

ОГОЛОШЕННЯ

UA-2025-04-03-007878-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:	Томашевська Лана Петрівна, 380445265243, lana@ukrcsm.kiev.ua
Вид предмета закупівлі:	Товари
Назва предмета закупівлі	15110000-2 М'ясо (стегно куряче, охолоджене, ДСТУ 3143, філе куряче, охолоджене, ДСТУ 3143, четвертина задня куряча, охолоджена, ДСТУ 3143, лопатка яловича без кістки, охолоджена, ДСТУ 4589, печінка яловича охолоджена)
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
Стегно куряче, охолоджене, ДСТУ 3143	ДК 021:2015 15110000-2-М'ясо	600 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2025
Філе куряче, охолоджене, перша категорія, ДСТУ 3143	ДК 021:2015 15110000-2-М'ясо	1300 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2025
Четвертина задня куряча, охолоджена, ДСТУ 3143	ДК 021:2015 15110000-2-М'ясо	450 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2025

Підписант: Томашевська Лана Петрівна
Дата підпису: 3.04.2025

Оригінал документа на веб-порталі
уповноваженого органу



Лопатка яловича без кістки, охолоджена, ДСТУ 4589	ДК 021:2015 15110000-2-М'ясо	400 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2025
Печінка яловича, охолоджена	ДК 021:2015 15110000-2-М'ясо	300 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2025

Умови оплати:

Подія	Опис	Тип оплати	Період, (днів)	Тип днів	Розмір оплати, (%)
Поставка товару	Покупець здійснює повну оплату партії Товару протягом 21 (двадцяти одного) робочого дня з дати поставки Товару згідно з рахунком на оплату за умови реєстрації в Єдиному реєстрі податкових накладних оформленої згідно з вимогами законодавства податкової накладної (умова зазначається у випадку якщо Учасник є платником ПДВ).	Післяплата	21	Робочі	100

План, відповідно до якого проводиться закупівля (інформація про джерело фінансування)

65dabd1784364db0808749a238e58ac5

Очікувана вартість предмета закупівлі:

462 580,00 UAH

Розмір мінімального кроку пониження ціни:

,00

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

відсутня

Кінцевий строк подання тендерних пропозицій:

08 квітня 2025 14:00

Розмір надання забезпечення пропозицій учасників:

0,00

Вид та умови надання забезпечення пропозицій учасників

відсутній

Дата та час розкриття тендерних

08 квітня 2025 14:00

Підписант: Томашевська Лана Петрівна

Дата підпису: 3.04.2025

Оригінал документа на веб-порталі

уповноваженого органу



пропозицій:

Дата та час проведення електронного
аукціону:

відсутній

Підписант: Томашевська Лана Петрівна
Дата підпису: 3.04.2025

Оригінал документа на веб-порталі
уповноваженого органу





**Обґрунтування технічних, якісних та кількісних
характеристики предмета закупівлі**

М'ясо 15110000-2 (Стегно куряче, охолоджене, ДСТУ 3143, Філе куряче, охолоджене, ДСТУ 3143, Четвертина задня куряча, охолоджена, ДСТУ 3143, Лопатка яловича без кістки, охолоджена, ДСТУ 4589, Печінка яловича без кістки, охолоджена)

Опис

Основні технічні характеристики

№ з/п	Найменування	Одиниці виміру	Кількість	Технічні та якісні вимоги до предмета закупівлі
1.	Стегно куряче, охолоджене, ДСТУ 3143	кг	600	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.
2.	Філе куряче, охолоджене, ДСТУ 3143-	кг	1300	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.
3.	Четвертина задня куряча, охолоджена, ДСТУ 3143	кг	450	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.
4.	Лопаткова яловича без кістки, охолоджена, ДСТУ 4589	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.
5.	Печінка яловича, охолоджена	кг	300	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.



**Обґрунтування технічних, якісних та кількісних
характеристики предмета закупівлі**

М'ясо 15110000-2 (Стегно куряче, охолоджене, ДСТУ 3143, Філе куряче, охолоджене, ДСТУ 3143, Четвертина задня куряча, охолоджена, ДСТУ 3143, Лопатка яловича без кістки, охолоджена, ДСТУ 4589, Печінка яловича без кістки, охолоджена)

Опис

Основні технічні характеристики

№ з/п	Найменування	Одиниці виміру	Кількість	Технічні та якісні вимоги до предмета закупівлі
1.	Стегно куряче, охолоджене, ДСТУ 3143	кг	600	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.
2.	Філе куряче, охолоджене, ДСТУ 3143-	кг	1300	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.
3.	Четвертина задня куряча, охолоджена, ДСТУ 3143	кг	450	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.
4.	Лопаткова яловича без кістки, охолоджена, ДСТУ 4589	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.
5.	Печінка яловича без кістки, охолоджена	кг	300	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.

Додаткові умови:

1. Поставка товару здійснюється партіями згідно із заявками Замовника протягом 5 календарних днів після надання замовлення.
2. Місце поставки – 03143, м. Київ, вул. Метрологічна, 4, ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»
- ✓ 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). Доставляється 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 4 днів.

- ✓ 4. Порядок оплати: Покупець здійснює повну оплату Товару протягом 21 (двадцяти одного) робочого дня з дати поставки Товару згідно з рахунком на оплату.

Зав. виробництвом кулінарного комплексу



Наталія ЦИКАЛЮК

Обґрунтування 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/кг				ціна (Вср) грн	Сума закупівлі, грн.
					ТОВ "ВКП"Прилук и- Агропереробка "	ТОВ "М'ясничок"	Сільпо	ТОВ "РУМИТ"		
1	1511	Стегно курчя, охолоджене, ДСТУ 3143	кг	600	105,00	139,92		109,00	117,97	70782,00
2	1511	Філе куряче, охолоджене, ДСТУ 3143	кг	1300	175,00	174,00		156,00	168,33	218829,00
3	1511	Четвертина задня куряча, охолоджена, ДСТУ 3143	кг	450	80,00	95,04		82,00	85,68	38556,00
4	1511	Лопатка яловича без кістки, охолоджена, ДСТУ 4589	кг	400	250,00	250,08		295,00	265,03	106012,00
5	1511	Печінка яловича охолоджена	кг	300	95,00		99,00	90,00	94,67	28401,00
3050					Всього:					462580,00

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

$$Вср1 = (105,00 + 139,92 + 109,00) / 3 = 117,97 \text{ грн./кг}$$

$$Вср2 = (175,00 + 174,00 + 156,00) / 3 = 168,33 \text{ грн./кг}$$

$$Вср3 = (80,00 + 95,04 + 82,00) / 3 = 85,68 \text{ грн./кг}$$

$$Вср4 = (250,00 + 250,08 + 295,00) / 3 = 265,03 \text{ грн./кг}$$

$$Вср5 = (95,00 + 99,00 + 90,00) / 3 = 94,67 \text{ грн./кг}$$

Начальник відділу №31



Наталія ЦИКАЛЮК

