

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, свинина м'якоть охолоджена, свинина вирізка охолоджена); 15110000-2 - М'ясо за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника

Ідентифікатор плану закупівлі UA-2024-02-27-003774-а, дата розміщення – 27.02.2024

Ідентифікатор закупівлі UA-P-2024-02-27-004818-а, дата розміщення – 27.02.2024

Характеристика предмету закупівлі:

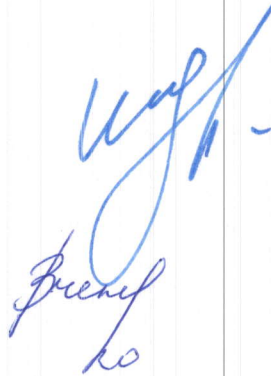
Повне найменування Замовника	<i>Сумський національний аграрний університет</i>
Місце знаходження	м. Суми, вул. Герасима Кондратьєва, 160
Процедура закупівлі	Відкриті торги з особливостями
Назва предмета закупівлі	М'ясо (Лот 1 - Філе куряче охолоджене; Лот 2 – Печінка яловича охолоджена, свинина м'якоть 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 2024 року
Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі	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 Закону України «Про публічні закупівлі» та Постанови КМУ «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі», на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування» №1178 від 12.10.2022 року.
Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Очікувана вартість предмета закупівлі складає 357 870, 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 інформації про ціни на ринку таких товарів.
Обґрунтування розміру бюджетного призначення	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 2024 рік.

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.

Проректор з ЕГД

Уповноважена особа на проведення конкурентних процедур закупівель



Микола КОВАЛЕНКО

Людмила ІВЧЕНКО

М. Н. Мухоморов

Додаток №1
до 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, свинина м'якоть охолоджена, свинина вирізка охолоджена); 15110000-2 - М'ясо за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника

	№	Найменування	Кількість	Характеристика
Лот 1	1.	Філе куряче охолоджене	695 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	2	Печінка яловича охолоджена	120 кг.	<p>Субпродукт повинен бути свіжим, зачищеним (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> <p>На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90 % до загального терміну придатності до споживання.</p>
	3	Свинина м'якоть	900 кг.	М'ясо має відповідати органолептичним

	охолоджена		показникам відповідного продукту.
4	Свинина вирізка охолоджена	10 кг.	<p>Колір - від світло-рожевого до червоного. Запах м'яса повинен бути властивий доброякісному м'ясу свинини без сторонніх запахів.</p> <p>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 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.</p> <p>На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90 % до загального терміну придатності до споживання.</p>

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 31.12.2024 року.

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;

- Скан оригіналу дійсного сертифікату системи управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018 IDT), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України на Виробника, діючий на момент подання пропозиції та Звіт за результатами останнього аудиту.

- Скан оригіналу дійсного сертифікату на систему управління якістю, що підтверджує відповідність системи управління якістю вимогам ДСТУ ISO 9001:2015 “Система управління якістю. Вимоги” на Виробника, діючий на момент подання пропозиції та Звіт за результатами останнього аудиту.

- Скан оригіналу дійсного сертифікату на систему екологічного управління, що підтверджує відповідність системи екологічного управління вимогам ДСТУ ISO 14001:2015 “Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосування” на Виробника, діючий на момент подання пропозиції та Звіт за результатами останнього аудиту.

- Скан оригіналу дійсного сертифікату на систему управління охороною здоров'я та безпекою праці, що підтверджує відповідність системи управління охороною здоров'я та безпекою праці вимогам ДСТУ ISO 45001:2019 “Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування.” на Виробника, діючий на момент подання пропозиції та Звіт за результатами останнього аудиту.

- Скан оригіналу дійсного сертифікату на систему управління безпекою ланцюга постачання ISO 28000:2008 (або більш новіша версія) виданий на Виробника, діючий на момент подання пропозиції та Звіт за результатами останнього аудиту.