

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розмірубюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі:

Код ДК 021:2015 15110000-2 М'ясо (тазостегнова частина свинини, філей свинячий, корейка свиняча, балик свинячий, ошийок свинячий, печінка свиняча, яловичина (великий шматок), вирізка яловича, язик яловичий, серце яловиче, печінка яловича, натуральна ковбасна оболонка)

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.	Тазостегнова частина свинини вищого гатунку, охолоджена	3 000 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. М'язи відділені від тазової, крижової, стегнової кісток одним шматком, або розділені на окремі шматки, без хрящів, сухожилок, з товщиною сала на поверхні не більше 10 мм.
2.	Філей свинячий вищого гатунку, охолоджений	350 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. М'якоть овально-подовженої форми, від спинної і поперекової частини, з товщиною сала не більше ніж 5 мм.
3.	Корейка свиняча з кісткою вищого гатунку, охолоджена	50 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. М'якоть овально-подовженої форми, відділена зі спинно-поперекової частини півтуші, з товщиною сала не більше ніж 10 мм. без грубої сполучної тканини (сухожиль, фасцій тощо) і жирової тканини, крупних кровоносних судин, лімфатичних вузлів і кров'яних згустків.
4.	Балик свинячий вищого гатунку, охолоджений	300 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. М'якоть овально-подовженої форми, відділена зі спинно-поперекової частини півтуші, з товщиною сала не більше ніж 10 мм без грубої сполучної тканини (сухожиль, фасцій тощо) і жирової тканини, дрібних кісток, хрящів, крупних кровоносних судин, лімфатичних вузлів і кров'яних згустків, краї зарівнені.
5.	Ошийок свинячий (великий шматок) вищого гатунку, охолоджений	100 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. З м'яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції тощо) і жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки.
6.	Печінка свиняча 1 категорії, заморожена	50 кг	Харчовий субпродукт без зовнішніх кровоносних судин та жовчних протоків, без лімфатичних вузлів, жовчного міхура та прирізків сторонніх тканин.
7.	Яловичина (великий шматок) вищого гатунку, охолоджена	200 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. М'якоть чи пласт м'яса знятий з частини напівтуші у вигляді великих шматків з видаленими сухожиллями та грубими поверхневими плівками, з залишенням міжм'язової з'єднувальної та жирової тканини. Колір та запах характерні. Товщина підшкірного жиру не більше 10 мм.
8.	Вирізка яловича вищого гатунку, охолоджена	50 кг	Напівфабрикат м'ясний натуральний. Попереково-клубовий м'яз овально-видовженої форми, без прилягаючого до нього поперекового м'яза, сполучної та жирової тканини, покритий блискучим сухожилком.
9.	Язик яловичий 1 категорії, заморожений	100 кг	Харчовий субпродукт без розривів, без під'язикового м'яса, лімфатичних вузлів, гортані та під'язикової кістки. Заморожений цілий, не розрізаний.
10.	Серце яловиче 1 категорії, заморожене	50 кг	Харчовий субпродукт без серцевої сумки та зовнішніх кровоносних судин з щільно прилеглими на зовнішній поверхні жиром, з поздовжніми та поперечними розрізами з боку порожнин.
11.	Печінка яловича 1 категорії, заморожена	300 кг	Харчовий субпродукт без зовнішніх кровоносних судин та жовчних протоків, без лімфатичних вузлів, жовчного міхура та прирізків сторонніх тканин. Колір від світло-коричневого до темно-коричневого з відтінками.

№ з/п	Найменування товару	Кількість	Якісні характеристики товару
12.	Натуральна ковбасна оболонка першого сорту, широкого калібру	3 кг	Свиняча черева-фабрикат в соленому вигляді очищена від жиру, слизової, серозної та м'язової оболонок, не забруднена, без дір, з міцними стінками. Колір від світло-рожевого до сірого. Довжина оболонки в кожній пачці повинна бути не більше ніж 12 м. Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4285:2004.

Якість предмету закупівлі повинна відповідати національним стандартам України на відповідний товар, та/або ТУ У 46.38.031-95, та/або ТУ У 46.38.066-2000, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», мікробіологічним критеріям затвердженим наказом МОЗУ №548 від 19.07.2012р.

Кожну партію товару (крім натуральної ковбасної оболонки, яку упаковують в пачки) упаковують в поліетиленові плівки або в пакети з поліетиленової плівки, призначеної для харчових продуктів. Тара для упаковки напівфабрикатів повинна бути чистою, сухою, без стороннього запаху. На кожній одиниці упаковки з товаром повинно бути нанесено маркування або вкладена етикетка із зазначенням: найменування підприємства-виробника; найменування напівфабрикату із зазначенням виду м'яса; дати і часу закінчення технологічного процесу; терміну реалізації; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту; позначення технічних умов та/або національних стандартів України.

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.

Товар, що постачається, повинен бути без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів та ГМО. 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 759 000,00 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 яловичину, свинину та їх субпродукти. 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.