

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:

Уманський національний університет садівництва, код ЄДРПОУ 00493787, юридична особа є розпорядником, одержувачем бюджетних коштів (відповідно до п.3 ч. 1 ст. 2 ЗУ «Про публічні закупівлі»).

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо (філе куряче охолоджене, четвертина куряча охолоджена, лопатка свинини охолоджена, вирізка свинини охолоджена)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями

UA-2023-05-18-009644-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: Очікувана вартість обрахована відповідно до середньо ринкового рівня цін, визначеного на базі цінкових пропозицій постачальників філе куряче охолоджене, четвертина куряча охолоджена, лопатка свинини охолоджена, вирізка свинини охолоджена відповідно до потреби Уманського НУС.

Назва номенклатурної позиції	Ціна за одиницю продукції, грн.			Середня арифметична ціна одиниці продукції, грн.	Одиниця виміру	Кількість	Очікувана вартість, грн.
	ФОП «Лалочкін П.В.»	ФОП «Рябчук В.І.»	ФОП «Мельник В.Д.»				
1	2	3	4	5		6	7
Філе куряче охолоджене	175,00	180,00	180,00	178,00	кг.	200	35600,00
Четвертина куряча охолоджена	120,00	130,00	135,00	128,00	кг.	100	12800,00

Лопатка свинини охолоджена	205,00	211,00	205,00	207,00	кг.	100	20700,00
Вирізка свинини охолоджена	235,00	250,00	240,00	241,00	кг.	100	24100,00
Всього:							93200,00

Розмір бюджетного призначення: 93200,00 грн.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмету закупівлі

Технічні та якісні характеристики предмету закупівлі **повинні відповідати технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України, діючим на період постачання товару** (ДСТУ, ТУ інше)

ДК 021:2015 15110000-2 М'ясо (Філе куряче охолоджене, четвертина куряча охолоджена, лопатка свинини охолоджена, вирізка свинини охолоджена)

Вимоги до якості товару та кількість товару

Загальні вимоги

Товар повинен відповідати показникам якості безпеки, які встановлюються законодавством України та діючим стандартам ТУ, ДСТУ інше. Товар повинен бути українського виробництва, не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО»;

Філе куряче охолоджене, 200 кг

Товар повинен мати наступні якісні характеристики: поверхня біло-рожевого кольору, жир відсутній, тканина м'язів щільна, не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м'ясні обрізки. М'ясо повинне бути без сухожилля і грубих поверхневих плівок, шкіри, жиру, кісток, **отримане від забою здорової птиці, заготовленої у господарстві і адміністративній території вільних від хвороб тварин.**

Четвертина куряча охолоджена , 100 кг

Товар повинен бути: четвертина куряча за термічним станом повинна бути охолодженою, обезкровленою, з чистою шкірою, без залишків пера та пуху, без подряпин, плям, синців, поривів, добре вимитою. Колір шкіри білувато-жовтий або блідо-жовтий, місцями з рожевим відтінком. Підшкірний жир білий, злегка жовтуватим або жовтий. Поверхня м'язової тканини злегка волога, але не липка. Запах характерний для даного виду птиці. М'ясо має бути **від забою здорової птиці, заготовленої у господарстві і адміністративній території вільних від хвороб тварин.**

Лопатка свинини охолоджена , 100 кг

Товар повинен бути: свіжим без стороннього запаху, рожево-червоного кольору. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Зовнішній вигляд товару не пошкоджений, не деформований, не повинно бути згустків крові та забруднень, синтетичних барвників та ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолонувачів, консервантів.

М'ясо повинно бути без сухожилля і грубих поверхневих плівок, шкіри, жиру, кісток **отримане від забою здорової тварини, заготовленої у господарстві і адміністративній території вільних від хвороб тварин.**

Вирізка свинини охолоджена , 100 кг

Товар має бути: свіжим без стороннього запаху, рожево-червоного кольору, не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо.

Зовнішній вигляд товару: не пошкоджений, не деформований, не повинно бути згустків крові та забруднень, синтетичних барвників та ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів.

М'ясо повинно бути без сухожилля і грубих поверхневих плівок, шкіри, жиру, кісток **отримане від забою здорової тварини, заготовленої у господарстві і адміністративній території вільних від хвороб тварин.**

На момент поставки товару залишок терміну зберігання повинен складати не менше, ніж 80% загального терміну придатності споживання.

Умови поставки товару

Поставка Товару здійснюється за адресою Покупця протягом 1 (одного) робочого дня з моменту отримання такої заявки Постачальником.

Замовлення на поставку подається Покупцем у письмовій формі або передається факсимільним зв'язком, або електронною поштою _____ (вказати).

В замовленні обов'язково повинно бути вказано: кількість та асортимент Товару.

Поставки товару здійснюється згідно заявки Замовника, розвантаження та приймання Товару має відбуватися в робочий час Покупця.

Термін поставки останньої партії Товару - до 22.12.2023 року.

Передача Товару Покупцю здійснюється на умовах СРТ (склад Покупця) (за умови інтерпретації термінів відповідно до Міжнародних правил по тлумаченню термінів „Інкотермс-2010”). Зобов'язання Постачальника вважаються виконаними у повному обсязі з моменту передачі Товару у власність Покупця.

Місце поставки Товару: Черкаська область, м. Умань, вул. Інститутська, 1.

Приймання-передача Товару проводиться за кількістю - згідно накладної, а за якістю - згідно з документами, які підтверджують якість Товару.

Кожна партія Товару має супроводжуватися документами (рахунками, накладними, товарно-транспортними накладними та документами, які засвідчують якість та безпеку товару, що є предметом закупівлі - декларація виробника/сертифікат відповідності/експертний висновок/санітарно-гігієнічний висновок виключно українською мовою тощо).

В разі поставки неякісного Товару Постачальник зобов'язується за власний рахунок замінити його на Товар належної якості протягом одного робочого дня.

Датою поставки кожної партії Товару вважається дата підписання видаткової накладної на партію Товару.

Доставка та розвантаження Товару здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника, який відповідає вимогам до такого транспорту, за рахунок Постачальника.

Разом з поставкою товару Постачальник надає:

- Завірену копію декларації виробника або посвідчення про якість, експертний висновок або протокол дослідження, виданий акредитованою спеціалізованою установою, виданого на запропонований товар, у якому повинно бути вказано інформацію про найменування товару, посилання на ДСТУ, ТУ тощо, що вимагає Замовник, умови зберігання, основні фізико – хімічні характеристики товару та із посиланням на документи, які підтверджують якість запропонованого товару;
- Завірену копію чинного документу на санітарну обробку автотранспорту, яким буде здійснюватись поставка товару, укладеного учасником із спеціалізованою організацією, яка здійснює санітарну обробку автотранспорту або укладеного власником автотранспорту із спеціалізованою організацією, яка здійснює

санітарну обробку автотранспорту, якщо автотранспорт наданий, відповідно до чинного законодавства, учаснику у користування.

- Завірені копії санітарних книжок (із своєчасним проходженням медогляду) учасника і працівників, які здійснюватимуть постачання товару (водії, експедитори, комірники, вантажники, товарознавці тощо) та водійські (водійське) посвідчення водіїв (я);

Приймання товару:

Товар повинен відповідати вазі, який зазначено у супровідних документах, на підтвердження чого надається оригінал або копія графіку проведення перевірки вимірювального обладнання та оригінал або копія свідоцтво про перевірку, що задіяне під час завантаження товару.

Обсяг Товару: може бути зменшений в залежності від актуальних потреб Покупця.

Технічні, якісні та інші характеристики предмету закупівлі визначені відповідно до службової записки керуючого кафе Лілії ЛИСАК.

Закупівля здійснюється для забезпечення статутної діяльності Замовника.