

Інформація відповідно до 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) – **овочі, фрукти та горіхи** за кодом Єдиного закупівельного словника код ДК 021:2015 – **0**

322

0000-9

овочі, фрукти та горіхи:

капуста білокачанна свіжа,

номенклатурна позиція

0322

1410-3

капуста,

цибуля ріпчаста,

номенклатурна позиція

0322

1113-1

цибуля,

морква

, номенклатурна позиція

0322

1112-4

морква,

буряк червоний столовий

0322

1111-7

буряк,

дайкон (

сезонний), номенклатурна позиція

0322

0000-9

овочі,

фрукти та горіхи

,

огірки свіжі (сезонні

), номенклатурна позиція

0322

1270-9 огірки,

помідори свіжі (сезонні)

, номенклатурна позиція

0322

1240-0 помідори,

редиска (сезонна)

, номенклатурна позиція 03221114-8 ріпа,

перець солодкий (сезонний)

, номенклатурна позиція

0322

1230-7 перець овочевий,

лимони,

номенклатурна позиція

0322

2210-8 лимони,

сливи

(сезонні), номенклатурна позиція

0322

2334-3 сливи,

яблука,

номенклатурна позиція

0322

2321-9

яблука,

виноград

(сезонний)

,

номенклатурна позиція

0322

2340-8 виноград,

банани,

номенклатурна позиція

0322

2111-4 банани,

кавуни (сезонні),

номенклатурна позиція

0322

2310-9 ягоди (

кавуни

)

Процедура закупівлі

– конкурентна (відкриті торги).

Місце поставки: продуктова комора за адресою Замовника.

Кількість та обсяг:

капуста білокачанна свіжа – 5000 кг

цибуля ріпчаста – 3000 кг

морква – 2050 кг

буряк червоний столовий – 700 кг

дайкон (сезонний) – 55 кг

огірки свіжі (сезонні) – 770 кг

помідори свіжі (сезонні) – 600 кг

редиска (сезонна) – 400 кг

перець солодкий (сезонний) – 300 кг

лимони – 70 кг

сливи (сезонні) – 600 кг

яблука – 7000 кг

виноград (сезонний) – 300 кг

банани - 3 034 кг

кавуни (сезонні) - 350 кг

Всього: 24 229 кг овочів та фруктів

Ідентифікатор закупівлі UA-2022-02-14- 001856-с, дата Оголошення – 14.02.2022 р.

Очікувана вартість – 545 000,00 (п`ятсот сорок п`ять тисяч гривень 00 копійок) грн. в т.ч.

ПДВ

.

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, поновленого меню по Клопотенку та з урахуванням діючих цін на дату висвітлення Оголошення. Розрахунок цін здійснювався на підставі скоригованих закупівельних цін попередніх періодів та посилаючись на цінові пропозиції постачальників продуктів харчування.

Строк надання послуг – протягом 2022 року.

Технічні та якісні вимоги до предмета закупівлі:

Капуста (білокачанна), свіжа. Повинна бути середнього або великого розміру, правильної форми, достатньої зрілості, суха, чиста, свіжа, не млява, без механічних пошкоджень, половинки та частини від цілого плоду не допускаються, не

[пошкоджена](#)

сільськогосподарськими

шкідниками. Запах і смак, властиві даному сорту.

Без стороннього запаху та присмаку та відповідати вимогам та нормам

ДСТУ Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), без

перевищеного вмісту хімічних речовин, вітчизняного виробництва. Качани повинні бути зачищені до щільно прилеглого листа, не тріснуті. Вага не менше 1 кг. Урожаю 202

1-2022

рок

ів

.

Розфасована в сітки по 25 кг

.

Цибуля (ріпчаста), свіжа. Зовнішній вигляд: за формою цибулини можуть бути плоскими, округло плоскими, округлими, близько 10 см в діаметрі. Забарвлення зовнішнього сухого лушпиння жовтого кольору. Внутрішні лусочки цибулині м'ясисті, зазвичай білі або зеленуваті; за смаком: гострі, напівгострі, без гіркогo присмаку. Повинна бути середнього або великого розміру, правильної форми, достатньої зрілості, без ознак проростання, суха, чиста, не млява,

без механічних пошкоджень, половинки та частини від цілого плоду не допускаються, не [пошкоджена](#)

сільськогосподарськими

шкідниками. Запах і смак, властиві даному сорту.

Без стороннього запаху та присмаку та відповідати вимогам та нормам

ДСТУ Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), без перевищеного вмісту хімічних речовин, вітчизняного виробництва.

Розфасована в сітки по 18 - 20 кг.

Урожаю 202

1-2022

рок

ів

.

Морква повинна бути свіжа, не зів'ялена, без ознак гнилі. Зовнішній вигляд: форма коренеплоду може бути яйцевидної і конусовидної, має помаранчевий колір, привабливий зовнішній вигляд. Коренеплоди чисті, цілі, здорові, не тріснуті, без механічних ушкоджень, ушкоджень шкідниками й хворобами. За смаком: солодка, без сторонніх присмаків та запаху, без гіркокого присмаку та відповідати вимогам та нормам ДСТУ. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), без перевищеного вмісту хімічних речовин, вітчизняного виробництва.

Розфасована в сітки по 1

0

- 20 кг.

Урожаю 202

1-2022

рок

ів

.

Буряк червоний столовий - коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду, без стороннього запаху і присмаку, діаметром 8-12 см, фасований в сітки по 18-20 кг. М'якуш має бути соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 % відносно маси. Без нітратів, вітчизняного виробника. Без ГМО.

Урожаю 202

1-2022

рок

ів

Редис **Дайкон** з характерною формою відповідно до опису ботанічного сорту, чистий, незів'ялий, не уражений хворобою. Біологічні характеристики дайкона збігаються з характеристиками редьки і редису.

Якість відповідно до ДСТУ та інших документів, що діють на території України.

Урожаю 202

1-2022

рок

ів

Огірки свіжі повинні мати відповідну форму та колір, без дефектів, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Мають бути свіжі без гнилі, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м'якоть, не допускається коренеплоди підморожені, зі сторонніми запахами. Товар ваговий, сухий, чистий, середнього розміру, не в'ялий, на момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 95-100% загального терміну придатності споживання. Без ГМО. Вміст залишкових кількостей пестицидів, мікотексинів, нітратів у свіжих огірках не повинен перевищувати допустимі рівні встановлені Медико – біологічними вимогами. Якість відповідно до ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України.

Вітчизняного виробника. Урожаю 202

2

року.

Упаковано в ящики картонні до 15 кг.

Помідори мають бути свіжими, рожевого і червоного ступеня зрілості, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Плоди мають бути чистими, здоровими, плотними, достатньої зрілості (неперезрілі і незелені), без ознак гнилі, механічного пошкодження, сонячних опіків та пошкодження шкідниками. Без ГМО. Вміст залишкових кількостей пестицидів, мікотексинів, нітратів у помідорах свіжих не повинен перевищувати допустимі рівні встановлені Медико – біологічними вимогами. Якість відповідно до ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Упаковано в ящики до 15 кг.

На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 95-100% загального терміну придатності споживання. Вітчизняного виробника. Урожаю 202

2

року.

Перець солодкий (сезонний) повинен бути солодким з легкою гостротою. Зовнішній вигляд – плоди свіжі, зрілі, цілі, чисті, здорові, без пошкоджень, без гнилі, не прижаті, не зів'ялі, м'ясисті, по формі та забарвленню відповідні даному ботанічному сорту, з плодоніжкою, не морожені. По формі плоди перця повинні бути конусоподібними, циліндричними, трапецевидними, пірамідальними. Розмір повинен бути середній та великий. Колір повинен відповідати сорту перцю – жовтий, помаранчевий, червоний, зелений. Без ГМО. Вміст залишкових кількостей пестицидів, мікотексинів, нітратів у свіжому перці не повинен перевищувати допустимі рівні встановлені Медико – біологічними вимогами. Якість відповідно до ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Упаковано в ящики до 15 кг. На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 95-100% загального терміну придатності споживання. Вітчизняного виробника. Урожаю 2022 року.

Виноград (сезонний) Плоди повинні бути у гронах, середнього розміру, врожаю 2022 року, вирощені в природних умовах України, без перевищеного вмісту хімічних речовин.

Зовнішній вигляд: плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, не зів'ялі, технічно стиглі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, без зайвої вологості, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Пакування: ящик картонний або дерев'яний .Запах і смак: властиві даному сорту, без стороннього запаху і присмаку. На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 95-100% загального терміну придатності споживання

Зовнішній вигляд **бананів** – плоди одного помологічного сорту. Плоди в кистях здорові, свіжі, чисті, цілі, розвинуті, непотворні, без залишків квітів, округлі або слабо ребристі. Крона зеленувато-жовта, жовта. Запах та смак – специфічний запах стиглих бананів, смак солодкий, без стороннього присмаку та аромату. Плоди споживчої ступені стиглості з зеленувато-жовтим, жовтим забарвленням шкірки, але не перезрілі, щільні, округлі, м'якоть кремова. Не допускається - зміст плодів поламаних, з надривом шкірки у плодоніжки, глибокими порізами, сильними натисками, тріщинами шкірки, коли порушена м'якоть, поражених різними хворобами, загнивши, гнилих, запарених, підморожених (у період заморозків у зимовий період), розчавлених, з сильними пошкодженнями сільськогосподарськими шкідниками, перезрілих з темно-коричневим, чорним або плямистим забарвленням шкірки.

Упаковка картонні ящики до 19 кг з маркуванням в якому вказана країна походження та термін придатності. Фасування повинно забезпечувати цілісність товару при перевезенні.

Лимони мають бути свіжі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічних пошкоджень. Смак і запах без сторонніх домішок. Відповідати нормам ДСТУ або ТУ виробника, іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.

Кавуни сезонні зеленого кольору, смугасті або світло-зеленого кольору, овальної, кулястої або циліндричної форми. На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 95-100% загального терміну придатності споживання без перевищеного вмісту хімічних речовин. Плоди повинні бути свіжими, цілими, чистими, без ознак гнилі. Ягоди дозрілі, тверді, солодкі, вітчизняного виробника.

Урожаю 202

2

року.

Яблука свіжі, солодкі, вирощені в природних умовах України. Повинні бути цілими, цілком дозрілими, чистими, без зайвої вологи, без стороннього запаху та присмаку та відповідати вимогам та нормам

ДСТУ

. Зовнішній вигляд: плоди по формі та забарвленню мають відповідати даному сорту, не дрібні, без ушкоджень шкідниками та захворюваннями, без пошкоджень шкірочки плоду, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Зрілість має бути для споживання у свіжому вигляді, тобто плоди досягають найвищої якості по зовнішньому вигляду, смаку та консистенції м'якоті, перезрілість не допускається.

Калібровані яблука упаковані у картонні ящики до 20 кг. Кожен окремий сорт та вид у окремий ящик. Фасування повинно забезпечувати цілісність товару при перевезенні.

Урожаю 202

1-2022

рок

ів

.

Сливи сезонні - плоди вищого сорту свіжі, округлої форми, зрілі, шкіра щільна, гладенька, суха без механічних пошкоджень, м'якоть соковита, смачна без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками та хворобами. Не гnilі, не в'ялі.

Якість товару повинна відповідати Держстандартам, технічним умовам та іншим технічним документам, що встановлюють вимоги якості відповідних груп та видів товарів, які діють на території України. Товар повинен бути відповідно упакований, маркірований, транспортований згідно з вимогами СЕС врожаю 2022 року.

Редиска (сезонна) Товар ваговий, сухий, чистий, середнього розміру, не в'ялий, без нітратів фасований в сітки або ящики, має відповідати діючим стандартам якості. Урожай 2022 року.

Пакування Товар поставляється упакований в тару (сітки, ящики), що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування та зберігання.

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

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

Учасник повинен передати (поставити) Замовнику товари, передбачені цією документацією, якість яких відповідає умовам ДСТУ (ТУ) з підтвердженням строків придатності.

Постачання товару здійснюється окремими партіями, так як заклад не має додаткових приміщень для зберігання продуктів, виходячи з поточної потреби Покупця, визначеної у відповідній заявці.

При цьому поточну потребу в товарі Замовник визначає самостійно у відповідності до чинного законодавства.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Закупівля здійснюється відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР, відповідно до чинного законодавства, вимогам Закону України «Про безпечність 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 та НОРМ харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердж постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

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