стороннього запаху та присмаку |
| Діаметр шляпки гриба, мм, не менше ніж | 15,0 |
| Наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів їх життєдіяльності | Не допускається |

Вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, радіонуклідів, нітратів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.

**Обґрунтування**

**технічних та якісних характеристик предмета закупівлі  
ДК 021:2015 - код ДК 021:2015 - 03220000-9 “Овочі, фрукти та горіхи” (овочі свіжі, яблука, цитрусові та гриби**

**(номер / ідентифікатор закупівлі UA-2023-02-14-009784-a)**

**297 195, 00грн.**

(загальна очікувана вартість предмета закупівлі)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Розмір бюджетного призначення | Очікувана вартість предмета закупівлі | Обґрунтування розміру очікуваної вартості |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | 297 195, 00 | 297 195, 00 | Очікувану вартість закупівлі визначено відповідно кількості студентів та потреб студентської їдальні та споживчих цін на продукти харчування. |