

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

М'ясо (Лот 1 філе куряче охолоджене; Лот 2 яловичина, свинина та їх субпродукти); 15110000-2 М'ясо за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника

Ідентифікатор плану закупівлі UA-P-2021-03-10-011845-b, дата розміщення – 10.03.2021

Ідентифікатор закупівлі UA-2021-03-17-016736-c, дата розміщення - 17.03.2021

Здійснення Закупівлі даного виду товару за своїми якісними та технічними характеристиками має відповідати вимогам та потребам замовника.

Характеристика предмету закупівлі:

Повне найменування Замовника	Сумський національний аграрний університет
Місце знаходження	м. Суми, вул. Герасима Кондратьєва, 160
Процедура закупівлі	Відкриті торги
Назва предмета закупівлі	М'ясо (Лот 1 філе куряче охолоджене; Лот 2 яловичина, свинина та їх субпродукти); 15110000-2 М'ясо за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника
Строки поставки товарів, виконання робіт, надання послуг	до 31 грудня 2021 року
Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі	Якісні та технічні характеристики встановлені виходячи з вимог законодавства України щодо якості товарів. Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовником (згідно Додатку 1 до Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі) і відповідає вимогам статті 23 Закону України «Про публічні закупівлі».
Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Очікувана вартість предмета закупівлі складає 454 815,00 грн. без ПДВ і визначена відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 року №275) виходячи з моніторингу цін на ринку таких товарів та розраховано за такою формулою: $\text{Ц}_{\text{од}} = (\text{Ц}_1 + \dots + \text{Ц}_k) / K$,

де: $P_{от}$ - очікувана ціна за одиницю;

P_1 , - ціни, отримані з відкритих джерел інформації, приведені до
 $P_к$ єдиних умов;

K - кількість цін, отриманих з відкритих джерел інформації;

ЛОТ 1

- 1) Філе куряче охолоджене
 $(90,00+112,00+68,00)/3=90,00(\text{грн/кг})$
 $90*1500=135\ 000,00$ грн

ЛОТ 2

- 1) Серце яловиче охолоджене
 $(56,05+54,90+57,20)/3=56,05(\text{грн/кг})$
 $56,05*100=5\ 605,00$ грн
- 2) Печінка яловича охолоджена
 $(48,30+50,00+46,60)/3=48,30(\text{грн/кг})$
 $48,30*100=4\ 830,00$ грн
- 3) Язик яловичий охолоджений
 $(130,00+131,00+129,00)/3=130(\text{грн/кг})$
 $130,00*50=6\ 500,00$ грн
- 4) Свинина м'якоть охолоджена
 $(118,65+125,00+116,35)/3=120(\text{грн/кг})$
 $120,00*2000=240\ 000,00$ грн
- 5) Яловичина м'якоть охолоджена
 $(150,60+141,00+158,40)/3=150(\text{грн/кг})$
 $150,00*100=15\ 000,00$ грн
- 6) Свинина вирізка охолоджена
 $(128,00+140,00+142,40)/3=136,80(\text{грн/кг})$
 $136,80*350=47\ 880,00$ грн

Загальна очікувана вартість

Лот 1 – 135 000, 00 грн

Лот 2

$4\ 830,00+5605,00+6500,00+240\ 000,00+47\ 880,00+15\ 000,00=$
319 815, 00 грн

Обґрунтування
розміру

Відповідно до статті 4 ЗУ «Про публічні закупівлі» планування
закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів,

бюджетного призначення	<p>робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану. В Сумському НАУ затверджено кошторис на 2021 рік в якому зокрема передбачаються видатки на продукти харчування, в т. ч. на м'ясо.</p> <p>Затвердженим кошторисом встановлені повноваження щодо отримання надходжень і розподіл бюджетних асигнувань на взяття бюджетних зобов'язань та здійснення платежів для виконання Сумським НАУ своїх функцій та досягнення результатів, визначених відповідно до бюджетних призначень.</p>
---------------------------	---

Проректор з НПЕ та ІД

В.о.уповноваженої особи

з публічних закупівель СНАУ




Коваленко М.П.

Журбенко Н.М.

до обґрунтування технічних
та якісних характеристик предмета закупівлі,
розміру бюджетного призначення,
очікуваної вартості предмета закупівлі

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

Лот №1	№	Найменування	Кількість	Характеристика
Лот №2	1.	Філе куряче охолоджене	1500 кг	<p>Філе птиці повинно бути охолоджене, свіже. Складається з м'язової тканини цілої/половини грудини без шкіри, без жиру. Поверхня суха, не завітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Можуть бути незначні пошкодження м'язів, що є наслідком розчленування тушки. Тканина м'яз щільна, пружна, злегка волога, але не липка. Колір м'яса від блідо-рожевого до рожевого.</p> <p>Відповідати вимогам державних стандартів (ДСТУ 3143:200 або ТУ У). Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують його кількість та якість. Товар повинен постачатися транспортом постачальника та за рахунок постачальника. На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90 % до загального терміну придатності до споживання.</p>
	1	Печінка яловича охолоджена	100 кг.	<p>Субпродукти повинні бути свіжими, зачищеними (без плівок, зовнішніх кровоносних судин і лімфатичних вузлів, прирізок, без згустків крові) зовнішня поверхня суха, не завітрена. Відповідати вимогам державних стандартів (ГОСТ, ДСТУ, ТУ У) та органолептичним показникам відповідного продукту.</p> <p>Печінка повинна бути великими шматками без жовчного мішура з протоками. Колір від світло до темно-коричневого.</p>
	2.	Серце яловиче охолоджене	100 кг.	<p>Серце – без серцевої сумки і зовнішніх кровоносних судин, з щільно прилягаючим на зовнішній поверхні жиром з поздовжніми і поперечними розрізами із сторони порожнини, промите від крові і забруднень. Колір – від червоного до темно червоного.</p> <p>Язик – цілий, без порізів та інших пошкоджень, без під'язичного м'яса, лімфатичних вузлів, калтика і під'язикової кістки, промите від крові та слизі. Колір - від світло-рожевого до рожевого.</p> <p>На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90 % до загального терміну придатності до споживання.</p>
	3.	Язик яловичий охолоджений	50кг.	
	4	Свинина м'якоть охолоджена	2000 кг.	
	5.	Свинина вирізка	350 кг.	<p>М'ясо має відповідати органолептичним показникам відповідного продукту. Колір - від світло-рожевого до червоного. Запах м'яса повинен бути властивий доброякісному м'ясу свинини без сторонніх запахів .Товар</p>

	охолоджена		повинен бути з необхідним маркуванням (дата і час виготовлення). Відповідати ДСТУ 4590:2006 державного стандарту, маючи відповідні сертифікати або висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують його кількість та якість. На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90 % до загального терміну придатності до споживання.
6.	Яловичина м'якоть охолоджена	100 кг.	Яловичина повинна відповідати ДСТУ 4589:2006 державного стандарту, маючи відповідні сертифікати. Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують його кількість та якість. Колір - від рожевого до червоного. Поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка. Строк придатності товару на момент поставки повинен становити не менше ніж 90 % від загального терміну зберігання.

1.Товар повинен відповідати діючим державним стандартам (ДСТУ) та технічним умовам виробника і не містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, про що має бути зазначено на упаковці. Строк придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 90% від загального терміну зберігання.

2.Товар має відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів згідно чинних нормативних документів, затверджених у встановленому законодавством порядку та відповідати вимогам Законів України: «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97, «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24 лютого 1994 року № 4004-XII, Державним санітарним нормам.

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 місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, 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 вимог діючого ДСТУ .

Товар повинен передаватися в неушкодженій упаковці (в поліетиленових пакетах), яка забезпечує цілісність Товару та збереження його якості під час транспортування.

4. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом згідно з Санітарними правилами для підприємств продовольчої торгівлі у строк визначений замовником в договорі про закупівлю за умови надання копії документа (акту), що підтверджує проведення дезінфекції транспортногo засобу, яким буде здійснюватися поставка товару.

5. Транспорт повинен мати санітарний паспорт, а водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантаження та розвантаження Товару, зобов'язані мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці). Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи. Кузови машин всередині повинні бути покриті цинковим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним Міністерством охорони здоров'я України для контактування з продуктами харчування і облаштовані холодильною установкою.

6. Місце поставки – 40021, Сумська обл., місто Суми, вулиця Герасима Кондратьєва, будинок 160.

7. Строк поставки: з дати укладення договору по 31.12.2021 р.

8. У разі поставки товару неналежної якості учасник зобов'язаний за власний рахунок усунути недоліки або змінити неякісний товар на товар належної якості протягом одного робочого дня з дати отримання повідомлення про незадовільну якість товару. Оцінка якості Товару та продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, кольором, консистенцією представником Покупця одразу при прийнятті товару.

9. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником учасник в складі тендерної пропозиції повинен надати наступні документи:

- декларація виробника;
- Сертифікат виданий на учасника торгів стосовно виробництва ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015) Системи управління якістю;
- Сертифікат виданий на учасника торгів стосовно стадій виробництва та обігу харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005) Системи управління безпеністю харчових продуктів.

Моніторинг цін на м'ясо та субпродукти

№ з/п	Найменування товару	ПАТ «Охтирський м'ясокомбінат»	ТОВ «Ворожба»	ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»
1	Серце яловиче охол.	56,05	54,90	57,20
2	Печінка яловича охол.	48,30	50,00	46,60
3	Язик яловичий охол.	130,00	131,00	129,00
4	Свинина м'якоть охол.	118,65	125,00	116,35
5	Яловичина м'якоть охол.	150,60	141,00	158,40
6	Свинина вирізка охолоджена	128,00	140,00	142,40

**Ціни вказані станом на 23.02.2021 р.*

Моніторинг цін на філе куряче охолоджене

№ з/п	Найменування товару	ПАТ «Охтирський м'ясокомбінат»	«НОВУС»	ТОВ «КОМПАНІЯ ІРАДА»
1	Філе куряче охол.	90,00	112,00	68,00

**Ціни вказані станом на 23.02.2021 р.*