

ФОРМА РІЧНОГО ПЛАНУ ЗАКУПІВЕЛЬ

на 2022 рік

Інформація про план

UA-P-2021-12-28-002547-a - cb37121e49b547f882a2908df8306f83

1. Найменування плану: Овочі, фрукти та горіхи
2. Сума: 387 454.00 UAH
3. Статус: Оголошено тендер
4. Опубліковано: 28.12.2021 13:52

Інформація про замовника

5. Найменування: Комунальний заклад " Миколаївський центр соціально - психологічної реабілітації дітей" Миколаївської обласної ради
6. Код згідно з ЄДРПОУ: 23088322
7. Місцезнаходження: 54031, Україна, Миколаївська область, місто Миколаїв, вулиця Новобузька,97
8. Категорія: Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади

Інформація про предмет закупівлі

9. Конкретна назва предмета закупівлі: Яблука свіжі, середнього розміру, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості (внаслідок опадів, не конденсації рідини), типових для сорту форми і забарвлення, без ознак загнивання. Якість згідно ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів досягання. Технічні умови» та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Вміст залишкових кількостей пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів Яблука свіжі, підготовлені до пакування, не повинні бути вологими. Яблука свіжі пакують в ящики, досить щільно, урівень з краями тари, щоб не допустити пошкоджень під час транспортування. Кожна пакувальна одиниця повинна містити яблука однієї групи за розміром. Яблука свіжі, середнього розміру, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості (внаслідок опадів, не конденсації рідини), Яблука свіжі, середнього розміру, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості (внаслідок опадів, не конденсації рідини), типових для сорту форми і забарвлення, без ознак загнивання. Якість

згідно ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови» та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Вміст залишкових кількостей пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів Яблука свіжі, підготовлені до пакування, не повинні бути вологими. Яблука свіжі пакують в ящики, досить щільно, урівень з краями тари, щоб не допустити пошкоджень під час транспортування. Кожна пакувальна одиниця повинна містити яблука однієї групи за розміром. Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ . На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови» або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту і розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови» або чинного на момент розкриття., Капуста білокачанна свіжа: Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками Якість згідно ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови» та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Вміст залишкових кількостей пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів. Капусту білоголову ранньостиглих строків дозрівання пакують у ящики згідно з ГОСТ 17812, ГОСТ 20463. Капусту білоголову середньостиглих і пізньостиглих строків достигання пакують у ящики згідно з ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, в ящикові піддони — згідно з ДСТУ 2052, ГОСТ 21133, тару- устаткування — згідно з ДСТУ 24831 чи тару, виготовлену згідно з іншою нормативною документацією. Укладають капусту білоголову всіх строків достигання врівень з краями тари. Допустимо капусту білоголову свіжу не упаковувати. Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ . На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови» або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту і розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 318-91 ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови» або чинного на момент розкриття., Цибуля ріпчаста свіжа: Цибулини доспілі, здорові, чисті, свіжі, сухі, не пророслі, властиві для даного ботанічного сорту форми і кольору, з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою від 2 до 5 см. Допускається до 5% цибулин з тріщинами сухої луски, що відкривають соковиту луску на ширину не більше 2 мм, до 10% роздвоєних, які знаходяться під загальними сухими лусками. Не пошкоджені шкідниками. Мінімальна вага цибулини – не менше 50 гр. Якість згідно ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Вміст залишкових кількостей пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ . На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту і розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» або чинного на момент розкриття., Морква свіжа: Морква свіжа, плоди цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, типових для даного сорту форми і забарвлення. Якість

згідно ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Вміст залишкових кількостей пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів. Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ . На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту її розмір; - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» або чинного на момент розкриття, Буряк свіжий: Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду. Якість згідно ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови» та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. М'якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 %, для промислового перероблення — не більше ніж 3 % відносно маси Вміст залишкових кількостей пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ . На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови» або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту і розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови» або чинного на момент розкриття., Кавун : Кавуни мають бути не пошкоджені з відсутністю ознак гниття та псування, не надтріснуті, не зів'ялі, без подряпин. Довжина залишку плодоніжки не повинна перевищувати 5 см., вага плодів не менше 3 кг. Запах і смак- властиві ботанічного виду без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту., Лимони свіжі : Лимони свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не пошкоджені шкідниками, без ознак загнивання на шкірці. Якість згідно ДСТУ чи державних стандартів України. Вміст залишкових кількостей пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ . На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту і розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту або чинного на момент розкриття., Огірки свіжі: Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, непотворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. М'якуш плоду щільний, з недорозвиненим водянистим насінням Якість згідно ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Вміст залишкових кількостей пестицидів, мікотоксинів, нітратів у свіжих огірках не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені «Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів». Свіжі огірки, підготовлені до пакування, не повинні бути вологими. Свіжі огірки пакують в ящики, досить щільно, урівень з краями тари, щоб не допустити пошкоджень під час транспортування. Кожна пакувальна одиниця повинна містити огірки однієї групи за розміром. Свіжі огірки, фасовані в споживчу тару, пакують в ящики. Тара для пакування свіжих

огірків повинна бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху. Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ. На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; - назва продукції, ботанічного сорту і розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ або чинного на момент розкриття. Помідори свіжі: Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, не перестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Червоний, жовтий (для жовтоплідних сортів), оранжевий (для оранжевоплідних сортів) рожевий, бурий. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром, см, не менше, ніж: Томатів усіх сортів – 4,0; Томатів дрібноплідних сортів і сортів з видовженою формою плодів – 3,0. Якість згідно ДСТУ 3246-95 «Томати свіжі. Технічні умови» та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Залишкові кількості пестицидів, мікотоксинів, нітратів у свіжому солодкому перці не повинні перевищувати максимально допустимих рівнів, установлених МБТ і СН 5061, та ДСанПін 8.8.1.2.3.4-00. Свіжі помідори, підготовлені до пакування, не повинні бути вологими. Свіжі помідори пакують в ящики № 23 згідно з діючим ГОСТ масою близько 4-5 кг, насипом чи щільними рядами, урівень з краями тари. Кожна пакувальна одиниця повинна містити помідори одного ботанічного і товарного сорту. Тара для пакування має бути ціла, міцна, чиста, суха, без стороннього запаху, а під час повторного використання – продезінфікована. Транспортне маркування виконують згідно з діючим ГОСТ, трафаретним відбитком чи штампом тривкою фарбою, що не змивається та не має запаху, або наклеюванням ярлика чи етикетки з зазначенням: - назви продукції та ботанічного сорту; - назви та повної адреси виробника чи постачальника, телефон; - кількості продукції в установлених одиницях вимірювання маси чи об'єму; - калорійності та харчової цінності 100 г продукту; - дати збирання, пакування; - терміну і умови зберігання; - номери партії; - позначки цього стандарту. Кабачки свіжі: Кабачки свіжі, середнього розміру, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості (внаслідок опадів, не конденсації рідини), типових для даного сорту форми і забарвлення, без ознак загнивання у ділянці входження бадилля у кабачок. Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку Якість згідно ДСТУ 318-91 «Кабачки свіжі. Технічні умови» та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Вміст залишкових кількостей пестицидів в кабачку свіжому не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів. Кабачки свіжі, підготовлені до пакування, не повинні бути вологими. Кабачки свіжі пакують в ящики, досить щільно, урівень з краями тари, щоб не допустити пошкоджень під час транспортування. Кожна пакувальна одиниця повинна містити кабачки однієї групи за розміром. Кабачки свіжі, фасовані в споживчу тару, пакують в ящики. Тара для пакування кабачків свіжих повинна бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху. Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ. На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір і дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту розмір і дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 318-91 «Кабачки свіжі. Технічні умови» або чинного на момент розкриття. Баклажани свіжі: Баклажани свіжі, середнього розміру, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості (внаслідок опадів, не конденсації рідини), типових для даного сорту форми і забарвлення, без ознак загнивання у ділянці входження бадилля. Якість згідно ДСТУ 2660-94 «Баклажани свіжі. Технічні умови» та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Вміст залишкових кількостей пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів Баклажани свіжі, підготовлені до

пакування, не повинні бути вологими. Баклажани свіжі пакують в ящики, досить щільно, урівень з краями тари, щоб не допустити пошкоджень під час транспортування. Баклажани свіжі, фасовані в споживчу тару, пакують в ящики. Тара для пакування повинна бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху. Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ . На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ 2660-94 «Баклажани свіжі. Технічні умови» або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту і розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ або чинного на момент розкриття. Перець салатний свіжий: Перець солодкий, свіжий, середнього розміру, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без ознак загнивання у ділянці входження бадилля. Якість згідно ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий Технічні умови» та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Вміст залишкових кількостей пестицидів в не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів Перець солодкий свіжий, підготовлений до пакування, не повинен бути вологими. Тара для пакування повинна бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху. Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ . На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту і розмір; - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ або чинного на момент розкриття. Банани свіжі: Банани свіжі, цілі, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без ознак загнивання. Якість згідно ДСТУ та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Банани свіжі, підготовлені до пакування, не повинні бути вологими. Банани свіжі пакують в ящики, досить щільно, урівень з краями тари, щоб не допустити пошкоджень під час транспортування. Тара для пакування повинна бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху. Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ . На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір; і - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту і розмір; - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ або чинного на момент розкриття. Апельсини: Апельсини свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без ознак цвілі на шкірці. Якість згідно ДСТУ та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Апельсини свіжі, підготовлені до пакування, не повинні бути вологими. Апельсини свіжі пакують в ящики, досить щільно, урівень з краями тари, щоб не допустити пошкоджень під час транспортування. Тара для пакування повинна бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху. Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ . На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір; - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту і розмір; - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ або чинного на момент розкриття. Полуниця свіжа: Зовнішній вигляд: чисті, свіжі, не мляві, без механічних пошкоджень та плям. Полуниця має бути свіжа, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Смак і запах без сторонніх домішок. Продукція упакована в ящики. Без ГМО. Відповідність ГОСТ та іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. На період оздоровлення. Мандарини: Мандарини свіжі, цілі, здорові, чисті, не

зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без ознак цвілі на шкірці. Якість згідно ДСТУ та/ або інших актуальних на час розкриття ГОСТів, ДСТУ чи державних стандартів України. Мандарини свіжі, підготовлені до пакування, не повинні бути вологими. Мандарини свіжі пакують в ящики, досить щільно, урівень з краями тари, щоб не допустити пошкоджень під час транспортування. Тара для пакування повинна бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху. Транспортне маркування – згідно з діючим ГОСТ . На кожній пакувальній одиниці чи етикетці зазначається: - назва постачальника; розмір; - дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ або чинного на момент розкриття. - назва продукції, ботанічного сорту і розмір;- дата збирання пакування і відвантаження; - номер партії; - номер бригади чи пакувальника; - позначення стандарту ДСТУ або чинного на момент розкриття.

10. Коди відповідних класифікаторів предмета закупівлі:

ДК 021:2015: 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи

11. Код згідно з КЕКВ:

КЕКВ: 2230 Продукти харчування

12. Розмір бюджетного призначення за кошторисом або очікувана вартість предмета закупівлі: 387 454.00 UAH

Джерело фінансування закупівлі	Опис	Сума
Місцевий бюджет		387 454.00 UAH

13. Процедура закупівлі: Відкриті торги

14. Орієнтовний початок проведення процедури закупівлі: Грудень 2021