

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

Код ДК 021:2015 **15540000-5** Сирні продукти (тверді, м'які, плавлені та кисломолочні сири)

Ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2023-12-19-022669-a

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Сумського державного університету та норм чинного законодавства і прописані в тендерній документації наступним чином:

«Технічна специфікація»

№ з/п	Найменування товару	Кількість	Технічні та якісні характеристики товару
1	Сир твердий з ароматом пряженого молока ваговий	400 кг	<p>Сир повинен містити масову частку жиру в сухій речовині 50%±2%, масову частку вологи – не більше 45%, масову частку кухонної солі – не більше 3%.</p> <p>Поверхня сиру повинна бути чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям (полімерною вакуумною плівкою), яке щільно прилягає до поверхні сиру. Смак та запах специфічний без сторонніх присмаків та запахів (дозволяється наявність присмаку пастеризації та смакових наповнювачів). Пластична однорідна консистенція, що зберігає форму, рисунок – вічка овальної, неправильної або щільної форми. Колір тіста – від білого до жовтого однорідний по всій масі.</p> <p>Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 6003:2008 Сири тверді. Загальні технічні умови та/або ДСТУ 4421:2005 Сири тверді (український асортимент). Технічні умови та/або ДСТУ 4669:2006 Сири напівтверді. Загальні технічні умови.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>
2	Сир м'який в розсолі «Моцарела» або еквівалент ваговий	50 кг	<p>Сир повинен містити масову частку жиру в сухій речовині не менше 43%, масову частку вологи – не більше 60%, масову частку кухонної солі – не більше 3%.</p> <p>Зовні у сиру тонка (1 мм) блискуча і гладка шкірка зі злегка помітними горбками в тому місці, де головку відірвали від загальної маси; внутрішня структура - трохи шарувата і не містить пухирців повітря, при розрізанні сиру витікає трохи білої рідини. На смак повинен бути ніжний, пріснуватий, трохи пружний.</p> <p>Не повинно бути слизу, цвілі, стороннього смаку та запаху.</p> <p>Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 7996:2015 Сири розсільні. Загальні технічні умови.</p> <p>Сир повинен бути розфасований по 1 кг в полімерні відра з розсолом.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>
3	Сир кисломолочний, не менше 200 г	1 000 пач.	<p>Сир має бути натуральним, однорідної консистенції, ніжним, в міру щільним та рівномірним по всій масі, білого кольору, із смаком і запахом молока, з масовою часткою жиру у сухій речовині 10%±1% (напівжирний), свіжий, у тарі виробника.</p> <p>Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі.</p> <p>Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми</p>

№ з/п	Найменування товару	Кількість	Технічні та якісні характеристики товару
			(ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».
4	Сир плавлений, 70-90 г	300 пач.	Сир повинен містити масову частку жиру в сухій речовині не менше 40%, масову частку вологи – не більше 66%, масову частку кухонної солі – не більше 3%. Поверхня сиру повинна бути чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару та плісняви, покрита захисним покриттям, яке прилягає до поверхні сиру. Виражений сирний смак та запах без смакових наповнювачів. Консистенція сиру повинна бути в міру щільна, пружна, пластична, однорідна за всією масою. Колір тіста повинен бути від білого до жовтого, рівномірний, однорідний за всією масою. Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4635:2006 Сири плавлені. Загальні технічні умови. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».

Якість предмету закупівлі повинна відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», мікробіологічним критеріям затвердженим наказом МОЗУ №548 від 19.07.2012р.

Маркування, пакування, транспортування та зберігання товару в залежності від асортименту здійснюється відповідно до національних стандартів України.

Транспортний засіб, яким буде здійснюватися поставка товару повинен бути придатним для перевезення продуктів харчування, що є предметом закупівлі, та мати всі необхідні дозвільні документи.

Для підтвердження якості товару при постачанні кожна партія повинна супроводжуватися документом, що підтверджує його якість і безпечність, в т.ч. декларацією виробника про відповідність.

Учасник (оператор ринку) повинен мати потужності, що пройшли державну реєстрацію відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997р. та наказу Мінагрополітики та продовольства України № 39 від 10.02.2016р. «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам».

Учасник (оператор ринку) повинен розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), якщо згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР, якщо Учасник відноситься до операторів ринку на яких покладено обов'язок розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

Всі посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов'язані з товарами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами вживаються у значенні «... «або еквівалент».

Також всі посилання у цій документації на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва вживаються у значенні «... «або еквівалент».»»

Очікувана вартість предмету закупівлі складає 225 700,00 грн. з ПДВ і визначена відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмету закупівлі (затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 року №275) виходячи з аналізу цін на ринку.

Щодо розміру бюджетного призначення: відповідно до п. 14 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, затверджених Постановою КМУ від 12.10.2022 р. № 1178 та статті 4 Закону України «Про публічні закупівлі» планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби або у разі планової потреби наступного року. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану закупівель на 2024 року. Взяття бюджетних зобов’язань за договором буде здійснюватися після затвердження кошторису на 2024 рік.