

Відділом освіти, молоді та спорту Миколаївської сільської ради Миколаївської територіальної громади 27.12.2023 року оголошено процедуру закупівлі відкриті торги з особливостями за предметом закупівлі **Код ДК 021:2015 - 15330000-0 — Оброблені фрукти та овочі (горошок зелений свіжоморожений, сухофрукти, родзинки, курага, чорнослив, паста томатна, огірки квашені, капуста квашена)**. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (UA-2023-11-20-017535-a) 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	Горошок зелений свіжоморожений	кг	90
2	Сухофрукти (плоди засушені)	кг	165
3	Родзинки	кг	60
4	Курага	кг	58
5	Чорнослив без кісточки	кг	66
6	Паста томатна	кг	154
7	Огірки солені	кг	165
8	Капуста квашена	кг	50

1. Вимоги до предмету закупівлі

<i>№ п/п</i>	<i>Найменування товару</i>	<i>Опис та характеристика товару</i>
1	Горошок зелений свіжоморожений	<p>Зерна горошку цілі, молочної стадії зрілості, не биті, без домішок, оболонки зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку. Колір у замороженому стані: від зеленого до оливково-зеленого. Смак та запах у замороженому стані: натуральні, властиві зеленому горошку. Не дозволено сторонні смак і запах. Без ГМО.</p> <p>Вид заморозки – суха.</p> <p>Пакування - горошок морожений розфасований у спожиткову (пакети або ін. упаковка, вагою нетто не більше 2 кг) тару, кожна одиниця якої повинна бути промаркована, згідно з чинними нормативними документами. Тара та пакувальні матеріали, які використовують для пакування, повинні бути не пошкоджені, чисті, без сторонніх запахів та дозволені для контакту з харчовими продуктами. Спожиткова тара повинна бути розміщена у пристосовану транспортну тару, що забезпечує цілісність упаковок мороженого горошку при перевезенні.</p>
2	Сухофрукти (плоди засушені)	<p>Не копчені, неочищені без насіннєвої камери половинки сушених яблук, груш (або інша суміш фруктів), вагові.</p> <p>Доброякісні сушені фрукти, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неламкі або кришаться, солодкувато-кислого або солодкуватого смаку, еластичні, у воді повинні розбухати, без стороннього смаку і запаху. Зовнішній вигляд: сухі, без зайвих</p>

		домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками, свіжі на вигляд, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання . Продукт не повинен містити ГМО, рослинних жирів, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. Фасування до 5 кг.
3	Родзинки	Смак родзинок повинен бути властивий сушеному винограду, солодкий, або солодко-кислий. Без сторонніх запахів та присмаків. Без плісняви та ушкодження шкідниками. Колір від золотистого до коричневого. Без кісточок. Продукція повинна відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов'язкова наявність посвідчення про якість. Фасований по 150-200 грам.
4	Курага	Цілий, приплюснутий плід (абрикос) без кістки. Пружної структури. Колір однорідний, помаранчевий, природний для достиглого плоду. Шкірка без темних плям та забруднення. Без ушкоджень шкідниками. Продукція повинна відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов'язкова наявність посвідчення про якість. Фасований по 150-200 грам.
5	Чорнослив без кісточки	Чорнослив має бути м'яким на дотик, мати вигляд цілих приплюснутих плодів з видаленою кісточкою. Не копчений. Колір: від чорного до бурувато-коричневого. Продукція повинна відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов'язкова наявність посвідчення про якість. Фасований по 150-200 грам.
6	Паста томатна	Паста томатна: Однорідна концентрована маса, з такою консистенцією, що мажеться, без темних включень, залишків шкірки та інших частинок плодів. Натуральна, свіжа. Червоного, оранжево-червоного, яскраво вираженого, рівномірного по всій масі кольору. Смак та запах повинні бути властивими концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаків та запаху, без консервантів, ознак цвілі, гнилі, плісняви, з непростроченим строком реалізації. Концентрована томатна паста фасується в скляну тару вагою до 0,550 кг, яку упаковують в транспортну тару.
7	Огірки солені	Мають бути виготовлені зі свіжих огірків, залиті розчином кухонної солі та піддані молочно-кислому бродінню. Зовнішній вигляд – огірки цілі, відповідні даному сорту, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Продукція має відповідати ДСТУ. Без ГМО. Тара - закриті харчові пластмасові відра від 1 до 5літрів.
8	Капуста квашена	Капуста приготвлена з пошаткованої капусти середніх і пізніх сортів, які мають високий вміст цукру, білі, не грубі листки, способом молочнокислого бродіння з додаванням невеликої кількості моркви, спецій (сіль, лавровий лист). Капуста квашена повинна бути світла, хрумка, без ослизлого соку, приємна на запах. Продукт не повинен мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Тара - закриті харчові пластмасові відра від 1 до 5літрів.

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.