

Відділом освіти, молоді та спорту Миколаївської сільської ради Миколаївської територіальної громади 26.12.2023 року оголошено процедуру закупівлі відкриті торги з особливостями за предметом закупівлі **Код ДК 021:2015: 15610000-7 Продукція борошномельно-круп'яної промисловості (борошно, крупи (гречана, горох половинки, пшоно, пшенична, ячмінна, перлова, манна, рис, булгур, сочевиця, кус-кус, кукурузна, вівсяна))**. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (UA-2023-11-20-017535-а) подано в доданому файлі.

### ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

<i>№</i>	<i>Найменування предмету закупівлі</i>	<i>Одиниця виміру</i>	<i>Кількість</i>
1	Борошно пшеничне	кг	236
2	Крупа горох колотий	кг	180
3	Крупа гречана	кг	530
4	Крупа манна	кг	85
5	Крупа перлова	кг	60
6	Крупа пшенична	кг	330
7	Крупа ячна	кг	235
8	Крупа пшоно	кг	75
9	Крупа рис	кг	390
10	Булгур	кг	200
11	Кус-кус	кг	210
12	Крупа вівсяна	кг	70
13	Крупа сочевиця	кг	144
14	Крупа кукурудзяна	кг	75

#### 1. Вимоги до предмету закупівлі

##### **Борошно пшеничне**

Борошно пшеничне вищого сорту має відповідати вимогам ДСТУ та іншим документам, що діють на території України. Товар, що постачається, повинен мати необхідні документи, що підтверджують якість. Термін придатності не менше 12 місяців. Колір: білий або білий із жовтим відтінком. Запах властивий борошну пшеничному, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак властивий борошну пшеничному, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника) протоколом випробування на вміст ГМО; копією протоколу лабораторних випробувань харчової продукції на товар, які плануються до постачання або висновком Державної санітарно – епідемічної служби (копії, завірені печаткою та підписом посадової особи, подаються в складі пропозиції торгів). При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію. Фасування по 2 кг.

##### **Горох колотий**

Відповідність ДСТУ 4523:2006 або іншим діючим стандартам та технічним умовам в Україні.

Горох лущений, колотий, полірований, сухим, чистим. Повинен бути у здоровому стані, не пошкоджений шкідниками та хворобами, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння, мати запах нормальний, властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, сторонніх запахів). Колір від жовтого до зеленого. Чистий без різних домішок. Смак притаманний гороху, без сторонніх присмаків. Кількість пестицидів та нітратів не повинно перевищувати допустимий рівень. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника) протоколом випробування на вміст ГМО; копією протоколу лабораторних випробувань харчової продукції на товар, які плануються до постачання або висновком Державної санітарно – епідемічної служби (копії, завірені печаткою та підписом посадової особи, подаються в складі пропозиції торгів). При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію. Фасування в пакети до 1 кг.

### **Крупа гречана**

Відповідно до ДСТУ 7697:2015. Крупа гречана, прожарена, цільне ядро без стороннього запаху, суха, вологість не повинна перевищувати норм. Має бути чистою, сухою, без затхлості та плісняви. Не заражена шкідниками. Доброякісні ядра мають складати не менше 99,7 %. Без ГМО. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника) протоколом випробування на вміст ГМО; копією протоколу лабораторних випробувань харчової продукції на товар, які плануються до постачання або висновком Державної санітарно – епідемічної служби (копії, завірені печаткою та підписом посадової особи, подаються в складі пропозиції торгів). При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію. Фасування в пакети до 1 кг.

### **Крупа манна**

Повинна відповідати нормам ГОСТ 7022-97. Білого кольору, розсипчаста маса, характерна для цього виду крупи. Допускається наявність дрібнодроблених крупів не більше ніж 3,0 % за масою. Смак і запах: притаманні для цього виду крупів без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Не заражена шкідниками. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника) протоколом випробування на вміст ГМО; копією протоколу лабораторних випробувань харчової продукції на товар, які плануються до постачання або висновком Державної санітарно – епідемічної служби (копії, завірені печаткою та підписом посадової особи, подаються в складі пропозиції торгів). При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію.

Фасування в пакети до 1 кг.

### **Крупа перлова**

Крупа перлова вищого або 1 -го гатунку, зі смаком і запахом, характерним перловій крупі, однорідною по розміру без розколотих крупинок, смак та запах має бути без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів, нормальний колір. Не заражена

шкідниками. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника) протоколом випробування на вміст ГМО; копією протоколу лабораторних випробувань харчової продукції на товар, які плануються до постачання або висновком Державної санітарно – епідемічної служби (копії, завірені печаткою та підписом посадової особи, подаються в складі пропозиції торгів). При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію.

Фасування в пакети до 1 кг.

### **Крупа рис**

Продукт, який отримують при шліфуванні лущення зерен рису, що складається з ядер з шорсткою поверхнею, у яких вилучені квіткові плівки. Повинен бути не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння, мати нормальний запах, властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, та інших сторонніх запахів). Не заражений шкідниками.

На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника) протоколом випробування на вміст ГМО; копією протоколу лабораторних випробувань харчової продукції на товар, які плануються до постачання або висновком Державної санітарно – епідемічної служби (копії, завірені печаткою та підписом посадової особи, подаються в складі пропозиції торгів). При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію.

Фасування в пакети до 1 кг.

### **Крупа пшенична**

Крупа пшенична має подрібнені частинки зерен пшениці різної форми, колір від світло-коричневого до коричневого, смак і запах відповідає пшеничній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків. Не заражена шкідниками. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника) протоколом випробування на вміст ГМО; копією протоколу лабораторних випробувань харчової продукції на товар, які плануються до постачання або висновком Державної санітарно – епідемічної служби (копії, завірені печаткою та підписом посадової особи, подаються в складі пропозиції торгів). При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію.

Фасування в пакети до 1 кг.

### **Крупа ячна**

Крупа - розсипчаста маса, характерна для виду крупів, чиста, без сторонніх домішок. Смак та запах притаманний для виду крупи без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості і плісняви. Не заражена шкідниками. Консистенція після варіння властива готовим другим стравам, звареним до повної кулінарної готовності. Допускається незначна розвареність крупи. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника) протоколом випробування на вміст ГМО; копією протоколу лабораторних випробувань харчової продукції на товар, які плануються до постачання або висновком Державної санітарно – епідемічної служби (копії, завірені печаткою та підписом посадової особи, подаються в складі пропозиції торгів). При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію.

Фасування в пакети до 1 кг.

### **Крупа пшоно**

Подрібнені частинки зерен округлої форми, колір світлий жовтий, чисте без різних домішок, запах відповідає пшоняній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків. Наявність шкідників не допускається. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника) протоколом випробування на вміст ГМО; копією протоколу лабораторних випробувань харчової продукції на товар, які плануються до постачання або висновком Державної санітарно – епідемічної служби (копії, завірені печаткою та підписом посадової особи, подаються в складі пропозиції торгів). При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію.

Фасування в пакети до 1 кг.

### **Булгур**

Товар повинен відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, які встановлено діючими нормативно-правовими актами України, ДСТУ, ТУ. Булгур повинен бути висушений та подрібнений фракціями середнього розміру. Запах та смак характерний пшеничній крупі, без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів, нормальний колір. Не заражена шкідниками, без смітних домішок. Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів, ГМО. Фабричне фасування до 1 кг.

### **Кус-кус**

Товар повинен відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, які встановлено діючими нормативно-правовими актами України, ДСТУ, ТУ. Виготовлений з твердих сортів пшениці, світло-жовтого кольору. Без сторонніх присмаків та запахів, без вмісту лому, крихт і деформованих виробів, без домішок, без наявності шкідників. Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів, ГМО. Фабричне фасування до 1 кг.

### **Сочевія**

Насіння крупнонасінневої сочевиці жовтої або червоної повинно бути у здоровому стані, не зіпріле та без теплового пошкодження під час сушіння, чистим, не роздавлений, не пошкоджений шкідниками та хворобами. Без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів. Смак без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Якість повинна відповідати відповідним вимогам стандартів та іншим вимогам діючого санітарного законодавства України. Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого ДСТУ строку зберігання товару. Супровідна документація при постачанні: Документи що підтверджують якість та безпечність продукції. Фасування до 1 кг.

### **Крупа вівсяна**

Повинні бути однорідні по розміру, мати типове забарвлення, запах та смак. Без сторонніх домішок, шкідників, не мати присмаку гіркоти, кислоти, плісняви. Розфасовані в чисті сухі мішки, пакети. Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). На упаковці (тарі) обов'язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін

придатності, умови зберігання, дані про виробника. Пластівці повинні бути фасовані вагою до 1 кг в упаковці.

**2. Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку та відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами), «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-V (із змінами), постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 №305; Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів середньої освіти»; Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів»; Санітарних правил для підприємств громадського харчування (СанПин 42-123-5777-91), ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення закупівлі.**

### **Вимоги до постачання продуктів харчування:**

Під час перевезення Товару постачальники і виробники зобов'язані дотримувати умов транспортування згідно ст.44 «Гігієнічні вимоги до транспортних засобів» Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

- Товар повинен транспортуватися у спеціалізованому транспорті з холодильним обладнанням з відповідною температурою згідно зі стандартами. Учасник повинен забезпечувати рухомий склад додатковим джерелом холоду (сухий лід) у випадку необхідності.
- Транспортні засоби, задіяні для перевезення товару повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил. Дезінфекція транспортного засобу повинна бути проведена відповідно до стандартів ДСТУ ISO 17025.
- Товар, що закуповується, повинен супроводжуватися товарно-транспортною накладною. Кожна транспортна партія повинна супроводжуватися «Листом контрольних перевірок температури у кузові авторефрижератора» (додаток 20 Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні, затверджених Наказом Міністерства транспорту України № 363 від 14.10.1997 року).
- Кожна транспортна партія повинна супроводжуватись посвідчення про якість або декларацією виробника, в яких необхідно вказати: №; дата видачі; найменування потужностей виробника та його № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування постачальника; його адреса та № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування вантажоодержувача; найменування продукту; одиниці виміру; кількість; дата виробництва; дата випуску; умови зберігання в холодильнику (складі) – температура при необхідності вологість; термін зберігання; згідно якого нормативного документа продукт виготовлений (ДСТУ, ТУ та ін.); гатунок, категорія, органолептична оцінка, тощо.
- Товар, що закуповується не повинен містити генетично модифікованих організмів, штучних барвників, ароматизаторів.
- Тара повинна забезпечувати повну цілісність товару при транспортуванні. Вартість тари (упаковки) включено в загальну вартість товару. Тара (упаковка) – незворотна.
- Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти, повинні мати особисті медичні книжки.
- Гарантія якості товару діє протягом строку, встановленого виробником товару, та вказаного на упаковці товару. Товар постачається з терміном придатності не менше ніж 80% від загального терміну зберігання на момент поставки.

- Доставка до місця призначення, навантаження та розвантаження Товару здійснюється Вантажовідправником за його власний рахунок та його транспортом.
- Продукція поставляється один-два рази на тиждень згідно заявок Замовника.

**Умови відмови Замовника від постачання продукції:** продукція не відповідає показникам безпечності та якості, має значні забруднення, пошкоджену упаковку, присутній сторонній запах, мають ознаки псування.

**Адреси доставки:** поставка Товару здійснюється автомобільним транспортом Постачальника згідно із заявками за адресами:

42322, Сумська обл., Сумський район, с. Миколаївка, вул. Перемоги, будинок 34;  
42326, Сумська обл., Сумський район, с. Лікарське, вул. Шкільна, будинок 32;  
42301, Сумська обл., Сумський район, с. Северинівка, вул. Вишнева, будинок 40;  
42301, Сумська обл., Сумський район, с. Северинівка, вул. Шевченка, будинок 21;  
42323, Сумська обл., Сумський район, с. Кровне, вул. Центральна, будинок 91;  
42323, Сумська обл., Сумський район, с. Кровне, вул. Шкільна, будинок 9-А.

**Постачання товару здійснюється протягом 2024 року 1-2 рази на тиждень відповідно до заявки Замовника з можливістю внесення коригування за потребою.**