

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 021:2015:03220000-9: Овочі, фрукти та горіхи (яблука, груша, апельсин, банан, лимон, капуста, цибуля, морква, буряк, горіх грецький)**. 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	Яблуко	кг	2100
2	Груша	кг	100
3	Апельсин	кг	1700
4	Банан	кг	1200
5	Лимон	кг	40
6	Капуста	кг	1700
7	Цибуля	кг	1000
8	Морква	кг	1600
9	Буряк	кг	1600
10	Горіх грецький	кг	100

#### 1. Вимоги до предмету закупівлі

<i>№ п/п</i>	<i>Найменування товару</i>	<i>Опис та характеристика товару</i>
1.	Яблуко	Яблуко свіже, столове, порційне. Плоди за формою і забарвленням, властиві даному помологічному сорту, зрілі, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою або без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. Перезрілі, гнилі, із механічними пошкодженнями, плоди не допускаються. Без ГМО. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання загального терміну придатності споживання.
2.	Груша	Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання загального терміну придатності споживання.
3.	Апельсин	Плоди апельсинів повинні бути вищого ґатунку, свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, без стороннього запаху і присмаку. Без ГМО. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність

		товару та збереження його якості під час транспортування. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання загального терміну придатності споживання.
4.	Банан	Банани повинні бути вищого гатунку, свіжі, цілі, чисті, з жовто-зеленкуватим забарвленням шкірки, та з незначними залишками зелені на кінцях. М'якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється, без механічних пошкоджень та тріщин, без ознак гнилі, без пошкоджень шкідниками, не уражені хворобами, без плям. За розміром -середні. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками цвілі, гнилі. Без ГМО Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання загального терміну придатності споживання.
5.	Лимон	Плоди лимонів повинні бути вищого гатунку, свіжі, чисті, не в'ялі, без механічних пошкоджень, без зайвого запаху та присмаку. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками цвілі, гнилі. Без ГМО. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання загального терміну придатності споживання.
6.	Капуста	Капуста білокачанна. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. Першого гатунку, головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, не тріснуті, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків, без перевищеного вмісту хімічних речовин, має типові для сорту форму, щільними або менш щільними (для ранніх сортів), смак та колір без стороннього запаху і присмаку, не пухкими, не пророслими. Маса качана ранньої капусти не менше 0,8 кг. Фасування овочів до 25 кг. Не допускається: головки тріснуті, загнилі, підморожені, пошкоджені на глибину від 3 листків. Повинне бути маркування щодо відсутності ГМО. Тара та маркування на ній, в якій постачається продукт, повинна відповідати діючим вимогам. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.
7.	Цибуля	Цибуля ріпчаста. Коренеплід середнього розміру, типової для відповідного сорту форми, жовтого, світло-жовтого чи жовтувато-коричневого кольору, очищений від землі без ознак гниття або хвороби. Цибуля має бути чистою, достатньо сухою, непроросла, незів'яла, зріла, не містити генетично модифікованих сортів, не пошкодженою, без механічних пошкоджень. Не допускається наявність гнилі, цибуля не повинна бути уражена грибковими захворюваннями та шкідниками. Смак та запах – властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Фасування овочів до 25 кг. Залишок терміну

		зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання
8.	Морква	Морква, повинна бути без зайвої зовнішньої вологості, ціла, чиста, не зів'яла, не пошкоджена, без механічних пошкоджень, без тріщин, не м'яка, правильної форми. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в'ялого коренеплоду. Смак та запах-властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Зеленуваті та фіолетові коренеплоди не допускаються. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Фасування овочів до 25 кг. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання
9.	Буряк	Буряк столовий, коренеплоди округлої форми. Буряк повинен бути чистим, незів'ялим, не пошкодженим, без механічних пошкоджень, не м'яким. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в'ялого буряка. Смак та запах-властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Фасування овочів до 25 кг. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.
10.	Горіх грецький	Плоди цілі, цілком розвинуті, очищені. Розмір горіха по найбільшому поперечному діаметру не менше 20 мм. Запах і смак - притаманний горіху волоському, без сторонніх запахів та присмаку. Фасування до 1 кг. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.

**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 декларацію 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 постачається 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.**