

Назва закупівлі : ДК 021-2015 (CPV) 15610000-7 - Продукція борошномельно-круп'яної промисловості (Вівсяні пластівці, горох, крупа гречана, крупа манна, крупа пшенична, пшоно, рис).

Ідентифікатор закупівлі UA-2022-07-22-006353-a

Очікувана вартість закупівлі : 145 600,00 грн.

№ з/п	Найменування товару	Опис характеристик товару, що вимагаються замовником
1	Вівсяні пластівці	Сухий сипучий продукт, колір – білий з відтінками від кремового до жовтуватого, запах – відповідний вівсяній крупі, без пліснявого, затхлого та інших сторонніх запахів, смак-відповідний вівсяній крупі, без гіркої присмаку та сторонніх присмаків. Забрудненість та зараженість шкідниками не допускається. Мішки по 25-50 кг. 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.
2	Горох	Горох зі смаком і запахом , характерним гороху , без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів, без домішок. Горох колотий, шліфований, вищого гатунку. Колір жовтий, забрудненість та зараженість шкідниками не допускається. Без ГМО. Мішки по 25-50 кг. 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.
3	Крупа гречана	Крупа гречана вищого гатунку. Гречка повинна бути не зіпріла та без теплового пошкодження під час сушіння, мати властивий здоровому зерну, нормальний запах без затхлого, солодового, пліснявого та інших сторонніх запахів. Забрудненість та зараженість шкідниками не допускається. Без ГМО. Мішки по 25-50 кг. 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.
4	<b>Крупа манна</b>	Крупа манна вироблена з м'якої пшениці, непрозора мучниста крупка рівного білого або кремового кольору. Притаманний крупі смак та запах, без запаху плісняви, затхлості, без кислуватого, гіркуватого інших сторонніх присмаків. Зараженість і забрудненість шкідниками хлібних запасів не допускається. Без ГМО. Мішки по 25-50 кг. 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.
5	<b>Крупа пшенична</b>	Сухий сипучий продукт, запах - відповідний нормальній пшеничній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий, смак - відповідний нормальній пшеничній крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Забрудненість та зараженість шкідниками не допускається. Без ГМО. Мішки по 25-50 кг
6	<b>Пшоно</b>	Крупа пшоно повинна бути шліфована і полірована, жовтого кольору різних відтінків не допускають заражування шкідниками зерна. Колір та смак відповідно пшону, без стороннього смаку та запаху. Без ГМО. Мішки по 25-50 кг. 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.
7	<b>Рис</b>	Рис круглий. Зерно білого кольору. Повинне бути не зіпріле та без теплового пошкодження під час сушіння, мати нормальний запах, властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, та інших сторонніх запахів). Не заражений шкідниками. Без ГМО. Мішки по 25-50 кг. 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.

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

**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 умов 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.