**Інформація щодо процедури закупівлі**

**Комунальною установою «Центр фінансування та господарського обслуговування закладів освіти,**

**фізичної культури і спорту Ананьївської міської ради»**

на виконання Постанови КМУ від 11.10.2016 №710 (зі змінами)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Предмет закупівлі | Процедура закупівлі та ідентифікатор процедури | Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі | Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі та бюджетного призначення |
| Сир твердий жирністю 50% та сир кисломолочний жирністю 9%  ДК 021:2015:  15540000-5 Сирні продукти | Відкриті торги  UA-2023-06-13-013843-а | **Опис предмета закупівлі:** предметом закупівлі є товар, а саме продукти харчування – **Сир твердий жирністю 50% та** **сир кисломолочний жирністю 9%** для забезпечення харчування дітей в зазначених закладах освіти:   * КУ «Жеребківський ліцей Ананьївської міської ради»; * КУ «Гандрабурівський ліцей Ананьївської міської ради»; * ЗДО (ясла-садок) № 1 «Сонечко»; * ЗДО (ясла-садок) № 2 «Ромашка»; * ЗДО (ясла-садок) № 4 «Золотий ключик».   Кількість: **Сир твердий жирністю 50% - 130 кг..**  **Сир кисломолочний жирністю 9% - 1 147 кг..**  **Період постачання: до 31.12.2023 р. дрібними партіями відповідно до умов Договору про закупівлю.**   |  |  | | --- | --- | | Найменування | Технічні характеристики | | **Сир твердий жирністю 50 %** | **Зовнішній вигляд:** Поверхня сиру твердого має бути чиста, рiвна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щiльно прилягає до поверхні сиру.  **Смак і запах:** Має бути специфічний сирний присмак, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризаці.  **Консистенція:** Тісто пластичне, нiжне однорідне, злегка крихке.  **Колір** однорідний за всією масою, вiд бiлого до жовтого.  **Форма головки сиру:** Бруски, циліндри, сфери тощо  За фізико-хімічними показниками сири повинні відповідати вимогам ДСТУ 6003:2008 або ДСТУ 4421:2005.  Масова частка жиру 50%.  Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше, ніж 90 %.   1. Марковання головки сиру повинно містити такі дані  * назву та адресу підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності), телефон, адресу потужностей виробництва; * назву сиру з зазначенням масової частки жиру у сухій речовині, %; * склад сиру згідно з рецептурою в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що їх використовували під час його виробництва (окрім транспортної тари з фасованим сиром); * кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; * умови зберігання; * масу нетто, г або кг; * інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) продукту — додаток Б (окрім транспортної тари з фасованим сиром); * номер партії (для транспортної тари); * штрих-код ЕАN згідно з ДСТУ 3147 (для спожиткової тари); * позначення цього стандарту.   Сир має бути спакований у полімерну плівку або пакети, або плівки багатошарові для вакуумного пакування, або має бути покрите парафіновими чи іншими сплавами для покриття сирів та іншими матеріалами, аналогічних властивостей, які дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров´я.  Без ГМО. | | **Сир кисломолочний жирністю 9 %** | Сир кисломолочний має бути із вмістом жиру 9%, білого, біло-кремового кольору, зі смаком свіжого кисломолочного продукту, мати – розсипчасту, м’яку та суху консистенцію без ознак прокислого продукту.  Не має бути стороннього запаху, смаку та зайвої рідини, а також плісняви, гнилі, домішок.  За фізико-хімічними показниками кисломолочний сир повинен відповідати нормам ДСТУ 4554:2006.  На тарі фасування має зазначатися склад продукту у порядку переваги складників; харчову (поживну) цінність (вміст білків, жирів, вуглеводів) та енергетичну цінність (калорійність) на 100г продукту; кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва (число, місяць, рік) та строк придатності. Якщо строк придатності зазначено з урахуванням години, то дата виготовлення повинна складатися з години, числа, місяця року; умови зберігання; номер партії; позначення стандарту; штриховий код EAN згідно з ДСТУ 3147 (за необхідності).  Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше, ніж 90 %.  Пакування повинно здійснюватись способом, який гарантує зберігання продукту відповідно стандарту. Тара і пакувальні матеріали повинні бути легкими, міцними, зручними, добре зберігати товар від деформації та пошкодження.  Без ГМО. |   Товар, що постачається повиннен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.  Товар повинен відповідати нормам ДСТУ, які зазначені в таблиці та вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.  Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про дитяче харчування», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. №305 «Про затвердженнянорм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».  Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями, (спеціально обладнаним транспортом Учасника-переможця з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно наданих попереднього тижня заявок Замовником.  При постачанні товар супроводжується товарно-транспортною накладною.   1. Доставка до місця поставки товару, навантаження та розвантаження, здійснюється Учасником за його власний рахунок та входить до ціни товару.    1. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи (за наявності таких осіб), повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (маскою, халатом або фартуком та рукавицями).   При виявленні неякісного товару, складається акт відповідно до вимог діючого законодавства. Неякісний товар підлягає заміні до кінця робочого дня у день поставки, але не пізніше 16:00 год. У цей же строк Учасник здійснює допоставку партії товару, якщо товари поставлені Замовнику в кількості меншій, ніж вказано в його заявці. Всі витрати, пов’язані із заміною неякісних товарів або допоставку товарів (транспортні витрати та ін.) несе Учасник. | **Загальна сума очікуваної вартості закупівлі становить**  **251 960,00 грн..**  Зазначена сума розрахована на підставі цінової пропозиції ФОП, цінових пропозицій  в ПРОЗОРО МАРКЕТІ та на підставі даних з офіційного сайту МІНФІН. |