

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

Код ДК 021:2015 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (консервовані кукурудза, горошок, огірки, ананаси, оливки, маслини; соус томатий, томатна паста, мариновані огірки та гриби; горох, родзинки, повидло, чорнослив, курага, горіхи, кокосова стружка, суміш сухофруктів)

Ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2023-03-17-007931-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	Конкретне найменування товару	Кількість	Опис
1	Кукурудза цукрова консервована, жестяна банка, не менше 340 г	250 шт.	Кукурудза консервована з цілих зерен, стерилізована, виготовлена із свіжої сировини. Гатунок вищий. Зерна повинні бути одного кольору, рівні за розміром, без домішок оболонки зерен. Якість рідини в банці – прозора, характерного кольору з жовтуватим відтінком. Показники якості повинні бути не гірші, ніж зазначені у ДСТУ 7164:2010 Кукурудза цукрова консервована. Технічні умови
2	Горошок зелений консервований, жестяна або скляна банка, не менше 420 г	300 шт.	Горошок зелений консервований із свіжого зеленого горошку мозкових сортів, стерилізований. Гатунок вищий. Горошини повинні бути одного кольору, рівні за розміром, без домішок оболонки зерен, м'які, але не розварені. Якість рідини в банці – прозора, характерного кольору з зеленуватим або оливковим відтінком. Показники якості повинні бути не гірші, ніж зазначені у ДСТУ 7165:2010 Горошок зелений консервований. Технічні умови
3	Соус томатний, скляна банка, не менше 450 г	200 шт.	Склад: вода, томатна паста, цукор, крохмаль кукурудзяний, сіль, пюре яблучне, сушені овочі, регулятор кислотності – оцтова або лимонна кислота, прянощі та/або екстракти прянощів.
4	Томатна паста, скляна банка, не менше 465 г	300 шт.	Томатна паста стерилізована. Вміст сухих речовин 25%. Консистенція – однорідна, густа, перетерта маса темно-червоного кольору. Смак і запах характерні томатній пасті, без сторонніх присмаків та запахів. Показники якості повинні бути не гірші, ніж зазначені у ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови. Зміна № 2.
5	Огірки консервовані стерилізовані, скляна банка, 3 л	100 шт.	Огірки консервовані, стерилізовані, солоні, повинні бути цілі, щільної консистенції, з неогрубівшою шкіркою, без плодоніжок і залишків квіток, чисті, не зморщені, не м'яті, без механічних та інших пошкоджень. Гатунок перший. Смак – помірно-солоний, запах приємний з ароматом прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Мінімальна масова частка огірків у банці – 50%. До складу заливки входять: вода, сіль, регулятор кислотності – лимонна кислота, зелень прямих рослин, часник, спеції та прянощі. Якість заливки – заливка практично прозора з жовтуватим відтінком, з частками прянощів.
6	Огірки корнішони мариновані, скляна банка, не менше 300 г	50 шт.	Огірки маленьких розмірів мариновані, повинні бути цілі, щільної консистенції, з неогрубівшою шкіркою, без плодоніжок і залишків квіток, чисті, не зморщені, не м'яті, без механічних та інших пошкоджень. Гатунок вищий. Мінімальна масова частка огірків в банці – 50%. До складу заливки входять: вода питна, цукор білий, сіль кухонна, регулятор кислотності – кислота оцтова харчова, зелень прямих рослин, часник, лист лавровий, перець чорний або стручковий. Якість заливки – заливка практично прозора з жовтуватим відтінком.

№ з/п	Конкретне найменування товару	Кількість	Опис
7	Ананаси консервовані кільцями, жестяна банка, не менше 565 г	100 шт.	Ананаси консервовані, нарізані кільцями, в сиропі. Смак і запах характерний ананасам, без сторонніх присмаків та запахів.
8	Гриби печериці мариновані, скляна банка, не менше 310 г	50 шт.	Гриби мариновані, стерилізовані, повинні бути цілі, щільної консистенції, без механічних та інших пошкоджень. До складу заливки входять: вода, сіль, цукор, регулятор кислотності оцтова або лимонна кислота, спеції та прянощі. Якість заливки – заливка практично прозора з жовтуватим відтінком, з частками прянощів.
9	Оливки консервовані без кісточки, жестяна або скляна банка, не менше 280 г	150 шт.	Оливки однорідні за розміром та кольором, без плям та механічних пошкоджень. Смак та запах – солонуваті, з вираженим ароматом. Дозволяється незначна гіркота, властива оливкам. Не допускається сторонній запах та присмак. Колір – від зеленого до темно-зеленого. Консистенція – плоди щільні, пружні, не розварені. Якість заливки – практично прозора.
10	Маслини консервовані без кісточки, жестяна або скляна банка, не менше 280 г	300 шт.	Маслини однорідні за розміром та кольором, без плям та механічних пошкоджень. Смак та запах – солонуватий, з вираженим ароматом. Дозволяється незначна гіркота, властива маслинам. Не допускається сторонній запах та присмак. Колір – від темно-фіолетового до чорного. Консистенція – плоди щільні, пружні, не розварені. Якість заливки – практично прозора.
11	Горох колотий шліфований	200 кг	Горох колотий, лущений, шліфований, сухий, чистий. Не заражений шкідниками. Повинен бути не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння. Запах властивий гороховим крупам без сторонніх запахів та присмаку. Повинен мати жовтий колір різних відтінків.
12	Повидло яблучне вагове	300 кг	Повидло повинно мати однорідну масу без твердих шматочків, коричневого або світло-коричневого кольору, кисло-солодкого смаку. Повидло не повинно містити насіння, непротертих шматочків шкірки, консервантів, штучних барвників та згущувачів. Повидло має бути упаковане в поліетиленові пакети та картонні ящики.
13	Родзинки вагові	60 кг	Родзинки мають бути без кісточок, сторонніх домішок, запахів, плісняви та пошкодження шкідниками. Врожаю не раніше 2022 року. Смак та запах – притаманні родзинкам, без сторонніх запахів та присмаку. Колір – від золотавого до коричневого. Родзинки повинні бути упаковані в поліетиленові пакети та картонні ящики.
14	Чорнослив в'ялений відбірний ваговий	5 кг	Цілі в'ялені плоди сливи без кісточки, круглої або овальної форми, одного виду, з непошкодженою шкіркою. Врожаю не раніше 2022 року. Не заражені шкідниками. Смак та запах – притаманні чорносливу, без сторонніх запахів та присмаку. Колір – однорідний, чорний з синюватим відтінком, глянцевої. Чорнослив повинен бути упакований в поліетиленові пакети.
15	Курага відбірна вагова	5 кг	Цілі сушені плоди абрикосу без кісточки, круглої або овальної форми, одного виду з непошкодженою шкіркою. Врожаю не раніше 2022 року. Не заражені шкідниками. Смак та запах – притаманні куразі, без сторонніх запахів та присмаку. Колір – однорідний, від світло-жовтого до помаранчево-червоного. Курага повинна бути упакована в поліетиленові пакети.
16	Горіхи волоські вагові	5 кг	Горіхи волоські очищені без шкаралупи, форма метелик, сушені. Врожаю не раніше 2022 року. Не заражені шкідниками. Смак та запах – притаманні волоським горіхам без сторонніх запахів та присмаку. Горіхи повинні бути упаковані в поліетиленові пакети.

№ з/п	Конкретне найменування товару	Кількість	Опис
17	Кокосова стружка вагова	5 кг	Подрібнена висушена м'якоть стиглого кокоса, одного виду, сипуча, без грудочок. Врожаю не раніше 2022 року. Смак та запах – притаманні кокосу без сторонніх запахів та присмаку. Кокосова стружка повинна бути упакована в поліетиленові пакети.
18	Суміш сухофруктів вагова	400 кг	До складу суміші сушених фруктів входять: яблуко, груша, абрикос, чорнослив, інші фрукти та ягоди. Врожаю не раніше 2022 року. Фрукти та ягоди повинні бути чисті, сухі, без плісняви, пружні. Вміст вологи – не більше 25%. Смак та запах – властиві фруктам та/або ягодам, що входять до складу суміші, без сторонніх запахів та присмаку. Не заражені шкідниками. Суміш сухофруктів повинна бути упакована в герметичні поліетиленові мішки.

Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково повинно відображатися 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 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 декларацією виробника та/або посвідченням якості, завіреними виробником.

Учасник повинен розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

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» 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».

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 предмета закупівлі складає 170 000,00 грн. з ПДВ і визначена відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 року №275) виходячи з моніторингу 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 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 на 2023 рік. У Сумському державному університеті затверджено кошторис на 2023 рік, у якому зокрема передбачаються видатки на консервовані кукурудзу, горошок, огірки, ананаси, оливки, маслини; соус томатий, томатну пасту, мариновані огірки та гриби; горох, родзинки, повидло, чорнослив, курагу, горіхи, кокосову стружку, суміш сухофруктів. Затвердженим кошторисом встановлені повноваження щодо отримання надходжень і розподіл бюджетних асигнувань на взяття бюджетних зобов'язань та здійснення платежів для виконання Сумським державним університетом своїх функцій та досягнення результатів, визначених відповідно до бюджетних призначень.