

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

Код ДК 021:2015 15860000-4 Кава, чай та супутня продукція (кава зернова та капучино розчинний)

Ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2024-12-20-017205-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	Якісні характеристики товару
1	Кава в зернах «Jacobs Export Traditional» або еквівалент, 1000 г	300 пачок	<p>Кава натуральна в зернах, смажена, у герметичній упаковці з вакуумним клапаном. Гатунок – вищий.</p> <p>Без ГМО.</p> <p>Склад: робуста – 70%, арабіка – 30%.</p> <p>Ступінь обсмажування: легкий або світлий.</p> <p>Кава підходить як для приготування міцних напоїв (еспресо, американо), так і для приготування кавово-молочних напоїв (лате, мокко, капучино).</p> <p><u>Ціна однієї пачки кави включає вартість супутньої продукції, а саме:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 120 стаканів з картону ємністю 175 мл для гарячих напоїв (макс. температура 90 °C), ламінованих односторонньо (на зовнішній стороні), без ручки;- 225 стіків цукру по 4-5 г у кожному;- 120 дерев'яних паличок-мішалок для розмішування гарячих напоїв (макс. температура 90 °C) розміром в мм: 140(+/-5,0)x5(+/-0,5)x1,2(+/-0,2).
2	Капучино розчинний «ICS Irish Cream flavour» або еквівалент, 1000 г	100 пачок	<p>Розчинний кавовий напій з ароматом вершкового лікеру для кавових апаратів.</p> <p>Склад: цукор, сироп глукози, сухе знежирене молоко, лактоза (молоко), розчинна кава та/або порошок екстракта кави, ароматизатори та інші складові, необхідні для отримання капучино.</p> <p><u>Ціна однієї пачки капучино включає вартість супутньої продукції, а саме:</u> 50 стаканів з картону ємністю 300 мл для гарячих напоїв (макс. температура 90 °C), ламінованих односторонньо (на зовнішній стороні), без ручки.</p>

Переможець протягом 10 днів після підписання договору повинен передати Замовнику в безоплатне тимчасове користування кавові апарати в кількості не менше ніж 12 шт. Кавові апарати повинні бути придатними для приготування кави та кавових напоїв з асортименту товару згідно тендерної пропозиції. Технічне обслуговування та ремонт кавових апаратів здійснюється Переможцем на безоплатній основі.

Якість предмету закупівлі повинна відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997р., мікробіологічним критеріям затвердженим наказом МОЗУ №548 від 19.07.2012р.

Для підтвердження якості товару при постачанні кожна партія повинна супроводжуватися декларацією виробника та/або посвідченням якості, завіреним виробником.

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.

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 (HACCP), якщо, згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР, 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 предмета закупівлі складає 360 000,00 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 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 планової потреби 2025 року. Взяття бюджетних зобов'язань за договором буде здійснюватися після затвердження кошторису на 2025 рік.