

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

Код ДК 021:2015 15130000-8 М'ясопродукти (сосиски, ковбаси, балик, шинка та грудинка)

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»**

№ п/п	Найменування товару	Кількість	Якісні характеристики товару
1	Сосиски першого гатунку, 50 г, оболонка штучна	1 300 кг	<p>Варені ковбаски з діаметром батончиків 14-32 мм, масою 50 г кожна і довжиною не більше ніж 9 см з чистою сухою поверхнею, без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Консистенція ніжна, соковита. Структура однорідна. Фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям, рожевого або світло-рожевого кольору. Запах та смак властиві даному виду продукції, без сторонніх запаху та присмаку. Без ГМО.</p> <p>Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. В т.ч. склад сосисок повинен містити не менше 70%: м'яса знежированого, сала, жиру-сирцю, субпродуктів, сиру, вершків, молока, яєць курячих та олії; масова частка: білка - не менше ніж 10%; жиру - не більше ніж 30 %.</p>
2	Сосиски першого гатунку, 50 г, оболонка штучна	100 кг	<p>Варені ковбаски з діаметром батончиків 14-32 мм, масою 50 г кожна і довжиною не більше ніж 17 см з чистою сухою поверхнею, без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Консистенція ніжна, соковита. Структура однорідна. Фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям, рожевого або світло-рожевого кольору. Запах та смак властиві даному виду продукції, без сторонніх запаху та присмаку. Без ГМО.</p> <p>Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. В т.ч. склад сосисок повинен містити не менше 70%: м'яса знежированого, сала, жиру-сирцю, субпродуктів, сиру, вершків, молока, яєць курячих та олії; масова частка: білка - не менше ніж 10%; жиру - не більше ніж 30 %.</p>
3	Сосиски вищого гатунку, 50 г, оболонка штучна	100 кг	<p>Варені ковбаски з діаметром батончиків 14-18 мм, масою 50 г кожна і довжиною не більше ніж 9 см з чистою сухою поверхнею, без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Консистенція ніжна, соковита. Структура однорідна. Фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям, рожевого або світло-рожевого кольору. Запах та смак властиві даному виду продукції, без сторонніх запаху та присмаку. Без ГМО. Показники якості повинні відповідати ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови.</p>
4	Ковбаса варена вищого гатунку, оболонка натуральна	30 кг	<p>Батони довжиною до 60 см з чистою сухою поверхнею, без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Консистенція пружна. Структура однорідна. Фарш рівномірно перемішаний, рожевого або світло-рожевого кольору без порожнин і сірих плям. Запах та смак властиві даному виду продукції, без сторонніх запаху та присмаку. Без ГМО.</p> <p>Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. В т.ч. масова частка: білка - не менше ніж 13%; жиру - не більше ніж 22%.</p>
5	Ковбаса варена першого гатунку, оболонка штучна	300 кг	<p>Батони з чистою сухою поверхнею, без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Консистенція пружна. Структура однорідна. Фарш рівномірно перемішаний, рожевого або світло-рожевого кольору без</p>

№ п/п	Найменування товару	Кількість	Якісні характеристики товару
			<p>порожнин і сірих плям. Запах та смак властиві даному виду продукції, без сторонніх запаху та присмаку. Без ГМО.</p> <p>Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. В т.ч. склад ковбаси повинен містити не менше 70%: м'яса знежированого, сала, жиру-сирцю, субпродуктів, сиру, вершків, молока, яєць курячих та олії; масова частка: білка - не менше ніж 10%; жиру - не більше ніж 32%.</p>
6	Ковбаса напівкопчена першого гатунку, оболонка штучна білкова	500 кг	<p>Батони прямі з чистою сухою поверхнею, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу. Консистенція пружна. Фарш рівномірно перемішаний, від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин і містить шматочки сала свинини, грудинки, жиру яловичого або баранячого, баків (шоковини) тощо розміром не більше 4 мм. Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху. М'ясна сировина знежирована повинна складати не менше ніж 85%, а саме: яловичина першого, другого гатунку, односортна, ковбасна; свинина нежирна, напівжирна, жирна, односортна, ковбасна; конина першого гатунку, односортна; лошатина вищого гатунку; баранина односортна; м'ясо птиці; сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча; жир-сирець яловичий. Без ГМО.</p> <p>Масова частка: білка – не менше ніж 16%; жиру – не більше ніж 35%.</p> <p>Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови.</p>
7	Ковбаса сирокпчена вищого гатунку, оболонка штучна білкова	80 кг	<p>Продукт у вигляді прямих батонів овальної форми довжиною від 15 до 30 см. Поверхня батонів суха, чиста, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки. Консистенція тверда. Фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки сала свинини, жиру-сирцю, грудинки розміром не більше ніж 3 мм. Смак приємний, злегка гострий, солонуватий, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху. Вміст м'ясної сировини не менше ніж 100%. Без ГМО.</p> <p>Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокпчені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. В т.ч. масова частка: білка - не менше ніж 12%; жиру - не більше ніж 65%.</p>
8	Балик сирокпчений вищого гатунку	100 кг	<p>Продукт 100% м'ясний, із свинини, сирокпчений, виготовлений із спинного та поперекового м'язів свинних напівтуш з товщиною сала, на прямому зрізі, не більше 0,5 см. У розрізі м'язова тканина рожевого кольору, без сірих плям, колір жиру (сала) білий з світло-рожевим відтінком. Поверхня чиста, суха, неушкоджена, оброблена декором або сумішами спецій або без них, без бахромків, краї рівно обрізані, без петлі для підвішування. Смак та запах властиві даному виду продукту з ароматом спецій і копчення, без сторонніх присмаку і запаху. Консистенція пружна. Форма природного м'яза видовжена. Без ГМО. Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4668:2006 Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокпчені. Загальні технічні умови.</p>
9	Шинка копчено-варена вищого гатунку	20 кг	<p>Продукт 100% м'ясний, із свинини, копчено-варений в оболонці у вигляді батонів циліндричної або прямокутної форми. Вигляд у розрізі – м'язова тканина рожево-червоного кольору без сірих плям, колір жиру (сала) білий або з світло-рожевим відтінком. Запах шинковий, без сторонніх присмаку і запаху. Консистенція щільна. Без ГМО.</p> <p>Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4668:2006 Продукти зі свинини варені, копчено-варені,</p>

№ п/п	Найменування товару	Кількість	Якісні характеристики товару
			копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені. Загальні технічні умови.
10	Грудинка копчено-варена вищого гатунку	10 кг	<p>Продукт 100% м'ясний, із свинини, копчено-варений, зі шкурою, виготовлений з грудореберної частини свинячих туш/півтуш без ребер та вилученою очеревиною, підданий солінню та термічному оброблянню, з товщиною шпика, при прямому зрізі, не більше 2,5 см. Вигляд у розрізі – жирова тканина з прошарками м'язової тканини рожево-червоного кольору, колір жиру (сала) білий або з світло-рожевим відтінком. Поверхня чиста, суха, неушкоджена, без бахромків і залишків щетини, краї рівно обрізані, перев'язана шпагатом (нитками) уздовж і кожні 10-12 см впоперек або без перев'язування, з петлею для підвішування. Смак та запах властиві даному виду продукту з ароматом спецій і копчення, без сторонніх присмаку і запаху. Консистенція пружна. Форма – прямокутна. Без ГМО.</p> <p>Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4668:2006 Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені. Загальні технічні умови.</p>

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.

Маркування, пакування, транспортування та зберігання товару в залежності від агатунокименту здійснюється відповідно до національних стандартів України. Балик, шинка та сирокочені ковбаси повинні бути упаковані в вакуумну упаковку.

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

Для підтвердження якості товару при постачанні кожна партія повинна супроводжуватися документом, що підтверджує його якість і безпечність, в т.ч. декларацією виробника про відповідність.

Учасник 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 300 500,00 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 сосиски, ковбаси, балик, шинку та грудинку. 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.