

Начальнику управління апаратної роботи –
секретарю колегії
полковнику Володимиру ШЕРЕМЕТУ

Супровідний лист

до обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі
військової частини 1489, яке призначене для розміщення на офіційному вебсайті
Державної прикордонної служби України

Назва матеріалу та кількість аркушів у додатку	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі продукти харчування код ДК 021-2015 (CPV) «03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи»		<u>3</u> (стор. додатка)
Орган Держприкордонслужби, що надає матеріал для розміщення	Військова частина 1489		
Назва розділу, категорії, рубрики чи підрубрики вебсайту, де необхідно розмістити матеріал	Розділ: «Діяльність» - «Публічні закупівлі», категорія: Частини центрального підпорядкування»		
Виконавець	Олексій БОГУЦЬКИЙ (067-268-68-98) уповноважена особа з публічних закупівель		_____ (підпис)
ПОГОДЖЕНО	режимно-секретний орган		
Дата розміщення матеріалу на вебсайті	_____ (дата)	_____ (ім'я, ПРІЗВИЩЕ, № тел.)	_____ (підпис)
Дата видалення матеріалу з вебсайту	_____ (дата)	_____ (ім'я, ПРІЗВИЩЕ, № тел.)	_____ (підпис)

Додаток: на 3 арк. в 1 прим.

Командир військової частини 1489
полковник медичної служби



Олена Футрук

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета продукції харчування закупівлі код ДК 021-2015 (CPV) «03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи» для потреб Військової частини 1489.

Військовою частиною 1489 Державної прикордонної служби України, що розташована за адресою м. Одеса, вул. Гагарінське плато, 1, відповідно до статті 21 Закону України «Про публічні закупівлі», оголошено про проведення відкритих торгів (з особливостями) UA-2023-06-14-005525-а на закупівлю продуктів харчування.

Очікувана вартість предмета закупівлі: 209 100 грн з ПДВ.

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

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

Кількісні характеристики предмета закупівлі:

№	Назва предмету закупівлі	Опис та характеристика товару	Кількість	Вимоги до якості
1	Цибуля ріпчаста рання	Цибулини повинні бути дозрілі, здорові, чисті, цілі, непророслі, форма і колір відповідає ботанічному сорту з сухим зовнішнім цибулинням, без стороннього запаху і смаку. Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника); протоколом випробування на вміст ГМО; копією протоколу лабораторних випробувань харчової продукції на товар, який планується до постачання або висновком Державної санітарно -епідеміологічної служби. Калібр плоду 4-6 см. Фасування – 25-50 кг. Упаковка - сітки полімерні.	500 кг	Відповідність стандарту: ДСТУ 3234 - 95
2	Морква рання	Коренеплоди моркви повинні бути свіжі, цілі здорові, чисті, сухі, колір відповідає ботанічному сорту. Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника); протоколом випробування на вміст ГМО; копією протоколу лабораторних випробувань харчової продукції на товар, який планується до постачання або висновком Державної санітарно -епідеміологічної служби. Діаметр плоду 20-50 мм. Фасування – 25-50 кг. Упаковка - сітки полімерні.	700 кг	Відповідність стандарту: ДСТУ 7035:2009

3	Буряк столовий ранній	Буряк має бути столового сорту, свіжим, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистим, здоровим, щільним, достатньої зрілості, соковитим, темно-червоних відтінків. Без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. Діаметр плоду 5-10 мм. Товар повинен бути упакований у сітки. Без ГМО. Фасування – 25-50 кг. Упаковка - сітки полімерні.	500 кг	Відповідність стандарту: ДСТУ 7033:2009
4	Капуста рання	Капуста має бути свіжа, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі з щільною або менш щільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкодженні сільськогосподарськими шкідниками. Упаковка – сітка. Не допускається капуста підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Без ГМО. Фасування – 25-50 кг. Упаковка - сітки полімерні.	3 000 кг	Відповідність стандарту: ДСТУ 7037:2009
5	Томати свіжі	Томати мають бути свіжими, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Плоди мають бути свіжими, чистими, здоровими, щільними, достатньої зрілості (неперезрілі і не зелені), з типовою для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Діаметр плоду не менше 5 см. Фасування – 10-20 кг. Упаковка – коробки картонні або пластикові. Без ГМО.	200 кг	Відповідність стандарту: ДСТУ 3246-95
6	Огірки свіжі	Огірки мають бути свіжими, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Плоди мають бути чистими, здоровими, щільними, достатньої зрілості (не перерослі і не маленькі), з типовими для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Довжина плоду (до 14 см), діаметр не більше 5,5 см. Фасування – 10-20 кг. Упаковка – коробки картонні або пластикові. Без ГМО.	200 кг	Відповідність стандарту: ДСТУ 3247-95

ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:

Якість товару, що передається Постачальником Замовнику в пункті призначення, повинна відповідати технічним умовам та/або державним стандартам та іншим вимогам, що ставляться до товару, відповідно до чинних в Україні норм. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно гігієнічним вимогам. Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару. Неякісний товар підлягає обов'язковій заміні, але всі витрати пов'язані із заміною товару несе постачальник.

Маркування товару: повинно містити: назву і адресу виробника, повну назву продукту, масу нетто, брутто, кінцеву дату споживання або дату виробництва та строк придатності, мікробіологічні показники, умови зберігання і інформаційні дані про харчову цінність 100 г продукту.

Тара та матеріали: які використовують для упакування чи закупорювання продукту, повинні відповідати вимогам законодавчих, нормативних і/або технічних документів, передбаченим законодавством у сфері охорони здоров'я для харчових продуктів, яка забезпечує цілісність пакування під час зберігання, транспортування та реалізації.

Уповноважена особа ВЧ 1489



Олексій БОГУЦЬКИЙ