

ІНФОРМАЦІЯ

**ЩОДО ПУБЛІЧНОЇ ЗАКУПІВЛІ, ЯКА ПІДЛЯГАЄ ОПРИЛЮДНЕННЮ
ЗГІДНО ВИМОГ ПОСТАНОВИ КАБІНЕТУ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ
від 16.12.2020 № 1266**

на сайті школи www.glp-internat.zp.ua

Найменування Замовника – Комунальний заклад «Гуляйпільська спеціальна загальноосвітня школа-інтернат» Запорізької обласної ради

Місцезнаходження – 70231, Запорізька обл., смт Залізничне, вул. Школа-інтернат, буд. 2

Код ЄДРПОУ – 20515410

Категорія - Замовник відповідає категорії згідно пункту 3 частини 4 статті 2 Закону № 922-VIII зі змінами.

Предмет закупівлі (назва) – м'який та твердий сир за кодом Єдиного закупівельного словника ДК 021:2015 – **155400**

00-5 Сирні продукти:

кисломолочний сир 9%, ваговий
номенклатурна позиція 15542200-1 м

який сир

;

твердий сир 50%, кругами
номенклатурна позиція 15544000-3 твердий сир.

Процедура закупівлі

– конкурентна (відкриті торги).

Місце поставки: продуктова комора за адресою Замовника.

Кількість:

Кисломолочний сир 9%, ваговий – 2 270 кг

Твердий сир 50%, кругами – 1 100 кг

Всього: 3 370 кг сирної продукції

Ідентифікатор закупівлі UA-2022-01-14-002935-с, **дата** Оголошення – 14.01.2022 р.

Очікувана вартість – **486 055,00** (Чотириста вісімдесят шість тисяч п'ятдесят п'ять гривень 00 копійок) грн. в т.ч. ПДВ.

КЕКВ 2230.

Обґрунтування очікуваної вартості – розрахунок здійснювався відповідно до кошторису на 2022 рік по КЕКВ 2230, розрахунків економіста закладу по чисельності учнів, розрахунків сестри медичної з дієтичного харчування, щодо норм харчування відповідної вікової категорії вихованців та з урахуванням діючих цін на дату висвітлення Оголошення.

Строк надання послуг – до 31 грудня 2022 року.

Технічні та якісні вимоги до предмета закупівлі:

Сирні продукти: кисломолочний сир 9%, ваговий. ÂÂÂ Кисломолочний сир, ваговий

по 5 кг , жирність продукту має бути 9%; смак і запах – кисломолочні, чисті, ніжні, без зайвої кислотності, сторонніх запахів і присмаків. Сир

кисломолочний має бути з молока та бактеріальної закваски, може бути присутній сичужний фермент, без вмісту кальцію хлориду і крохмалу.

Консистенція і зовнішній вигляд – однорідна маса, без грудочок, невсипуча і некрупчата. Колір білий, рівномірний за всією масою і без сторонніх відтінків. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Товар повинен відповідати ДСТУ 4554: 2006.

Сирні продукти: твердий сир 50%, кругами. Сир твердий жирністю 50% без домішок рослинних жирів (відповідно до ДСТУ). Основні споживчі властивості: зовнішній вигляд - кірка рівна, тонка, без пошкоджень і товстого підкоркового шару, покрита полімерною плівкою під вакуумом, що щільно прилягає до поверхні сиру.

Поверхня сиру – чиста. Смак та запах - виражений сирний, без побічних присмаків та запахів. Сир має бути без цвілі, плісняви, гнилі. Консистенція - тісто ніжне, пластичне, однорідне по всій масі. Допускається злегка щільне тісто. Малюнок - на розрізі сир має рівномірно розміщений малюнок, що складається з глазків неправильної, вуглуватої та щілевидної форми. Колір тіста - від легко - жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі. Сир упакований в полімерну плівку з наклеєною етикеткою, яка містить в собі інформацію про споживчі властивості даного сиру. Строк придатності не повинен перевищувати 90% від загального строку придатності. Загальний строк придатності – 2 міс

Основні параметри та розміри:

Сир 50% - низький циліндр зі злегка випуклою боковою поверхністю та округленими гранями. Висота, см - від 10 до 16 включно. Діаметр, см - від 24 до 28 включно. Маса, кг - від 4,7 до 7,0 включно. Фізико - хімічні показники. Масова доля жиру в сухому, % - 50,0+-1,6. Масова доля вологи, % не більше - 43,0. Масова доля повареної солі, % - від 1,3 до 1,8 включно.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. №4004-XII, наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29.12.2012 № 1140 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227.

Маркування: споживчої та транспортної тари повинно містити таку інформацію: назву та повну адресу підприємства-виробника, його товарний знак (за його наявності) номер телефону, адресу потужностей виробництва; назву з зазначенням масової частки жиру; кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; умови зберігання; масу нетто, г (кг); інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту; номер партії виробництва. Без ГМО.

Транспортування: Доставка продукції повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом з холодильним обладнанням згідно з правилами перевезення даних продуктів. Транспортні засоби повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху, не заражені сільськогосподарськими шкідниками.

Вимоги до товару: Товар має бути без сторонніх запахів, з терміном придатності достатнім для споживання, якісним, не пошкодженим, в відповідній тарі та упаковці.

Якість товару повинна відповідати національним стандартам, технічним умовам виробника, технічним вимогам Покупця та підтверджуватись відповідними документами (декларація виробника, висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, сертифікати відповідності та/або інші необхідні за діючим законодавством документи) на кожну партію Товару, які надаються під час поставки Товару. За наявності ГМО у складі продукту у будь-якій кількості, продукція постачанню не підлягає.

Термін придатності товару (з дня вироблення) та умов зберігання встановлює виробник залежно від температури зберігання, наявності споживчої упаковки та виду пакувального матеріалу. Строк придатності товарів на день поставки повинен становити не менше 90-95% від загального строку придатності.

Тара та упаковка товару.

Тара та матеріали, які використовують для упакування чи закупорювання продукту, повинні відповідати вимогам законодавчих, нормативних і/або технічних документів, дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для харчових продуктів, яка забезпечує цілісність пакування під час зберігання, транспортування та реалізації.

Тара, яка має бути використана для пакування та транспортування товару, повинна бути чистою, сухою, неушкодженою, добре запакованою та не повинна мати стороннього запаху, з відповідним маркуванням.

Строк поставки товару. Постачальник протягом одного робочого дня з дня отримання замовлення Покупця на поставку конкретної партії товару поставляє Замовнику конкретну партію Товару відповідно до наданого замовлення.

Доставку та розвантаження товару здійснює Постачальник за свій рахунок (чи/або своїми силами). Постачальник разом з продукцією надає Замовнику накладну на товар, сертифікат якості, та всю супровідну документацію на кожну партію товару згідно вимог діючого законодавства.ÂÂÂ ÂÂÂ

Товар постачається учасником-переможцем до 31 грудня 2022 року за додатково погодженими невеликими партіями у відповідності до графіку та заяв представника Замовника.

Порядок оплати товару. Покупець оплачує товар після поставки конкретної партії товару протягом 30 (тридцяти) календарних днів з моменту отримання від Постачальника рахунку та накладної оформлених відповідно до замовлення Покупця на поставку конкретної партії Товару, шляхом здійснення прямого банківського переведення коштів на рахунок Постачальника.

Приймання Товару за кількістю і якістю.

Приймання-передача товару по кількості проводиться відповідно до товаросупровідних документів (видаткової накладної), по якості – відповідно до документів, що засвідчують його якість (копія декларації виробника на товар, сертифікат).

Комірник Покупця, із залученням медпрацівника контролює умови поставки товарів до

місця поставки, перевіряє якість та асортимент товарів, які прийнято до місця поставки, за додержання вимог санітарного законодавства при їх перевезенні, здійснює їх облік у Книзі складського обліку.

Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією. Вони повинні прийматися лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, повинні відповідати вимогам державних стандартів. Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів.

При доставці товарів, приймання товарів підтверджується розпискою комірника у супровідному документі Постачальника.

При встановленні представником Покупця недоброякісності будь-якого продукту, складається акт бракеражу у 3-х примірниках, аналогічно, як і на продукти з великим (понад стандартний) відсотком відходів. Недоброякісна продукція разом із актом, що підтверджує недоброякісність, повертається Постачальнику. При невиконанні заявки на продукти харчування та продовольчу сировину або при надходженні продуктів низької якості до Постачальника надсилається претензійний лист, копії цього листа – до головного розпорядника коштів, територіальної установи державної санітарно-епідеміологічної служби. У листі вказуються вага продуктів, нестачу яких встановлено, перелік продуктів, які не завезено, або наводяться відомості щодо продуктів низької якості (до листа обов'язково додається акт бракеражу).

ІНШІ ВИМОГИ:

Учасник зобов'язується виконувати вимоги Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» в частині обов'язків суб'єктів підприємницької діяльності, що постачають товари.

Прийом та зберігання товару, що закуповується, буде здійснюватися відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції HACCP, згідно чинного законодавства.

Учасник зобов'язується своєчасно забезпечувати поставку до Замовника товарів у відповідні строки та встановлений час відповідно до графіків та маршрутів, погоджених із Замовником.

Учасник забезпечує поставку якісного товару. Учасник погоджується, що тара та упаковка товару повинні бути міцними, чистими, сухими, без стороннього запаху й порушення цілісності.

Учасник зобов'язується неухильно виконувати заявки на постачання товару.

Учасник гарантує недопущення поставок товарів недоброякісних або сумнівної якості із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення.

У разі настання негативних наслідків після вживання товарів, нести відповідальність відповідно до вимог чинного законодавства України.

Учасник погоджується, що при встановленні у навчальному закладі недоброякісності будь-якого товару він негайно (протягом однієї години) робить заміну недоброякісного товару за власний рахунок, при встановленні нестачі будь-якого товару - негайно (протягом однієї години) довозить товар, якого не вистачає, за власний рахунок.

Учасник виконує умови транспортування (температура, вологість), які повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації на товар, а також правилам перевезень продуктів.

Обсяг, графік та частота завозу **сирних продуктів** (м'якого та твердого сиру) регулюється залежно від строку їх реалізації та кількості дітей, які відвідують навчальний заклад.

Замовник має право при поставці кожної окремої партії товару вимагати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних показників товару та їх відповідності вимогам замовника за рахунок Учасника. В такому випадку Учасник зобов'язаний вжити заходів щодо забезпечення доставки зразків товару до компетентної лабораторії та здійснити оплату відповідних лабораторних досліджень на умовах та у строки, визначені замовником. Замовник залишає за собою право вибору лабораторії, що здійснюватиме дослідження товару щодо якісних показників.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Закупівля здійснюється відповідно до системи управління безпекою харчових продуктів на основі концепції HACCP, відповідно до чинного законодавства, вимогам Закону України «Про безпеку та якість харчових продуктів», а також згідно Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах від 26.02.2013 № 202/165 та державних санітарних норм і правил «Гігієнічні вимоги до улаштування, утримання і режиму спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл-інтернатів) для дітей, які потребують корекції фізичного та розумового розвитку та навчально-реабілітаційних центрів» від 20.02.2013 № 144.

Договір до кінця 2022 рік буде укладено з дотриманням всіх термінів, відповідно до чинного законодавства.