ОГОЛОШЕННЯ

про проведення відкритих торгів
UA-2022-02-04-000227-a

Найменування замовника:	ДП "УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ"
Категорія замовника:	Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади
Ідентифікаційний код замовника в ЄДР:	02568182
Місцезнаходження замовника:	м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4, Київ, Київська область, 03143, Україна
Контактна особа замовника, уповноважена здійснювати зв'язок з учасниками:	Буянов Сергій Володимирович, SERGEY1177@UKR.NET, 380445263689
Вид предмета закупівлі:	Товари
Назва предмета закупівлі:	М'ясоМ'ясо (куряче стегно, куряче філе, курячий окорок, свинина м'ясо котлетне, свинина (биток) без кістки, свинина (тазостегнова), свинина (лопатка) без кістки, свинина ошийок без кістки, печінка яловича, яловичина лопатка без кістки, свинина (сало) без шкіри, серце свиняче, язик яловичий)
Код за Єдиним закупівельним словником:	ДК 021:2015:15110000-2: М'ясо

Назва номенклатурної позиції предмета закупівлі	**Код згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі**	**Кількість товарів або обсяг виконання робіт чи надання послуг**	**Місце поставки товарів або місце виконання робіт чи надання послуг**	**Строк поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг**
М'ясо (куряче стегно, куряче філе, курячий окорок, свинина м'ясо котлетне, свинина (биток) без кістки, свинина (тазостегнова), свинина (лопатка) без кістки, свинина ошийок без кістки, печінка яловича, яловичина лопатка без кістки, свинина (сало) без шкіри, серце свиняче, язик яловичий)	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	5730 кг	Україна, Відповідно до документації	до 31 грудня 2022

Умови оплати:

Подія	Опис	Тип оплати	Період, (днів)	Тип днів	Розмір оплати, (%)
Поставка товару		Післяоплата	7	Банківські	100

Очікувана вартість предмета закупівлі: 641 702,20 UAH

Джерело фінансування закупівлі:

Джерело фінансування закупівлі	Опис	Сума
Власний бюджет (кошти від господарської діяльності підприємства)		0 UAH

Розмір мінімального кроку пониження ціни: 3 208,51 UAH

Математична формула для розрахунку приведеної ціни (у разі її застосування): відсутня

Кінцевий строк подання тендерних пропозицій: 21 лютого 2022 10:00

Мова тендерної пропозиції: українська

Дата та час розкриття тендерних пропозицій: відсутній , після завершення електронного аукціону

Дата та час проведення електронного аукціону: відсутній

Вид та умови надання забезпечення пропозицій учасників: відсутні

Розмір та умови надання забезпечення виконання договору про закупівлю: відсутні

Технічна специфікація, інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

М'ясо

Опис

М'ясо *(куряче стегно, куряче філе, курячий окорок, свинина м'ясо котлетне, свинина (биток), свинина (тазостегнова), свинина (лопатка), свинина (ошийок), печінка яловича, яловичина (лопатка), свинина (сало), черева свинячі, язик яловичий)*

Основні технічні характеристики

№ з/п	Найменування	Одиниці виміру	Кількість	Технічні та якісні вимоги до предмета закупівлі
1.	Куряче стегно, охолоджене	кг	500	М'ясо стегна курячого блідо – рожевого кольору, рівномірно забарвлене. М'ясо повинно бути добре обезкровлене, чисте, без сторонніх запахів, без видимих кров'янистих згусток. Товар відповідає ДСТУ, ГСТУ або ТУ (ТУ У), що зареєстровані на території України. Для підтвердження відповідності продукції даному стандарту учасник процедури закупівлі видає експертний висновок, виданий на ім'я учасника.
2.	Куряче філе, охолоджене	кг	1200	М'ясо філе куряче охолоджене блідо – рожевого кольору, рівномірно забарвлене. Нежирне м'ясо, отримане з курячої грудки після її відділення від кістки. М'ясо повинно бути добре обезкровлене, без кісток, чисте, без сторонніх запахів, без видимих кров'янистих згусток. Товар відповідає ДСТУ, ГСТУ або ТУ (ТУ У), що зареєстровані на території України. Для підтвердження відповідності продукції даному стандарту учасник процедури закупівлі надає експертний висновок, виданий на ім'я учасника.
3.	Курячий окорок, охолоджений	кг	370	Курячий окорок добре обезкровлений, чистий, без сторонніх запахів, без видимих кров'янистих згусток. М'ясо блідо-рожевого кольору, рівномірно забарвлене. Товар відповідає ДСТУ, ГСТУ або ТУ (ТУ У), що зареєстровані на території України. Для підтвердження відповідності продукції даному стандарту учасник процедури закупівлі надає експертний висновок, виданий на ім'я учасника.
4.	Свинина м'ясо котлетне, охолоджене	кг	250	Поверхня чиста незавітрена, без ослизнювання, без бахромок, краї зарівняні. Колір від світло-рожевого

				до червоного. Запах доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Відповідає ДСТУ 4590:2006. Для підтвердження відповідності даному стандарту учасник процедури закупівлі надає експертний висновок, виданий на ім'я учасника.
5.	Свинина (биток), без кістки, охолоджена	кг	800	Свинина(корейка) без кістки охолоджена, відповідає вимогам державного стандарту ДСТУ 4590:2006.Зовнішній вигляд: м'якуш зачищений від сухожилок та грубих поверхневих плівок. Краї зарівнянні, без бахромок. Не допускається наявність згустків крові, пошкоджень поверхні, забруднень, зміни кольору. Ямка від на життя пальцем повинна швидко вирівнюватись. Колір – від рожевого до червоного. Запах - доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Для підтвердження відповідності продукції ДСТУ 4590:2006 учасник процедури закупівлі надає експертний висновок, виданий на ім'я учасника.
6.	Свинина (тазостегнова), без кістки, охолоджена	кг	400	Свинина(тазостегнова частина) без кістки охолоджена, відповідає вимогам державного стандарту ДСТУ 4590:2006.Зовнішній вигляд: м'якуш зачищений від сухожилок та грубих поверхневих плівок. Краї зарівнянні, без бахромок. Не допускається наявність згустків крові, пошкоджень поверхні, забруднень, зміни кольору. Ямка від на життя пальцем повинна швидко вирівнюватись. Колір – від рожевого до червоного. Запах - доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Для підтвердження відповідності продукції ДСТУ 4590:2006 учасник процедури закупівлі надає експертний висновок, виданий на ім'я учасника.
7.	Свинина (лопатка), без кістки, охолоджена	кг	500	Свинина(лопатка) без кістки охолоджена, відповідає вимогам державного стандарту ДСТУ 4590:2006.Зовнішній вигляд: м'якуш зачищений від сухожилок та грубих поверхневих плівок. Краї зарівнянні, без бахромок. Не допускається наявність згустків крові, пошкоджень поверхні, забруднень, зміни кольору. Ямка від на життя пальцем повинна швидко вирівнюватись. Колір – від рожевого до червоного. Запах - доброякісного м'яса, без стороннього запаху.

				Для підтвердження відповідності продукції ДСТУ 4590:2006 учасник процедури закупівлі надає експертний висновок, виданий на ім'я учасника.
8.	Свинина (ошийок), без кістки, охолоджений	кг	800	Свинина(ошийок) без кістки охолоджений, відповідає вимогам державного стандарту ДСТУ 4590:2006.Зовнішній вигляд: м'якуш зачищений від сухожилок та грубих поверхневих плівок. Краї зарівнянні, без бахромок. Не допускається наявність згустків крові, пошкоджень поверхні, забруднень, зміни кольору. Ямка від на жаття пальцем повинна швидко вирівнюватись. Колір – від рожевого до червоного. Запах - доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Для підтвердження відповідності продукції ДСТУ 4590:2006 учасник процедури закупівлі надає експертний висновок, виданий на ім'я учасника.
9.	Печінка яловича, охолоджена чи свіжоморожена	кг	250	Печінка яловича, охолоджена або свіжоморожена, постачається великими шматками, без обрізків згустків крові та забруднень. Товар відповідає ДСТУ, ГСТУ або ТУ(ТУ У), що зареєстровані на території України. Учасник надає документ, який підтверджує якість та безпеку даного товару(декларація виробника, посвідчення про якість, тощо)
10.	Яловичина (лопатка), без кістки, охолоджена	кг	400	М'ясо яловичини повинно відповідати вимогам державного стандарту ДСТУ 4589:2006. Зовнішній вигляд: м'якуш отриманий від лопаткової частини туші, зачищений від сухожилок та грубих поверхневих плівок. Краї зарівнянні, без бахромок. Глибина надрізів м'язової тканини не більше, ніж 10 мм. Не допускається наявність згустків крові, пошкоджень поверхні, забруднень, зміни кольору. Ямка від нажаття пальцем повинна швидко вирівнюватись. Колір – від рожевого до червоного. Запах - доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Для підтвердження відповідності продукції стандарту ДСТУ 4589:2006 учасник процедури закупівлі видає експертний висновок, виданий на ім'я учасника.
11.	Свинина (сало), без шкіри, охолоджене	кг	150	Сало свинини охолоджене, щільне пружне без крововиливів. Товар відповідає ДСТУ, ГСТУ або ТУ(ТУ У). Для підтвердження даної інформації учасник надає документ, який підтверджує якість

				та безпеку даного товару (декларація виробника або посвідчення про якість, тощо)
12.	Серце свиняче	кг	100	Серце свиняче без сердечної сумки та зовнішніх кровоносних сосудів, з щільно прилеглим на зовнішній поверхні жиром, з повздовжніми та поперечними розрізами зі сторони порожнин. Колір від червоного до темно-червоного. Запах характерний доброякісному продукту. Товар відповідає ДСТУ, ГСТУ, ТУ (ТУ У) Учасник надає документ, який підтверджує якість та безпеку даного товару. (декларація виробника або посвідчення про якість, тощо)
13.	Язик яловичий	кг	10	Язик яловичий, щільний, пружний без деформацій та пошкоджень. Товар відповідає ДСТУ, ГСТУ, ТУ (ТУ У), що зареєстровані на території України. Учасник надає документ, який підтверджує якість та безпеку даного товару. (декларація виробника або посвідчення про якість, тощо)

Також у складі своєї пропозиції учасник надає:

1. Сертифікат НАССР, виданий на ім'я Учасника.
2. Договір з лабораторією на виконання лабораторних випробувань зразків продукції, що є предметом даної закупівлі.
3. Акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин на підприємстві (наказ Міністерства аграрної політики № 447 від 08.08.19) Акт без виявлених порушень) або акт ветеринарно-санітарного огляду підприємства (без виявлених порушень).

Додаткові умови:

1.Поставка товару здійснюється партіями згідно із заявками Замовника протягом 5 календарних днів після надання замовлення.
2.Місце поставки товару: вул. Метрологічна, 4, м. Київ, 03143.
3.Товар повинен бути: фасований в ящиках із харчової пластмаси, закритих кришками чи харчовою плівкою; з етикетками, які містять інформацію щодо товару (дата виготовлення, виробник, кінцева дата реалізації). Доставлятись спеціальним транспортом з дотриманням санітарних вимог, в тому числі сумісності продуктів харчування.
При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника протягом 2 днів.
4.Порядок оплати: оплата в розмірі 100% вартості партії Товару протягом 7-ми банківських днів з дати поставки, згідно з рахунком на оплату.

Зав. кулінарним комплексом Наталія ЦИКАЛЮК

Обгрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі

15110000-2 М'ясо

Відповідно до наказу №79 від 19.05.2020 року застосовуємо метод порівняння ринкових цін (п 3.1).

№п/п	код ДК	Найменування	Од. Вим.	Кількість	Ціна за од. зг. Пропозицій Учасників ринку, грн/шт			ціна (Вмср) грн	Сума закупівлі, грн.
					ФОП Катальніков А.В.	ТОВ "РУМИТ"	ТОВ "Юніал Т А К"		
1	1511	Куряче стегно	кг	500	79,80	84,80	83,00	82,53	41265,00
2	1511	Куряче філе	кг	1200	111,00	106,50	114,00	110,50	132600,00
3	1511	Курячий окорок	кг	370	76,40	74,20	84,00	78,20	28934,00
4	1511	Свинина мясо котлетне	кг	250	85,00	86,90	87,80	86,57	21642,50
5	1511	Свинина (биток)	кг	800	129,00	138,40	133,00	133,47	106776,00
6	1511	Свинина(тазостегнова)	кг	400	110,00	110,75	112,00	110,92	44368,00
7	1511	Свинина (лопатка)	кг	500	109,00	108,12	106,00	107,71	53855,00
8	1511	Свинина (ошийок)	кг	800	137,50	138,75	142,00	139,42	111536,00
9	1511	Яловичина (лопатка)	кг	400	180,00	176,90	187,00	181,30	72520,00
10	1511	Печінка яловича	кг	250	53,00	59,80	57,00	56,60	14150,00
11	1511	Свинина (сало)	кг	150	58,00	55,20	62,00	58,40	8760,00
12	1511	Серце свиняче	кг	100	45,00	25,00	32,00	34,00	3400,00
13	1511	Язик яловичий	кг	10	180,00	188,96	199,74	189,57	1895,70
					Всього:				641702,20

Визначаємо середню вартість товару виходячі із даних наведених у таблиці 1:

Вмср1= (79,80+84,80+83,00)/3=82,53 грн./кг

Вмср2= (111,00+106,50+114,00)/3=110,50 грн./кг

Вмср3= (76,40+74,20+84,00)/3=78,20 грн./кг

Вмср4= (85,00+86,90+87,80)/3=86,57 грн./кг

Вмср5= (129,00+138,40+133,00)/3=133,47 грн./кг

Вмср6= (110,00+110,75+112,00)/3=110,92грн./кг

Вмср7= (109,00+108,12+106,00)/3=107,71грн./кг

Вмср8=(137,50+138,75+142,00)/3=139,42 грн./кг

Вмср9= (180,00+176,90+187,00)/3=181,30 грн./кг

Вмср10= (53,00+59,80+57,00)/3=56,60грн./кг

Вмср11= (58,00+55,20+62,00)/3=58,40грн./кг

Вмср12= (47,00+25,00+32,00)/3=34,00грн./кг

Вмср13= (180,00+188,96+199,74)/3=189,57грн./кг

Начальник відділу №31 Наталія ЦИКАЛЮК

5730

ПРОТОКОЛ № 3-23/143
(протокольне рішення) уповноваженої особи про проведення відкритих торгів

м. Київ ***03.02.2022 р.***

Порядок денний:

1. Проведення відкритих торгів на закупівлю: ***М'ясо*** *(куряче стегно, куряче філе, курячий окорок, свинина м'ясо котлетне, свинина (биток) без кістки, свинина (тазостегнова), свинина (лопатка) без кістки, свинина ошийок без кістки, печінка яловича, яловичина лопатка без кістки, свинина (сало) без шкіри, серце свиняче, язик яловичий).*

2. Затвердження тендерної документації на закупівлю*:* ***М'ясо*** *(куряче стегно, куряче філе, курячий окорок, свинина м'ясо котлетне, свинина (биток) без кістки, свинина (тазостегнова), свинина (лопатка) без кістки, свинина ошийок без кістки, печінка яловича, яловичина лопатка без кістки, свинина (сало) без шкіри, серце свиняче, язик яловичий).*

На виконання вимог Закону України «Про публічні закупівлі» (далі – Закону), Положення про уповноважену особу, що затверджене наказом ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ» №66 від 13.04.2020р., з метою організації проведення відкритих торгів з публікацією англійською мовою на закупівлю: ***М'ясо*** *(куряче стегно, куряче філе, курячий окорок, свинина м'ясо котлетне, свинина (биток) без кістки, свинина (тазостегнова), свинина (лопатка) без кістки, свинина ошийок без кістки, печінка яловича, яловичина лопатка без кістки, свинина (сало) без шкіри, серце свиняче, язик яловичий)* та враховуючи очікувану вартість предмета закупівлі ***641 702.20 грн. з ПДВ.***

ВИРІШИВ:

1. Закупівлю: ***М'ясо*** *(куряче стегно, куряче філе, курячий окорок, свинина м'ясо котлетне, свинина (биток) без кістки, свинина (тазостегнова), свинина (лопатка) без кістки, свинина ошийок без кістки, печінка яловича, яловичина лопатка без кістки, свинина (сало) без шкіри, серце свиняче, язик яловичий)* здійснити шляхом проведення відкритих торгів відповідно до вимог Закону.

2. Забезпечити проведення відкритих торгів в межах законодавства.
3. Затвердити тендерну документацію на закупівлю: ***М'ясо*** *(куряче стегно, куряче філе, курячий окорок, свинина м'ясо котлетне, свинина (биток) без кістки, свинина (тазостегнова), свинина (лопатка) без кістки, свинина ошийок без кістки, печінка яловича, яловичина лопатка без кістки, свинина (сало) без шкіри, серце свиняче, язик яловичий).*
4. Подати на оприлюднення через електронну систему закупівель оголошення про проведення відкритих торгів та тендерної документації у порядку, передбаченому Законом.

Уповноважена особа ***Сергій БУЯНОВ***