

ОГОЛОШЕННЯ

Звіт про укладений договір

UA-2024-04-12-007490-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, 380445260186, lana@ukrcsm.kiev.ua
Вид предмета закупівлі:	Товари
Назва предмета закупівлі:	15110000-2 М'ясо (стегно куряче, охолоджене, філе куряче, охолоджене, четвертина задня куряча, охолоджена, трімінг 80/20 свинний, охолоджений (котлетне м'ясо), корейка свинна, охолоджена, свинина тазостегнова, без кістки, заморожена, лопатка свинна без кістки, охолоджена, ошийок свинний, охолоджений, печінка яловича, охолоджена, лопатка яловича без кістки, охолоджена, серце свинне, охолоджене)
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, 1 кг	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	300 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2024
Філе куряче, охолоджене, ДСТУ 3143, 1 кг	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	1200 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2024

Четвертина задня куряча, охолоджена, ДСТУ 3143, 1 кг	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	300 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2024
Трімінг 80/20 свинний, охолоджений, ДСТУ 4590, 1 кг	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	500 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2024
Корейка свинна, охолоджена, ДСТУ 4590, 1 кг	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	700 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2024
Свинина тазостегнова, без кістки, заморожена, ГСТУ 46.019, 1 кг	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	400 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2024
Лопатка свинна без кістки, охолоджена, ДСТУ 4590, 1 кг	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	500 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2024
Ошийок свинний, охолоджений, ДСТУ 4590, 1 кг	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	600 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2024
Печінка яловича, охолоджена, 1 кг	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	250 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2024
Лопатка яловича без кістки, охолоджена, ДСТУ 4589, 1 кг	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	200 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2024
Серце свинне, охолоджене, 1 кг	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо	60 кілограм	03143, Україна, Київська область, Київ, м.Київ, ВУЛИЦЯ МЕТРОЛОГІЧНА, будинок 4	до 31 грудня 2024

Очікувана вартість предмета закупівлі:

850 862,30 UAH

Розмір мінімального кроку пониження ціни:

Математична формула для розрахунку приведеної ціни (у разі її застосування):	відсутня
Кінцевий строк подання тендерних пропозицій:	17 квітня 2024 15:00
Розмір забезпечення тендерних пропозиції (якщо замовник вимагає його надати):	відсутній
Вид забезпечення тендерних пропозиції (якщо замовник вимагає його надати):	відсутній
Дата та час розкриття тендерних пропозицій:	17 квітня 2024 15:00
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, четвертина задня куряча охолоджена, трімінг (котлетне м'ясо свиняче охолоджене), корейка свиняча охолоджена, свинина тазостегнова без кістки заморожена, лопаткова частина свиняча охолоджена, шийно-підлопаткова частина свиняча охолоджена, печінка яловича охолоджена, лопаткова частина яловича охолоджена, серце свиняче охолоджене.)

№ 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.	Четвертина задня куряча, охолоджена	кг	300	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.	Трімінг (котлетне м'ясо)	кг	500	Поверхня чиста незавітрена, без ослизнювання, без бахромки, краї зарівняні. Колір від світло-рожевого

	свиняче охолоджене)			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	700	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.	Свинина тазостегнова, без кістки, заморожена	кг	400	Свинина(тазостегнова частина) без кістки заморожена, 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	600	<p>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.</p> <p>Ямка від нажаття пальцем повинна швидко вирівнюватись. Колір – від рожевого до червоного. Запах - доброякісного м'яса, без стороннього запаху.</p> <p>Для підтвердження відповідності продукції ДСТУ 4590:2006 учасник процедури закупівлі надає експертний висновок, виданий на ім'я учасника.</p>
9.	Печінка яловича, охолоджена	кг	250	<p>Печінка яловича, охолоджена або свіжоморожена, постачається великими шматками, без обрізків згустків крові та забруднень.</p> <p>Товар відповідає ДСТУ, ГСТУ або ТУ(ТУ У), що зареєстровані на території України.</p> <p>Учасник надає документ, який підтверджує якість та безпеку даного товару(декларація виробника, посвідчення про якість, тощо)</p>
10.	Лопаткова частина яловича охолоджена	кг	200	<p>М'ясо яловичини повинно відповідати вимогам державного стандарту ДСТУ 4589:2006.</p> <p>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.</p> <p>Для підтвердження відповідності продукції стандарту ДСТУ 4589:2006 учасник процедури закупівлі видає експертний висновок, виданий на ім'я учасника.</p>
11.	Серце свиняче охолоджене	кг	60	<p>Серце свиняче без серцевої сумки та зовнішніх кровоносних судів, щільно прилеглим на зовнішній поверхні жиром, з повздовжніми та поперечними розрізами зі сторони порожнин. Колір від червоного до</p>

				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)
--	--	--	--	--

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). Доставляться 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: 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

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 (Вмсп) грн	Сума закупівлі, грн.
					ФОП Катальніков А.В.	ТОВ "РУМИТ"	ТОВ "ПРИЛУКИ - АГРОПЕРЕРО БКА"		
1	1511	Стегно курчат-бройлерів охолоджене	кг	300	118,00	116,00	99,00	111,00	33300,00
2	1511	Філе курчат-бройлерів охолоджене	кг	1200	148,00	150,00	153,00	150,33	180396,00
3	1511	Четвертина задня куряча охолоджена	кг	300	110,00	108,00	75,00	97,67	29301,00
4	1511	Трімінг (Котлетне м'ясо свиняче охолоджене)	кг	500	147,00	149,00	147,00	147,67	73835,00
5	1511	Корейка свиняча охолоджена	кг	700	227,00	225,00	210,00	220,67	154469,00
6	1511	Свинина тазостегнова без кістки заморожена	кг	400	185,00	187,00	180,00	184,00	73600,00
7	1511	Лопаткова частина свиняча охолоджена	кг	500	181,00	179,00	177,00	179,00	89500,00
8	1511	Шийно-підлопаткова частина свиняча охолоджена	кг	600	242,00	244,00	210,00	232,00	139200,00
9	1511	Лопаткова частина яловича охолоджена	кг	200	234,00	236,00	249,00	239,67	47934,00
10	1511	Печінка яловича охолоджена чи свіжоморожена	кг	250	96,00	98,00	90,00	94,67	23667,50
11	1511	Серце свиняче охолоджене	кг	60	91,00	93,00	99,00	94,33	5659,80
				5010	Всього:				850862,30

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

Вмсп1= (118,00+116,00+99,00)/3=111,00грн./кг

Вмсп2= (148,00+150,00+153,00)/3=150,33грн./кг

Вмсп3= (110,00+108,00+75,00)/3=97,67грн./кг

Вмсп4= (147,00+149,00+147,00)/3=147,67грн./кг

Вмсп5= (227,00+225,00+210,00)/3=220,67 грн./кг

Вмсп6= (185,00+187,00+180,00)/3=184,00грн./кг

Вмсп7= (181,00+179,00+177,00)/3=179,00грн./кг

Вмсп8=(242,00+244,00+210,00)/3=232,00 грн./кг

Вмсп9= (234,00+236,00+249,00)/3=239,67 грн./кг

Вмсп10= (96,00+98,00+90,00)/3=94,67грн./кг

Вмсп11= (91,00+93,00+99,00)/3=94,33грн./кг

