

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення та очікуваної вартості предмета закупівлі за
ДК 021:2015 код 15110000-2 М'ясо

(свинина заморожена: лопатка, ошийок, корейка; м'ясо свійської птиці охолоджене: стегно, філе; потрухи яловичі заморожені: печінка, язик)

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

1.1. найменування замовника: **Державний торговельно-економічний університет**

1.2. місцезнаходження замовника: **вул. Кіото, 19, Деснянський район, м. Київ, 02156.**

1.3. ідентифікаційний код замовника: **44470624**

1.4. категорія замовника: **Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.**

2. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником: **сир твердий; свинина заморожена: лопатка, ошийок, корейка; м'ясо свійської птиці охолоджене: стегно, філе; потрухи яловичі заморожені: печінка, язик (ДК 021:2015 код 15110000-2 М'ясо).**

3. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

3.1 вид: **Запит (ціни) пропозицій;**

3.2. ідентифікатор:

4. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: **2 099 895,00 грн.** Для розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі Замовником проаналізовано ринок, посилаючись на загальнодоступну інформацію, зокрема отримано комерційні пропозиції від потенційних постачальників.

5. Розмір бюджетного призначення:

Розмір бюджетного призначення для предмета закупівлі за **ДК 021:2015 код 15110000-2 М'ясо** (свинина заморожена: лопатка, ошийок, корейка; м'ясо свійської птиці охолоджене: стегно, філе; потрухи яловичі заморожені: печінка, язик) у 2025 році становить **2 099 895,00 грн.**

6. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

6.1. При закупівлі товару Замовником враховано та дотримано норм законодавчих актів, зокрема Постачальник повинен поставити Замовнику Товар, якість якого відповідає умовам, встановленим чинним законодавством України для цієї категорії Товару. Технічні та якісні характеристики Товару повинні відповідати нормативним актам (державним стандартам / (умовам) / технічним регламентам / нормам) (далі — нормативно-технічні документи), вимогам чинного санітарного законодавства України, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 р № 771/97-ВР, постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» № 305 від 24.03.2021 р., Закону України «Про освіту» № 2145-VIII від 05.09.2017, Закону України «Про повну вищу освіту» № 1556-VII від 16.01.2020, Закону України «Про дитяче харчування» № 142-V від 14.09.2006 р. тощо.

6.2. Залишковий термін зберігання отриманого Товару має бути не менше 80% загального терміну придатності.

6.3. Продукція повинна постачатися у пакуванні з відповідним маркуванням. На кожній одиниці фасування або на ярлику, який кріпиться до упаковки, повинне бути маркування, згідно з Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами) та Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 № 2639-VIII.

6.4. Товар повинен бути спакований Постачальником в упаковці, яка відповідає характеру Товару такого виду. Упаковка повинна бути придатною для транспортування Товару і такою, що відповідає встановленим в Україні стандартам та/або технічним умовам і забезпечує, за

умови належного поводження з вантажем, збереження від пошкоджень або знищення Товару під час транспортування, розвантаження та зберігання, зберігати смакові та якісні характеристики Товару.

6.5. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

6.6. Визначення кількості товару на 11 місяців 2025 року (з лютого по грудень 2025 року): на підставі аналізу середньомісячного використання м'яса за період з лютого по грудень у 2024 році, було визначено, що необхідно закупити товар у кількості **11 488 кг**.

6.7. Якісні характеристики товару:

- Лопатка свинна без кісток

Сорт: перший.

Частина туші: лопатка без кісток та сала.

Фасування: не більше 10 кг.

Пакування: поліетиленовий пакет.

Етикетка (ярлик) на упаковці в якій зазначена інформація про товар: найменування, вид та сорт, назва та адреса потужностей виробництва, маса нетто, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність), дата виробництва та/або дата кінцевого споживання, термін придатності до споживання, номер партії, умови зберігання, відповідність вимогам стандарту.

Відповідність стандарту: ГСТУ 46.019, ДСТУ 7706:2015, ДСТУ 4590:2006 або еквівалент.

- Ошийок свинний, заморожений

Сорт: перший.

Частина туші: ошийок.

Фасування: не більше 10 кг.

Пакування: поліетиленовий пакет.

Етикетка (ярлик) на упаковці в якій зазначена інформація про товар: найменування, вид та сорт, назва та адреса потужностей виробництва, маса нетто, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність), дата виробництва та/або дата кінцевого споживання, термін придатності до споживання, номер партії, умови зберігання, відповідність вимогам стандарту.

Відповідність стандарту: ГСТУ 46.019; ДСТУ 7706:2015;

ДСТУ 4590:2006 або еквівалент.

- Корейка свинна без кістки, заморожена

Сорт: перший.

Частина туші: корейка, без кісток та сала;

Фасування: не більше 10 кг;

Пакування: поліетиленовий пакет.

Етикетка (ярлик) на упаковці в якій зазначена інформація про товар: найменування, вид та сорт, назва та адреса потужностей виробництва, маса нетто, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність), дата виробництва та/або дата кінцевого споживання, термін придатності до споживання, номер партії, умови зберігання, відповідність вимогам стандарту.

Відповідність стандарту: ГСТУ 46.019; ДСТУ 7706:2015;

ДСТУ 4590:2006 або еквівалент.

- Стегно куряче, охолоджене

Стегно куряче, охолоджене

Частина туші: стегно.

Фасування: не більше 20 кг;

Пакування: поліетиленовий пакет.

Етикетка (ярлик) на упаковці в якій зазначена інформація про товар: найменування, вид, назва та адреса потужностей виробництва, маса нетто, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність), дата виробництва та/або дата кінцевого споживання, термін придатності до споживання, номер партії, умови зберігання, відповідність вимогам стандарту.

Відповідність стандарту: ДСТУ 3143:2013 або еквівалент.

- Філе куряче, охолоджене

Частина туші: філе;

Фасування: не більше 20 кг;

Пакування: поліетиленовий пакет.

Етикетка (ярлик) на упаковці в якій зазначена інформація про товар: найменування, вид, назва та адреса потужностей виробництва, маса нетто, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність), дата виробництва та/або дата кінцевого споживання, термін придатності до споживання, номер партії, умови зберігання, відповідність вимогам стандарту.

Відповідність стандарту: ДСТУ 3143:2013 або еквівалент.

- Печінка яловича заморожена

Категорія: перша.

Фасування: не більше 10 кг;

Пакування: поліетиленовий пакет.

Етикетка (ярлик) на упаковці в якій зазначена інформація про товар: найменування, вид та категорія, назва та адреса потужностей виробництва, маса нетто, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність), дата виробництва та/або дата кінцевого споживання, термін придатності до споживання, номер партії, умови зберігання, відповідність вимогам стандарту.

Відповідність стандарту: ГСТУ 46.019-2002 або еквівалент.

- Язик яловичий заморожений

Категорія: перша;

Фасування: не більше 1 кг;

Пакування: поліетиленовий пакет.

Етикетка (ярлик) на упаковці і в якій зазначена інформація про товар: найменування, вид та категорія, назва та адреса потужностей виробництва, маса нетто, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність), дата виробництва та/або дата кінцевого споживання, термін придатності до споживання, номер партії, умови зберігання, відповідність вимогам стандарту.

Відповідність стандарту: ДСТУ 1558-91 або еквівалент.

Виконуюча обов'язки директора НВО



Тетяна ТУКАЛО