ОГОЛОШЕННЯ

про проведення відкритих торгів
UA-2023-01-18-002532-a

Найменування замовника:	ДП "УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ"
Категорія замовника:	Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади
Ідентифікаційний код замовника в ЄДР:	02568182
Місцезнаходження замовника:	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4
Контактна особа замовника, уповноважена здійснювати зв'язок з учасниками:	Буянов Сергій Володимирович, 380445263689, SERGEY1177@UKR.NET
Вид предмета закупівлі:	Товари
Назва предмета закупівлі:	15110000-2 М'ясо (Стегно курчат-бройлерів охолоджене, філе курчат-бройлерів охолоджене, ніжка курчат-бройлерів охолоджена, котлетне м'ясо свиняче охолоджене, корейка свиняча охолоджена, тазостегнова частина свиняча охолоджена, лопаткова частина свиняча охолоджена, шийно-підлопаткова частина свиняча охолоджена, печінка яловича охолоджена чи свіжоморожена, лопаткова частина яловича охолоджена, шпик хребтовий свинячий , 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

Дата та час проведення електронного аукціону:	відсутній

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

М'ясо

Опис

М'ясо *(Стегно курчат-бройлерів охолоджене, філе курчат-бройлерів охолоджене, ніжка курчат-бройлерів охолоджена, котлетне м'ясо свиняче охолоджене, корейка свиняча охолоджена, тазостегнова частина свиняча охолоджена, лопаткова частина свиняча охолоджена, шийно-підлопаткова частина свиняча охолоджена, печінка яловича охолоджена чи свіжоморожена, лопаткова частина яловича охолоджена, шпик хребтовий свинячий , серце свиняче, язик яловичий.)*

№ з/п	Найменування	Одиниці виміру	Кількість	Технічні та якісні вимоги до предмета закупівлі
1.	Стегно курчат-бройлерів охолоджене	кг	300	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.	Філе курчат-бройлерів 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.	Ніжка курчат-бройлерів охолоджена	кг	600	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.	Котлетне м'ясо свиняче охолоджене	кг	400	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.	Корейка свиняча 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 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.
6.	Тазостегнова частина свиняча 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 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.
7.	Лопаткова частина свиняча 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 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.
8.	Шийно – підлопаткова частина свиняча охолоджена	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 жття 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.	Лопаткова частина яловича 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.	Шпик хребтовий свинячий	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	5	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 14-ти банківських днів з дати поставки, згідно з рахунком на оплату.

Зав. кулінарним комплексом Наталія ЦИКАЛЮК

ОГОЛОШЕННЯ
для проведення відкритих торгів (з особливостями)

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань, його категорія: ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО «ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ, СЕРТИФІКАЦІЇ ТА ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ» (ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»); 03143, м. Київ, вул. Метрологічна, 4; 02568182; категорія замовника: підприємства, установи, організації, зазначені у п.3 частини першої статті 2 Закону України «Про публічні закупівлі».

2. Назва предмету закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником *(у разі поділу на лоти такі відомості зазначаються стосовно кожного лота)* та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): ***15110000-2 М'ясо (Стегно курчат-бройлерів охолоджене, філе курчат-бройлерів охолоджене, ніжка курчат-бройлерів охолоджена, котлетне м'ясо свиняче охолоджене, корейка свиняча охолоджена, тазостегнова частина свиняча охолоджена, лопаткова частина свиняча охолоджена, шийно-підлопаткова частина свиняча охолоджена, печінка яловича охолоджена чи свіжоморожена, лопаткова частина яловича охолоджена, шпик хребтовий свинячий , серце свиняче, язик яловичий).***

3. Кількість та місце поставки товарів, обсяг і місце виконання робіт чи надання послуг: ***5905 кг, 03143, м. Київ, вул.Метрологічна,4***

4. Очікувана вартість предмета закупівлі: ***883 103,65 грн. з ПДВ (вісімсот вісімдесят три тисячі сто три гривні 65 копійок) з ПДВ.***

5. Строк поставки товарів, виконання робіт, надання послуг: ***до 31.12.2023 р.***

6. Кінцевий строк подання тендерних пропозицій: ***до 26.01.2023 року***

7. Умови оплати: ***Покупець здійснює повну оплату Товару протягом 14-ти банківських днів з дати поставки Товару за умови реєстрації в Єдиному реєстрі податкових накладних оформленої згідно з вимогами законодавства податкової накладної (умова зазначається у випадку якщо Учасник є платником ПДВ).***

8. Мова (мови), якою (якими) повинні готуватися тендерні пропозиції: тендерні пропозиції, підготовлені Учасниками – резидентами України, викладаються українською мовою. Тендерні пропозиції підготовлені Учасниками – нерезидентами України можуть бути викладені іншою мовою, при цьому повинні мати завірений переклад українською мовою бюро перекладів або з перекладом на українську мову з нотаріальним засвідченням підпису перекладача. У разі розбіжностей з текстом оригіналу перевага надається україномовному тексту (детальніше зазначено в тендерній документації).

9. Розмір, вид та умови надання забезпечення тендерних пропозицій (якщо замовник вимагає його надати): ***не вимагається***

10. Дата та час розкриття тендерних пропозицій, якщо оголошення про проведення відкритих торгів оприлюднюється відповідно до частини третьої статті 10 Закону: --

11. Математична формула для розрахунку приведеної ціни (у разі її застосування): ***не застосовується.***

Уповноважена особа _____ Сергій БУЯНОВ

Протокол № 3-23/51
уповноваженої особи ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»

м. Київ 18.01.2023 р.

Порядок денний:

1. Про розгляд та затвердження тендерної документації щодо закупівлі **15110000-2 М'ясо** (Стегно курчат-бройлерів охолоджене, філе курчат-бройлерів охолоджене, ніжка курчат-бройлерів охолоджена, котлетне м'ясо свиняче охолоджене, корейка свиняча охолоджена, тазостегнова частина свиняча охолоджена, лопаткова частина свиняча охолоджена, шийно-підлопаткова частина свиняча охолоджена, печінка яловича охолоджена чи свіжоморожена, лопаткова частина яловича охолоджена, шпик хребтовий свинячий , серце свиняче, язик яловичий) код 15110000-2 за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника (далі – Закупівля).

2. Про подання для оприлюднення оголошення про проведення процедури закупівлі, тендерної документації та проекту договору в електронній системі закупівель (далі — Електронна система) у порядку, встановленому Уповноваженим органом, Законом України «Про публічні закупівлі» (далі – Закон) з урахуванням постанови Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 № 1178 "Про затвердження 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" (далі — Особливості).

Під час розгляду першого питання порядку денного:

Відповідно до пункту 31 частини 1 статті 1 ***Закону*** **тендерна документація** – документація щодо умов проведення тендеру, що розробляється та затверджується замовником і оприлюднюється для вільного доступу в електронній системі закупівель.

Тендерна документація щодо ***Закупівлі*** розроблена з дотриманням усіх вимог, установлених в статті 22 ***Закону,*** з урахуванням Особливостей. При розробленні цієї тендерної документації розглянуто питання стосовно строків проведення процедури закупівлі, переліку кваліфікаційних критеріїв, вимог щодо забезпечення тендерної пропозиції, строку дії тендерної пропозиції, методики оцінки пропозицій, проекту договору про закупівлю, технічних вимог до предмета закупівлі, та інших положень з урахуванням вимог чинного законодавства у сфері публічних закупівель.

На підставі вищенаведеного наявні підстави для затвердження тендерної документації (з Додатками до неї), в т. ч. проекту договору щодо ***Закупівлі*** згідно з розглянутим проектом.

Під час розгляду другого питання порядку денного:

На виконання вимог пунктом 24 Особливостей встановлено, що замовник самостійно та безоплатно через авторизований електронний майданчик оприлюднює в електронній системі закупівель відповідно до Порядку розміщення інформації про публічні закупівлі, затвердженого наказом Мінекономіки від 11 червня 2020 р. № 1082, та цих особливостей оголошення про проведення відкритих торгів та тендерну документацію **не пізніше ніж за сім днів до кінцевого строку подання тендерних пропозицій**.

На виконання вищезазначеного я, уповноважена особа,

ВИРІШИЛА:

1. Затвердити тендерну документацію щодо ***Закупівлі*** з усіма Додатками, в т. ч. проект договору про закупівлю.
2. Оприлюднити оголошення щодо ***Закупівлі***, тендерну документацію та проект договору про закупівлю в ***Електронній системі*** у порядку, встановленому Уповноваженим органом, ***Законом*** з урахуванням Особливостей.

Уповноважена особа _____ Сергій БУЯНОВ

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 "Крафт Міт"		
1	1511	Стегно курчат-бройлерів охолоджене	кг	300	100,00	99,00	97,00	98,67	29601,00
2	1511	Філе курчат-бройлерів охолоджене	кг	1200	129,25	131,25	133,25	131,25	157500,00
3	1511	Ніжка курчат-бройлерів охолоджена	кг	600	91,25	89,25	87,25	89,25	53550,00
4	1511	Котлетне м'ясо свиняче охолоджене	кг	400	145,00	147,00	149,00	147,00	58800,00
5	1511	Корейка свинячa охолоджена	кг	800	184,00	182,00	180,00	182,00	145600,00
6	1511	Тазостегнова частина свинячa охолоджена	кг	400	166,00	168,00	170,00	168,00	67200,00
7	1511	Лопаткова частина свинячa охолоджена	кг	500	160,00	162,00	164,00	162,00	81000,00
8	1511	Шийно-підлопаткова частина свинячa охолоджена	кг	800	194,00	194,00	192,00	193,33	154664,00
9	1511	Лопаткова частина яловича охолоджена	кг	400	216,00	220,00	222,00	219,33	87732,00
10	1511	Печінка яловича охолоджена чи свіжоморожена	кг	250	92,00	90,00	88,00	90,00	22500,00
11	1511	Шпик хребтовий свинячий	кг	150	96,00	94,00	92,00	94,00	14100,00
12	1511	Серце свиняче	кг	100	92,00	94,00	96,00	94,00	9400,00
13	1511	Язик яловичий	кг	5	292,00	290,00	292,00	291,33	1456,65
				5905	Всього:				883103,65

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

Вмср1= (100,00+99,00+97,00)/3=98,67 грн./кг

Вмср2= (129,25+131,25+133,25)/3=131,25грн./кг

Вмср3= (91,25+89,25+87,25)/3=89,25 грн./кг

Вмср4= (145,00+147,00+149,00)/3=147,00 грн./кг

Вмср9= (216,00+220,00+222,00)/3=219,33 грн./кг

Вмср10= (92,00+90,00+88,00)/3=90,00грн./кг

Вмср11= (96,00+94,00+92,00)/3=94,00грн./кг

Вмср12= (92,00+94,00+96,00)/3=94,00грн./кг

Вмср5= (184,00+182,00+180,00)/3=182,00 грн./кг

Вмср6= (166,00+168,00+170,00)/3=168,00грн./кг

Вмср7= (160,00+162,00+164,00)/3=162,00грн./кг

Вмср8=(194,00+194,00+192,00)/3=193,33 грн./кг

Вмср13= (292,00+290,00+292,00)/3=291,33грн./кг

Начальник відділу №31 Наталія ЦИКАЛЮК