

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) – Оброблені фрукти та овочі за Кодом Єдиного закупівельного словника 021:2015

–

1533

0000-0 оброблені фрукти та овочі:

капуста квашена,

номенклатурна позиція

1533

1000-7 оброблені овочі;

огірки квашені

, номенклатурна позиція

1533

1000-7 оброблені овочі;

томатна паста

,

номенклатурна позиція

15331000-7 оброблені овочі;

Оброблені фрукти та овочі

Написав Maxim

П'ятниця, 21 січня 2022, 13:13 - Останнє оновлення П'ятниця, 28 січня 2022, 10:42

родзинки

, номенклатурна позиція

1533

2412-5 оброблені родзинки;

повидло фруктове, вагове,

номенклатурна позиція

1533

2290-3 джеми;

овочева суміш заморожена

, номенклатурна позиція

1533

1170-9 морожені овочі;

насіння соняшника лущене

, номенклатурна позиція

1533

0000-0 оброблені фрукти та овочі;

арахіс очищений

, номенклатурна позиція,

1533

2300-7 оброблені горіхи

.

Процедура закупівлі

– конкурентна (відкриті торги).

Місце поставки: продуктова комора за адресою Замовника.

Кількість:

капуста квашена – 550 кг;

ÂÂ огірки квашені – 750 кг;

ÂÂ томатна паста – 70 кг;

Оброблені фрукти та овочі

Написав Maxim

П'ятниця, 21 січня 2022, 13:13 - Останнє оновлення П'ятниця, 28 січня 2022, 10:42

ÂÂ родзинки – 520 кг;

ÂÂ ÂÂ повидло фруктове, вагове - 200 кг;

овочева суміш заморожена - 4 600 кг;

ÂÂ насіння соняшника лущене – 35 кг;

арахіс очищений – 305 кг.

ÂÂ Всього: 7 030 кг

Ідентифікатор закупівлі UA-2022-01-21- 002580-а, дата Оголошення – 21.01.2022 р.

Очікувана вартість – 430 000,00 (Чотириста тридцять тисяч гривень 00 копійок) грн. в т.ч. ПДВ

.

КЕКВ 2230.

Обґрунтування очікуваної вартості – розрахунок здійснювався, відповідно до проекту 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 в регіоні на дату висвітлення Оголошення. Розрахунок цін здійснювався на підставі скоригованих закупівельних цін попередніх періодів та посилаючись на цінові пропозиції постачальників продуктів харчування.

Оброблені фрукти та овочі

Написав Maxim

П'ятниця, 21 січня 2022, 13:13 - Останнє оновлення П'ятниця, 28 січня 2022, 10:42

Строк постачання товару – до 31 грудня 2022 року в повному обсязі.

Технічні та якісні вимоги до предмета закупівлі:

Капуста квашена, фасована по 3-5 кг,

шинкована, в поліетиленових відрах. Повинна мати білий колір, з рівномірно розподіленими прянощами, хрустку консистенцію, кисловато-солонуватий смак, соковита, без сторонніх запахів та смаків. Розмір шинкування середній або мілкий. Сік капусти злегка мутнуватий та відповідати всім вимогам ГОСТу. 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, Без ГМО

.

Огірки квашені, фасовані по 3-5 кг, цілі, не м'які, не зморщені, зеленкувато - оливкового кольору, хрумкі при жуванні, солонувато - кислуватого смаку, середнього розміру, заквашені за вимогами ДСТУ/ТУ. Виготовлені з дотриманням технічних вимог для виготовлення продукції даного виду та норм чинного законодавства України. Колір розсолу має бути злегка мутнуватий

.

Запах має бути приємним, без запаху гнилі.

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, Без ГМО

.

Томатна паста повинна бути виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання з масовою часткою розчинних **сухих речовин 25%**.

Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, мажуча консистенція, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок

Оброблені фрукти та овочі

Написав Maxim

П'ятниця, 21 січня 2022, 13:13 - Останнє оновлення П'ятниця, 28 січня 2022, 10:42

плодів. Колір – червоний, яскраво виражений, рівномірний по всій масі. Смак та запах – властиві концентрованої томатної масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаку та запаху. Термін придатності до 2 років. Стерилізована вищого ґатунку.

Розфасовані в тару виробника. Тара - скляна банка 0,48-0,5 л/кг з металевою кришкою. Банки повинні бути герметично закупорені. Кришки повинні бути увігнутими або плоскими. Відповідати ДСТУ/ТУ.

Родзинки фасовані по 5-10 кг. Суміш плодів родзинок повинна бути сухою, без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками. Розфасована в картоні ящики з етикеткою, вагові. Не допускається пліснява. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Склад: виноград сушений вищого сорту. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України Термін придатності повинен складати на момент поставки не менше, ніж 90% до загального терміну придатності до споживання. Родзинки не повинні бруднити рук, не повинні перетворюватися в грудки, якщо їх стиснути. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Без ГМО.

Повидло фруктове, зовнішній вигляд - однорідна протерта маса, без насіння, насінних гнізд, кісточок і не протертих шматочків шкірки і інших рослинних домішок, смак кислувато-солодкий, запах - властивий пюре, з яких виготовлено повидло. Смак і запах добре виражені. Сторонні присмак і запах не допускаються (без гіркоти та плісняви). Колір – властивий яблучному пюре. Консистенція - густа маса. Зацукровування не допускається

Масова частка титроаних кислот - 0,5%, домішки рослинного походження та сторонні домішки – відсутні

•
•

Вміст сухих речовин не менше 66,0%.

Фасовка (у споживчу тару) має бути цілою, недеформованою, чистою, без потьоків: ящики вагою

10-25

кг (щільна маса, яка зберігає окреслені межі при розрізанні). Без ГМО.

Овочева суміш заморожена багатокomпонентна (орієнтовно в складі може бути: цвітна

Оброблені фрукти та овочі

Написав Maxim

П'ятниця, 21 січня 2022, 13:13 - Останнє оновлення П'ятниця, 28 січня 2022, 10:42

капуста, зелена стручкова квасоля, капуста брокколі, капуста брюссельська, морква кубик, корінь селери, цибуля) Пакування: індивідуальна упаковка (10 кг).

Насіння соняшникове лущене врожаю 2021 та 2022 р (в залежності від сезонності).не пріле, ціле, нормально розвинуте, без пошкоджень шкідниками та плісняви з приємним запахом та смаком, в тарі виробника з маркуванням на кожній пакувальній одиниці, згідно з чинними нормативними документами відповідно до нормативних документів ДСТУ, ТУ У діючих на території України Пакування у п.е.

Арахіс очищений. Ядерця арахісу очищені, без шкарлупи, нежарені, без добавок або харчових барвників, подовженої або дещо округлої форми, тверді. Не допускається арахіс з дефектами смаку.

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.

Пакування Товар поставляється упакований в індивідуальних упаковках в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування та зберігання.

Маркування На споживчій (транспортній) тарі повинно бути маркування /етикетування державною мовою, що містить наступну інформацію: назва продукту, гатунок, категорія, дату виготовлення, назва підприємства-виробника, його адресу і телефон; масу нетто, кг; дату виготовлення; термін придатності до споживання чи закінчення терміну придатності до споживання, позначення ДСТУ, ГОСТ, ТУ.

Оброблені фрукти та овочі

Написав Maxim

П'ятниця, 21 січня 2022, 13:13 - Останнє оновлення П'ятниця, 28 січня 2022, 10:42

Послуги, які обов'язково надає учасник та включає в ціну товару:

- доставка товару до місця, передбаченого тендерною документацією;

- розвантаження товару та занесення до приміщень харчоблоку.

- продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.

Загальні умови поставки товарів:

Постачальник забезпечує суворе дотримання правил прийому Товару, а також дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Прийом товару, що закуповується, буде здійснюватися відповідно до системи управління безпекою харчових продуктів на основі концепції HACCP, 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 (ГОСТ, ТУ) з підтвердженням строків придатності.

Оброблені фрукти та овочі

Написав Maxim

П'ятниця, 21 січня 2022, 13:13 - Останнє оновлення П'ятниця, 28 січня 2022, 10:42

На запропонований товар під час його зберігання, транспортування, розвантаження, тощо повинні застосовуватися заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України.

Поставка здійснюється – за адресою: **70231, Запорізька обл., смт. залізничне, вул. Школа-інтернат, буд. 2.**

Чотири рази на тиждень (за потребою). Орієнтовно у понеділок, вівторок, четвер та п'ятницю до 14.00 години, в тому числі в святкові та канікулярні дні згідно заявки в телефонному режимі Замовника.

Постачання товару здійснюється окремими партіями, так як заклад не має додаткових приміщень для зберігання продуктів, виходячи з поточної потреби Замовника, 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 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 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.