

ОБГРУНТУВАННЯ

Спрощена закупівля

ДК 021-2015 (CPV) 15330000-0 - Оброблені фрукти та овочі

Ідентифікатор закупівлі UA-2022-08-30-004785-a

Очікувана вартість закупівлі : 130`453 ,00 грн.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

(технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі)

Найменування предмету закупівлі: ДК 021:2015 15330000-0 «Оброблені фрукти та овочі» (Горошок зелений консервований, сухофрукти, джем, повидло фруктове, огірки консервовані, томатна паста).

№ з/п	Найменування товару	Опис характеристик товару, що вимагаються замовником
1	Горошок зелений консервований	Горошок зелений мозкових сортів Колір зелений, світло-зелений, однорідний. Консистенція м'яка, рідина прозора, характерного кольору з зеленуватим або оливковим відтінком. Смак, запах натуральний, властивий молодому ніжному консервованому зеленому горошку. Не допускається сторонній смак та запах. Тара чиста не ушкоджена, фасування в ж/банках або с/банках; вага по 0,400-0,500 кг з обов'язковим маркуванням: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, склад продукту, дата виготовлення, дані про харчову та енергетичну цінність, термін придатності та умови зберігання, відповідність товару, вимогам діючого санітарного законодавства України, без вмісту ГМО
2	Сухофрукти	Неочищені без насінневої камери половинки сушених яблук, груш правильної круглої або овальної форми зі злегка завернутими краями, з непошкодженою шкуркою. Колір від світло-жовтого до світло – коричнюватого. Повинні бути вищого гатунку з фруктів урожаю 2021/2022 року. За смаком: не копчені, без стороннього смаку і запаху; без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. За зовнішнім видом: сухі, без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками, свіжі на вигляд, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Товар повинен бути запакований у спеціальні фасувальні мішки, вагою не більше 20 кг. На кожній одиниці фасування повинне бути маркування.
3	Джем	Однорідна густа протерта маса, без насіння, без кісточок та інших рослинних домішок. Смак кислувато-солодкий, запах характерний для джему. З маркуванням на кожній упаковці. Не повинно бути зацукрованим. Повинно мати характерний

		смак та запах. 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. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Розфасований в скляну тару виробника, тара – 0,35-0,8 кг.
4	Повидло фруктове	<p>Повидло фруктове вагове І-гатунку в асортименті. Щільної консистенції, с притаманним смаком, кольором та запахом повидла, без черв'яків, цвілі, гнилля. Однорідна густа перетерта маса, без кісточок, без не перетертих шматочків шкірочки чи інших рослинних домішок.</p> <p>Повидло без консервантів та ароматизаторів, країна походження Україна, без вмісту ГМО. Фасування у споживчу тару, яка має бути цілою, недеформованою, чистою, без потьоків: пластикову тару (відро) виробника – 5 л, або в ящик картонний всередині поліпропіленовий пакет -5-10 кг, жестяна банка.</p>
5	Огірки консервовані	<p>Огірки консервовані розфасовані в склянках банках ємністю 3 л, кришка банки без пошкоджень, вмятин та іржи. Відповідність ДСТУ або ТУ, або ГОСТ, які діють на момент проведення процедури закупівлі.</p> <p>До складу повинні входити огірки свіжі, зелень прямих рослин, сіль кухонна, цукор, лимонна кислота або оцет, спеції, часник та ін. Зовнішній вигляд – огірки цілі, без плодоніжок, близькі за розміром, але не більше 90 мм у довжину, однакові за формою та ступені зрілості з шкіркою, з зеленню, часником, прянощами у кисло-сольовому заливанні. Консистенція - огірки міцні, пружні, без пустот, з щільною хрусткою м'якоттю. Смак та запах - слабо кислий з солонуватим присмаком, з добре вираженим ароматом прянощів. Колір – однорідний. Колір заливки – безкольорова або злегка з жовтуватим відтінком рідини. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.</p>

6	Томатна паста	<p>Томатна паста з вмістом сухих речовин 25% повинна бути виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання з сіллю або без неї до визначеного змісту сухих речовин. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, мажуча консистенція, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок 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. Фасовка-скляна банка не більше 0,500г +/- 3%. На кожній банці повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність.</p>
---	---------------	---

Якість предмету закупівлі повинна відповідати діючим на території України державним стандартам (ГСТУ, ДСТУ, СОУ, ГОСТ, ТУ У).

Строк придатності товару до споживання повинен становити не менше ніж 80% до кінцевого терміну придатності з дати поставки на склад Замовника.

Умови поставки: предмет закупівлі підлягає доставці Учасником згідно заявок Замовника партіями за адресою Замовника з дотриманням термінів його реалізації. При перевезенні предмету закупівлі Учасник зобов'язаний дотримуватися умов транспортування відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні.

Термін поставки: поставка предмету закупівлі здійснюється Учасником на протязі однієї доби з моменту отримання заявки від Замовника. Обсяг та частота завозу предмету закупівлі повинні бути не рідше 3-4 разів на тиждень і регулюються в залежності від терміну його реалізації та кількості відпочиваючих, які оздоровлюються в МРЦ (система замовлень).

Вимоги до транспортування: для транспортування предмету закупівлі повинен бути виділений спеціалізований транспорт, який повинен пройти санітарну обробку, бути чистим, в справному стані, кузов машини повинен мати гігієнічне покриття, що легко піддається мийці.

Водій – експедитор або експедитор зобов'язаний мати при собі особисту медичну книжку та спецодяг, суворо дотримуватися особистої гігієни та правил транспортування харчових продуктів.

Транспортування і зберігання предмету закупівлі повинно проводитися згідно з правилами перевезення і зберігання вантажів, що швидко псуються.

Транспортні витрати: за рахунок Учасника.

Тара, упаковка, маркування: поставка предмету закупівлі здійснюється в упаковці придатній для його транспортування і такій, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам, і забезпечує, за умови належного поводження з вантажем, захищеність товару під час транспортування і збереження;

Маркування предмету закупівлі повинно містити обов'язкову інформацію, що визначена в «Технічному регламенті щодо правил маркування харчових продуктів»

Маркування наноситься на етикетку, ярлик, поверхню споживчої або транспортної тари способом, який забезпечує чіткість читання.

Кожна партія предмету закупівлі має супроводжуватися документами (накладними, рахунками, документами, які засвідчують якість, безпеку та походження продукції).

Приймання товару по кількості здійснюється відповідно до товаросупровідних документів, по якості – відповідно до документу виробника, що засвідчує його якість. Приймання товару оформлюється видатковими накладними, які підписуються матеріально відповідальними особами сторін.

Упаковка, в якій відвантажуються товар, повинна відповідати нормативам, забезпечувати зберігання товару і його не пошкодження під час транспортування.