

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

Код ДК 021:2015 15110000-2 М'ясо (філе грудної частини, печінка, окорок, стегно, чверть, ніжка, тушка курчат-бройлерів)

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Сумського державного університету та норм чинного законодавства і прописані в тендерній документації наступним чином:

## «ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ»

№ з/п	Найменування товару	Кількість	Якісні характеристики товару
1.	Філе грудної частини курчат-бройлерів вищого гатунку, охолоджене	4 500 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. Нежирне біле м'ясо без кісточки, з грудинки курчат-бройлерів, має вагу від 180 грам до 250 грам. Філе повинне бути очищене, не ушкоджене, ціле, без сторонніх запахів, не обвітрене, без деформацій, потемніння та позеленіння структури тканини. Поверхня чиста без липкості. Температурні умови зберігання: близько 48 годин при температурі 0...+6 С.
2.	Печінка курчат-бройлерів вищого гатунку, охолоджена	200 кг	Харчовий субпродукт. Печінка коричнево-червоного кольору, поверхня її гладка, блискуча і чиста, без будь-яких сторонніх вкраплень, має вагу від 20 грам до 80 грам. Без кровоносних судин і лімфатичних вузлів, жовчного міхура з протоками, прирізок, сторонніх тканин. Температурні умови зберігання: близько 48 годин при температурі 0...+4 С.
3.	Окорок курчат-бройлерів вищого гатунку, охолоджений	400 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. М'ясо з кісткою і шкурою, нижня і верхня частина ноги курчат-бройлерів без хребта, має вагу від 200 грам до 270 грам. Не повинен мати залишків пір'я та колодочок, а також внутрішнього жиру, без рідини. Без сторонніх присмаків та запахів. Температурні умови зберігання: близько 48 годин при температурі 0...+6 С.
4.	Стегно курчат-бройлерів вищого гатунку, охолоджене	300 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. М'ясо з кісткою і шкурою, нижня частина ноги курчат-бройлерів, має вагу від 140 грам до 180 грам. Не повинно мати залишків пір'я та колодочок, а також внутрішнього жиру, без рідини. Без сторонніх присмаків та запахів. Температурні умови зберігання: близько 48 годин при температурі 0...+6 С.
5.	Чверть курчат-бройлерів вищого гатунку, охолоджена	100 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний, вищого гатунку, охолоджений. Задня частина тушки; поверхня чиста без залишків пера, пуху, без подряпин та розривів; із внутрішнім жиром жовтуватого кольору. Не повинно мати залишків пір'я та колодочок, а також внутрішнього жиру, без рідини. Без сторонніх присмаків та запахів. Температурні умови зберігання близько 48 годин при температурі 0...+6 С.
6.	Ніжка курчат-бройлерів вищого гатунку, охолоджена	100 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. М'ясо з кісткою і шкурою, верхня частина ноги курчат-бройлерів, має вагу від 140 грам до 180 грам. Не повинно мати залишків пір'я та колодочок, а також внутрішнього жиру, без рідини. Без сторонніх присмаків та запахів. Температурні умови зберігання: близько 48 годин при температурі 0...+6 С.
7.	Тушка курчат-бройлерів 1 категорії, охолоджена	50 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. Тушка повинна бути добре випотрошена, без шиї та лап, без залишків пір'я, блідо-рожевого кольору, без кровопотоків, Без сторонніх присмаків та запахів. Температурні умови зберігання: близько 48 годин при температурі 0...+6 С.

Якість предмету закупівлі повинна відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», мікробіологічним критеріям затвердженим наказом МОЗУ №548 від 19.07.2012р.

Тара для транспортування товару являє собою полімерний ящик. На споживчий тарі (етикетці) повинно бути маркування із зазначенням: найменування, місцезнаходження (юридична адреса) виробника, дата виготовлення, термін реалізації, умови зберігання, надпис «без ГМО», дані про харчову та енергетичну цінність, нормативний документ, за яким виготовлений товар.

Транспортний засіб (ізотермічний фургон або фургон, обладнаний холодильною камерою), яким буде здійснюватися поставка товару повинен бути пристосований для перевезення продуктів харчування, що є предметом закупівлі, та мати всі необхідні дозвільні документи.

Товар, що постачається, повинен бути без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО, не шприцьовані. Для підтвердження якості товару при постачанні кожна партія повинна супроводжуватися декларацією виробника та/або посвідченням якості.

Учасник повинен мати потужності, на які видано експлуатаційний дозвіл відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997р. (у випадку, якщо учасник не є виробником товару, виробник товару, який учасник пропонує замовнику, повинен мати потужності, на які видано експлуатаційний дозвіл, а учасник при цьому повинен мати потужності, що пройшли державну реєстрацію відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997р.).

Учасник повинен розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

Всі посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов'язані з товарами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами вживаються у значенні «... «або еквівалент».

Також всі посилання у цій документації на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва вживаються у значенні «... «або еквівалент»».

**Очікувана вартість предмета закупівлі** складає 841 000,00 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) виходячи з моніторингу цін на ринку.

**Щодо розміру бюджетного призначення:** відповідно до статті 4 Закону 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. В Сумському державному університеті затверджено кошторис на 2022 рік в якому зокрема передбачаються видатки на філе грудної частини, печінку, окорок, стегно, чверть, ніжку, тушку курчат-бройлерів. Затвердженим кошторисом встановлені повноваження щодо отримання надходжень і розподіл бюджетних асигнувань на взяття бюджетних зобов'язань та здійснення платежів для виконання Сумським державним університетом своїх функцій та досягнення результатів, визначених відповідно до бюджетних призначень.