

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

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

Ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2025-01-17-014767-a

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	Технічні та якісні характеристики товару
1	Сосиски вищого гатунку, 50 г, оболонка штучна	800 кг	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.
2	Ковбаса варена першого гатунку, оболонка штучна	200 кг	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 порожнин і сірих плям. Запах та смак властиві даному виду продукції, без сторонніх запаху та присмаку. Без ГМО. 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 знежилваного, сала, жиру-сирцю, субпродуктів, сиру, вершків, молока, яєць курячих та олії; масова частка: білка - не менше ніж 10%; жиру - не більше ніж 32%.
3	Ковбаса напівкопчена першого гатунку, оболонка штучна білкова	500 кг	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 (щоківини) 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 знежилвана 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. Масова частка: білка – не менше ніж 16%; жиру – не більше ніж 35%. Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови.

№ п/п	Найменування товару	Кількість	Технічні та якісні характеристики товару
4	Ковбаса сировокопчена вищого гатунку, оболонка штучна білкова	100 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 сировокопчені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. В т.ч. масова частка: білка - не менше ніж 12%; жиру - не більше ніж 65%.</p>
5	Балик сировокопчений вищого гатунку	100 кг	<p>Продукт 100% м'ясний, із свинини, сировокопчений, 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, сировокопчені. 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 здійснюється відповідно до 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.

Для підтвердження якості товару при постачанні кожна партія повинна супроводжуватися декларацією виробника та/або посвідченням якості, завіреними виробником.

Якщо учасник є виробником товару, який він пропонує у своїй пропозиції, учасник (оператор ринку) 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., та надати його у складі своєї пропозиції.

У випадку, якщо учасник не є виробником товару, він має надати у складі своєї пропозиції експлуатаційний дозвіл виробника товару. При цьому учасник (оператор ринку) 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. та наказу Мінагрополітики та продовольства України № 39 від 10.02.2016р. «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам».

Учасник (оператор ринку) повинен розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), якщо, згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР, Учасник відноситься до операторів ринку на яких

покладено обов'язок розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

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 395 000,00 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 аналізу цін на ринку .

Щодо розміру бюджетного призначення: відповідно до п. 14 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, затверджених Постановою КМУ від 12.10.2022 р. № 1178 та статті 4 Закону України «Про публічні закупівлі» планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби або у разі планової потреби наступного року. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану закупівель на 2025 рік. У Сумському державному університеті затверджено кошторис на 2025 рік, у якому зокрема передбачаються видатки на сосиски, ковбаси та балік. 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.