

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)

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 ваговий «Гауда» або еквівалент	50 кг	<p>Сир повинен містити масову частку жиру в сухій речовині не більше 45%, 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 щілиноподібної форми. Допускається відсутність малюнку. Колір тіста – від білого до жовтого однорідний по всій масі.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>
2	Сир твердий «Король Артур» або еквівалент з ароматом пряженого молока ваговий	350 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 щілястої 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>
3	Сир м'який в розсолі «Моцарела» або еквівалент ваговий	60 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>Сир повинен бути за формою і розміром з велику черешню; зовні у моцарели 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 моцарела повинна бути ніжна, пріснувата, трохи пружна.</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 розсолем.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>
4	Сир м'який в розсолі «Моцарела» або еквівалент ваговий	20 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>За формою і розміром сир повинен бути у вигляді великих кульок; зовні у моцарели 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</p>

№ з/п	Найменування товару	Кількість	Технічні та якісні характеристики товару
			моцарела повинна бути ніжна, пріснувата, трохи пружна. Не повинно бути слизу, цвілі, стороннього смаку та запаху. Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 7996:2015 Сири розсільні. Загальні технічні умови. Сир повинен бути розфасований по 1 кг в полімерні відра з розсолем. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».
5	Сир кисломолочний ваговий	20 кг	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. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі.
6	Сир кисломолочний, не менше 200 г	4 500 пач.	Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».
7	Сир плавлений, не менше 90 г	300 пач.	Сир повинен містити масову частку жиру в сухій речовині не менше 45%, 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 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.

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).

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 240 000,00 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 статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля проводиться відповідно до річного плану на 2021 рік на потребу січня-грудня 2022 року. Взяття бюджетних зобов'язань за договором буде здійснюватися після затвердження кошторису на 2022 рік.