

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'ясо за Кодом Єдиного закупівельного словника 021:2015
- 15110000-2 м'ясо, відповідно до коду 15113000-3

свинина (м'як

оть свинини охолоджена),

1511

2130-6 курятина

(чверть куряча охолоджена),

1511

2130

-

6

курятина

(філе куряче охолоджене),

1511

1100-0

яловичина

(

м'якоть яловичини охолоджена)

Процедура закупівлі

– конкурентна (відкриті торги).

Місце поставки: продуктова комора за адресою Замовника.

Кількість:

М'якоть свинини охолоджена – 2 000 кг;

Чверть куряча охолоджена – 5 500 кг;

Філе куряче охолоджене – 1 400 кг;

М'якоть яловичини охолоджена – 500,00 кг

Всього: 9 400 кг

Ідентифікатор закупівлі UA-2022-01-12-000937-b, дата Оголошення – 12.01.2022 р.

Очікувана вартість – 1 150 500,00 (Один мільйон сто п'ятдесят тисяч п'ятсот гривень 00 копійок) грн.

в т.ч.

ПДВ

КЕКВ 2230.

Обґрунтування очікуваної вартості – розрахунок здійснювався орієнтовно, 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 в регіоні на дату висвітлення Оголошення.

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

Технічні та якісні вимоги до предмета закупівлі:

М'якоть свинини охолоджена - М'якоть свинини охолоджена безкісткова (лопаткова частина, постна).

Поверхня розтину злегка волога, не липка, необвітрена, без крововиливів. М'ясний сік прозорий. Поверхня м'яса рівна, необвітрена, очищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Колір від світло – червоного до червоного. Смак і запах характерний для доброякісного м'яса без сторонніх смаків і запахів. Консистенція – ніжна, м'яка. М'ясо пружне, при натисканні швидко приймає первинну форму. М'язова тканина з вмістом видимої жирової тканини не більше 10 %. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. М'ясо свинини охолоджене має відповідати стандартам (ДСТУ або ТУ

), мати сертифікат якості (на кожен партію) або висновок державної санітарно-епідеміологічної служби або інший документ, встановлений діючим законодавством на запропоновану продукцію та маркування. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

Товар постачається у вакумній упаковці.

Українського виробництва.

Чверть куряча охолоджена - Чверть куряча охолоджена повинна бути добре обезкровлена, поверхня чиста, без залишків пуху та пір'я, саден і плям. Мати суху блідо-жовту з рожевим відтінком поверхню, блідо-жовтий підшкіряний внутрішній жир. М'язи повинні бути щільні, пружні на розрізі злегка вологі та мати специфічний запах.

Не дозволяються: переломи стегнових та гомілкових кісток, наявність гострих країв

кісток та уламків кісток, садна, сліди від ударів, глибокі порізи м'язової тканини та розриви шкіри.

Товар постачається у вакумній упаковці.

Українського виробництва.

Філе куряче охолоджене - Куряче філе охолоджене. Зовнішній вигляд та колір: рожевого кольору. Філе має бути добре зачищене, чисте, без залишків шкірки, без механічних пошкоджень, розрізів та плям, не шприцьоване. Без стороннього запаху. Не допускається товар з неякісною технологічною обробкою, з ознаками заморожування, із зміненим кольором, ознаками несвіжості . Куряче філе повинно зберігати протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2С до +4С включно.

Товар

Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

Товар постачається у вакумній упаковці.

Українського виробництва

М'якоть яловичини охолоджена - Яловичина охолоджена тазостегнова або лопаткова частина (без кістки, крупними кусками), нежирні (менше 15 грамів жиру на 100 грамів м'яса) частини тушки

Поверхня м'яса рівна, не завітрена, без слизу, зачищена від сухожилів і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається.

Поставляється згідно ДСТУ, що відповідає діючому законодавству, стандартам та правилам, технічним умовам даного виду товару, підтверджується сертифікатом якості виробника, має реєстраційні посвідчення, має бути свіжим, дефекти недопустимі, має відповідати санітарно-гігієнічним нормам та іншій документації, що характеризує якість товару. 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, дані про харчову та енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Товар постачається у вакуумній упаковці.

Українського виробництва.

Товар повинен відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпеку 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 безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227.

Пакування. Товар поставляється упакований в індивідуальні пакети (вакуум) із полімерних плівкових матеріалів 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.

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 безпечністю 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.

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.**

ÂÂÂ

Чотири рази (за потребою) кожного тижня. 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 Покупця, визначеної у відповідній заявці. При цьому поточну потребу в товарі Замовник визначає самостійно у відповідності до чинного законодавства.

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 дотримання 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 м'яса (м'якоть свинини охолоджена, чверть куряча охолоджена, філе куряче охолоджене, м'якоть яловичини охолоджена) 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 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.

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