

# ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

## ОБҐРУНТУВАННЯ

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

**Шинка варено-копчена, свинина, сорт вищий; Сардельки з свинини та курятини, сорт вищий; Сосиски з свинини та яловичини, сорт вищий; Сосиски міні, свинина, сорт вищий**

*(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 71Куртка зимова повсякденна робоча0 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))*

### 1. Замовник

1.1. Найменування Замовника: Львівський державний університет безпеки життєдіяльності (далі – Замовник).

1.2. Місцезнаходження: 79007, м. Львів, вул. Клепарівська, 35.

1.3. Ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань: 08571340.

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

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником: «Шинка варено-копчена, свинина, сорт вищий; Сардельки з свинини та курятини, сорт вищий; Сосиски з свинини та яловичини, сорт вищий; Сосиски міні, свинина, сорт вищий» по коду ДК 021:2015 15130000-8: М'ясопродукти.

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями,

№ [UA-2024-06-21-008670-a](#).

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі становить: 1 333 634,00 грн з ПДВ.

### Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі

#### ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

Шинка варено-копчена, свинина, сорт вищий;

Сардельки з свинини та курятини, сорт вищий;

Сосиски з свинини та яловичини, сорт вищий;

Сосиски міні, свинина, сорт вищий

*по коду ДК 021:2015: 15130000-8 «М'ясопродукти»*

Кількість:

Шинка варено-копчена, свинина, сорт вищий - 1 400 кг;

Сардельки з свинини та курятини, сорт вищий - 2 500 кг;

Сосиски з свинини та яловичини, сорт вищий - 2 000 кг;

Сосиски міні, свинина, сорт вищий - 2 500 кг.

Постачання товару має відбуватися дрібними партіями до трьох разів на тиждень протягом 2024 року (згідно із заявками замовника протягом 24 годин після поданої заявки) спецтранспортом постачальника та за його рахунок на адресу замовника: м. Львів, вул. Клепарівська, 35. Адреса доставки може бути змінена у межах Львівської області, у залежності від службової необхідності замовника. Про таку зміну адреси доставки замовник повинен повідомити постачальника не менш ніж за два календарних дні. Завантаження та вивантаження товару здійснюється працівниками постачальника (*гарантійний лист/довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

Детальний опис товару, що пропонуються та джерело походження товару (*гарантійний лист/довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

Товар повинен постачатися транспортним засобом згідно вимог нормативно-правових актів, у т.ч. санітарних правил та з дотриманням вимог щодо сумісності продуктів харчування, працівниками постачальника, які повинні мати особисті медичні книжки з чинним допуском до роботи (*гарантійний лист/довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

Якість кожної партії товару, характеристики, терміни придатності, умови транспортування та інші технічні умови повинні відповідати діючим державним стандартам України (ДСТУ 4668:2006, ДСТУ 4670:2006, ДСТУ 4436:2005, ТУ або інші чинні на дату поставки) та розфасовані у рукав (пакет) з полімерних газонепроникних матеріалів під вакуумом, а також матеріали закордонного виробництва, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами, вагою нетто не більше 3 кг (*гарантійний лист/довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

Учасник у складі Тендерної пропозиції надає посвідчення про якість, декларацію виробника або інший документ, що підтверджує якість товару та його відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

#### **Учасник у складі Тендерної пропозиції повинен надати:**

- копію сертифікату на систему управління якістю відповідно ДСТУ EN ISO 9001:2015 або ДСТУ EN ISO 9001:2018 Системи управління якістю. Вимоги.

- копію сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга.

Всі поставлені товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, (з змінами та доповненнями), встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації, встановленим/зареєстрованим нормативним актам діючого законодавства, які передбачають застосування заходів із захисту довкілля та вимогам тендерної документації (*гарантійний лист/довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

З кожною партією товару повинні надаватися документи (що відповідають діючим на території України ДСТУ, які встановлюються законодавством України), що

підтверджують його якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам (*гарантійний лист/довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

Строк придатності товару повинен відповідати строку визначеному ДСТУ та/або ТУ на цей вид товару і становити не менше 90% від терміну зберігання даного виду товару від дня поставки його на склад Замовника (*гарантійний лист/довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

№ з/п	Найменування	Один. виміру	Технічна характеристика товару
1	<i>Шинка варено-копчена, свинина, сорт вищий</i>	кг	<p>Форма циліндрична, овальна, кругла або іншої форми. Консистенція щільна. М'язова тканина рожево-червоного кольору без сірих плям, колір жиру (сала) білий або з світло-рожевим відтінком. Запах шинковий, приємний, смак солонуватий без сторонніх присмаку та запаху.</p> <p>Маркування має містити таку інформацію: назва, найменування та адреси підприємства-виробника, кінцевої дати споживання або дати виробництва та строку придатності, умов зберігання, інформації про харчову цінність продукту, номеру партії виробництва, маси нетто та брутто (кг). Всі пакувальні матеріали (тара) повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та забезпечувати збереження продукція під час транспортування і зберігання. У кожному одиницю транспортної тари (ящик, контейнер, тару-устаткування) пакують ковбасні вироби однієї назви, однієї дати виготовлення. Термін придатності до споживання в день його постачання до Замовника повинен становити не менше 90%.</p>
2	<i>Сардельки з свинини та курятини, сорт вищий, 1 кг – 2500 кг</i>	кг	<p>Сардельки повинні бути виготовлені у вигляді варених ковбасок батончиків у штучній оболонці вагою по 0,100 грам та розфасовані у рукав (пакет) з полімерних газонепроникних матеріалів під вакуумом від 1000 до 5000 грам, а також матеріали закордонного виробництва, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.</p> <p>Термін придатності до споживання в день його постачання до Замовника повинен становити не менше 90%.</p>
3	<i>Сосиски з свинини та яловичини, сорт вищий</i>	кг	<p>Сосиски повинні бути виготовлені у вигляді варених ковбасок батончиків у штучній оболонці вагою по 50 грам та розфасовані у рукав (пакет) з полімерних газонепроникних матеріалів під вакуумом від 0,300 до 3000 грам, а також матеріали закордонного виробництва, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.</p> <p>Термін придатності до споживання в день його постачання до Замовника повинен становити не менше 90%.</p>

4	<b>Сосиски міні, свинина, сорт вищий</b>	кг	Сосиски міні повинні бути виготовлені у вигляді варених ковбасок батончиків у штучній оболонці вагою в межах 20 грам та розфасовані у рукав (пакет) з полімерних газонепроникних матеріалів під вакуумом від 0,300 до 3000 грам, а також матеріали закордонного виробництва, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Термін придатності до споживання в день його постачання до Замовника повинен становити не менше 90%.
---	--	----	--

**Вимоги щодо транспортування товару:**

Транспортне пакування – ящики (коробки) або інша тара, що забезпечує збереження товару під час транспортування, відвантаження, зберігання. Маркування повинно бути виконане відповідно до вимог ДСТУ. Маркування повинно бути стійким до вологи, транспортування, відвантаження, зберігання та застосування.

Маркування повинно містити всю обов'язкову інформацію, передбачену Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

На транспортному пакуванні повинна вказуватися наступна інформація:

- назва продукції;
- кількість (кг);
- дата виготовлення та кінцева дата споживання;
- позначення нормативно-технічного документа.

*(гарантійний лист/довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю).*

**Постачальник бере на себе обов'язки по відшкодуванню транспортних збитків по поверненню неякісного товару або через ненадання відповідних документів.**

**Розмір бюджетного призначення**

Розмір бюджетного призначення відповідно кошторисних призначень на 2024 рік.

**Розрахунок очікуваної вартості**

**Очікувана вартість предмета закупівлі становить: 1 333 634,00 грн з ПДВ.**

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з розділом III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із (брались до уваги комерційні пропозиції).