

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

М'ясо (Лот 1 - Філе куряче охолоджене; Лот 2 – Печінка яловича охолоджена, язик яловичий охолоджений, свинина м'якоть охолоджена, свинина вирізка охолоджена);
15110000-2 - М'ясо за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника

Ідентифікатор плану закупівлі UA-2022-07-12-001575-а, дата розміщення – 12.07.2022

Ідентифікатор закупівлі UA-P-2022-07-12-000779-в, дата розміщення – 12.07.2022

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 – Печінка яловича охолоджена, язик яловичий охолоджений, свинина м'якоть охолоджена, свинина вирізка охолоджена); 15110000-2 - М'ясо за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника |
| Строки поставки товарів, виконання робіт, надання послуг | до 31 грудня 2022 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 216 540,00 грн. з 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) шляхом здійснення пошуку, збору та порівняння загальнодоступної інформації про ціну на ринку таких |

| | |
|--|---|
| Обґрунтування розміру бюджетного призначення | <p>товарів.</p> <p>Відповідно до статті 4 ЗУ «Про публічні закупівлі» планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану на 2022 рік, яким передбачено, зокрема, видатки на продукти харчування.</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> |
|--|---|

Уповноважена особа
на проведення конкурентних
процедур закупівель



Петрівна Л.С.

Проректор з НПР



Коваленко М.П.



ДОДАТОК 1

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

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

| | № | Найменування | Кількість | Характеристика |
|--------|----|----------------------------|-----------|---|
| Лот №1 | 1. | Філе куряче охолоджене | 600 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> |
| Лот №2 | 1 | Печінка яловича охолоджена | 120 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 міхура з протоками. Колір від світло до темно-коричневого. Забарвлення червоне, без сторонніх запахів та без згустків крові. Не допускаються дрібні шматки та обрізки.</p> |
| | 3. | Язик яловичий охолоджений | 6 кг. | <p>Язик – цілий, без порізів та інших пошкоджень, без під'язичного м'яса, лімфатичних вузлів, калтика і під'язикової кістки, промито 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> |
| | 4 | Свинина м'якоть охолоджена | 650 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 повинен бути з необхідним маркуванням (дата і час виготовлення). М'якоть та вирізка повинні бути не заморожені, без жил та плівок, без залишків шкіри та</p> |
| | 5. | Свинина вирізка охолоджена | 100 кг. | |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | внутрішніх органів. 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. |
|--|--|--|--|---|

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-ХІІ, 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 транспортного 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 до 31.12.2022 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 ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015) Системи управління якістю;
- Сертифікат виданий на учасника торгів ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005) Системи управління безпечністю харчових продуктів.