

**Технічні та якісні характеристики предметів закупівлі на 2022 рік відділу освіти виконкому
Саксаганської районної у місті ради**

№ з/п	Процедура закупівлі	Найменування предмету закупівлі	Очікувана вартість	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі						
	№ закупівлі									
1	Відкриті торги (євро) UA-2021-11-09-004192-b	Електрична енергія (2022)	27 494 493,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Електрична енергія ДК 021:2015: 09310000-5 Технічна специфікація щодо предмету закупівлі: <table border="1"><tr><td>Найменування Товару</td><td>Одиниця вимірювання</td><td>Кількість</td></tr><tr><td>Електрична енергія</td><td>кВт/год.</td><td>4 229 922,00</td></tr></table> Термін постачання: протягом 2022 року (до 31.12.2022).; Місце постачання: 50000, Дніпропетровська обл., місто Кривий Ріг, Саксаганський район, межа балансової належності електроустановок замовника; Вартість послуг з розподілу електричної енергії не врахована в очікувану вартість закупівлі. Вартість послуг з передачі електричної енергії врахована в очікувану вартість закупівлі в розмірі діючого тарифу на послуги з передачі електричної енергії. Якість Товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів. Учасник повинен мати ліцензію на здійснення підприємницької діяльності з постачання електричної енергії. Якість товару: повинна бути із дотриманням установлених показників якості електропостачання, які характеризують рівень комерційної якості надання послуг з постачання електричної енергії, перелік та величини яких затверджуються Регулятором, параметри якості товару повинні відповідати главі 11.4 розділу XI Кодексу систем розподілу, затвердженого постановою НКРЕКП від 14.03.2018 №310 та вточках приєднання споживача в нормальних умовах експлуатації мають відповідати параметрам, визначеним у ДСТУ EN 50160:2014 «Характеристики напруги електропостачання в електричних мережах загальної призначеності».	Найменування Товару	Одиниця вимірювання	Кількість	Електрична енергія	кВт/год.	4 229 922,00
Найменування Товару	Одиниця вимірювання	Кількість								
Електрична енергія	кВт/год.	4 229 922,00								

2	Відкриті торги (євро) UA-2021-11-24-002256-b	М'ясо свійської птиці	14 643 938,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Філе куряче, охолоджене, в вакуумній упаковці -77 206 кг Філе стегна куряче, охолоджене, в вакуумній упаковці -37 599 кг <i>Філе куряче, охолоджене в вакуумній упаковці:</i> Філе – одержують відокремленням грудних м'язів від грудини. Ребра з прилеглим реберним м'ясом видаляють. Складається з м'язової тканини цілої/половини грудини з/без шкіри. Зовнішній вигляд: свіжість філе куриці визначається поверхня біло-рожевого кольору, жир відсутній, тканина м'яз щільна, пружна, злегка волога, але не липка, з чистим характерним для філе запахом. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Пакують у чисті поліетиленові ящики не більше 15-20кг. транспортного пакування: кожен одиницю пакування маркують нанесенням на один із торцевих боків штампа ,трафаретку ,етикетки або іншим способом ,які містять таку обов'язкову інформацію: - Назву та повну адресу й телефон виробника, пакувальника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва; - Знак для товарів і послуг (за наявності); - Назву продукту, кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; - термічний стан; - умови зберігання; - сумарну масу нетто, або масу нетто та брутто, або нетто м'яса птиці та транспортного пакування; - кількість тушок або масу нетто та брутто, або пакувальних одиниць (у разі використання спожиткового пакування. - зазначення діючого ДСТУ «ТУ» Пакування: напівфабрикати пакують <u>під вакуумом</u>, в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну (целофан), поліетилен целофанову, полімід – поліетиленову, полівініліденхлоридну або пакети із полімерних плівкових матеріалів; Спожиткове пакування повинно бути закрито способом: термозварюванням. Матеріали для закривання повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. <i>Філе стегна куряче, охолоджене, в вакуумній упаковці:</i> Філе куряче із стегна одержують відокремленням кістки стегна. М'язова тканина стегна блідо-рожевого кольору, злегка волога, не липка, з чистим характерним для птиці запахом. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Маркування: транспортне маркування здійснюється відповідно до діючого стандарту із зазначенням назви продукту та повної адреси і телефону виробника, адреса потужностей виробництва; маси нетто, брутто або кг; кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; номер партії; позначення цього стандарту. Пакування: напівфабрикати пакують <u>під вакуумом</u>, в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну (целофан), поліетилен целофанову, полімід – поліетиленову, полівініліденхлоридну або пакети із полімерних плівкових матеріалів. Спожиткове пакування повинно бути закрито способом: термозварюванням. Матеріали для закривання повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.
---	--	--------------------------	---------------	---

3	Відкриті торги UA-2021-11-12-000877-b	Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені (2022)	7 425 695,20	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Риба суха заморозка (екв. «Сайда», «Мінтай», «Хек») - 49 730 кг Філе «Хек» суха заморозка -14 291 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>Риба суха заморозка (екв. «Сайда», «Мінтай», «Хек»):</i> Зовнішній вигляд блоків риби: блоки цілі, поверхня чиста. Можуть бути незначні западини на поверхні. Поверхня риби чиста, за кольором властива цьому виду. Риба без зовнішніх пошкоджень. Можуть бути сліди від обвічковування, але без пошкоджень м'яса. Розбирання: відхил лінії розрізу від середини черевця не більше ніж на 1 см. Розмір с/м Сайди патраної, б/г,- маса від 1,2 до 2,3 кг вкл.; Мінтай с/м б/г - довжина не менше 20 см; Хек с/м сріблястий, тихоокеанський не менше 20 см. Консистенція (після розмороження) туга, властива рибі цього виду. Запах (після розмороження чи варіння) властивий свіжій рибі без стороннього запаху. Наявність сторонніх домішок (у споживчій тарі) не дозволено. У замороженій рибі не повинно бути живих гельмінтів та їх личинок, небезпечних для здоров'я людини. Заморожену рибу пакують згідно з ДСТУ 2641. Транспортне маркування – згідно ГОСТ 7630; ГОСТ 14192. Маркування транспортної тари з продукцією потрібно наносити на саму тару або на супровідні документи. Назву харчового продукту, дату виготовлення, штрих код, номер партії, юридичну адресу, зокрема країну, та, за не спів падання з юридичною адресою, адресу підприємства – виробника потрібно зазначати на самій тарі. <i>Філе «Хек» суха заморозка:</i> Філе хека - чисте, рівне, ціле, без значного деформування. Без шкіри. Консистенція після розморожування - туга, властива цьому виду риби. Колір філе властивий цьому виду риби. Запах (після розморожування) – властивий свіжій рибі, без стороннього запаху. Заморожене не більше одного разу. Без ГМО. Риба повинна відповідати санітарно-гігієнічним нормам. Фасування – риба має бути упакована в термо зварені пакети або мішки вкладиші з полімерних матеріалів, а далі в коробки з гофрованого картону. Обов'язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку.
4	Відкриті торги UA-2021-11-10-000485-b	ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо (яловичина свіжа охолоджена, свинина м'ясна охолоджена) (2022)	5 242 828,50	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: 1. Яловичина свіжа охолоджена (Напівфабрикати м'ясні натуральні за кулінарним призначенням у вакуумі) Фасування: від 1000 г до 3000 г - 22 811,66 кг 2. Свинина м'ясна охолоджена Напівфабрикати м'ясні натуральні за кулінарним призначенням у вакуумі) Фасування від 1000 г до 3000 г - 4 390,30 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>Яловичина свіжа охолоджена (Напівфабрикати м'ясні натуральні за кулінарним призначенням у вакуумі) Фасування: від 1000 г до 3000 г:</i> Зовнішній вигляд - м'якуш за кулінарним призначенням, отриманий від спинної, поперекової, та з стегнової та лопаткової частини туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок. Краї зарівнянні, без бахромок. Глибина надрізів м'язової тканини не більше ніж 10 мм. Поверхня чиста не завітрена, без ослизнювання. Колір: від рожевого до червоного. Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Маркування: транспортне маркування здійснюється відповідно до діючого стандарту із зазначенням назви продукту та повної адреси і телефону виробника, адреса потужностей виробництва; маси нетто, брутто або кг; кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; номер партії; позначення цього стандарту. Пакування: напівфабрикати пакують <u>під вакуумом</u>, в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну (целофан), поліетилен целофанову, полімід – поліетиленову, полівініліденхлоридну або пакети із полімерних плівкових матеріалів;

				Спожиткове пакування повинно бути закрито способом: термозварюванням. Матеріали для закривання повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. Свинина м'ясна охолоджена (Напівфабрикати м'ясні натуральні за кулінарним призначенням у вакуумі), фасування від 1000 г до 3000 г: Зовнішній вигляд з тазостегнової і лопаткової частини туші з видаленою сполученою тканиною. Із зовнішньої сторони шар сала не більше ніж 20 мм. М'якуш отриманий від корейки видовженої форми. Із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більшою ніж 10 мм. Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнення, без бахромок, краї зарівнені. Глибина надрізів м'язової тканини не більше ніж 10 мм. Колір від світло-рожевого до червоного. Запах доброякісного м'яса без стороннього запаху. Маркування: транспортне маркування здійснюється відповідно до діючого стандарту із зазначенням назви продукту та повної адреси і телефону виробника, адреса потужностей виробництва; маси нетто, брутто або кг; кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; номер партії; позначення цього стандарту. Пакування: напівфабрикати пакують <u>під вакуумом</u>, в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну (целофан), поліетилен целофанову, полімід – поліетиленову, полівініліденхлоридну або пакети із полімерних плівкових матеріалів; Спожиткове пакування повинно бути закрито способом: термозварюванням. Матеріали для закривання повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.
5	Відкриті торги UA-2021-11-22-002759-b	Продукція тваринництва та супутня продукція (яйця курячі) (2022)	3 001 452,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Яйця курячі столові I категорії - 750 363 штук Технічна характеристика предмету закупівлі: Яйця курячі столові I категорії: Зовнішній вигляд: яйця відповідають вимогам діючого стандарту. Шкарлупа чиста, непошкоджена, без видимих змін структури, без слідів крові чи посліду. Дозволено поодинокі цятки, плями або смуги від транспортерної стрічки площею не більше ніж 1/8 поверхні. Висота повітряної камери яєць до 6 мм. Білок чистий, світлий, прозорий, щільний, що просвічує. Жовток міцний, мало помітний, дозволяється невелике відхилення від центрального положення. Запах вмісту яйця природний, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху. Маса одного яйця не менше 54г. Маркування яєць: яйця маркують будь-яким способом, що забезпечує чіткість його читання і не впливає на якість продукту; у разі маркування методом штампування чи напилювання використовують нешкідливі фарби, призначені для харчових потреб і дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я; на маркуванні яєць для реалізації в Україні зазначають (для столових та охолоджених яєць - групу і категорію) - назву господарства. Висота цифр, що позначають групу та категорію, повинна бути не більше ніж 5мм, а дату знесення і назву господарства - не менше ніж 3мм. Дозволено наносити на яйце додаткову інформацію (товарний знак тощо), позначення категорії. Маркування пакування: на торцевий бік або на стрічку, яка його закріплює, наносять маркування будь-яким способом і воно забезпечує чіткість читання.

6	Відкриті торги UA-2021-11-22-003624-b	Рафіновані олії та жири (Олія рослинна соняшникова, олія кукурудзяна, олія оливкова) (2022)	2 606 580,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Олія рослинна соняшникова рафінована фасована -19 246 кг Олія кукурудзяна рафінована фасована -4 097 кг Олія оливкова рафінована фасована -2 000 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>Олія рослинна соняшникова рафінована фас. 0,750г – 1000г:</i> Прозора олія, без осаду. Смак та запах притаманний олії соняшниковій, рафінованій, без стороннього присмаку та запаху. Колір блідо-жовтий. Маркування повинно містити: назву олії, вид, гатунок, склад продукту у порядку переваги складників, у т.ч. харчових добавок назву країни-виробника, масу нетто.інструкцією Показники якості- та фізико-хімічні показники повинні відповідати ДСТУ, ТУ, іншим нормативним технологічним документам. <i>Олія кукурудзяна рафінована фасована 0,750г – 1000г:</i> Олія кукурудзяна рафінована має бути прозора, без осаду, без сторонніх прикусів і гіркоти. Смак і запах, властиві кукурудзяному маслу. Не допускаються рослинні масла, що мають дефекти: прогірклий, салістий, затхлий, пліснявий смак і запах; інтенсивне помутніння, а в оліях, які не повинні мати осаду, випадання його. Рослинна олія повинна відповідати вимогам діючого стандарту. <i>Олія оливкова рафінована фасована 0,450г – 0,750г:</i> Олія оливкова рафінована, перший холодний віджим, смак та запах приємний, специфічний, колір від світло-жовтого до золотисто-жовтого. Розфасована в пляшки ємністю 0,450г – 0,750г. Якість має відповідати вимогам ДСТУ 5065:2008 та/або іншим еквівалентним ДСТУ, ТУ У. Смак і запах Властивий олії оливковий без стороннього присмаку та запаху. Для рафінованої та рафінованої екстракційної - смак знеособленої олії, без запаху. Прозорість олії - прозора без осаду. Термін придатності продукції – не менше двох років. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності, калорійність.
7	Відкриті торги UA-2021-11-25-003537-b	Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (2022)	1 711 213,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: 1.Цільнозерновий хліб з пшеничного або пшенично-житнього борошна, з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 г. на 100 г. хліба -101 624 кг 2. Булка плюшка або булка з родзинками або булка здобна ванільна -938 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>Цільнозерновий хліб з пшеничного або пшенично-житнього борошна, з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 г. на 100 г. хліба:</i> Органолептичний показник оцінює зовнішній вигляд, стан скоринки та м'якшу, смак та запах. Форма хліба правильна відповідає даному сорту. Колір скоринки хліба повинен відповідати даному сорту хліба.

			Товщина скоринки визначається на розрізі і не повинна бути більше 3-4 мм. М'якіш хліба пропечений, еластичний, не липкий, не вологий, без комочків, пустот, закала, рівномірно пористий. Смак та запах хліба відповідає визначеному сорту. Відповідає виду виробу, без забруднення, дозволено невеликі тріщини та підриви. Для упакованих виробів дозволено незначну зморшкуватість; Хліб перевозять спецавтотранспортом, який обладнаний для розміщення лотків. Укладають хліб у дерев'яні лотки не щільно, щоб зберегти його товарний вигляд або іншу тару, дозволену до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Тару для хлібобулочних виробів маркують у звичному порядку: в неї вкладають ярлик, на якому вказують номер та прізвище пакувальника. Хліб випускають упакованим. Для пакування готових виробів використовують <u>харчову поліетиленову плівку</u> згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 25951 та інші пакувальні матеріали, застосування яких у контакті з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. <i>Булка плюшка або булка з родзинками або булка здобна ванільна:</i> Булка плюшка має бути виготовлена з борошна пшеничного вищого гатунку, води питної, цукру, дріжджів, маргарину, олії соняшникової, яєць курячих, солі кухонної, ваніліну, вагою приблизно до 100 гр. Поверхня: відповідає виду виробу, без забруднення, без великих тріщин, пропечена, без слідів непропіку, без ущільнення, еластична, не пригоріла, м'яка не липка, без комочків та слідів недомісу, після притиснення м'якіш повинна приймати первинну форму. Аромат властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку. За формою відповідає виду виробу. Булочки перевозять спец автотранспортом, який обладнаний для розміщення лотків. Укладають у дерев'яні лотки не щільно, щоб зберегти його товарний вигляд або іншу тару, дозволену до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Тару для хлібобулочних виробів маркують у звичному порядку: в неї вкладають ярлик, на якому вказують номер та прізвище пакувальника. Булочки випускають упакованими. Для пакування готових виробів використовують харчову <u>поліетиленову плівку</u> згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 25951 та інші пакувальні матеріали, застосування яких у контакті з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Булка з родзинками має бути виготовлена з борошна пшеничного вищого гатунку, води питної, цукру, дріжджів, маргарину, олії соняшникової, яєць курячих, солі кухонної, ваніліну, вагою приблизно до 100 гр, <u>начинка – родзинки</u>. Добре пропечена, не волога на дотик, без комочків та слідів недомісу, після притиснення м'якіш повинна приймати первинну форму. М'якіш без пустот та ущільнень. Аромат властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку. За формою відповідає виду виробу. Булочки перевозять спец автотранспортом, який обладнаний для розміщення лотків. Укладають у дерев'яні лотки не щільно, щоб зберегти його товарний вигляд або іншу тару, дозволену до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Тару для хлібобулочних виробів маркують у звичному порядку: в неї вкладають ярлик, на якому вказують
--	--	--	--

				номер та прізвище пакувальника.хлібобулочних виробів маркують у звичному порядку: в неї вкладають ярлик, на якому вказують номер та прізвище пакувальника. Булочки випускають упакованими. Для пакування готових виробів <u>використовують харчову поліетиленову плівку</u> згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 25951 та інші пакувальні матеріали, застосування яких у контакті з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Булка здобна ванільна має бути виготовлена з борошна пшеничного вищого гатунку, води питної, цукру, дріжджів, маргарину, олії соняшникової, яєць курячих, солі кухонної, ваніліну, вагою приблизно до100 гр. Добре пропечена, не волога на дотик, без комочків та слідів недомісу, після притиснення м'якіш повинна приймати первинну форму. М'якіш без пустот та ущільнень. Аромат властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку. Колір від світло-жовтого до темно-коричневого, без підгорілості. Булочки перевозять спец автотранспортом, який обладнаний для розміщення лотків. Укладають у дерев'яні лотки не щільно, щоб зберегти його товарний вигляд або іншу тару, дозволену до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Тару для хлібобулочних виробів маркують у звичному порядку: в неї вкладають ярлик, на якому вказують номер та прізвище пакувальника. Булочки випускають упакованими. Для пакування готових виробів використовують харчову поліетиленову плівку згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 25951 та інші пакувальні матеріали, застосування яких у контакті з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.щільно, щоб зберегти його товарний вигляд або іншу тару, дозволену до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Тару для хлібобулочних виробів маркують у звичному порядку: в неї вкладають ярлик, на якому вказують номер та прізвище пакувальника. Булочки випускають упакованими. Для пакування готових виробів <u>використовують харчову поліетиленову плівку</u> згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 25951 та інші пакувальні матеріали, застосування яких у контакті з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Булка здобна ванільна має бути виготовлена з борошна пшеничного вищого гатунку, води питної, цукру, дріжджів, маргарину, олії соняшникової, яєць курячих, солі кухонної, ваніліну, вагою приблизно до100 гр. Добре пропечена, не волога на дотик, без комочків та слідів недомісу, після притиснення м'якіш повинна приймати первинну форму. М'якіш без пустот та ущільнень. Аромат властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку. Колір від світло-жовтого до темно-коричневого, без підгорілості. Булочки перевозять спец автотранспортом, який обладнаний для розміщення лотків. Укладають у дерев'яні лотки не щільно, щоб зберегти його товарний вигляд або іншу тару, дозволену до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Тару для хлібобулочних виробів маркують у звичному порядку: в неї вкладають ярлик, на якому вказують номер та прізвище пакувальника. Булочки випускають упакованими. Для пакування готових виробів використовують харчову поліетиленову плівку згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ
--	--	--	--	--

				Булочки випускають упакованими. Для пакування готових виробів <u>використовують харчову поліетиленову плівку</u> згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 25951 та інші пакувальні матеріали, застосування яких у контакті з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Булка здобна ванільна має бути виготовлена з борошна пшеничного вищого гатунку, води питної, цукру, дріжджів, маргарину, олії соняшкової, яєць курячих, солі кухонної, ваніліну, вагою приблизно до 100 гр. Добре пропечена, не волога на дотик, без комочків та слідів недомісу, після притиснення м'якіш повинна приймати первинну форму. М'якіш без пустот та ущільнень. Аромат властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку. Колір від світло-жовтого до темно-коричневого, без підгорілості. Булочки перевозять спец автотранспортом, який обладнаний для розміщення лотків. Укладають у дерев'яні лотки не щільно, щоб зберегти його товарний вигляд або іншу тару, дозволену до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Тару для хлібобулочних виробів маркують у звичному порядку: в неї вкладають ярлик, на якому вказують номер та прізвище пакувальника. Булочки випускають упакованими. Для пакування готових виробів використовують харчову поліетиленову плівку згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 25951 та інші пакувальні матеріали, застосування яких у контакті з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.
8	Відкриті торги UA-2021-11-25-006652-b	Макаронні вироби (2022)	2 363 328,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Макаронні вироби твердих сортів пшениці фасовані від 0,500г, 1000г. - 32 824 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>Макаронні вироби твердих сортів пшениці фасовані від 0,500г, 1000г.:</i> Макаронні вироби вироблені з борошна твердих сортів пшениці 1-го класу, групи «А», вищого гатунку. Висушені до необхідної вологості, стійкі при зберіганні. Вміст білку 12-15г. на 100 гр. продукту. Розмір 1,5 – 3 см. Вологість макаронних виробів не повинна перевищувати 13%. Колір макаронних виробів має бути однотонним: кремовим, білим із сіруватим відтінком. Поверхня має бути гладкою, без помітних крапок і краплин, без білих смуг та плям, на зламі у пресованих виробів - скловидна. Вироби повинні мати правильну форму. Макаронні вироби повинні мати властивий їм смак і запах, не мати гіркого, кислого чи стороннього присмаку, плісняви.

9.	Відкриті торги UA-2021-11-26-006348-b	Бульба картоплі довгострокового збереження звичайна (2022)	3 946 572,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Бульба картоплі довгострокового збереження звичайна -219 254 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>Бульба картоплі довгострокового збереження звичайна:</i> 1. Зовнішній вигляд: клубні цілі та чисті, здорові, сухі, непророслі, не зів'ялі, однорідні чи різномірні за формою та кольором. 2. Запах і смак: властиві даному ботанічному сорту, без зайвого запаху та смаку. 3. Розмір бульб за найбільшим поперечним діаметром округло-овальної форми - 45мм, подовженої форми - 30мм. 4. Вміст бульб розміром: для округло-овальної форми до10мм включ. менше норм, встановлених в пункті 3, % не більше 5,0, для подовженої форми не менше 20мм включ. % не більше 5,0. 5. Вміст бульб з виростками, наростами, позеленілих на більше 2см 2, але не більше 1/4 поверхні бульби, % не більше 2,0. 6. Вміст пов'ялих бульб з невеликими зморшками, % не більше: при реалізації картоплі урожаю минулого року 5,0. 7. Вміст бульб з механічними пошкодженнями глибиною більше 5мм і довжиною більше 10мм (порізи, вириви, тріщини, вм'ятини) % не більше 5,0. 8. Вміст розчавлених бульб, половинок і частинок бульб не допускається. 9. Вміст бульб, пошкоджених сільськогосподарськими шкідниками, дотягненими за наявності не більше одного ходу – не більше 2%, пошкодження гризунами не допускається. 10. Пошкоджених бульб мокрою, сухою, кільцевою, гудзиковою гниллю та фітофторою не допускається. 11. Вміст бульб підморожених, запарних, з ознаками «задухи» не допускається. 12. Наявність землі, прилиплої до бульб, % не більше 1,0. 13. Наявність органічних та мінеральної домішок (солома, бадилля, каміння та ін.) не допускається. Картопля при перевезенні упакована в мішках (полімерних, сітчастих), вагою 20-25 кг. На кожну пакувальну одиницю з фасованою картоплею супроводжують етикеткою з вказівкою: найменування продукції і товарного сорту; найменування відправника; дата упаковки; номеру бригади або пакувальника; позначення справжнього стандарту.
10	Відкриті торги UA-2021-11-30-003130-b	Молоко та вершки (молоко пастеризоване) (2022)	3 754 080,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Молоко пастеризоване, жирністю не менше 3,2% (в плівці) -139 040 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>«Молоко пастеризоване, жирністю не менше 3,2% (в плівці) фас. 1/0,5-1/1»</i> Якість молока визначається по зовнішньому вигляду, кольору, смаку, запаху, консистенції, жирності, кислотності, щільності, вмісту сухого залишку та іншим показникам. Доброякісне молоко - однорідна рідина без осаду, білого кольору з жовтуватим відтінком. Смак та запах повинні бути характерні для свіжого молока. Маркування та пакування згідно відповідного ДСТУ «ТУУ»

11.	Відкриті торги UA-2021-12-01-000879-b	Сирні продукти (сир фасований жирністю не менше 5%) (2022)	10 009 143,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Сир фасований жирністю не менше 5% - 91 827 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: «Сир фасований жирністю не менше 5%, 0,200» За органолептичними показниками кисломолочний сир повинен відповідати наступним характеристикам: Консистенція та зовнішній вигляд: м'яка, мазка, або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчатість та незначне виділення сироватки. Запах та смак: характерний, кисломолочний без сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий або кремовий, рівномірний за всією масою. Маркування кисломолочного сиру у споживчій тарі повинно містити таку інформацію: - назву продукту із зазначенням масової частки жиру (власну назву - за наявності); - масу нетто одиниці пакування; - склад продукту у порядку переваги складників; - інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (розраховує виробник); - кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; - умови зберігання; позначення цього стандарту; - штриховий код EAN згідно ДСТУ 3147. Пакування згідно діючого стандарту. Доставка продукції здійснюється до комори кожного окремого навчального закладу освіти (51 установа, згідно дислокації, наведеної в Додатку №2 до договору (Додаток №5 до тендерної документації)).
12.	Відкриті торги UA-2021-12-03-000509-b	Сирні продукти (сир твердий жирністю не менше 50 %, сир м'який «Любительський» жирністю не менше 36 %)	9 450 123,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Сир твердий жирністю не менше 50% - 19 813 кг Сир м'який «Любительський» жирністю не менше 36% -36 210 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: «Сир твердий жирністю не менше 50%» Постачання в кожний заклад освіти - без порушення вакуумної заводської упаковки! Сир виготовляють із пастеризованого коров'ячого молока з застосуванням молокозсідальних ферментів, заквасок або заквашуваних препаратів. Поверхня чиста рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого верхнього шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак та запах: специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція тіста: пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке. Малюнок на розрізі: вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність малюнку, наявність невеликих пустот. Колір однорідний за всією масою, від білого до жовтого. Форма головки сиру бруски, циліндра, сфери тощо. Пакування головок сиру: пакують у полімерні плівки, пакети багатошарові для вакуумного пакування або покривають парафіновими, полімерними комбінованими сплавами та іншими пакувальними матеріалами згідно з чинними документами або матеріалами виробництва, за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України. Маркування: згідно діючого стандарту. «Сир м'який «Любительський» жирністю не менше 36%» За органолептичними показниками сир повинен відповідати наступним характеристикам: Консистенція та зовнішній вигляд: м'яка, мазка, або розсипчаста. Запах та смак: характерний, кисломолочний без

				сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий або кремовий, рівномірний за всією масою. Сир м'який сичужний розсільний, має ніжну однорідну консистенцію та м'який кисломолочний смак. Маркування сиру у споживчий тарі повинно містити таку інформацію: - назву продукту із зазначенням масової частки жиру (власну назву - за наявності); - масу нетто одиниці пакування; - склад продукту у порядку переваги складників; - інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (розраховує виробник); - кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; - умови зберігання; позначення цього стандарту; - штриховий код EAN згідно ДСТУ 3147. Пакування згідно діючого стандарту.
13	Відкриті торги UA-2021-12-03-002641-b	Фруктові та овочеві соки (2022)	3 915 830,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Сік яблучний освітлений 0,95-1 л. (без цукру) -13 050 л. Сік яблучний освітлений з цукром фасований 0,95-1л - 42 300 л Сік виноградний освітлений фасований 0,95-1л -13 600 л Сік мультівітамін фасований 0,95-1л – 12 650 л Сік яблучно-полуничний з м'якоттю фасований 0,95-1л – 13 600 л. Сік абрикосовий з м'якоттю фасований 0,95-1л -12 100 л. Сік морквяно – яблучний фасований 0,95-1л – 8 100 л. Сік гарбузово – яблучний фасований 0,95-1л -12 600 л. Сік томатний фасований 0,90-1л – 4 740 л. Технічна характеристика предмету закупівлі: «Сік яблучний освітлений 0,95-1 л. (без цукру)» Фасування 0,95-1 л., тетрапак, скляна банка або інше. Массова частка плодової частини 100 %, без цукру. На упаковці повинна бути наступна інформація: склад соку, харчова (поживна цінність), калорійність, дата виробництва, кінцева дата споживання, номер партії, виробник, адреса та телефон виробника та потужностей виробництва. Без консервантів. Оцінка якості згідно з ТУУ або ДСТУ. «Сік яблучний освітлений фас. 0,95-1л» Зовнішній вигляд: прозора рідина; смак та аромат: натуральний, виразний, характерний для яблука. Сторонні присмак та запах не дозволяються. Колір однорідний по всій масі, характерний для яблука після теплової обробки. Пакування та маркування відповідно до діючого ДСТУ та ТУУ. «Сік виноградний освітлений 0,95-1л» Зовнішній вигляд: прозора рідина; смак та аромат: натуральний, виразний, характерний для винограду. Сторонні присмак та запах не дозволяються. Колір однорідний по всій масі, характерний для світлого винограду після теплової обробки. Сторонні домішки не допускаються. Пакування та маркування відповідно до діючого ДСТУ та ТУУ. Соки в 1-х літрових та 0,95 літрових пачках з закрутою з терміном зберігання не менше 12 місяців. На пачках обов'язково повинно бути вказано виробника продукту і дату виготовлення. «Сік абрикосовий фас. з м'якоттю 0,95-1л»

				Однорідна рідина з рівномірним розповсюдженням м'якоті по всій масі соку. Зовнішній вигляд та консистенція: дозволяються одиничні крапління шкірки; розшарування та осідання м'якоті; щільний осадок на дні тари, легко відновляється після струшування. Смак та аромат натурально виражені, характерні для абрикос. Сторонні присмак та запах не дозволяються. Колір однорідний по всій масі, характерний для абрикос після теплової обробки. Пакування та маркування відповідно до діючого ДСТУ та ТУУ. «Сік мультивітамін фас 0,95-1л»; «Сік яблучно-полуничний фас. з м'якоттю 0,95-1л »; «Сік яблучно-моркв'яний фас. 0,95-1л»;» Однорідна рідина з рівномірним розповсюдженням м'якоті по всій масі соку. Зовнішній вигляд та консистенція: дозволяються одиничні крапління шкірки; розшарування та осідання м'якоті. Смак та аромат натуральні, виразні, притаманні ягодам, фруктам та овочам, з яких виробляють сік. Сторонні присмак та запах не дозволяються. Колір однорідний по всій масі характерний для ягід, фруктів та овочів після теплової обробки. Пакування та маркування відповідно до діючого ДСТУ та ТУУ. «Сік гарбузово – яблучний 0,95-1л» Сік повинен бути однорідний з частинами м'якоті або без неї. Сік повинен бути натуральним, з цукром, з масовою часткою плодової частини 100%. Смак і запах - приємний, натуральний, без стороннього присмаку і запаху, відповідає овочам та фруктам з якого він виготовлений. Сторонні домішки не допускаються. Соки в 1-х літрових та 0,95 літрових скляних пляшках з терміном зберігання не менше 12 місяців. На пляшках обов'язково повинно бути вказано виробника продукту і дату виготовлення. Пакування та маркування відповідно до діючого ДСТУ та ТУУ. «Сік томатний фас. 0,95-1л» Овочеві соки виробляють з добре зрілих овочів. Овочевий сік – однорідна рідина. Колір, смак, запах відповідає характерному овочу. Пакування та маркування відповідно до діючого ДСТУ та ТУУ.
14.	Відкриті торги		5 090 797,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Капуста білоголова пізня та середня -68 200 кг Капуста червонокочанна -7 700 кг Капуста цвітна – 7 700 кг Буряк довгострокового збереження - 43 800 кг Морква довгострокового збереження -35 400 кг Цибуля ріпчаста вищого та першого сорту -38 900 кг Часник – 105 кг Кріп свіжий -202 кг Гарбуз -14 700 кг Салат зелений -35 кг Цибуля зелена – 110 кг Корінь селери – 3 700 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: «Капуста білоголова пізня та середня» Зовнішній вигляд: голови свіжі, чисті, цілі, добре сформовані, непроросла, характерна для ботанічного сорту форми та окрас, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.

	UA-2021-12-06-000863-b	Овочі, фрукти та горіхи (Овочі)(2022)	Характерні даному ботанічному сорту запах та смак Щільність головки: тугі чи менше тугі, але не дряблі. Довжина кочериги не більше 3 см. Необхідно, щоб головка була зачищена до щільно прилеглих їх зелених та білих листків. Маса головки пізньої капусти – не менше 0,8кг. Капуста пакується у мішки (сітчасті та полімерні) вагою 20-25кг. На кожній одиниці пакування етикетка з вказівкою: - найменування продукції; - найменування відправника; - маси нетто, кг; - номеру бригади або пакувальника; - позначення справжнього стандарту. «Капуста червонокочанна» Капуста червонокочанна має лиття червоно-фіолетового кольору. По харчовій цінності та вмісту вітамінів більш ніж білокочанній. Головки червонокочанної капусти мають не великий розмір, але дуже щільні та добре зберігаються. Стандартні головки червонокочанної капусти повинні бути свіжими, чистими, цілими, від червоно-фіолетового до синьо-червоного кольору, добре сформовані, щільними не хворі, не пошкодженні шкідниками, зачищені до щільного прилеглих листків. Довжина шуляка не більш 2см, маса не менше 0,6кг. Після зимового збереження (зі лютого) дозволяється реалізовувати головки капусти не менше 0,5кг. Капуста пакується у мішки (сітчасті та полімерні) вагою 20-25кг. На кожній одиниці пакування етикетка з вказівкою : - найменування продукції ; - найменування відправника ; - маси нетто, кг; - номеру бригади або пакувальника; - позначення справжнього стандарту; «Капуста цвітна» Зовнішній вигляд капусти цвітної повинен бути: головки тверді, компактні, з дуже щільно прилеглими пагонами головки. Забарвлення: однорідне, типово для даного ботанічного сорту; від рівномірно білого до злегка кремового. Запах і смак: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Капуста повинна відповідати діючому стандарту. Не допускається: - плоди з механічними пошкодженнями; - наявність мінеральної та сторонньої домішки; - наявність сільськогосподарських шкідників та продуктів їх життєдіяльності; - наявність головок гнилих, запарених, уражених сільськогосподарськими шкідниками і хворобами. Пакування: головки капусти упаковують в харчову плівку або іншу споживчу тару, яка відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару з урахуванням розмірів і типу упаковки, без надмірного ущільнення продукції. «Буряк довгострокового збереження» Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, цілі, чисті, здорові, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи, властиві для ботанічного сорту форми та окрас, з довжиною залишився бадилля не більше 2,0 см або без них. Запах та смак: характерний ботанічному сорту, без зайвого запаху та смаку. Внутрішня будова: м'якоть соковита, темно-червона без різних відтінків в залежності від особливості ботанічного сорту. Розмір коренеплоду по найбільшому поперечному діаметру 5,0-14,0 см. Вміст коренеплодів з
--	------------------------	--	---

				відхиленням від стосовних розмірів не більше чим на 1 см, з механічними пошкодженням на глибину більше 0,3см. з зарубцьованими тріщинами, з порізами головок, з легкими зморшками, разом, 5,0 % від маси. Вміст коренеплодів зав'ялих, зморшками, загнивши, запарені, підморожені – не допускаються. Наявність землі, прилиплої до коренеплодів, не більше 1,0%. Коренеплоди упаковані у мішки (полімерні, сітчасті) вагою не більше 20-25кг. На кожен пакувальну одиницю з буряком супроводжують етикеткою: - найменування продукції; - найменування відправника; - маси нетто (кг); - дати упаковки; - номеру бригади або пакувальника; позначення справжнього стандарту. «Морква довгострокового збереження» Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, чисті, незів'ялі, не тріснуті, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи, характерним для ботанічного сорту форми та окрас , з довжиною залишився бадилля не більше 2,0см або без нього, без пошкодження плечиків коренеплодів. Допускаються з відхиленням по формі, але не потворні. Розмір коренеплоду по найбільшому поперечному діаметру від 2,5до 6,0см. В партії стандартної моркви допускається до 10% коренеплодів з відхиленням до установлених розмірів на 0,5см. Морква пакується у мішки (сітчасті, полімерні) На кожній одиниці пакування етикетка з вказівкою: - найменування продукції; - найменування відправника; - маси нетто, кг; - дати упаковки; - номеру бригади або пакувальника; - позначення справжнього стандарту. «Цибуля ріпчаста вищого та першого ґатунку» Зовнішній вигляд: стандартні цибулини повинні бути зрілими, сухими, здоровими, не забруднені. Форма та окрас характерний ботанічному сорту, верхні луски добре висушені, довжина висушеної шейки від 2до 5см. Розмір по найбільшому поперечному діаметру цибулі вищого сорту овальної форми - не менше 5см, решта – 6 см. Цибуля 1/сорт розмір для овальних форм 4см для решти 5см. Цибуля меншого розміру, з шиєю довжиною від 5 до 10 см, оголенні та пошкодженні допускається до 5 %маси партії. Запах та смак притаманні цьому ботанічному сорту, без сторонніх запахів та смаку. Цибуля пакується у мішки (сітчасті) вагою 20-25кг На кожній одиниці пакування етикетка з вказівкою: - найменування продукції і товарного сорту; - найменування відправника; - маси нетто ,кг; - дати упаковки; - номеру бригади або пакувальника; - позначення справжнього стандарту. «Часник»
--	--	--	--	--

				Цибулини часнику дозріли, сухі, чисті, здорові, з короткими корінчиками, добре підсушені, верхня луска, шийка підсушені та з обрізаним бадиллям. Розмір цибулини часнику по найбільшому поперечному діаметру не менше 2,5см. Часник пакується у сітчасті пакунки вагою 0,5-1 кг. На кожній одиниці пакування етикетка з вказівкою: - найменування продукції; - найменування відправника; - маса нетто, кг; - номеру бригади або пакувальника; - позначення справжнього стандарту. «Цибуля зелена» Зовнішній вигляд зеленої цибулі: цибулина та пір'я повинні бути цілі, здорові, свіжі, чисті, характерні для ботанічного сорту форми та забарвлення, з акуратно підрізнаними коренями у донця. Запах і смак: характерні для ботанічного сорту без стороннього запаху та присмаку. Ступінь розвитку рослин: споживча зрілість, що забезпечує збереження якості при транспортуванні, навантаження, розвантаження і доставку продукції. Цибуля зелена повинна відповідати діючому стандарту. Не допускається: -поставка пошкоджених, заражених хворобами сільськогосподарських шкідників рослин цибулі; -наявність мінеральних і сторонніх домішок; -наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів їх життєдіяльності; -наявність рослин цибулі зів'ялих, уражених гниллю та зіпсованих. Пакування: свіжу зелену цибулю фасують при передреалізаційній підготовці в споживчу упаковку з поліетиленових і комбінованих матеріалів або інші види тари з інших матеріалів, яка відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару з урахуванням розмірів і типу упаковки, без надмірного ущільнення продукції. «Салат зелений» Зовнішній вигляд: листя салату повинні бути свіжі, молоді, зелені, цілі, здорові, без зайвої зовнішньої вологості, без квітконосів та домішків бур'яну. Запах і смак: характерні для ботанічного сорту, без стороннього запаху та присмаку. відповідати діючому стандарту. Не допускається: - наявність сільськогосподарських шкідників; - листків, пошкоджених сільськогосподарськими шкідниками та які зазнали гниття, - зіпсованих; поставка уражених хворобами, запарених (з ознаками внутрішнього - пожовтіння і побуріння) листків; наявність м'явих, забруднених листків. Пакування: свіжий щавель фасують при передреалізаційній підготовці в споживчу упаковку з полімерних і комбінованих матеріалів або інші види тари з інших матеріалів, яка відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару з урахуванням розмірів і типу упаковки без порожнього простору, без надмірного ущільнення продукції. Свіжий щавель може бути упакований у вигляді пучків. «Кріп свіжий» Кріп повинен бути пружним «м'ясистим», соковитим, листя темно-зеленого кольору, без признаков в'янення та жовтизни. Зберігається кріп 1-2 діб в холодильнику при + 6 С. «Гарбуз» Столовий гарбуз має вміст цукру, білків, каротину та вітаміну С. Плоди гарбуза повинні бути свіжими, зрілими, цілими, здоровими, мають характерний вид ботанічному сорту, форму, окрас. Розмір плодів по найбільшому
--	--	--	--	---

				поперечному діаметру для сортів подовженої форми повинен бути не менш 12 см, а плоский та округлої форми - не менше 15см. «Корінь селери» Середня маса одного коренеплоду близько 400 г. Зовнішній вигляд - округлої і овальної форми з білою м'якоттю і вона зберігає всі свої властивості навіть після термообробки. Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми і забарвленням, без бадилля, без ознак загнивання Без стороннього запаху і присмаку. Допускаються коренеплоди з незначними відхиленнями за формою. Пакування в сітчастих мішках. Без хімікатів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).
--	--	--	--	---

15	Відкриті торги UA-2021-12-06-002485-b	Овочі, фрукти та горіхи (Фрукти)(2022)	9 711 795,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Яблука середньої та пізньої стиглості вищого та 1 сорту - 62 160 кг Апельсини - 47 220 кг Мандарини -19 275 кг Банани - 49 700 кг Лимони -325 кг Свіжоморожені ягоди в асортименті -13 170 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>Яблука середньої та пізньої стиглості вищого та 1 сорту:</i> Зовнішній вигляд: характерний для помологічного сорту відрізняються зовнішнім виглядом, смаковими якостями, лежкоспособністю. Плоди характерні для кожного помологічного сорту, однорідні по зрілості (але не зелені та не перезрівши), без пошкоджень шкідниками та хворобами, розмір по найбільшому поперечному діаметру плодів округлої форми в/с не менше 65- 60мм, овальної не менше 60- 50 мм.; 1/с 60 -50 мм. Яблука вищого та першого товарних сортів складають ящики рядами. Ящики вистеляють папір, на дно та під кришку ящика кладуть шар стружкою із дерева. На кожній коробці пакування: - найменування відправника; - найменування продукції; - помологічного сорту; - розмір плодів(крупні, середні); - товарного сорту; - дати упаковки; - номер партії; - позначення справжнього стандарту. <i>Лимони:</i> Зовнішній вигляд: плоди звичайної овальної та яйцевидної форми з сосковидними кінцями, гладкої або бугристої по верхньої. Дольки м'якоті лимонів щільно зростаються між собою та з шкірою. Лимони повинні бути чисті, без пошкоджень механічних, шкідниками, хворобами, колір світло-зелений до жовтого. Розмір по найбільшому поперечному діаметру лимонів – не менше 42 мм. Лимони пакуються у картоні коробка 7-10кг. На кожній коробці пакування етикетка з вказівкою: - найменування продукції; - найменування відправника; - маса нетто, кг; - номеру бригади або пакувальника; - позначення справжнього стандарту. <i>Банани:</i> Зовнішній вигляд: плід банана подовженої бобовидної формі, складається з шкірки, жовтої при досяганні, істівної м'якоті. Плоди бананів повинні бути чисті, свіжі, цілі, споживчого стану зрілості. Шкіра бананів жовтого кольору з незначними залишками прозелені на кінцівках або по граням плодів. Довжина плодів 15-10см. Банани пакуються у картоні коробка вагою 16-18 кг . На кожній коробці пакування етикетка з вказівкою: - найменування продукції; - найменування відправника; - маса нетто, кг; - номеру бригади або пакувальника;
----	--	--	--------------	--

				- позначення справжнього стандарту. Апельсини: Зовнішній вигляд: плоди апельсин кулевидні, злегка сплюснуті до верху або овальної форми, з шкірою помаранчевого або червоного кольору. М'якоть плода забарвлена у помаранчево-жовтого, та темно-червоного кольору. Плоди апельсинів повинні бути свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, шкідниками, хворобами. Розмір по найбільшому поперечному діаметру – не менше 50мм. Апельсини пакуються у картоні коробка 8-10 кг. На кожній коробці пакування етикетка з вказівкою: - найменування продукції; - найменування відправника; - маса нетто, кг; - номеру бригади або пакувальника; - позначення справжнього стандарту. Мандарини: Зовнішній вигляд: плосько-округлої форми та помаранчевого кольору шкіри у зрілому вигляді. М'якоть стиглих плодів соковита, ніжна, кисло-солодка. Розмір по найбільшому поперечному діаметру мандарин – 38 мм. Мандарини пакуються у картоні коробка вагою 8-10кг. На кожній коробці пакування етикетка з вказівкою: - найменування продукції; - найменування відправника; - маса нетто, кг; - номеру бригади або пакувальника; - позначення справжнього стандарту. Свіжоморожені ягоди в асортименті: Асорті. Допускається наявність таких ягід: вишня, черешня, смородина чорна, смородина червона, лохина, малина, чорниця, журавлина, полуниця, виноград, ожина та інші ягоди. Не допускаються – плоди зелені та гнилі. Плоди повинні бути без перевищеного вмісту хімічних речовин, механічного пошкодження. Запаковане та промарковане (згідно вимог «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах» затвердженої спільним наказом Міністерств освіти і науки та охорони здоров'я України від 17.04.2006 №298/227). Видима частина продукту в пакуванні повинна відповідати вмісту всій пакувальній одиниці. Доставка продукції здійснюється до комори кожного окремого навчального закладу освіти (51 установа, згідно дислокації, наведеної в Додатку №2 до договору (Додаток №5 до тендерної документації). Доставка продукції повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом згідно з правилами перевезення харчових продуктів. Учасник постачає товар поступово партіями відповідно до заявок Замовника та графіку завантаження на адресу закладів освіти Сакаганського району міста Кривого Рогу Дніпропетровської області. Строк поставки товару – до 30.06.2022 року (понеділок,вівторок, середа та відповідно до заявок з 07:00 год до 11:00 год;) Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-методичними актами України, ТУ та ДСТУ (Наказ МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 року № 298/227 «Про затвердження інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», Наказ МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 року № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами)).
--	--	--	--	---

16.	Відкриті торги UA-2021-12-09-000355-b	Вершкове масло (2022)	3 099 250,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Масло вершкове жирністю не менше 72,5%, фасоване 1/180, 1/200 – 13 475 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: Масло вершкове фас. 1/180, 1/200 жир. не менше 72,5%: Масло вершкове виробляють тільки з коров'ячого молока або продуктів його переробки у масло виробників. По діючим стандартам якість масла коров'ячого визначають органолептичними та фізико - хімічними показниками. Смак та запах масла повинні бути чистими, характерними для масла, без стороннього присмаку та запаху. Консистенція вершкового масла при температурі 10-12 С щільна, однорідна поверхня на розрізі не дуже блискуча та суха, з маленькими, прозорими частками вологи. До реалізації не допускається масло, яке не задовольняє вимоги стандарту. На кожен одиницю масла в споживчій або транспортній тарі повинні бути нанесені чіткі позначення: назва і адреса підприємства – виробника, його товарний знак (за наявності), телефон та адреса виробництва; повна назва масла (торгова марка та власна назва за наявності); склад масла; кінцева дата споживання або дата виробництва та строк придатності до споживання; умови зберігання; маса нетто; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) у 100г продукти; номер партії, штрих - код, маніпуляційні знаки «Оберігати від вологи» та «Оберігати від нагрівання», позначення національного стандарту (ДСТУ 4399:2005) Доставка продукції здійснюється до комори кожного окремого навчального закладу освіти (51 установа, згідно дислокації, наведеної в Додатку №2 до договору (Додаток №5 до тендерної документації). Доставка продукції повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом згідно з правилами перевезення харчових продуктів. Учасник постачає товар поступово партіями відповідно до заявок Замовника та графіку завантаження на адресу закладів освіти Саксаганського району міста Кривого Рогу Дніпропетровської області. Строк поставки товару – до 31.12.2022 року (щодня та відповідно до заявок з 07:00 год до 11:00 год;) Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-методичними актами України, ТУ та ДСТУ (Наказ МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 року № 298/227 «Про затвердження інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», Наказ МОН України та МОЗ України від 06.06.2006 року № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, спеціальних навчальних закладах», Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами)).
17.	Переговорна процедура UA-2021-12-09-000861-b	Пара, гаряча вода та пов'язана продукція (теплова енергія) (2022)	6 369 475,00	Постачальник : КПТМ «Криворіжтепломережа» Договір №400 від 13.01.2022р.

18.	Відкриті торги UA-2021-12-10-004054-b	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості (борошно) (2022)	533 900,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Борошно пшеничне вищого ґатунку фасоване 1кг, 5кг, 25кг, 50кг - 28 100 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>Борошно пшеничне, вищого ґатунку, фасоване 1 кг, 5 кг, 25 кг, 50 кг:</i> Якість борошна визначають органолептичним показником: колір, смак та запах. Колір борошна визначають при денному світлі, порівнюючи зразок з еталоном. В залежності від кількості оболонок зерна, котрі залишаються в борошні після розмелачим вищий сорт, тим менше у ньому висівок, тим світліше та рівномірніше його колір. Смак доброякісного борошна злегка солодкуватий. Запах повинен бути притаманний борошну. Затхлий, пліснявий та інші сторонні запахи не дозволяються. Вологість борошна повинна бути не більш 15%. Пакують борошно в чисті та сухі мішки. На кожному мішку з борошном при упаковці повинна бути пришита або приклеєно маркерувочний ярлик, розміром 6-9 см, з міцного картону. На ярлику повинні бути наступні данні: товарний знак, найменування підприємства виробника, місце знаходження, найменування продукту (вид, сорт, та номер; маса нетто (кг); дата виробітки або вибою (рік, місяць, число, номер, зміни); зазначення справжнього стандарту; «зберігати у сухому місці».
19.	Спрощена закупівля UA-2021-12-10-004670-b	Хімічна продукція різна (хімічні речовини для обробки води - гіпохлорид натрію) для КПНЗ "ДЮСШ №10" КМР. (2022)	198 882,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Кількість та обсяг: - Дезінфікуюча рідина Froggy Liquid ChlorL 100 - (фасовано в 1/20л. каністри) - 3260л. - Розчин для зниження рівня pH - Froggy pH Minus Liquid SA –(1/20л. каністра)- 400л. - Альгіцид проти водоростей Froggy Algicide L 220 (фасовано в 1/20л. каністри)- 280л. - Froggy СетіФлок L 310 (фасовано в 1/20л. каністри)- 280л. Технічна характеристика предмету закупівлі: 1)Froggy Liquid Chlor L 100: дезінфікуюча рідина швидкої дії для станції автоматичного дозування; потужна дія проти бактерій, вірусів, грибків та органічних сполук; містить стабілізатор, що не призводить до перестабілізації. Склад дезінфікуючої рідини Froggy Liquid ChlorL 100: препарат на основі активного хлору у вигляді розчину. 100 г продукту містить 15 г активної речовини. 2) Froggy pH Minus Liquid SA: рідина для зниження рівня pH; не пошкоджує міжпліточні шви, економічна у використанні; підходить як для ручного дозування, так і для автоматичних станцій. Склад рідини для зниження рівня pH Froggy Minus Liquid SA: препарат на основі мінеральних кислот у вигляді розчину. 100 г продукту містить 35 г активної речовини. 3)Froggy Algicide L 220: альгіцид проти водоростей, грибків та бактерій; швидка потужна дія, діє за будь-яких значень pH; не містить хлор, економічний у використанні. Склад Альгіциду проти водоростей Froggy Algicide L 220: препарат на основі четвертинних солей амонію у вигляді розчину. 100 г продукту містить 20 г активної речовини. 4)Froggy СетіФлок L 310: рідкий коагулянт швидкої дії; освітлює мутну воду, покращує фільтрацію. Склад Froggy СетіФлок L 310: Препарат на основі солей алюмінію у вигляді розчину. 100 г продукту містить 7 г активної речовини.

20.	Спрощена закупівля UA-2021-12-14-005295-b	Крохмаль (2022)	199 890,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Кількість та обсяг: - Крохмаль картопляний вищого ґатунку, фасований – 1 902,00 кг; - Крохмаль кукурудзяний вищого ґатунку, фасований – 319,00 кг; Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>«Крохмаль картопляний вищого ґатунку, фасований»</i> Крохмаль не повинен мати побічного запаху. Не допускається пліснява, затхлість. За зовнішнім виглядом крохмаль повинен бути у вигляді однорідних частинок порошку, без крупинок, сторонніх домішок, які погіршують його якість. На кожній одиниці фасування повинна бути зазначена 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. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ. <i>«Крохмаль кукурудзяний вищого ґатунку, фасований»</i> Крохмаль не повинен мати побічного запаху. Не допускається пліснява, затхлість. За зовнішнім виглядом крохмаль повинен бути у вигляді однорідних частинок порошку, без крупинок, сторонніх домішок, які погіршують його якість. На кожній одиниці фасування повинна бути зазначена 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. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.
21.	Спрощена закупівля UA-2021-12-15-000800-b	Чай (2022)	147 764,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Кількість та обсяг: - Чай чорний, фасований – 152,00 кг; - Чай чорний без кофеїну, фасований – 16,00 кг; - Чай трав'яний без кофеїну, фасований – 12,00 кг; - Чай фруктовий без кофеїну, фасований – 18,00 кг; - Чай ягідний без кофеїну, фасований – 16,00 кг; - Чай каркаде, фасований – 64,00 кг; - Чай фруктовий, фасований – 50,00 кг. Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>«Чай чорний, фасований 1/090 -1/500»</i> Чай вищого ґатунку повинен бути однорідним по розміру та кольору, добре закрученими, не ломкими листами, без домішок чорного або темно-оливкового кольору. Настій чорного чаю вищого ґатунку повинен бути прозорим з червоним відтінком. Аромат приємний, тонкий. Смак терпкий, приємний. Колір листа рівний, коричневий. Зайві присмаки та запахи відсутні. Маркування, пакування та правила транспортування та зберігання згідно діючого стандарту або іншої нормативно-технічної документації на продукцію. <i>«Чай чорний без кофеїну, фасований 1/090 -1/500 »</i>

			Чай вищого ґатунку повинен бути однорідним по розміру та кольору, добре закрученими, не ломкими листами, без домішок чорного або темно-оливкового кольору. Настій чорного чаю вищого ґатунку повинен бути прозорим з червоним відтінком. Аромат приємний, тонкий. Смак терпкий, приємний. Колір листа рівний, коричневий. Зайві присмаки та запахи відсутні. Маркування, пакування та правила транспортування та зберігання згідно діючого стандарту або іншої нормативно-технічної документації на продукцію. Без кофеїну. «Чай трав'яний без кофеїну, фасований 1/090 -1/500» Чай вищого ґатунку повинен бути однорідним по розміру та кольору, добре закрученими, не ломкими листами має бути фасований в герметичні не пошкоджені пачки, мати такі характеристики: повинен бути виготовлений з сушених трав, достатньо ніжний трав'яний аромат, приємний з терпкістю смак; настій яскравий, прозорий, достатньо насичений; колір розвареного листа: коричнево-червоний, однорідний. Не дозволено сторонній присмак і запах У чаї не повинно бути плісені, затхлості, кислуватості, жовтого чайного пилу, сторонніх ароматів, присмаків і домішок. Без кофеїну. «Чай фруктовий без кофеїну, фасований 1/090 -1/500» Чай фруктовий вищого ґатунку повинен бути однорідним по розміру та кольору, добре закрученими, не ломкими листами має бути фасований в герметичні не пошкоджені пачки, мати такі характеристики: повинен бути виготовлений з сушених плодів та ягід, достатньо ніжний фруктовий аромат, приємний з терпкістю смак; настій яскравий, прозорий, достатньо насичений; колір розвареного листа: коричнево-червоний, однорідний. Не дозволено сторонній присмак і запах У чаї не повинно бути плісені, затхлості, кислуватості, жовтого чайного пилу, сторонніх ароматів, присмаків і домішок. Без кофеїну. «Чай ягідний без кофеїну, фасований 1/090 -1/500» Чай ягідний вищого ґатунку повинен бути однорідним по розміру та кольору, добре закрученими, не ломкими листами має бути фасований в герметичні не пошкоджені пачки, мати такі характеристики: повинен бути виготовлений з сушених ягід, достатньо ніжний ягідний аромат, приємний з терпкістю смак; настій яскравий, прозорий, достатньо насичений; колір розвареного листа: коричнево-червоний, однорідний. Не дозволено сторонній присмак і запах У чаї не повинно бути плісені, затхлості, кислуватості, жовтого чайного пилу, сторонніх ароматів, присмаків і домішок. Без кофеїну. «Чай каркаде, фасований 1/090 -1/500» Чай вищого ґатунку повинен бути однорідним по розміру та кольору, добре закрученими, не ломкими листами, без домішок чорного або темно-оливкового кольору. Настій чорного чаю вищого ґатунку повинен бути прозорим з червоним відтінком. Аромат приємний, тонкий. Смак терпкий, приємний. Колір листа рівний, коричневий. Зайві присмаки та запахи відсутні. Маркування, пакування та правила транспортування та зберігання згідно діючого стандарту або іншої нормативно-технічної документації на продукцію. «Чай фруктовий, фасований 1/090 -1/500» Чай фруктовий вищого ґатунку повинен бути однорідним по розміру та кольору, добре закрученими, не ломкими листами має бути фасований в герметичні не пошкоджені пачки, мати такі характеристики: повинен бути виготовлений з сушених плодів та ягід, достатньо ніжний фруктовий аромат, приємний з терпкістю смак; настій яскравий, прозорий, достатньо насичений; колір розвареного листа: коричнево-червоний, однорідний.
--	--	--	---

				Не дозволено сторонній присмак і запах У чаї не повинно бути плісєні, затхлості, кислуватості, жотого чайного пилу, сторонніх ароматів, присмаків і домішок.
22.	Спрощена закупівля UA-2021-12-15-003283-b	Какао (2022)	199 563,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Кількість та обсяг: - Какао – 663,00 кг; Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>«Какао фасоване 1/70-1/100»</i> Какао порошок повинен бути мілко помолотий, при розтиранні на пальцях не повинні відчуватись крупинки. При заварюванні окропом не повинно бути осаду протягом 2 хвилин. Колір какао-порошку від світло - до темно-коричневого кольору. Смак гіркуватий, запах приємний, без стороннього присмаку та запаху. Гарантійний термін зберігання у картонних коробках та пачках - 6міс. Маркування та пакування з позначенням справжнього стандарту.
23.		Послуги з технічного обслуговування теплових лічильників (регулювання згідно	456 000,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ Ціна пропозиції має бути: - визначена на момент подання пропозиції; - визначена чітко та остаточно без будь-яких посилянь, обмежень або застережень; - включати витрати на сплату усіх податків та зборів, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством України. - до ціни пропозиції не включаються та не відшкодовуються витрати, пов'язані з підготовкою та поданням цієї пропозиції, а також витрати, пов'язані з укладенням договору про закупівлю. Технічні характеристики В ході виконання умов договору по технічному обслуговуванню теплових лічильників (регулювання згідно погодних умов, дрібний ремонт, щотижневе зняття показників) Учасник має забезпечити безперебійну роботу теплових лічильників. Регламент технічного обслуговування теплових лічильників (регулювання згідно погодних умов, дрібний ремонт, щотижневе зняття показників) : - Звіряння відповідності наданих/отриманих показників, внесених в базу показників лічильника теплової енергії (щотижня) - Оцінювання/огляд роботоспроможності теплового лічильника, у разі встановлення модем дистанційний контроль показників, з занесенням в реєстраційний журнал відмітки про його технічний стан (щотижнево) - Щотижневий замір показників та їх звіряння з відділами з питань енергоменеджменту та впровадження енергозберігаючих технологій та економії виконкому Криворізької міської ради - Контроль роботи системи опалення, з обов'язковим регулюванням подачі теплової енергії Заявкою Замовника/уповноваженого представника закладу)

		погодних умов, дрібний ремонт, щотижнев зняття показників) в закладах освіти Саксаганського району		- Здійснення моніторингу щодо входження (щомісяця) в затверджені та доведені цільові показники по кожному закладу та по району. - Технічний супровід щодо недопущення та попередження виявлення потенційно проблемних/неробочих лічильників та у разі потреби здійснення дрібного ремонту лічильника. Послуги надаються з січня 2022р. по квітень 2022р.
24.	Переговорна процедура UA-2021-12-16-004574-b	Послуги з централізованого водопостачання (2022)	2 067 273,32	Постачальник: КП "Кривбасводоканал" Договір №39 від 20.01.2022
25.	Відкриті торги UA-2021-12-22-000371-b	Цукор і супутня продукція (цукор) (2022)	1 711 213,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Цукор фасований 1кг, 5кг, 25кг, 50 кг – 46 249 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: <i>Цукор фасований 1кг, 5кг, 25кг, 50 кг</i> Цукор - однакові по величині кристали з ясно виявленими гранями та з блискучою плоскістю. Розмір кристалів від 0,2 до 0,4мм. Колір кристалів білий, однорідний по всій масі. Смак солодкий, чистий, без стороннього присмаку та запаху. Консистенція сипуча, не липка. Кристали цукру сухі на дотик. Цукор повинен повністю розчинятися у воді, здобутий розчин повинен бути без кольору та прозорим. Не допускається цукор з стороннім присмаком та запахом, вологий, жовтого кольору, забруднений, з сторонніми домішками, а також здобутий при розчині у воді мутний розчин. Пакується цукор у мішки різною вагою та пакети паперові одинарні, пакети з термозварюваного матеріалу. На кожному мішку етикетка з вказівкою: найменування продукції; найменування відправника; маса нетто, кг; номеру бригади або пакувальника; позначення справжнього стандарту. Маркування, на кожній пачці: товарний знак, або найменування підприємства-виробника, місто знаходження, найменування продукту, масу нетто(кг), дата виготовлення та номер зміни пакування, термін зберігання, визначення стандарту, «зберігати у сухому місці».

26.	Переговорна процедура <i>UA-2021-12-23-001995-b</i>	Пара, гаряча вода та пов'язана продукція (теплова енергія для потреб бюджетних установ)	62 820 610,40	Постачальник : АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "КРИВОРІЗЬКА ТЕПЛОЦЕНТРАЛЬ" Договір №45 від 11.01.2022р.
27.	Переговорна процедура <i>UA-2021-12-23-007258-b</i>	Послуги з розподілу (передачі) електричної енергії (2022)	3 834 124,24	Постачальник: АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ДТЕК ДНІПРОВСЬКІ ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ" Договір № 200085ВОКР від 17.01.2022
28.	Переговорна процедура <i>UA-2021-12-23-007779-b</i>	Послуги із забезпечення перетікань реактивної електричної енергії	205 000,00	АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ДТЕК ДНІПРОВСЬКІ ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ" Договір №20085ВОКР/10 від 20.01.2022

29.	Відкриті торги <i>UA-2021-12-23-008516-b</i>	Послуги з технічного та аварійного обслуговуван ня інженерних мереж (центральне опалення, холодне водопостачан ня та водовідведенн я) в закладах освіти Саксагансько го району	1 368 000,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Технічні характеристики: В ході виконання умов договору по технічному та аварійному обслуговуванню інженерних мереж центрального опалення, холодного водопостачання та водовідведення виконавець має забезпечити безаварійну роботу інженерних мереж. Регламент технічного обслуговування інженерних систем: опалення, холодного водопостачання та водовідведення. ● Обстеження інженерних мереж закладів. ● Розробка схем інженерних мереж закладів. ● Складання графіків поточного обслуговування інженерних систем закладів та приміщень. ● Складання плану поточного ремонту. ● Оновлення необхідних маркувань та написів напрямків обертання на маховиках запірної та регулюючої арматури і номера згідно схем на бірках. ● Своєчасне і оперативне прийняття необхідних заходів для попередження, локалізації і ліквідації аварій в роботі інженерних мереж. Огляд системи центрального опалення, холодної води та відведення. Результати огляду, виявлені несправності та відомості про виконані ремонти відображаються в журналі обліку технічного стану об'єкту. Технічне обслуговування центрального опалення, холодного водопостачання та відведення:
-----	---	--	--------------	--

Технічне обслуговування внутрішніх систем центрального опалення:

- регулювання системи опалення, усунення протікання нагрівальних приладів;
- усунення протікання трубопроводів, запірної арматури (від 2 м або до 5 м усіх діаметрів);
- укріплення трубопроводів центрального опалення та нагрівальних приладів;
- огляд трубопроводів в підвалах і горищах та відновлення теплоізоляції;
- ремонт, заміна запірної та регулюючої арматури, набивка сальників (усіх діаметрів);
- періодичний огляд систем центрального опалення, виконання заявок Замовника;
- підготовка внутрішніх систем до опалювального сезону;

Регламент технічного обслуговування системи опалення.

Виявлення та усунення несправностей в системах центрального опалення при підготовці до опалювального сезону:

- ліквідація аварійних ситуацій;
- ревізія сальників у вентилях, засувках;
- ремонт підлягаючих ремонту засувки та вентилів;
- ревізія, очистка грязьовиків, воздухозбірників, компенсаторів регулюючих кранів, вентилів, засувки;
- очистка від накипу запірної арматури та ін.;
- укріплення опалювальних приладів в місцях їх приєднання до трубопроводів та встановлення додаткових кріплень для труб та приладів;
- укріплення труб системи опалення;
- контроль роботи системи опалення
- усунення пошкоджень внутрішньої системи опалення;
- усунення течії в трубопроводах, приладах та запірній арматурі;
- відновлення пошкодженого антикорозійного покриття;

Технічне обслуговування внутрішніх мереж водопостачання та водовідведення:

- візуальний огляд внутрішніх мереж водовідведення;
- ревізія, ремонт мережі каналізації, прочистка мереж водовідведення
- усунення пошкоджень через з'єднання трубопроводів;
- усунення пошкоджень трубопроводів (від 2 м або до 5 м усіх діаметрів);

				Регламент технічного обслуговування систем холодного водопостачання. Виявлення та усунення несправностей в системах холодного водопостачання: - ліквідація аварійних ситуацій; - ревзія сальників в вентилях, засувках; - ревзія, очистка фільтрів, регулюючих кранів, вентилів, засувок; - очистка від накипу запірної арматури та ін.; - укріплення приладів в місцях їх приєднання до трубопроводів та встановлення додаткових кріплень для труб та приладів; - контроль роботи хол. водопостачання; - усунення пошкоджень внутрішньої системи хол. водопостачання; - усунення течі в трубопроводах, запірній арматурі; - відновлення пошкодженого антикорозійного покриття. Регламент технічного обслуговування систем водовідведення. Виявлення та усунення незначних несправностей в системах водовідведення: - ліквідація аварійних ситуацій; - укріплення та встановлення додаткових кріплень для труб; - ліквідація аварійних ситуацій; - усунення пошкоджень внутрішньої системи водовідведення; - усунення течі в трубопроводах. - видалення засорів. Аварійне обслуговування внутрішніх систем центрального опалення, холодного водопостачання та відведення: Перелік робіт по центральному опаленню: - усунення проривів трубопроводів внутрішньої тепломережі (від 2 м або до 5 м усіх діаметрів); - усунення поривів окремих стояків, усунення пошкоджень опалювальних приладів; - ремонт запірної арматури (усіх діаметрів); - усунення пошкоджень з'єднань трубопроводів; Перелік робіт по водовідведенню: - усунення пошкоджень через з'єднання трубопроводів; - усунення пошкоджень трубопроводів (від 2 м або до 5 м усіх діаметрів).
--	--	--	--	--

30.	Відкриті торги UA-2021-12-28-001597-b	Оброблені фрукти та овочі (2022)	3 559 910,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Яблука сушені в асортименті – 6 100 кг Сухофрукти суміш – 10 700 кг Родзинки (без кісточок) – 4 860 кг Курага – 2050 кг Чорнослив (без кісточок) – 1 130 кг Паста томатна фасована в скло банку – 14 740 банок Капуста квашена – 15 300 кг Огірки квашені – 10 250 кг Технічна характеристика предмету закупівлі: На кожній упаковці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, Без ГМО. Без додавання оцту. Залишки термінів зберігання на момент поставки продуктів повинні бути не менше 80% загального терміну зберігання. Яблука сушені в асортименті: Добре просушені, чисті, відповідного запаху та кольору, цілі, неушкоджені. Без шкідників, розфасовані у чисті пакети. На упаковці (тарі) обов'язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника. Сухофрукти суміш: Сухофрукти повинні відповідати смаковим яkostям фруктам з яких їх виробляють. Смак солодкий, кисло-солодкий, без стороннього запаху, присмаку. Не повинна бути пошкоджена шкідниками. Маркування та пакування відповідно до діючого стандарту. Родзинки (без кісточок) фасовані 1/100 -1/1: При визначенні якості, родзинки не повинні мати признак спиртового бродіння, плісняви, сторонніх при смаків та запахів. Ягоди не пошкоджені шкідниками. Колір родзинок відповідає з яких ягід винограду зроблені. Пакується в картоні коробка. На кожній коробці етикетка з вказівкою діючого стандарту. Курага: Добре просушені, чисті, відповідного запаху та кольору, цілі, неушкоджені. Без шкідників, розфасовані у чисті пакети. На упаковці (тарі) обов'язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника.
-----	--	---	--------------	---

Чорнослив (без кісточок):

Добре просушені, чисті, відповідного запаху та кольору, цілі, неушкоджені. Без шкідників, розфасовані у чисті пакети. На упаковці (тарі) обов'язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника.

Паста томатна фасована в скло банку 25%, 0,500г:

Зовнішній вигляд однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частини розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, грубих частинок плодів. Дозволено одиничні вкраплення насіння та частинок шкірочки. Смак та запах властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Не допускають сторонні смак та запах. Колір поморанчево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Дозволено буруватий чи коричнюватий відтінок. Маркування споживчої тари повинно бути нанесено державною мовою типографським або іншим способом на тару або паперову етикетку, у доступній для сприймання споживачем формі, з обов'язковим зазначенням такої інформації: - назва продукту; - назва та повної адреси і телефону підприємства-виробника, адреси потужностей (об'єкта) виробництва; - товарного знака (за наявності); - сорту продукту;

- номінальної маси продукту (кг) та допустимого відхилення (%); - складу продукту у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок та ароматизаторів, що їх використовували у його виробництві; - харчової та енергетичної цінності (калорійності) із зазначенням кількості вуглеводів у встановлених одиницях виміру на 100 г продукту; - кінцевої дати споживання: «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; - номерів партії виробництва; - умов зберігання та використання (температурний режим, вологість повітря, освітлення); - позначення цього стандарту; - прикладу умовного позначення під час замовлення: «Паста томатна з масовою часткою розчинних сухих речовин 25% ДСТУ 5081:2008; - штрих коду згідно з ДСТУ 3147.

			<i>Огірки квашені:</i> Огірки цілі ,не м'яті, не зморщені , довжиною 110мм, зеленувато-оливкового кольору. різних відтінків без плям та опіків. Смак та запах характерні для квашеного продукту, солонувато –кислуватий з ароматом і присмаком прянощів. Якість розсолу : мутнуватий з приємним ароматом смаку,більш гострий ніж у огірків. Маркування та пакування відповідно діючого стандарту. Тара - закриті харчові пластмасові відра від 3 кг., до 5 кг. <i>Капуста квашена:</i> Зовнішній вигляд : рівномірно нашаткована смушками не ширше 5 мм або нарізана чи рублена вигляді часток різної форми не більше 12 мм в найбільшому розмірі, без крупних часток качану та кусків листя чи у вигляді цілих качанів чи їх половинок. Консистенція соковита , щільна ,хрустка. Запах ароматний, притомний для квашеної капусти. Смак кислувато - солонуватий , приємний , без гіркоти. Смак соку більш гострий , за смак квашеної капусти без соку . Колір світло – солом'яний Маркування та пакування відповідно діючого стандарту. Фасування – пластикові відра об'ємом 1 - 5 літрів, маркована тара без ознак деформації та чиста. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.
--	--	--	---

31.	Спрощена закупівля UA-2021-12-24-006096-b	Послуги з автомобільних перевезень продуктів харчування, готової продукції (сніданків, обідів та інше)) (2022)	199 000,00	<u>Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики, опис предмета закупівлі:</u> 1. Учасник повинен надати для перевезення вантажу: - автомобіль вантажний – 1 одиниця; (закритого (металевого) типу). - автомобіль повинен бути обладнаний для перевезення (окрім водія трьох, чотирьох людей). - автомобіль повинен бути оснащений не менше ніж чотирьох термосів для перших і других страв (від 10л. і більше) - автомобіль повинен відповідати санітарним правилам та нормам. 2. Відомості про вантаж: продукти харчування, готова продукція (сніданки, обіди та інше) 3. Послуги включають в себе: перевезення в навчальні дні підпорядкованих закладів Відділу освіти виконкому Саксаганської районної у місті ради. 4. Учасник надає відомості довідку у довільній формі про зазначений автомобіль (марка, рік випуску, пробіг, якісні та функціональні характеристики). Учасник повинен мати на транспортний засіб: - свідоцтво про реєстрацію транспортного засобу в Україні; - поліси обов’язкового страхування цивільно-правової відповідальності власників та водія наземних транспортних засобів на території України; - договір (копія) на санітарну обробку транспортного засобу, яким мають надавати послугу. Експлуатаційний дозвіл 5. Учасник забезпечує самостійно щоденний передрейсовий (післярейсовий) технічний огляд автомобіля фахівцем. Учасник забезпечує самостійно щоденний передрейсовий (післярейсовий) медичний огляд водіїв медпрацівником, наявність санітарної книжки. 6. Учасник у випадку неможливості надання автотранспорту відповідно до технічних умов (поломка, аварія, складний ремонт) повинен замінити іншим підмінним автотранспортом відповідного класу та технічного стану. 7. Водії повинні мати необхідну кваліфікацію (категорію, досвід, діючий медичний огляд) для якісного виконання замовлення. 8. Учасник несе всі витрати щодо наданих послуг (забезпечення паливом, запчастинами та паливно-мастильними матеріалами за власний рахунок). 9. Учасник несе матеріальну відповідальність в об’ємі вартості втрати або пошкодження вантажу, яка виникла з його вини. 10. Учасник забезпечує збереження вантажу, прийнятого до перевезення, до моменту передачі Замовнику. 11. Учасник забезпечує завантаження та розвантаження вантажу.
-----	--	--	------------	--

32.	Відкриті торги UA-2021-12-28-004728-b	Послуги з цілодобового спостереження та технічного обслуговування устаткування автоматичної пожежної сигналізації встановлених в підпорядкованих закладах відділу освіти виконкому Саксаганської районної у місті ради (2022)	492 840,00	Порядок надання послуг з технічного обслуговування систем автоматичної пожежної сигналізації: Регламент №1. Послуги, що надаються при технічному обслуговуванні автоматичної пожежної сигналізації та системи оповіщення про пожежу. 1.перевірка технічного стану модулів та інтерфейсів щомісячно 2.перевірка технічного стану сповіщувачів пожежної сигналізації; щомісячно 3.перевірка технічного стану паралельної індикації і спеціальних пристроїв щомісячно 4.очищення від пилу основного обладнання, визначення ступеня - ушкодження і несправності (при наявності). щомісячно 5.перевірка фізичного стану централі (механічні пошкодження, стан кабельних з'єднань всередині централі, при необхідності чистка внутрішніх частин централі) щомісячно 6.перевірка зовнішнього вигляду акумулятора щомісячно 7.перевірка кабелю підключення первинної мережі електроживлення та заземлення металевих частин корпусу централі щомісячно 8.перевірка плавких вставок запобіжників щомісячно 9.перевірка маркування обладнання щомісячно 10.перевірка робочого стану вимикачів, перемикачів, наявність світлової індикації щомісячно 11.контроль номінального значення напруги основного і резервного джерел живлення в електричних мережах основного і резервного джерел живлення і в кільцевих шинах сигналізації щомісячно. 12.контроль струму заряду акумулятора щомісячно 13.перевірка формування сигналу несправності акумулятора щомісячно 14.контроль автоматичного про включення резервного джерела живлення при відсутності основного і отримання централлю про відсутність напруги основної мережі щомісячно 15.зчитування і збереження в архіві поточних параметрів програмування централі щомісячно 16.перевірка відповідності програмного забезпечення в станції з останнім проектом щомісячно 17.перевірка централі вбудованими в централь програмами діагностики щомісячно 18.контроль отримання сигналу тривоги централлю з кожного кільця, підключеного до централі (по одному сповіщувачів з кільця) щомісячно 19.вибіркова діагностика димових і теплових сповіщувачів (запуск режиму «ТЕСТ») щомісячно 20.перевірка формування та передачі сигналів «Обрив лінії» (по кожному з кільця) щомісячно 21.перевірка формування та передачі сигналу «Несправність централі» щомісячно 22.контроль передачі сигналу «Пожежна тривога» на пульт спостереження щомісячно 23.контроль автоматичного запуску системи оповіщення про пожежу або сигналу тривоги щомісячно. 24.вибіркова перевірка роботи динаміків щомісячно 25.перевірка роботи системи оповіщення від мікрофона щомісячно 26.контроль формування сигналів управління в систему доступу при сигналі пожежної тривоги щомісячно. 27.при виконанні робіт з технічного обслуговування всі виконувані роботи фіксувати в журналі обслуговування (із зазначенням конкретною елемента об'єкта обслуговування та результатами перевірок). щомісячно Регламент №2. Послуги, що виконуються при технічному обслуговуванні автоматичної пожежної сигналізації та системи оповіщення про пожежу 1 послуги згідно Регламенту №1 щомісячно 2 чистка зовнішніх поверхонь корпусу пожежної централі щомісячно 3 контроль стану внутрішнього монтажу щомісячно 4 контроль стану контактних груп «розетка - сповіщувач»; щомісячно 5 контроль стану місць з'єднань зі шлейфом щомісячно 6 контроль стану допоміжних елементів шлейфу - резисторів, діодів щомісячно 7 контроль стану контактів з'єднувальних (роз'єднувальних) коробок щомісячно 8 чистка зовнішніх поверхонь сповіщувачів щомісячно
-----	--	---	------------	--

				9 заміна (за потребою) індикаторних ламп, світлодіодів, запобіжників, вбудованих елементів живлення пожежної централі щомісячно 10 відновлення зовнішніх з'єднань, заземлення щомісячно 11 перевірка міцності кріплення до будівельних конструкцій самої централі щомісячно 12 при виконанні робіт з технічного обслуговування всі виконувані роботи фіксувати в журналі обслуговування (із зазначенням конкретно елемента об'єкта обслуговування та результатами перевірок). Щомісячно
33.	Відкриті торги UA-2022-01-13-001690-c	Зернові культури (Горох фасований, квасоля сушена біла, сочевиця фасована, горох	499 117,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Горох фасований -2 875 кг Квасоля сушена біла – 1 415 кг Сочевиця фасована – 710 кг Горох свіжоморожений – 3 525 кг <i>«Горох фасований 0,850 – 1кг»</i> Горох цілий шліфований: вміст колотого шліфованого гороху допускається не більше 5%. Зовнішній вигляд: колір жовтий, зелений. Смак: нормальний, характерний гороху, без зайвого смаку, не кислий, не гіркий. Запах: нормальний, характерний гороху, без ознак «задухи», плісняви або іншого стороннього запаху. На кожному пакеті зазначається: найменування виробника, вид, сорт крупи, дата виготовлення, маса нетто, номер справжнього стандарту та пакувальника. <i>«Квасоля сушена біла»</i> Зовнішній вигляд - зерна цілі та чисті, здорові, сухі, непророслі, властиві даному ботанічному сорту, без зайвого запаху та смаку. Не пошкоджені шкідниками. <i>«Сочевиця фасована 0,500 – 1кг»</i> Насіння крупнонасінневої сочевиці повинно бути у здоровому стані, не зіпріле та без теплового пошкодження під час сушіння, чистим, не роздавлений, не пошкоджений шкідниками та хворобами. Без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів. Смак без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Від світло зеленого, зеленого, жовто-помаранчевого кольору. Товар має бути упакований таким чином, щоб забезпечувати його належне збереження та безпеку. Тара, яка має бути використана для пакування та транспортування товару, повинна бути чистою, сухою, неушкодженою, добре запакованою та не повинна мати стороннього запаху. Пакування, маркування відповідно до діючого стандарту. <i>«Горох свіжоморожений»</i> Вид заморозки – суха. Зовнішній вигляд - горошок одного сорту, молочної стадії зрілості, зерна горошку чисті, цілі, не биті, без пошкоджень шкідниками та механічних пошкоджень. Колір: зелений або світло зелений, однорідний. Не допускається - наявність домішок рослинного походження або інших сторонніх домішок, фрагментів горошин, половинок, оболонок зерен, горошин з пороком поверхні у вигляді плям. Смак і запах в розмороженому стані - ніжний, не крохмалистий, відповідає молодому зеленому горошку, без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція - в замороженому стані – тверда; в розмороженому – близька до консистенції свіжого горошку, горошини зберегли свою форму.

		свіжоморожен ий)		
34.	Відкриті торги UA-2022-01-20-00188 2-с	Продукція борошномел ьно-круп'ян ої промисловос ті (круп)	2 115 810,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Крупа пшенична вищого гатунку «Артек», фасована - 9 050 кг Крупа булгур вищого гатунку, фасована - 4 280 кг Крупа кус-кус фасована вищого гатунку - 2 410 кг Манна крупа фасована вищого гатунку- 650 кг Вівсяні пластівці фасовані вищого гатунку- 600 кг Крупа пшоно фасована вищого гатунку - 10 330 кг, Крупа гречана фасована першого гатунку - 11 300 кг Крупа кукурудзяна фасована № 4,5 - 11 450 кг Крупа ячна фасована № 2,3 - 5 330 кг Крупа рис полірований фасований вищого гатунку- 9 180 кг <i>«Крупа пшенична вищого гатунку «Артек», фасована 1/500 – 1/5000»</i> Колір крупи залежить від зерна, з якого переробляють культури і повинні відповідати своєму виду. Крупа пшенична виробляється з пшениці. При визначенні якості крупи звертають увагу на колір, смак та запах, засміченості, наявність доброякісного ядра зараженість амбарними шкідниками. Смак та запах крупи повинен бути приємним, не допускається гіркий, кислий присмак, затхлий, плісняви та інші запахи. Крупа повинна бути упакована в целофанові пакети. На кожному пакеті зазначається: найменування виробника, вид, сорт крупи, дата виготовлення, маса нетто, номер справжнього стандарту. Пакування ,маркування , збереження та транспортування повинна відповідати справжньому стандарту <i>«Крупа булгур вищого гатунку, фасована 1/500 – 1/1000»</i> Крупа пшенична виробляється з пшениці. При визначенні якості крупи звертають увагу на колір, смак та запах, засміченості, наявність доброякісного ядра зараженість амбарними шкідниками. . Колір повинен бути жовтий, запах – властивий пшеничній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак – властивий пшеничній крупі без кислого, гіркого та інших сторонніх присмаків, вологість не більше 14% Фасоване в упаковки вагою 0,500 г – 1000 г. Пакування, маркування, збереження та транспортування повинна відповідати справжньому стандарту. <i>«Крупа кус-кус фасована вищого гатунку 1/500 – 1/1000»</i> Крупа, яку виготовляють із зерен твердої пшениці або проса. Виготовляють спочатку грубу манну крупу, яку збивають у більші частинки і просіюють через сито та висушують. Запах – властивий пшеничній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак – властивий пшеничній крупі без кислого, гіркого та інших сторонніх присмаків. вологість не більше 14% . Фасоване в упаковки вагою 0,500 г - 1000 г. Пакування ,маркування , збереження та транспортування повинна відповідати справжньому стандарту. <i>«Крупа манна фасована вищого гатунку 1/900 – 1/5000»</i> Крупа вищого гатунку, на вигляд повинна бути білогокольору ,не зіпріла, повинна мати властивий здоровому зерну, нормальний запах (без затхлого, солодового, пліснявого та інших сторонніх запахів), нормальний колір. Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускається наявність дрібно - дроблених крупів не більше ніж 3,0 % за масою; Допускають окремі нещільно злежані грудочки. Не заражена шкідниками. Упакована в споживчу тару, пакети, фасування

				від 0,900г до 5кг. На кожній одиниці пакування (фасування) повинна бути інформація про назву харчового продукту, назву та адресу підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності (або кінцевий строк споживання) та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Строк придатності не повинен перевищувати 80% від загального строку придатності. «Вівсяні пластівці фасовані вищого ґатунку 0,400 – 1кг» Колір крупи залежить від зерна, з якого переробляють культури і повинні відповідати своєму виду. Смак та запах крупи приємний, не допускається гіркий, кислий присмак, а також запах плісняви, затхлий. Крупа повинна бути упакована в целофанові пакети. На кожному пакеті зазначається: найменування виробника, вид, сорт крупи, дата виготовлення, маса нетто, номер справжнього стандарту. Пакування, маркування, збереження та транспортування повинна відповідати справжньому стандарту. «Крупа кукурудзяна фасована № 4,5 1/500 – 1/5000» Крупа кукурудзяна це подрібнені ядра кукурудзи різної форми, отриманні шляхом відокремлення плодкових оболонок та зародка зашліфовані округленими гранями. Якість зерна кукурудзи відповідно до виробітки кукурудзяної крупи повинно відповідати відповідним вимогам. Кукурудзяна крупа шліфована та крупна повинна вироблятися з зерна кремистої та полузубовидної кукурудзи. Колір білий або з жовтуватими відтінками. Запах характерний кукурудзяної крупи, без пліснявого та других зайвих запахів. Смак притаманний кукурудзяної крупи без кислого, гіркого та інших сторонніх смаків. Вологість не більш 14.0%. Зараженість комірними шкідниками не дозволяється. Пакування, маркування, збереження та транспортування повинна відповідати справжньому стандарту. «Крупа ячна фасована № 2,3 1/500 – 1/5000» Колір крупи залежить від зерна, з якого переробляють культури і повинні відповідати своєму виду. Смак та запах крупи приємний, не допускається гіркий, кислий присмак, а також запах плісняви, затхлий. Крупа повинна бути упакована в целофанові пакети. На кожному пакеті зазначається: найменування виробника, вид, сорт крупи, дата виготовлення, маса нетто, номер справжнього стандарту. Пакування, маркування, збереження та транспортування повинна відповідати справжньому стандарту. «Крупа рис полірувальний фасований вищого ґатунку 1/500 – 1/5000» Рис полірувальний, колір крупи залежить від зерна, з якого переробляють культури і повинні відповідати своєму виду. Смак та запах крупи приємний не допускається гіркий, кислий присмак, а також запах плісняви, затхлий. Крупа повинна бути упакована в целофанові пакети. На кожному пакеті зазначається: найменування виробника, вид, сорт крупи, дата виготовлення, маса нетто, номер справжнього стандарту. Пакування, маркування, збереження та транспортування повинна відповідати справжньому стандарту.
			198 786,20	Кількість товарів: - Сіль харчова йодована, фасована – 5 320,00 кг; - Сіль харчова кам'яна, фасована – 3 970,00 кг; - Сода харчова, фасована – 33,00 кг; - Лимонна кислота, фасована – 12,15 кг; - Ванільний цукор, фасований – 19,50 кг; - Орегано сушений, фасований – 1,60 кг; - Кріп сушений, фасований – 2,20 кг; - Мускатний горіх мелений, фасований – 0,70 кг; - Лавровий лист, фасований – 8,30 кг; - Часник сухий, фасований – 1,50 кг; - Перець чорний мелений, фасований – 5,20 кг; - Куркума мелена, фасована – 2,00 кг;

35.	Спрощена закупівля UA-2022-01-24-000283-c	Заправки та приправи	- Імбир сухий, мелений, фасований – 0,50 кг; - Чебрець сушений, фасований – 0,80 кг; - Коріандр мелений, фасований - 0,80 кг; - Паприка мелена, фасована – 0,80 кг; - Хмелі-сунелі, фасований – 2,00 кг; - Кмин сухий (зерна), фасований – 0,80 кг; - Ядра горіхів волоських, фасовані – 16,00 кг; - Насіння соняшника, фасоване – 10,00 кг; - Насіння кунжута, фасоване – 7,00 кг; - Розпушувач для тіста, фасований – 4,00 кг. Технічна характеристика предмету закупівлі: «Сіль харчова йодована фасована» Сіль йодована, солена, біла, сипуча, мілка, з легким присмаком йоду та запаху. Фасування 1-1,5 кг. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ. «Сіль харчова кам'яна фасована» Кристалічний сипкий продукт білого кольору, запах відсутній, смак солоний без стороннього присмаку. Розфасовка 1-1,5кг 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. Не допускається наявність сторонніх механічних домішок, не пов'язаних з походженням і способом виробництва солі. Смак: солоний, без стороннього присмаку. Колір: білий або сірий з відтінками в залежності від походження і способу виробництва солі. Запах: без сторонніх запахів. Пакування: художньо оформлена упаковка з щільного паперу, поліетиленової плівки.
-----	--	----------------------	--

«Сода харчова фасована 0,300-0,500г»

Сода харчова являє собою кристалічний порошок тонкого помелу, білого кольору, без запаху, солонуватого (мильного) смаку, який при потраплянні на слизові оболонки викликає роздратування. Легко розчиняється у воді. Є кислотою натрієвої сіллю вугільної кислоти і натрію. Реагує з кислотами з утворенням солі і вугільної кислоти, яка тут же розпадається на вуглекислий газ і воду. При температурі 60 ° С харчова сода розпадається на карбонат натрію, вуглекислий газ і воду. Не містить закам'янілі грудочки різних кольорів, вологи. Кожна упаковка має чіткий відбиток дати виробництва (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Без ГМО. Продукція відповідає вимогам ДСТУ.

«Лимонна кислота фасована»

Безбарвні кристали або білий порошок без грудок; для кислоти першого ґатунку допускається жовтуватий відтінок. Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку, без домішок. Фасування від 20г до 100г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Ванільний цукор, фасований»

Дрібнокристалічний порошок, сухий, без грудочок і сторонніх домішок. Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування від 10 г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Орегано сушений, фасований»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування від 8г. до 50г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Кріп сушений, фасований»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування від 8г. до 50г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Мускатний горіх фасований»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування від 8г. до 50г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Лавровий лист фасований»

Лаврові листя здорові, не пошкоджені хворобами та шкідниками, зеленого кольору. Мають добре виражений запах та смак властивий лавровому листу без стороннього запаху та присмаку. Кожна упаковка має чіткий відбиток дати виробництва (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Без ГМО. Фасування від 10 г до 30г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Часник сухий, фасований»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування від 8г. до 50г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Перець чорний мелений фасований»

Перець чорний мелений має порошкоподібний зовнішній вигляд. Колір темно-сірий різних відтінків. Аромат, властивий чорному перцю. Смак пекучий. Фасування від 10г. до 50г. Не допускається сторонній присмак і запах. Кожна упаковка має чіткий відбиток дати виробництва (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Перець в пачках. З маркуванням на кожній упаковці. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, країну походження, 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова. ДСТУ.

«Куркума мелена фасована»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування від 8г. до 50г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Імбир сухий, мелений, фасований»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування від 8г. до 50г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Чебрець сушений, фасований»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування від 8г. до 50г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Коріандр мелений, фасований»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування від 8г. до 50г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Паприка мелена фасована»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування від 8г. до 50г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Хмелі-сунелі, фасований»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування від 8г. до 50г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час

поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Кмин сухий (зерна), фасований»

Насіння кмину, коричневого кольору, сухе. Фасування: пакет з поліпропілену вагою від 8г до 20 г.. Кожна герметична упаковка має чіткий відбиток дати виробництва (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Без ГМО. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Ядра горіхів волоських, фасовані»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування до 500г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Насіння соняшника, фасоване»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування до 500г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Насіння кунжута, фасоване»

Смак та запах властивий даному виду товару, без стороннього запаху та присмаку. Фасування до 500г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. 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. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

«Розпушувач для тіста, фасований»

Фасування до 500г. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання. Термін придатності товару повинен складати на момент поставки не менше як 80% від встановлених інструкцією термінів зберігання. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені ДСТУ.

				ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: <i>Послуги термінового виїзду наряду реагування на повідомлення про можливе скоєння правопорушення</i> <i>ДК 021:2015: 79710000-4 - Охоронні послуги</i> - Послуги повинні надаватися учасником відповідно до вимог Закону України «Про охоронну діяльність» від 22.03.2012 №4616-17 (із змінами), постанов Кабінету Міністрів України від 18.11.2015 №960 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження охоронної діяльності» та від 11.02.2013 №97 «Про затвердження переліку спеціальних засобів, придбання, зберігання та використання яких здійснюється суб'єктами охоронної діяльності», та інших нормативно-правових актів в сфері надання охоронних послуг - Надання послуг забезпечується шляхом підключення на пульта центрального спостереження (далі – ПЦС) учасника встановлених на об'єктах замовника засобів охоронної (тривожної) сигналізації та тривожної кнопки (по дзвінку), здійснення спостереження за станом систем передавання тривожних сповіщень та реагування (безпосереднього виїзду) на об'єкт охорони, у разі надходження на ПЦС сигналу тривоги. Результати виїзду повідомляються замовнику об'єкта. - Переможець зобов'язаний за власний кошт встановити систему світло-звукового сповіщення на всі об'єкти охорони, з подальшою передачею обладнання на баланс замовника - Забезпечити передачу сигналу тривожного сповіщення Виконавцю за допомогою чотирьох засобів (каналів) зв'язку: GSM, Internet, радіозв'язок, супутниковий та телефонний зв'язок. - Охоронники повинні бути забезпечені: - форменим одягом, на одязі повинен бути знак належності до відповідного суб'єкта охоронної діяльності згідно з його статутними документами; - спецзасобами та зв'язком; - Охоронники повинні вести документацію встановленого зразка (згідно з Договором). - Виконавець повинен відшкодовувати Замовнику збитки, заподіяні не належним виконанням обов'язків згідно з Договором. - Для Виконавця обов'язковою є наявність централізованого пункту охорони, з можливістю допуску до нього представників Замовника. - Виконавець повинен забезпечити офіційне працевлаштування охоронників та технічних фахівців відповідно до законодавства, на підтвердження чого надає у складі пропозиції копії відповідних наказів про прийняття на роботу. - Учасник зобов'язується зазначати вартість послуг з урахуванням всіх податків та зборів, а також інших витрат, що необхідні для надання послуг на умовах цієї тендерної документації. - Вартість закупівлі повинна включати в себе вартість оренди додаткового обладнання та комунікацій (підключення послуги), якщо вони будуть необхідні для надання послуги. - Надання необхідного обладнання для охоплення всіх закладів здійснюється на безоплатній основі на час дії договору, наявність обладнання підтверджується оборотно - сальдовими відомостями на момент надання тендерних пропозицій. - Учасник (Виконавець) у відповідності з чинним законодавством України повинен здійснювати свою діяльність на підставі ліцензії на провадження охоронної діяльності. Учасник (Виконавець) самостійно одержує всі необхідні дозволи, ліцензії, сертифікати (встановленого зразка, згідно чинного законодавства України, у разі, якщо це передбачено законодавством України) на охоронні послуги, які пропонується надавати за договором.
36.	Відкриті торги UA-2022-01-26-002058-c	Послуги термінового виїзду наряду реагування на повідомлення про можливе скоєння правопорушення	382 940,00	

				14. У разі надходження на ПЦС сигналу про спрацювання сигналізації на Об'єкті в період охорони: - негайно направляти мобільну групу на Об'єкт для вжиття заходів, спрямованих на встановлення причин спрацювання сигналізації; - в разі необхідності сповістити Замовника або його уповноважену особу про спрацювання сигналізації на Об'єкті з метою виявлення причин спрацювання сигналізації; - в разі виявлення слідів проникнення на Об'єкт або спроб проникнення на Об'єкт сповістити про це Замовника; - в разі виявлення на Об'єкті в період охорони будь-яких осіб вжити заходів щодо їх затримання та передачі правоохоронним органам; - забезпечити охорону майна на Об'єкті після спрацювання сигналізації до прибуття на Об'єкт Замовника, але не більше 1-ї години з моменту попередження Замовника - якісно та своєчасно, в технічно можливий строк, ліквідовувати несправності, які можуть бути усунуті безпосередньо за місцем знаходження сигналізації, за заявкою Замовника. - повідомляти Замовника про факт порушення цілісності Об'єкта або збитки, заподіяні пошкодженням майна, що охороняється. До прибуття представників територіального підрозділу поліції забезпечувати недоторканість місця події.
37.	Спрощена закупівля UA-2022-01-31-00166 I-c	«Дезінфікуючі засоби необхідні для виконання заходів, спрямованих на запобігання виникненню і поширенню, локалізацію та ліквідацію спалахів, епідемій та пандемій коронавірусно ї хвороби (COVID-19) в закладах освіти»	2 243 480,00	Кількість та обсяг: - Дезінфікуючий засіб для обробки рук і шкіри «СефДез хенд» (рідина) 1 л. з дозатором або еквівалент – 3682 штук. - Засіб дезінфекційний "ДезТАБ нью" або еквівалент (в таблетках), 1 кг. – 4734 штук. Технічні та якісні хараакттеристики: «СефДез хенд» фл по 1 л з дозатором або еквівалент 1. Засіб для гігієнічної обробки рук. 2. Засіб на основі етилового спирту (в кількості від 70 % до 75%) з додаванням комплексу четвертинних амонійних сполук від 0,02 до 0,04% (алкілдиметилбензіламоній хлорид, дидецилдиметилламоній хлорид), октенідину дигідрохлорид, феноксіетанол, гліцерин, дигліцерид оксидетильований, спирт цетостерильовий, ПЕГ-7 гліцерил кокоат, регулятор рН. Кількість діючих речовин не менше трьох. 3. Можливість застосування засобу у навчально – виховних закладах, що підтверджена висновком державної санітарно-епідеміологічної експертизи. 4. Засіб добре змочує шкіру, не викликає сухості, подразнення, у т.ч. при багаторазовому застосуванні, зберігає еластичність та підтримує водно-жировий баланс шкіри 5. Можливість застосування засобу для: просочування серветок одноразового використання для очищення і антисептичної обробки шкіри рук і тіла; - дезінфекції одягнутих на руки медичних рукавичок; - швидкої дезінфекції невеликих за площею поверхонь. 6. Можливість застосування засобу проти транзитної, резидентної та патогенної мікрофлори шкіри. Засіб виявляє пролонговану бактерицидну (включаючи збудників туберкульозу (у т.ч. M. terrae), дифтерії мультирезистентний золотистий стафілокок (MRSA), Enterococcus faecalis, Klebsiella pneumoniae, Proteus mirabilis Escherichia coli, Helicobacter pylori, Ps. aeruginosa та збудники інших внутрішньолікарняних інфекцій, у т.ч. антибіотикорезистентні), віруліцидні (включаючи вірусні гепатити А, В, С, D, Е, F, G, ВІЛ, поліо-, рота-, корона-, норо-, поліома-, вакцинія-, герпес-, адено-, каліцивірусні інфекції, віруси ECHO, Коксаки, збудників різних видів грипу, у т.ч. грип А(H5N1) «пташиний грип», А(H1N1) «свинячий грип»), кору та фунгіцидні (включаючи кандидози, дерматомікози, Aspergillus niger, плісняві гриби) властивості. 7. Можливість застосування засобу для інактивації збудника поліомієліту при експозиції 30 секунд, у т.ч. в умовах органічного забруднення. Ефективність в присутності великої кількості органічного забруднення шкірних покривів). Ефективність проти груп мікроорганізмів біоплівки 7. Наявність пролонгованих бактерицидних властивостей, що зберігаються не менше 3-х годин (у т.ч. не менше 3-х годин під рукавичками); можливість продовжуватися до 5 годин (в залежності від мікробного обсіменіння шкіри).

8. Безпечність засобу, відсутність кумулятивних властивостей, специфічних віддалених ефектів (канцерогенних, тератогенних, мутагенних, гонадотропних, ембріотоксичних).

9. Відсутність в складі препарату фарбників, віддушки, амінів, гуанідинів, хлоргексидину, кислот, бутандіолу, пропілових спиртів, триклозану, перекису водню, повідону, йоду. Відсутність знежирюючого очищення шкіри.

10. Час обробки рук не більше 30 сек. При економічній витраті - 3 мл засобу на одну обробку.

11. Можливість зберігання при температурі від -30 °С до +35 °С. Засіб не втрачає своїх властивостей після разморожування.

12. Можливість застосовування засобу без попереднього миття рук, без наявності раковин для миття рук та води.

13. Гарантійний термін зберігання засобу не менш 5 років з дати виробництва.

14. Засіб, повинен бути внесений до Державного реєстру дезінфекційних засобів та мати висновок, інструкцію і сертифікат якості.

Засіб для дезінфекції поверхонь приміщень, обладнання, дезінфекції та передстерилізаційного очищення виробів медичного призначення

«Дез ТАБ нью» - 1 кг (або еквівалент)

1. Засіб на основі хлору у вигляді таблеток, що самостійно розчиняються у воді (в 1 кг - 330 таблеток.). Вміст активного хлору не менш 50%

2. Засіб на основі композиції трихлорізоціанурової кислоти – не менше 43.0%, натрієвої солі дихлорізоціанурової кислоти – не менше 20.0% (діючі речовини); допоміжні компоненти, що надають засобу миючі властивості забезпечують швидку розчинність засобу, регулюють рН, знижують фіксуючу та корозійну дію хлору (у т.ч. гідрокарбоат та карбонат натрію - не менше 30%)

3. Кількість діючих речовин не повинна бути менша двох.

3. Можливість застосування засобу для дезінфекції та передстерилізаційного очищення виробів медичного призначення.

4. Можливість застосування засобу для дезінфекції та одночасного миття поверхонь приміщень (стіни, підлога, двері, тверді меблі тощо), холодильного та технологічного обладнання, ємностей для зберігання питної води; посуду, білизни, санітарно-технічного обладнання, для знезараження виробів медичного призначення одноразового застосування, відходів з текстильних матеріалів виділень та біологічних рідин (кров, промивні води тощо), спеціального одягу, в т.ч. одноразового використання; сміттепроводів та інших місткостей для сміття, без додавання допоміжних речовин.

5. Таблетки самостійно розчиняються у воді без перемішування

6. Зручність застосування (1 таблетка на 10 л води для обробки поверхонь при парентеральних вірусних інфекціях. Можливість приготування 5л робочого розчину завдяки насічкам на таблетках).

7. Можливість зберігання робочого розчину та багаторазового застосування для дезінфекції та ПСО протягом не менше 5 діб.

8. Наявність режимів для проведення дезінфекції та передстерилізаційного очищення інструментів при туберкульозі; для обробки поверхонь при туберкульозі.

9. Широкий спектр антимікробної дії: бактерицидні (включаючи туберкульоз, чуму, холеру, туляремію, черевний тиф, ієрсиніози, легіонельози тощо), віруліцидні (в т.ч. гепатити А, В, С, ВІЛ, пташиний грип, SARS, ентеровіруси), фунгіцидні властивості (у т.ч. кандидози, дерматомікози, плісняві гриби), спороцидні властивості

10. Можливість дезінфекції овочей, фруктів, яєць птиці.

11. Можливість застосування засобу для знезараження води басейнів, колодязів, каптажів, систем водопостачання та водовідведення, каналізаційних колодязів тощо, знезараження стічних вод (у т.ч. з інфекційних вогнищ).

12. Можливість проведення дезінфекції поверхонь способом протирання, замочування, занурення розчинами, що містять від 0,01% до 0,1 % включно активного хлору в присутності осіб, не причетних до проведення робіт без захисту органів дихання та очей.

				13. Термін зберігання засобу - 5 років 14. Засіб повинен пом'якшувати воду та мати миючі, змочувальні, емульгуючі, гомогенізуючі та відбілюючі властивості, мати низьке піноутворення, 15. Кількість літрів робочого розчину, яку можна приготувати з одиниці концентрату (уп, кг,л) для дезінфекції різноманітних поверхонь з режимом дезінфекції об'єктів розчином деззасобу при крапельних інфекціях вірусної етіології, інфекціях з парентеральним механізмом передачі (включаючи збудників гепатитів А, В, С, вірус СНІД (ВІЛ), поліо- (поліомієліт), вірус грипу А H5N1 («пташиний грип») і H1N1 при часі експозиції не більше 60 хв - не менше 3300 л робочого розчину. 16. Можливість застосування засобу для обробки поверхонь при вірусних та бактеріальних інфекціях при експозиції 60 хв в концентрації не більше 0,015% 17. У складі засобу не повинні міститись: альдегіди, алкілполіглікольєфіри, сульфат натрію, гуанідини, аміни, ЧАСи, ПАВ, окисники, спирти та їх похідні, барвники, ароматизатор. 18. Можливість зберігання засобу при температурі від -25°C до + 40°C Засіб повинен бути виготовлений на виробництві яке має сертифікат на систему екологічного управління на відповідність ДСТУ ISO 14001, виданий органом з сертифікації згідно чинного законодавства, дійсний на дату розкриття пропозицій (потрібно надати копії сертифікатів виробника) Засіб повинен бути виготовлений на виробництві яке має сертифікат на систему управління якістю згідно ДСТУ ISO 9001, виданий органом з сертифікації згідно чинного законодавства, дійсний на дату розкриття пропозицій (потрібно надати копії сертифікатів виробника).
38.	Переговорна процедура UA-2022-01-19-001881-с	Послуги з постачання теплової енергії для потреб бюджетних установ на 2022, плата за абонентське обслуговування для бюджету на 2022 рік	415 302,39	АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "КРИВОРІЗЬКА ТЕПЛОЦЕНТРАЛЬ" Договір 45/жб/1 від 26.01.2022

39.	Переговорна процедура UA-2022-01-19-001585-с	Послуги з постачання теплової енергії для потреб бюджетних установ на 2022, плата за абонентське обслуговування для бюджету на 2022 рік	33 559,86	АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "КРИВОРІЗЬКА ТЕПЛОЦЕНТРАЛЬ" Договір 45/жб/2 від 26.01.2022
40.	Відкриті торги UA-2022-02-07-002254-с	«Професійний тенісний стіл, стіл для армреслінгу, набір наклейок "Твістер", набір наклейок на підлогу "Сліди ніжок", магнітна шашкова доска настінна демонстраційна, магнітна шахова доска настінна демонстраційна, розвиваючий сенсорний куб з дзеркалом » на виконання громадського бюджету проект №134 ««Безбар'єрний освітній простір – відповідь на виклики	35 858,00	Професійний тенісний стіл - 1шт Стіл для армреслінгу InterAtletika ST704 стоячи – 1шт Наклейки для коридору «Твістер» - 2набори Набір наклейок на підлогу "Сліди ніжок"- 1 набір Магнітна шашкова доска настінна Демонстраційна – 1шт Магнітна шашкова доска настінна демонстраційна 80х80см -1шт Розвиваючий сенсорний куб з дзеркалом – 1шт ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Професійний тенісний стіл Тенісний стіл Stag Fitness - універсальний тенісний стіл для приміщень. Може використовуватися як новачками, так і професіоналами, в навчальних закладах, санаторіях, залах, на дачі і навіть вдома. Стіл має зручну систему складання, що дозволяє швидко і легко підготувати його до гри. Для зручності переміщення тенісний стіл оснащений колесами. Товщина стільниці, мм: 15. Колір поверхні: синій. • Довжина: 2740 мм. • Ширина: 1525 мм. Висота: 760 мм. Вага: 75 кг Матеріал: ДСП 15 мм. Стіл для армреслінгу InterAtletika ST704 стоячи Характеристики: • Вага користувача: Необмежений • Тип: Стоячи • Вага тренажера: 33 (кг) • Ширина: 78,5 (см) • Довжина: 91,5 (см) • Висота: 120 (см) • Виробник: InterAtletika (Україна) • Гарантія: 12 місяців Опис: • Стіл Inter Atletik CT 704 призначений для проведення тренувань та змагань з армреслінгу.

		сучасності» КГ №58»	Комплектація: ● Підлокітник - 2 шт ● Подушка - 2 шт Штирі - 2 шт Наклейки для коридору «Твістер» Кожне коло клеїться окремо. Діаметр одного кола: 19 см; В наборі наклейок "Твістер": 20 кіл. Плівка: матова. В наборі кола 4-х кольорів. Набір наклейок на підлогу"Сліди ніжок" Кожна ніжка клеїться окремо. Розмір ніжки: 18х30 см Плівка: матова. В наборі 12 штук ніжок. Магнітна шашкова доска настінна Демонстраційна Настінна магнітна шашкова дошка поставляється разом із комплектом шашок (24 штуки: 12 білих та 12 чорних). Така дошка може використовуватися як демонстраційна дошка для гри в шашки та як магнітна дошка для школи. Дана демонстраційна шахівниця являє собою настінну металеву панель з нанесеною на неї розміткою для гри в шашки (клітинками) та комплектом магнітних шашок. Дошка має захисне покриття, яке не дасть стертись зображенню. Шашки добре тримаються на магнітному полі. Розміри: 83х83 см Матеріал міцний: сендвіч з металевою основою з нанесенням якісного повнокольорового друку із захисним покриттям від стирання. Додаткові аксесуари комплект шахів: 32 шт розміром 8,5х5,5 см. Магнітна шашкова доска настінна демонстраційна 80х80см Дошка прикріплюється на стіні на петлю або на два гаки. Комплект виконаний у класичному виконанні. Дошка металева з принтом ігрового поля: імітація горіха – чорні клітини та світло-бежеві відтінки білих клітин. НОТАЦІЯ є. Фігури мають класичний дизайн – що використовуються для зображення у книгах, посібниках, комп'ютерних програмах. Фігури – у чорно – білих кольорах. Чудово проглядаються навіть 6-7м. Набір вагою 4 кг. Прекрасно підійдуть для занять із дітьми, шкіл, шахових клубів, для дітей з поганим зором, ефективні для груп понад 10 учнів. Характеристики набору: Розміри дошки: 80х80см; Розмір клітки: 8х8см; Дошка: цільна; Фігури пластикові із магнітами; Кріплення: петля. Розвиваючий сенсорний куб з дзеркалом Захоплюючий сенсорний ігровий куб із терапевтичними властивостями. Куб з дзеркалами всередині, підійде для усунення страхів, депресій, вікових криз у дитини, у лікуванні та реабілітації дітей з ДЦП, вродженими неврологічними патологіями, фобіями, розумовими відхиленнями, заїканнями, тиками, аутизмом та ін. . Матеріал куба безпечний, міцний та м'який. Знімний чохол миється та чиститься. Матеріал: шкіряний замітник / ПВХ (на замовлення), пінополіуретан 45 щільність, змійка, липучки, що відображають дзеркальні поверхні. Розмір: 80х80х80
--	--	---------------------	--

41.	Спрощена закупівля UA-2022-02-07-001849-с	Закупівля та встановлення металоконструкції «Критий навіс» на виконання проєкту громадського бюджету для Комунального закладу "Дошкільний навчальний заклад (ясла-садок) № 202 комбінованого типу" Криворізької міської ради (ГБ)	60 100,00	Металоконструкція «Критий навіс», – 2 шт <u>Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики, опис предмета закупівлі</u> - <u>Поставка та встановлення</u> товару здійснюється силами, засобами та за рахунок Учасника до Комунального закладу "Дошкільний навчальний заклад (ясла-садок) № 202 комбінованого типу" Криворізької міської ради - Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних чинних нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, ТУ тощо). - Товар повинен відповідати вимогам охорони праці, екології та пожежної безпеки. - Товар повинен бути новим. На товар, що постачається, встановлюється гарантійний строк згідно паспорту заводу-виробника. У комплект до обладнання повинно бути надано запасні частини, якщо це передбачено заводом-виробником, а також технічна документація (паспорт, інструкція по ремонту та експлуатації), акти випробувань (при наявності). - При постачанні товару Постачальник повинен надати документи, що підтверджують якість на кожну замовлену Замовником партію згідно вимог чинного законодавства та державних стандартів України. - Доставка товару, завантажувальні-розвантажувальні роботи, здійснюються за рахунок Постачальника. Металева рама (труба 40x40мм, лист не менше 5мм), дах і стіни - сотий полікарбонат 6мм). Габарити 2000 мм *1800мм *1500мм.
42.	Відкриті торги UA-2022-02-07-002156-с	Молочні продукти різні (сметана жирністю не менше 20%, кефір жирністю не менше 2,5%, йогурт жирністю не менше 2,5%)	4 239 900,00	Технічна характеристика предмету закупівлі: Сметана жирністю не менше 20 % (в плівці) - 24 250 кг Кефір жирністю не менше 2,5% (в плівці) - 38 250 кг Йогурт жирністю не менше 2,5% (в плівці) - 27 400 кг «Сметана жирністю не менше 20%1/0,300-1/0,450 (в плівці)»: Зовнішній вигляд і консистенція: однорідна маса з глянуватою поверхнею, густа. Дозволено недостатньо густа, наявність поодиноких пухирців повітря, незначна крупинчатість. Смак і запах: чистий, кисломолочний, з присмаком і ароматом властивим пастеризованому продукту, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий з кремовим відтінком, рівномірний з всією масою. Маркування, пакування та правила транспортування та зберігання згідно діючого стандарту. «Кефір жирністю не менше 2,5%(в плівці)»: Зовнішній вигляд і консистенція: однорідна, в'язка, з порушенням або непорушеним згустком (залежної від технології виробництва). Дозволено: газоутворення, яке спричинено нормальною життєдіяльністю мікрофлори кефірної закваски, незначне відокремлення сироватки. Смак і запах: чистий, кисломолочний, щипкий, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: молочний – білий, рівномірний за всією масою. Маркування, пакування та правила транспортування та зберігання згідно діючого стандарту.

				«Йогурт, жирністю не менше 2,5% (в плівці)»: Смак і запах: чистий, кисломолочний, безсторонніх присмаків і запахів, у міру солодкий, з присмаком відповідного наповнювача або ароматизатора. Консистенція однорідна, ніжна, з порушенням або непорушенням згустком, уміру щільна, без газоутворення. За додаванням стабілізатора – желе- або кремо подібна, з частками внесених добавок або наповнювачів, які розподілені за всією масою йогурту або шарами. Колір від білого до світло-жовтого, обумовлений кольором застосованого наповнювача. Фізико-хімічні та мікробіологічні показники відповідно до ДСТУ. Пакування та маркування відповідно до ДСТУ.
43.	Спрощена закупівля <i>UA-2022-02-08-002698-c</i>	Послуги з проведення комплексу заходів з профілактичної дезінфекції (дератизація, дезінсекція) в приміщеннях закладів освіти Саксаганського району	101 798,00	ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ до предмета закупівлі: Послуги з надання комплексу заходів з профілактичної дезінфекції (дератизація, дезінфекція) в підпорядкованих закладах відділу освіти Саксаганського району повинні надаватися з дотриманням вимог Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб», Державних санітарних правил та норм, гігієнічних нормативів, методичних вказівок по боротьбі з гризунами від 06.10.1981 № 28-6/5 за допомогою методів та засобів, встановлених відповідними інструкціями МОЗ України. Термін надання послуг: в продовж періоду лютий - грудень 2022 року. Місце надання послуг: згідно з дислокацією закладів освіти Саксаганського району. Кількість: Виконавець на вимогу Замовника проводить заходи з профілактичної дезінфекції (дератизація, дезінсекція) згідно з нормативами за період лютий – грудень 2022 року:- -Дератизація (боротьба з гризунами) – 61 об'єкти, - Дезінсекція (боротьба з тарганами) – 61 об'єкти, Площа оброблюваної поверхні по кожному об'єкту зазначена в Таблиці 1. Учасник повинен взяти на себе зобов'язання проводити комплекс протиепідемічних заходів згідно нормативно-правових актів та методичних вказівок, затверджених МОЗ України. Учасник при проведенні заходів по дезінсекції та дератизації повинен використовувати препарати, що зареєстровані в МОЗ України, та такі що не несуть загрозу здоров'ю людини. Виконавець повинен мати свідоцтво про державну реєстрацію кожного засобу, видане Держсанепідслужбою, та висновок Державної санепідеміологічної експертизи про відповідність препаратів встановленим медичним критеріям безпеки /показникам. Учасник повинен забезпечувати необхідну кількість послуг з дезінсекції та дератизації. Усі витрати Учасника, пов'язані з підготовкою до участі у торгах, в тому числі з отриманням дозволів, ліцензій, сертифікатів тощо, та поданням пропозиції не відшкодовуються, зокрема й у разі відміни торгів, визнання торгів такими, що не відбулись та у разі відхилення пропозиції Учасника. Учасник визначає ціни (із змінами та доповненнями), з урахуванням всіх видів та обсягів послуг, що повинні бути виконані. Ціна пропозиції повинна включати всі витрати Учасника, зокрема сплату податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, вартість матеріалів, страхування, інші витрати.

44.	Відкриті торги UA-2022-02-09-001273-с	«Шкільні меблі» - Комплект меблів для учнів (двомісний стіл+2 стільця) та шафа для дидактичних матеріалів, на виконання громадського бюджету проект №83 «Успіхи майбутнього» - STEM технології. Робототехніка .» в КЗШ №119	37 200.00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: <i>Комплект меблів для учнів (двомісний регульований стіл+2 регульованих стільця)</i> Обов’язкова відповідність стандартам ДСТУ ГОСТ 22046:2004 «Меблі для навчальних закладів. Загальні технічні умови», та ТУ що вимагає Закон України «Про безпечність нехарчової продукції» Стіл регульований по висоті з полицею: складається з стільниці та переднього екрану, які виготовляються з ДСП кольору “бук” товщиною 16 мм класу емісії E1. Торці стільниці оздоблені крайкою ПВХ товщиною не менше 2 мм та екрану – крайкою товщиною 0,45 мм. Стільниця має розмір 1200х500 мм. Висота столу для різних ростових груп становить 580 мм, 640 мм, 700 мм або 760 мм (відповідно від 3-ої до 6-ої ростових груп). Металевий каркас столу виготовляється з круглої сталеві труби Ø27х1,2 мм, має сучасний дизайн та мінімальну кількість зварних швів. Покриття – зносостійка порошкова емаль. На каркасі з обох боків мають гачки для портфелів. Група зросту: від 3 до 6 ростової групи. Стілець регульований по висоті: Т-подібний на квадратній трубі, регулюється на ростові групи № 3-6 з покриттям HPL. Колір “бук”. Габаритні розміри: 380х448х736-816 мм, h=380-460 мм. Розмір спинки - 380х200 мм. Розмір сидіння - 380х350 мм. Вага: 3,66кг. Всього кількість комплектів —10 шт. Товар має бути новим, у цілісній, непошкодженій упаковці. Учасник-переможець повинен забезпечити поставку товару, якість якого відповідає вимогам стандартів, а також умовам, встановленим чинним законодавством до товару даного виду та тендерної документації. Наявні гачки для портфелів Гачки для ранців міцні (метал не менше 2мм) з заокругленими травмобезпечними краями. Гачки не повинні рухатися під час експлуатації. • ДСП стільниці повинно бути відторцзоване крайкою • Виступаючі закінчення металевих каркасу оздоблені пластиковими заглушками, що захищають підлогу від пошкоджень. • Края столу повинні бути заокруглені Виріб повинен мати естетичний вигляд Безпечність: Вимоги, що забезпечують безпеку при експлуатації меблів для учбових закладів: - зроблено з матеріалів, що дозволені чинним санітарним законодавством для використання у закладах освіти; - виріб відповідає санітарно-гігієнічним вимогам; - відсутність гострих кутів, сторонніх запахів; - матова поверхня стільниці; - стійкість конструкції; - наявність пристроїв для запобігання пошкодженню та забрудненню підлоги. Всі кути спинок та сидінь повинні бути зашліфовані або заовалені. Спинка та сидіння до каркасу кріпляться гвинтами та гайками. Безпечність. Вимоги, що забезпечують безпеку при експлуатації меблів для учбових закладів: - зроблено з матеріалів, що дозволені чинним санітарним законодавством для використання у закладах освіти; - виріб відповідає санітарно-гігієнічним вимогам; - відсутність гострих кутів, сторонніх запахів; - матова поверхня стільниці; - стійкість конструкції; - наявність пристроїв для запобігання пошкодженню та забрудненню підлоги. Міцність. Гарантійний термін на комплекти - не менше 24 місяців. Вандалостійкість комплектів.
-----	--	---	-----------	---

				Стійкість комплектів до миючих та дезінфікуючих засобів, дозволених для використання.
--	--	--	--	---

45.	Відкриті торги <i>UA-2022-02-09-000260-с</i>	«Робот-конструктор, конструктор для вивчення основ електроніки та програмування (Ардуіно), набір програмованих електронних модулів Vernier, великий набір-конструктор «Основи робототехніки . Розумний дім. Інтернет речей Boteon» на виконання громадського бюджету проект №83 «Успіхи майбутнього» - STEM технології. Робототехніка .» в КЗШ №119»	79 000,00	Технічні, якісні та кількісні вимоги до товару Робот-конструктор Makeblock mBot v1.1 BT Blue або аналог -1штук Вік: 10+ Перевага: унісекс Матеріал: метал / + пластик / Тип гри: робототехніка Кількість деталей: 58 шт З'єднання: гвинтове Рухомі елементи (механіка) Елементи, що рухаються (мотор) Управління зі смартфона / Bluetooth / Розмір готової іграшки:90x130x170 мм / вага 1 кг Гарантія 12 міс. Основні Тип програмований робот-конструктор Інтерфейс підключення USB, Bluetooth Колір синій Двигун 2шт. Живлення батарейки AA, акумулятор Режими роботи управління через програму, слідування по лінії, уникнення перешкод Датчики датчик освітлення, ультразвуковий датчик, датчик прямування по лінії Бездротове керування Bluetooth, 2.4ГГц радіозв'язок Процесорна плата Arduino Uno Звук зумер Особливості Рекомендований акумулятор: Makeblock Li-polymer Battery P3090003 Комплектація Деталі 60 шт. Параметри упаковки Ширина 210 Висота 170 Довжина 100 Вага 1.05 Об'єм 0.0036 Технічні характеристики Розміри 170 x 130 x 90 mBlock - для Mac i Windows, mBlocky - для планшета, Arduino IDE Конструктор для вивчення основ електроніки та програмування (Ардуіно) «Кібер Кодер» або аналог – 5штук Особливості конструктора та його комплектація До складу набору додається навчальний посібник із зрозумілими інструкціями та завданнями домашнього опрацювання. Крім елементів для створення схем та керування ними, в комплекті додаються: регулятори; датчики; перемикачі; джойстик; мотори; 7-сегментний індикатор; модуль зв'язку; LCD-дисплей.
-----	---	--	-----------	---

				Електронний конструктор “КіберКодер” – навчальний набір на основі мікроконтролера Arduino для вивчення електроніки та програмування на мові C/C++. Він комплектується навчальним посібником з детальними інструкціями та завданнями для самостійної роботи. В комплекті є всі необхідні елементи для створення схем і керування ними. Різні датчики, регулятори, перемикачі, мотори, джойстик, 7-сегментний індикатор, LCD дисплей, модуль зв’язку, далекомір, bluetooth, макетні плати та 2 плати Arduino Nano – цього повністю достатньо, щоб пройти шлях від азів до створення складних механізмів. Подібне різноманіття дозволяє дитині виконати 50 різнопланових експериментів. Серцем набору є плата з мікроконтролером Arduino Nano – контролер з відкритим початковим кодом, який може використовуватися в різних пристроях. Дитина познайомиться з мовою програмування C++, якою пишуть програми для Ардуіно, дізнається закони електрики та побудувати свої електричні пристрої, починаючи зі світлофора, закінчуючи більш складними роботами. Плата призначається для підключення простих периферійних пристроїв, наприклад кнопок, датчиків температури, освітленості, тиску і прискорення, і більш складних – рідкокристалічні індикатори та світлодіоди. Дитина може сама написати програму і примусити її взаємодіяти з різними пристроями, відправляючи набір інструкцій для мікроконтролера. Таким чином, підростаючий дослідник не буде нудьгувати. З електронним конструктором “КіберКодер” його чекають нові знання і багато годин експериментів. Комплектація: 2x Arduino Nano 2x Кабель miniUSB 1x Інструкція 1x Макетна плата 800 1x Макетна плата 170 1x Набір світлодіодів 1x Набір резисторів 1x Набір з’єднувальних провідків 1x Набір кнопок 1x П’єзодинамік 1x Потенціометр 1x Фоторезистор 1x Семисегментні індикатори 1x LCD дисплей 1x Двигун постійного струму 1x Батарейний відсік "AA" 4 слоти 1x Датчик Холла 1x Магніт 1x Барометр 1x Сервопривід 1x Джойстик 1x Ультразвуковий дальномір 1x Кроковий двигун 1x Блютуз модуль 1x Інфрачервоний приймач і пульт 1x Радіомодулі 433 МГц 1x Зсувні регістр Великий набір-конструктор Основи робототехніки. Розумний дім. Інтернет речей Boteon або аналог – 1штук Набір призначений для: • вивчення базових принципів алгоритмізації, конструювання та способів застосування та управління компонентів Arduino; • оволодіння сучасними технологіями;
--	--	--	--	---

				• формування навичок роботи з Інтернетом речей (ІОТ) • створення середовища, яке стимулюватиме розробку власних ідей та його реалізацію. В конструкторі використані такі технології: конструктори «Boteon Education», MIT Scratch, ArduBlock, Arduino IDE, MIT App Inventor, розробка Web-додатків для ІОТ. Комплектація набору: До складу набору входить «Конструктор робот S-BOT», «Мобільна платформа J-BOT», «Робот–балансир G-BOT» та «Розумний будинок». Також додається навчальний посібник, в якому зібрані уроки із посібників «Основи робототехніки» та «Розумний будинок». В кожному з посібників передбачено 14 загальних занять, 10 з яких відведено на вивчення середовища візуального програмування Scratch та 4 вступні уроки з основ програмування в середовищі Arduino. Набір програмованих електронних модулів Vernier або аналог – 1штук плата із кабелем; інтерфейсний шилд; датчик температури; фоторота (2 шт). Плата з кабелем: Розміри: 2,7 x 2,1 дюйми (68,58 x 53,34 мм) Чіп USB-to-Serial: FTDI FT232RL Головний процесор: ATmega328 Флеш-пам'ять: 32 КБ Тактова частота: 16 МГц Робоча напруга: 5 вольт Цифрові контакти введення/виводу: 14 (6 виходів ШІМ) Аналогові входи: 6 Кнопка: Скидання Роз'єм USB: кабель USB Mini-B (у комплекті) Роз'єм живлення типу «барильце»: 5 мм, з центральним полюсом 2,1 мм (центральний полюс +, живлення від 7 до 15 В) Інтерфейсний екран Vernier Arduino: 2 порти аналогових датчиків (розетки ВТА) 2 порти цифрових датчиків (роз'єми ВТД) Кнопка скидання Універсальна кнопка Світлодіодний індикатор Включає мультиплексор, що дозволяє автоматичне визначення ідентифікатора на обох каналах (як аналоговому, так і цифровому) Підтримувані мікроконтролери: SparkFun Arduino RedBoard Arduino UNO Arduino Leonardo Intel Galileo Датчик температури: Діапазон температур: від -25 до 125 ° C (від -13 до 257 ° F) Максимальна температура, яку датчик може витримувати без пошкоджень: 150 ° C Типовий дозвіл: 0,08 ° C (від -25 до 0° C) 0,03 ° C (від 0 до 40° C) 0,1 ° C (від 40 до 100° C) 0,25 ° C (від 100 до 125° C)
--	--	--	--	--

46.	Відкриті торги UA-2022-02-09-000414-c	«Стіл з тренувальним полем для навчальних занять з робототехніки (з лотками) 1500*2000 см. на виконання громадського бюджету проект №83 «Успіхи майбутнього» - STEM технології. Робототехніка.» в КЗШ № 119»	41 400,00	Датчик температури: 20 ком NTC Термістор Точність: $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ при 0°C, $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ при 100°C Час відгуку (час для зміни показань на 90%) 50 секунд (в нерухомому повітрі) 20 секунд (в рухомому повітрі) Розміри зонда: довжина зонда (ручка плюс корпус) 15,5 см. Важливо: для використання тільки на повітрі і в воді. Фотоворота: Необхідна потужність: 5 В постійного струму при 40 мА Джерело інфрачервоного випромінювання: максимум на 880 нм Розмір: ширина воріт 75 мм. Вихідний сигнал високий і світлодіод не горить: для незаблокованих воріт. Низький рівень на виході, горить світлодіод: для заблокованих воріт. Промінь приблизно в 9 мм від кінця важелів воріт. ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: <i>Стіл з тренувальним полем для навчальних занять з робототехніки (з лотками) 1500*2000 см. – 3шт.</i> Внутрішні розміри стола: 1500*2000*800 мм Матеріал: ДСП Колір: бук або будь-який під замовлення Лотки: 9 шт. Поле для робототехніки: 1 шт. (матова гнучка поверхня для розміщення на столі/столах або підлозі), методичні матеріали для використання в освітньому процесі.
		Послуги з ремонту і технічного обслуговування вимірювальних, випробувальних	198 000,00	ТЕХНІЧНІ ТА ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ: Предмет закупівлі: <i>Послуги з ремонту і технічного обслуговування вимірювальних, випробувальних і контрольних приладів (повірка лічильників системи холодного водопостачання та системи центрального опалення)</i> Послуги з повірки приладів обліку повинні надаватись Учасником (Виконавцем) з дотриманням діючого законодавства України, в т. ч. згідно з Законом України «Про метрологію та метрологічну діяльність» від 05.06.2014 № 1314-VII та Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку подання засобів вимірювальної техніки на періодичну повірку, обслуговування та ремонт» від 08.07.2015 № 474 (в редакції від 31.10.2018), про що учасник у складі своєї пропозиції повинен надати відповідний гарантійний лист, складений у довільній формі.

47.	Спрощена закупівля UA-2022-02-09-000479-c	их і контрольних приладів (повірка лічильників системи холодного водопостачання та системи центрального опалення)	Повірка приладів обліку теплової енергії та холодної води повинна здійснюватися на обладнанні Замовника. Повірка приладів обліку може здійснюватися на місці їх експлуатації за попередньою домовленістю із Замовником. Учасник повинен надати лист у довільній формі про те, що повірка приладів обліку буде здійснюватися у відповідності до вимог методики повірки, які містяться в нормативно-правових актах або національних стандартах. Учасник під час надання послуг використовує власні витратні матеріали. В ціну пропозиції Учасник має включити всі витрати, в тому числі прями витрати, загальнопромислові витрати, адміністративні витрати, усі податки і збори, що сплачуються або мають бути сплачені Учасником стосовно надання даних послуг, витрати на відрядження, транспортні, заготівельно-складські витрати та інші операційні витрати, прибуток, який учасник планує одержати при виконанні Договору. Послуги з повірки приладів обліку холодної води складаються з: <u>Лічильники холодного водопостачання – 24 шт:</u> - Заклади загальної середньої освіти – 13 шт; - Заклади дошкільної освіти – 10 шт; - Заклади позашкільної освіти – 1 шт. - Підготовки до повірки приладів обліку, що включає: очистку внутрішніх поверхонь (без розбирання) від відкладення водяного каменю, іржі, бруду, перевірка засобів обліку на герметичність; - Надання засобів обліку на повірку органам метрології (повірка засобів обліку холодної води проводиться науковими метрологічними центрами, які мають міжнародно визнані калібрувальні та вимірювальні можливості за відповідними видами та підвидами вимірювань, та/або із застосуванням національних еталонів, також науковими метрологічними центрами, метрологічними центрами та повірочними лабораторіями, уповноваженими на проведення повірки відповідних засобів); - Транспортування, монтажу та опломбування засобів обліку холодної води після повірки з фіксацією показань та заповненням актів відповідного зразка, обробки інформації та її своєчасної передачі Замовнику; - Розпломбування, демонтаж, монтаж та опломбування; - Пусконаладжувальні роботи після монтажу. Послуги з повірки приладів обліку теплової енергії складаються з: <u>Лічильники теплової енергії – 23 шт:</u> - Заклади загальної середньої освіти – 7 шт; - БНРЦ «Довіра» - 2 шт; - Заклади дошкільної освіти – 11 шт; - Заклади позашкільної освіти – 2 шт; - ДЮСШ – 1 шт. - Перевірка функціонування та тестування теплообчислювачів та регламентні роботи витратомірів; - Заміна елементів живлення (батарейки) теплообчислювачів; - Надання засобів обліку на повірку органам метрології (повірка засобів обліку холодної води проводиться науковими метрологічними центрами, які мають міжнародно визнані калібрувальні та вимірювальні можливості за відповідними видами та підвидами вимірювань, та/або із застосуванням національних еталонів, також науковими метрологічними центрами, метрологічними центрами та повірочними лабораторіями, уповноваженими на проведення повірки відповідних засобів); - Оформлення технічної документації для отримання свідоцтва про повірку та актів готовності приладів обліку до опалювального сезону; - Розпломбування, демонтаж, монтаж та опломбування лічильників теплової енергії; - Пусконаладжувальні роботи після монтажу.
-----	--	---	---

48.	Відкриті торги UA-2022-02-09-002547-с	Офісне устаткування та приладдя різне (папір офісний, стрічка фарбована, папір в рулонах, папка реєстратор, папка картонна на зав'язках, книга канцелярська на 96 арк.)	165 767,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Папір офісний А4 500 <i>арк/пачка</i> -1163 пачок Книга канцелярська на 96л. -240 штук Стрічка фарбована до матричного принтера -36 штук Папір в рулонах – 192 штук Папка реєстратор – 10штук Папка картонна на зав'язках – 200 штук Папір Zoom А4 80 г/ м² клас С + 500 аркушів, Білий Щільність: 80 г /м² Тип: Білий Формат: А4 Розмір аркушу – 210 x 297 мм; Кількість аркушів в пачці – 500 аркушів Клас: С + ; Книга канцелярська Канцелярська книга NATURE торгової марки BUROMAX – незамінний помічник у веденні щоденних записів, обліку, фіксації ідей, схем, графіків тощо. Обкладинка: тверда ламінована картонна обкладинка; Формат А4 Кількість листів: 96 листів Папір внутрішнього блоку - офсет білого кольору щільністю 60 г/м2 Ліновка: клітина Кріплення внутрішнього блоку - зшивка 4 дизайну обкладинки. Стрічка фарбована до матричного принтера WWM 13мм x 16м STD кільце Формат стрічки – 13мм*16 м Тип зварювання стрічки – кільце Колір стрічки – чорний або аналог; Папір в рулонах СУ 210 L без перфорації Призначення: для принтера Тип поверхні паперу:матова Класифікація паперу: L Ширина рулону: 210 мм Довжина намотування: не менше 50м. або аналог;
-----	--	---	------------	--

				Папка реєстратор Ширина торця, мм -70 мм Тип механізму -Арковий Змінний індекс на торці - Є Металева окантовка -Є Щільність картону -1100 г/м2 Формат -А4 Колір -Чорний Матеріал - Картон ламінований Папка картонна на зав'язках: Тип папки: папка для паперів Вид: вертикальна Ширина: 23 см Довжина: 2 см Формат: А4.
49.	Відкриті торги UA-2022-02-09-000162-с	Закупівля та встановлення бульбашкової панелі, інтерактивної підлоги та інтерактивного дитячого стола на виконання проєкту громадського бюджету для Криворізької гімназії №58 Криворізької міської ради	282 470,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Настінна або підлогова Бульбашкова панель MENTAL, 1110мм -1штук Висота конструкції – 1110мм. Ширина – 1220мм. Товщина – 100 мм. Колір декоративної коробки - бежевий Підсвічування - RGB (кольорове) - 16 кольорів + режими Пульт управління Інтерактивна підлога – 1штук Інтерактивне програмне забезпечення: Бібліотека ефектів: 80 програм Ручне та автоматичне перемикання інтерактивних ефектів Функція «Руки окремо від ніг» (незалежно) – апаратна підтримка Проектор: Яскравість: від 3800 ANSI lumen Контрастність: 16 000 : 1 Проекційне відношення: не більше 1.3:1 Роздільна здатність: від 1024x768 px Технологія: LCD: 3 P-Si TFT Відтворення кольорів: 1.07 мільярдів Співвідношення сторін зображення, що проектується на підлогу: 4:3 або 16:10 Тривалість роботи лампи: 8 000 (стандартний режим), 17 000 годин (еко-режим) Розміри: Розташування проектора в корпусі – горизонтальне Габарити без упаковки: 530x400x200 мм Габарити в упаковці: 600x470x265 мм Вага нетто/брутто: 9,7/11,5 кг Розмір проекції від 1,5 х 2 метрів Комплект поставки (для моделей Briolight S та E):

				Інтерактивна підлога Пульт дистанційного керування (2 шт.) Інструкція користувача Гарантійний талон Інтерактивний дитячий стіл ZABAVA – 1штук У комплекті зі столом іде програмне забезпечення, це можуть бути як ігор, так і навчальні програми. Набір програмного забезпечення може бути встановлений на замовлення. Характеристики: - діагональ екрану: 32”. - яскравість 500 кд/м. - контрастність Mega DCR 1000000: 1 - кут огляду 178°; - Роздільна здатність 1920 x 1080 пікселів - технологія: ємнісна; - WiFi 802.11 b/g/n; - Мультитач: MultiTouch 10 - Вбудований ПК: QuadCore, RAM 2 ГБ, HDD 16 ГБ, Android 5.1. Колір: помаранчевий або жовтий.
50.	Відкриті торги UA-2022-02-09-001996-с	Навчальні засоби на виконання громадських проєктів для Криворізької гімназії № 91 Криворізької міської ради Дніпропетровської області та Криворізької загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 119 Криворізької міської ради Дніпропетровської області (2 лоти)	448 100,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Цифрова лабораторія (вчительський комплект, фізика) ЦВК -1 комплект До складу комплекту входить: Датчик напруги Go Direct Датчик струму Go Direct Датчик температури (2 шт.) Go Direct Датчик температури (термопара) Go Direct Датчик тиску Go Direct Мікрофонний датчик та звуковий тиск Go Direct Датчик освітленості, ультрафіолету та RGB Go Direct Датчик магнітного поля Go Direct Датчик руху (відстань) Go Direct Фотоворота (2 штуки) Go Direct Датчик сили, прискорення та гіроскоп Go Direct Датчик температури довкілля Go Direct Датчик кута повороту Go Direct Датчик заряду Go Direct Датчик вологості та вуглекислого газу Go Direct

				Зарядна станція Bluetooth адаптер для комп'ютера Набір лабораторний з фізики (на клас) – 1 набір Склад: - комплект "Молекулярна фізика та термодинаміка B-PRO з цифровими датчиками Vernier" 5 штук; - комплект "Оптика та квантова фізика B-PRO з цифровими датчиками Vernier" 5 штук; - комплект "Механіка B-PRO із цифровими датчиками Vernier" 5 штук.
51.	Відкриті торги UA-2022-02-10-000743-с	Комп'ютерна техніка на виконання громадського проєкту для Криворізької загальноосвіт ньої школи I-III ступенів № 119 Криворізької міської ради Дніпропетров ської області та Криворізької гімназії № 91 Криворізької міської ради Дніпропетров ської області (2 лоти)	438 340,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Стационарний комп'ютер – 10штук Системний блок: QBOX I7906 (або аналог) (чорного кольору) Чіпсет: Intel H410 Серія процесора: IntelPentium Модель процесора: G6400 Кількість ядер: 2 Частота: 4 гГц Тип пам'яті: DDR4 Об'єм ОЗП: 8 Гб Частота пам'яті: 2666 Тип накопичувача: SSD Об'ємSSD eMMC диска: 240 Гб Тип відеокарти: дискретна Виробник відеокарти: NVIDIA Модель відеокарти: GeForce GT730 Об'єм відеопам'яті: 2 Оптичний привід: відсутній Роз'єми: VGA (D-Sub) ; DVI-D ; HDMI ; вихід для навушників ; вхід для мікрофона ; RJ-45 (LAN) ; PS/2 Кількість портів USB 2.0: 6 шт. Кількість портів USB 3.1 Type-A: 2 шт. Особливості: Wi-Fi Потужність блоку живлення: 400 Вт Модель корпусу: TARGA 0805BB Монітор:SAMUNGLC27F390FHIX (LC27F390FHIXCI) Діагональ: 27(або аналог) (чорного кольору) Клавіатура: LOGITECHK280E(або аналог) (чорного кольору) Клавіатура: LOGITECH K280E (чорного кольору) або аналог Миша:LogitechUSBB100(або аналог) (чорного кольору) Персональний комп'ютер для вчителя – 1 штук Системний блок: QBOX I7906 (або аналог) (чорного кольору)

Системний блок: **QBOX I7906** (або аналог) (чорного кольору)
Чіпсет: Intel H410
Серія процесора: [IntelPentium](#)
Модель процесора: G6400
Кількість ядер: [2](#)
Частота: 4 ГГц
Тип пам'яті: [DDR4](#)
Об'єм ОЗП: [8 Гб](#)
Частота пам'яті: 2666
Тип накопичувача: [SSD](#)
Об'ємSSD|eMMC диска: 240 Гб
Тип відеокарти: [дискретна](#)
Виробник відеокарти: [NVIDIA](#)
Модель відеокарти: GeForce GT730
Об'єм відеопам'яті: 2
Оптичний привід: [відсутній](#)
Роз'єми:
VGA (D-Sub) ; DVI-D ; HDMI ; вихід для навушників ; вхід для мікрофона ; RJ-45 (LAN) ; PS/2
Кількість портів USB 2.0: 6 шт.
Кількість портів USB 3.1 Type-A: 2 шт.
Особливості: Wi-Fi
Потужність блоку живлення: 400 Вт
Модель корпусу: TARGA 0805BB
Монітор: **SAMSUNGLC27F390FHIX (LC27F390FHIXCI)**
Діагональ: **27**(або аналог) (чорного кольору)
Клавіатура: **LOGITECHK280E**(або аналог) (чорного кольору)
Миша:**Logitech USBB100** (або аналог)
(чорного кольору)
Колонки: **EDIFIERR33BTBlack 2.0 10w Bluetooth (R33BT Black) або аналог**
(чорного кольору)
Колонки: EDIFIER R33BT Black 2.0 10w Bluetooth (R33BTBlack)
Тип акустики: [2.0](#)
Загальна вихідна потужність: 10 Вт
Частотний діапазон: 70-20000 Гц
Керування: регулятор гучності
Живлення: мережа
Матеріал корпусу: МДФ
Розміри колонок: 116 x 208 x 116 мм

Ноутбук – 5 штук

ACER Aspire Vero AV15-51 Volcanic Gray (NX.AYCEU.009) (або аналог) (сірого кольору)

Моделльний ряд: [Acer Aspire](#)

Діагональ дисплея: 15.6 "

Роздільна здатність дисплея: [1920 x 1080](#)

Тип матриці: [IPS](#)

Частота оновлення екрана: 60 Гц

Покриття дисплея: [матове](#)

Серія процесора: Intel® Core™ i5 (11 покоління)

Моделль процесора: 1155G7

Базова частота процесора: 2.5 ГГц

Кількість ядер: [4](#)

Об'єм ОЗП: [8 Гб](#)

Тип пам'яті: DDR4

Кількість слотів оперативної пам'яті: 2

Тип накопичувача: [SSD](#)

Об'єм SSD диска: [512 Гб](#)

Тип відеокарти: [інтегрована](#)

Моделль відеокарти: Intel Iris Xe Graphics

Оптичний привід: [відсутній](#)

Операційна система: Windows 11

Версія Windows: Home

Бездротові комунікації: [Wi-Fi](#); Bluetooth

Стандарт Wi-Fi: IEEE 802.11 ax

Мережева карта: LAN 10/100/1000 Мбит/с (Gigabit Ethernet)

Порти та роз'єми: [HDMI](#); комбінований аудіороз'єм

Кількість портів USB 3.1 (3.2) Type-A: 2 шт.

Кількість портів USB 3.1 (3.2) Type-C: 1 шт.

Тип: [ультрабук](#)

Конструкція: Класична

Вага: 1.8 кг

Габарити: 363.4 x 238.5 x 17.9 мм

Колір кришки: [сірий](#)

Матеріал корпусу: пластик

Ємність акумуляторної батареї: 48 Вт-г

Час роботи від батареї: 7 год.

Особливості: [підсвітка клавіатури](#); сканер відбитків пальців

Веб-камера: 1 Мп (HD)

Конфігурація аудіосистеми: 2 динаміки

Миша: **Logitech USB B100** (або аналог) (чорного кольору)

Персональний комп'ютер для вчителя (Ноутбук) – 1штук

LENOVO ThinkBook 15 або ASUS VivoBook 15 K513EQ-BN335 (90NB0SK1-M04320) Indie Black або аналог

Дисплей (діагональ) - [15.6" \(1920x1080\) Full HD](#)

Процесор - Чотирьохядерний Intel Core i5-1135G7 (2.4 - 4.2 ГГц)

Об'єм накопичувача - [512 Гб SSD](#)

Об'єм пам'яті відео карти - [2 Гб](#)

Моделль відеокарти: Intel Iris Xe Graphics

Тип матриці: [IPS](#)

Частота оновлення екрана: 60 Гц

				Кількість ядер: 4 Об'єм ОЗП: 8 Гб Тип пам'яті: DDR4 Колір – чорний Wi-Fi / Bluetooth / веб-камера Без ОС Вбудовані динаміки Вбудований мікрофон З українською розкладкою Особливості: <u>підсвітка клавіатури</u>; сканер відбитків пальців
52.	Відкриті торги <i>UA-2022-02-10-002523-c</i>	Мультимедійне обладнання на виконання громадського проєкту для Криворізької загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 119 Криворізької міської ради Дніпропетровської області та Криворізької гімназії № 91 Криворізької міської ради Дніпропетровської області (2 лоти)	285 300,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Інтерактивна панель EdPro з програмним забезпеченням Mozabook, з підставкою та підпискою на 1 рік, з навчанням викладачів - 1штук Екран 65" 4K, 20 Touch, Intel® i5 8gen, 256GB SSD, 8GB Підставка на колесиках Бездротова комбо клавіатура + тачпад MozaBook Classroom – підписка на 1 рік Windows 10 Pro UKR Note & Connect & ScreenShare Pro Інтерактивний комплект Інтерактивний комплект Intboard INT-82 або аналог Комплект мультимедійного обладнання(Мультимедійний проектор з короткофокусним об'єктивом та інтерактивними функціями, дошка-екран для мультимедійного проектора (комбінована 5-поверхнева), в тому числі комплект для монтажу мультимедійного комплексу для КФ проекторів (на стіну)) П'ятиповерхова комбінована дошка-екран жорстка BSMM25 (4000 x 1250) або аналог кількість робочих поверхонь: не менше 5 розміри центральної поверхні: висота не менше 1250 мм, шириною не менше 2000 мм, має забезпечувати розмір зображення від проектора не менше 85 дюймів кількість точок кріплень центральної поверхні не менше 5 розміри дошки у складеному стані: висота не менше 1250 мм, ширина не менше 2000 мм, товщина кожної секції не менше 20 мм розміри дошки у розгорнутому стані: висота не менше 1250 мм, ширина не менше 4000 мм розміри бічних поверхонь: висота не менше ніж 1250 мм, шириною не менше ніж 1000 мм наявність металевого покриття з обох боків на центральній поверхні, щоб уникнути температурної деформації. наявність спеціалізованого кріплення бічних поверхонь. Кріплення повинно забезпечувати: монтаж/демонтаж бічних поверхонь, відкривання/закривання, технологічний проміжок у закритому стані бічних поверхонь не менше ніж 14 мм.

				Проектор: Тип матриці: <u>LCD</u> Базова роздільна здатність, точок: 1280x800 Тип джерела світла: лампа розжарювання (UHE) Ресурс лампи в нормальному (економічному) режимі, год: 5000 (10000) Світловий потік в нормальному (економічному) режимі, ANSI лм: 3400 (1900) Контрастність зображення: 16000:1 Відеоінтерфейси: HDMI, D-Sub, USB Пульт ДК: є
53.	Відкриті торги UA-2022-02-10-005127-c	Інтерактивний комплект на виконання громадського проєкту для Криворізької загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 120 Криворізької міської ради Дніпропетровської області	93 000,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Інтерактивний комплект (інтерактивна дошка, короткофокусний проектор, кронштейн, акустична система) – 1 комплект Інтерактивний комплект SMART Board SBM685V + IN136ST + кронштейн або Інтерактивний комплект SMART Board SBM680 + InFocus INV30 + кронштейн Інтерактивний комплект, в тому числі складається з: Інтерактивна дошка, активний лоток, кріплення для дошки, 2 маркери, блок живлення, кабель до блоку живлення (2 м), USB кабель А-В (5 м), Інструкція із встановлення, CD диск із драйверами, ключ активації програмного забезпечення для створення уроків SMART Learning Suite (*-викладач) Комп'ютерна акустика компактна 2.0 Trust GXT 606 Javv RGB 2.0 SnowCamo (23379) або Комп'ютерна акустика компактна 2.0 REAL-EL S-110 Black
54.	Відкриті торги UA-2022-02-10-005776-c	«Навчальні засоби на виконання громадського бюджету проєкт № 87 «Хімічний Експеримента	54 380,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Комплект стендів для кабінету хімії (Періодична система хімічних елементів Д. І. Менделєєва, таблиця розчинності, таблиця індикаторів, витискувальний ряд металів, куточок хімії) – 1 комплект Набір стендів для кабінету хімії Стенд "Портрет" розмір: 300 x 400 мм Стенд "Кислоти" розмір: 2500 x 250 мм Стенд "Шапка висловлювання" розмір: 600 x 200 мм Стенд "Періодична система Д. І. Менделєєва" розмір: 1200 x 1500 мм Стенд "Таблиця розчинності кислот" розмір: 700 x 900 мм Стенд "Інформація" розмір: 400 x 540 мм Стенд "Правила техніки безпеки" розмір: 600 x 400 мм Стенд "Зміна індикаторів" розмір: 900 x 700 мм

		ріум в КЗШ № 120»	Стенд "Взаємодія між фізичними величинами" розмір: 600 x 800 мм Набір "Портрети видатних хіміків світу" – 1набір Комплект портретів має бути виготовлений з цупкого паперу формату не менше А3 з повнокольоровою поліграфією. Комплект має містити не менше 12 портретів провідних хіміків та їх стислі біографічні відомості. Мова українська. Датчик температурний – 1 штук SMART Wi-Fi Термогігрометр з виносним датчиком температури та вологості Датчик рН портативний – 1штук Ручной рН-метр HORIBA LAQUAtwin pH-11 + Набір буферних розчинів HORIBA 514-7 для рН-метрів LAQUATWIN (рН 7.00, 6х14 мл) Лоток пластиковий роздатковий №0, білий - 15штук Лоток №0; 1,6л. 26см*18,5см*6см Нітратометр – 1 штук Нітрат-Тестер, дозиметр та вимірник жорсткості води GreenTest ECO 6 + риба Магнітна мішалка з підігрівом та магнітним якорем – 1штук Магнітна мішалка Ріва-02 Вага нетто, кг 4 Діапазон швидкості обертання, об/хв 0-1300 Матеріал корпусу Сталь із полімерним покриттям Штатив лабораторний комбінований -3штук Штатив Бунзена лабораторний універсальний довжина 30 см ширина 15 см висота 65 см Маса штатива 3,0 кг Кількість тримачів – 8 1) підставка 1шт 2) стрижень металевий 1шт 3) муфта вертикальна 1шт 4) муфта горизонтальна 1шт 5) лапка 2шт 6) кільце діаметром 10 см 1шт 7) півкільце діаметром 9 см 1шт 8) півкільце діаметром 6 см 1шт Термометр електронний – 5 штук Цифровий термометр з таймером та сигналізатором з виносним датчиком до 300 градусів Температурний діапазон: від -50 до +300 градусів Крок вимірювання, точність: 1 градус Розмір корпусу: 78х75х12 мм або Професійний цифровий термометр для м'яса та тесту з виносним датчиком Digital TP-700 для духовки Набір конструктор 3D молекули - 3штуки Науковий набір конструктор 3D молекули Хімія (444 деталі)
--	--	----------------------	--

Цифровий USB мікроскоп 500X – 2штуки

Максимальна роздільна здатність: 1600х1200

Максимальна частота кадрів: 30 кадр/с

Збільшення: від 25X до 500X

Фокус: 0-200 мм

Інтерфейс: USB 1.1, USB 2.0

Довжина кабелю: близько 1.5 м

Колекція "Метали та сплави" – 1штук

Колекція містить зразки:

заліза

чавуну

цинку,

олова,

свинцю,

міді,

латуні,

алюмінію,

дюралюмінію

силуміну

та виробів з них.

Колекція "Зразки простих речовин" – 1штук

Склад колекції:

графіт,

залізо,

титан,

мідь,

алюміній,

сірка,

бром,

ртуть,

молібден,

золото,

нікель.

Або

				Склад: Зразок №1. Магній Mg Зразок №2. Цинк Zn Зразок №3. Залізо Fe Зразок №4. Мідь Cu Зразок №5. Графіт C Зразок №6. Сірка S Зразок №7. Бром (імітація) Br Піпетка дозатор пластикова 3 мл 100 штук Об'єм – 3 мл, матеріал – пластик Прилад для отримання та збору газів - 1 штук Прилад складається з пробірки зі скляним тубусом, воронки з довгим відростком і 3-ма насадками, вставленої в гумову пробку, газовідвідної гумової трубки, скляного наконечника і пружинного затискачу. Електрична плитка нагрівна – 1 штук Плитка SCARLETT SC-HP700S01 Потужність 1,5 кВт З закритим нагрівним елементом
55.	Відкриті торги UA-2022-02-10-000934-с	«Навчальні засоби на виконання громадського бюджету проект № 147 «Науковий простір "З фізикою в рюкзаку" в КГ № 91»	87 811,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Набір важків до терез технічних демонстраційних на 500гр - 1 набір Експерименти. Склад та загальні характеристики. Важки виготовлені з металу. Проведення дослідів з механіки, що пов'язані з визначенням маси. Важки виготовлені з металу. Містяться в спеціальній пластиковій упаковці з ложементами та кришкою. Набір містить пластиковий пінцет для маніпуляцій з важками. 200г - 1 шт; 100г - 2шт; 50г - 1шт; 20г - 2шт; 10г - 1шт; 5г - 1шт; 2г - 2шт; 1г - 1шт; 500мг - 1шт; 200мг - 2шт; 100мг - 1шт; 50мг - 1шт; 20мг - 2шт; 10мг - 1шт. 130x85x70мм. Набір міліграмів (до 1г) – 8штук Експерименти. Склад та конструкція. Обов'язкові вимоги.

				Склад та загальні характеристики набору мають бути не гірші: Габаритні розміри не менше Проведення дослідів з механіки, що пов'язані з визначенням маси. Міліграмові важки мають бути виготовлені з металу. Повинні міститися в спеціальній пластиковій упаковці. - 500мг - 2шт; - 200мг - 2шт; - 100мг - 2шт; - 50мг - 2шт; - 20мг - 2шт; - 10мг - 1шт. 60x40x17мм. не менше 0,01кг. Набір важків (до 200г) – 8 штук Проведення дослідів з механіки, що пов'язані з визначенням маси. Важки виготовлені з металу. Містяться в спеціальній пластиковій упаковці з ложементами та кришкою. Набір містить пластиковий пінцет для маніпуляцій з важками. - важок 5г - 1шт; - важок 10г - 1шт; - важок 20г - 2шт; - важок 50г - 1шт; - важок 100г - 1шт. 80x50x40мм. 0,25кг. Динамометр лабораторний 5Н – 8штук Україна 12 міс Обладнання для навчання Динамометр лабораторний 5Н Використовується у кабінеті фізики загальноосвітнього навчального закладу під час проведення лабораторних дослідів з механіки. Експерименти. Вимірювання сил (ваги, тертя, пружності тощо) Прилад виготовлений з металу у вигляді планшета з відповідними відмітками, пружини зі стрижнем із вказівником та гачком. Показчик має можливість регулювання для виставлення на нульову точку. - 5Н 0,1Н; & plusmn; 2%. 200x40x15мм. не менше 0,03 кг Барометр-Анероїд – 1 штук Використовується в кабінеті фізики загальноосвітнього навчального закладу під час проведення лабораторних робіт з механіки. Вимірювання атмосферного тиску, демонстрація будови барометра. Прилад виготовлений у вигляді круглого пластикового корпусу Ø70мм з металевими циферблатом та механізмом всередині. Його конструкція дозволяє вішати прилад на стіну за допомогою маленького цвяха. Ви також можете встановити його у тонкий дерев'яний корпус за допомогою прозорого пластикового утримуючого кільця. від -20 до 50°C = від -4 до 120°F; 960 - 1060 hPa 960-990 hPa; 960-990 hPa & 1030-1060hPa = +/- 10 hPa;990-1030 hPa = +/- 5 hPa. 70x70x35мм. 0,1кг
--	--	--	--	--

Циліндр вимірювальний з пристасуваннями (Відерце Архімеда) – 1 штук

Дія архімедової сили в рідинах і газах. Рівність архімедової сили вазі витісненої рідини в об'ємі зануреної частини тіла.

Прилад має бути виготовлений у вигляді пластикового циліндру з комплектом пристосувань.

Склад та загальні характеристики приладу мають бути не гірші:

- динамометр планшетний металевий 2Н , не менше 1шт.
- відерце ПП об'ємом 65куб.см , не менше 1шт.
- стакан відливний пластмасовий діаметром не менше 70мм , не менше 1шт.
- циліндр пластмасовий вимірювальний об'ємом не менше 90 куб.см ,не менше 1шт.
- важок металевий з антикорозійним покриттям не менше 100г - не менше 1шт.
- важок алюмінієвий без гачка вагою не менше 19г ,не менше 1шт.
- важок алюмінієвий з гачком вагою не менше 19г, не менше 1шт.
- пакувальна коробка , не менше 1шт.

Габаритні розміри не менше 190х70х70мм.

Вага приладу не менше 0,27кг.

Гідростатика, плавання тіл -1 штук

Закони гідростатики. Умови плавання тіл в рідині.

Занурення і підйом моделі підводного човна. Дослідна перевірка закону Архімеда.

Прилад має бути виготовлений у вигляді макету підводного човна, що сполучений з насосом. Вага макета підводного човна має складати 210гр. За допомоги насоса має бути можливість нагнітати або видаляти повітря, витісняючи або набираючи, тим самим, воду в середню частину макету підводного човна. Середня частина макета підводного човна має бути виготовлена з прозорого пластику для візуальної оцінки її заповнення водою. Таким чином повинно мати можливість здійснювати занурення і спливання підводного човна. Градування об'єму насоса повинно надавати можливість проводити розрахунки гідростатичних параметрів проведеного досліджу.

Склад та загальні характеристики приладу мають бути не гірші:

- прилад в зборі – 1шт
- насос – 1шт
- трубка з'єднувальна - 1шт
- пакувальна коробка -1шт

Габаритні розміри : не менше 230х70х70мм.

Вага : не більше 0,5кг.

Набір для дослідження поверхневого натягу рідини – 1набір

Дослідження поняття поверхневого натягу рідини. Коефіцієнт поверхневого натягу рідини. Поняття внутрішньої енергії рідини.

Склад і конструкція приладу:

- динамометр 1Н - 1шт;
- металева рамка кубічної форми -40х40х40мм - 1шт;
- металева рамка у формі трикутної піраміди з діагоналлю - розміром 40мм - не менше -1шт;
- металева рамка у формі кільця діаметром 40мм - 1шт;
- металева рамка у формі двох з'єднаних рухомих кілець діаметром 40мм - 1шт;
- металева рамка у формі кільця з вертикальним напівкілцем діаметром 40мм - 1шт;
- металева рамка П подібної форми розміром 70х40мм з рухомою перетинкою - 1шт;
- площинне тіло розміром 60х60мм - 1шт;
- площинне тіло розміром 40х40мм - 1шт;
- площинне тіло розміром 20х20мм -1шт

Прилад складається з : динамометра 1Н, металевих рамок різних розмірів і форм з петлями і трьох площинних тіл з оцинкованої сталі та оснащених гачками. Металеві рамки виготовлені з дроту Ø1мм з нікелевим покриттям

Габаритні розміри 210х80х80мм.

Вага 0,1кг.

Циліндр вимірювальний 50мл ПП -15 штук

Експерименти.

Досліди з курсу хімії та біології.

Мірний посуд виготовлений з міцного прозорого поліпропілену у формі циліндра з носиком, та має метричну шкалу.

Загальні характеристики приладу. Обов'язкові вимоги.

Ціна поділки 1мл.

Об'єм циліндра 50мл.

Внутрішній діаметр циліндра не менше 23мм.

Габаритні розміри не менше 63х63х195мм.

Вага не менше 0,038кг.

Циліндр вимірювальний 100мл ПП -15 штук

Мірний посуд виготовлений з міцного прозорого поліпропілену у формі циліндра з носиком, і має метричну шкалу. Функціональний об'єм циліндра 1мл.

Внутрішній діаметр циліндра 100мл.

Габаритні розміри 73х73х245мм.

Вага 0,041кг.

Електромагніт розбірний (підковоподібний) -1 штук

Склад та загальні характеристики приладу мають бути не гірші:

- електромагніт U-подібний з двома котушками та гачком 1шт;

- якір з гачком 1шт.

Габаритні розміри електромагніту з гачком та якірем не менше 107х30х180мм.

Габаритні розміри якоря не менше 59х13х42мм.

Вага електромагніту з якірем не менше 0,3кг.

бути виготовлено з м'якої сталі U-подібної форми. На кінцях осердя мають міститися дві однакові котушки, що повинні бути намотані на пластмасові каркаси із затискачами для під'єднання джерела живлення. Котушки мають бути з'єднані послідовно, загальний їх опір має складати близько 3Ом. Кожна котушка повинна мати клеми для під'єднання джерела

живлення або вимірювального приладу. Напруга живлення має становити не більше 6В постійного струму. Прилад має також містити сталений якір з гачком для підвішування вантажів.

Прилад для демонстрації правила Ленца – 1штук

Порівняння взаємодії з магнітом суцільного кільця (контура) та кільця з прорізом. Рух суцільного кільця при взаємодії магніту і кільця.

Склад і конструкція приладу:

- коромисло з кільцями -1шт;
- підставка зі стрижнем - 1шт;

Прилад виготовлений з металу у вигляді легкого коромисла, на одному кінці якого закріплено замкнене алюмінієве кільце, а на іншому - розімкнене. Коромисло підвішене підп'ятником на вістрі, що вмонтовано в металевий стрижень з металевою основою круглої форм

Довжина коромисла 150мм.

Габаритні розміри приладу 118x80x135мм.

Вага приладу 0,2кг.

Комплект з електролізу демонстраційний – 1штук

Електроліз. Принцип дії гальванічного елемента. Будова і принцип дії акумулятора.

Електропровідність води, розчинів солі і кислоти. Залежність електропровідності електролітів від температури. Електроліз розчину мідного купоросу. Електроліз підкисленої води. Вимірювання електрохімічного еквіваленту міді. Демонстрація хімічної дії струму та технології гальванічного покриття.

Комплект має бути виготовлений у вигляді діелектричної посудини на пластиковій основі.

Пластикова основа має містити в собі зібрану електричну схему з позначками джерела живлення та клеми для підключення амперметру. Прилад також повинен мати індикаторну лампочку, клеми для монтажу двох стрижнів з універсальними затискачами та клеми для підключення зовнішнього джерела живлення.

Склад та загальні характеристики комплекту мають бути не гірші:

- стрижні з універсальними затискачами не менше 2шт;
- електрод із графіту не менше 2шт;
- електрод із свинцю не менше 2шт;
- електрод із цинку не менше 2шт;
- електрод із міді не менше 2шт;
- електрод із нержавіючої проволочи - не менше 2шт;
- пробірка хімічна не менше 2шт;
- корок з держакон - не менше 1шт;
- довжина електродів - не менше 100мм.

Габаритні розміри в зібраному вигляді. не менше 205x125x140мм.

Вага не менше 0,4кг.

Електрофорна машина - генератор Вімшурста – 1штук

- прилад у зборі 1шт;
- максимальна довжина іскри між розрядниками не більше 50мм;

- електрична ємність кожного конденсатора не менше 500пФ;
- діаметр дисків не менше 250мм;
- товщина дисків не менше 3мм.

Габаритні розміри не менше 280х180х330мм.

Вага не менше 1,5кг.

Стрілки магнітні на підставці демонстраційні (пара) – 1штук

Вивчення взаємодії полюсів магнітів; орієнтації магніту в магнітному полі; визначення напрямку магнітного меридіану та інших дослідів з магнетизму та електромагнетизму.

Прилад виготовлений з металу та пластику у вигляді магнітної стрілки на металевому вістрі, що кріпиться на пластиковій підставці.

Склад та конструкція приладу.

Склад:

- стрілка магнітна - 2шт;
- підставка пластикова з металевим вістрям - 2шт;
- довжина стрілки 140мм.

Габаритні розміри одної стрілки 140х67х100мм.

Вага набору 0,014кг

Магніти керамічні для демонстрування взаємодії (1шт)

Склад та загальні характеристики набору мають бути не гірші:

- дерев'яна основа - 1шт;
- верхній обмежувач -1шт;
- кільцевий магніт - не менше 2шт;
- зовнішній діаметр магніту - не менше 60мм;
- внутрішній діаметр магніту - не менше 23мм;

- товщина магнітів - не менше 9мм.

Габаритні розміри приладу не менше 95х80х120мм.

Вага не менше 0,3кг.

Магніт штабовий демонстраційний (пара) 110 мм довжина -1штук

Габаритні розміри в упаковці (довж. * шир. * Вис.), См -12 * 3,5 * 1

Вага, кг - не більше 0,2

У комплект входять:

магніти смугові - 2 шт.

Розмір 1-го магніту: 110х20х10 ММ.

Половини магніту пофарбовані в різні кольори.

Магніт U-подібний демонстраційний 80х60 мм – 1штук

Магніт дугоподібний (підковоподібний) призначений для демонстрації властивостей постійних магнітів і проведення ряду дослідів з електромагнетизму.

Магніт являє собою намагнічений брусок дугоподібної форми. Полюси магніту пофарбовані в різні кольори. Позначення полюсів: N - північний, S - південний. Магнітні властивості придані виробу в заводських умовах, шляхом приміщення в сильне зовнішнє магнітне поле з наступною термічною обробкою.

Розмір магніту: 80х60х18 ММ.

Затискачі пружинні типу "крокодил" – 100 штук

Комутація електричних приладів та обладнання.

Затискачі виготовлені з металу з антикорозійним покриттям та оснащені пластмасовими наконечниками.

Склад і конструкція приладу.

- затискач пружинний 2шт.

Габаритні розміри 55х25х5мм.

Вага одного затискача 0,004кг.

Реостат лабораторний 10 Ом – 8 штук

Прилад має бути виготовлений у формі котушки з ніхромового дроту на фарфоровому осередку та металевому каркасі.

Має бути оснащений рухливим струмознімачем.

Склад і конструкція приладу:

- реостат у зборі - 1шт;

- повний опір приладу -50 Ом.

Габаритні розміри - не менше 257х55х90мм.

Вага - не менше 0,48кг.

Комплект магнітів штабових – 8 комплект

Магнетизм. Електромагнетизм. Постійні магніти.

Конфігурації магнітних полів. Явище електромагнітної індукції.

Дія магнітного поля на струм.

Склад і конструкція приладу:

- магніт -2шт.

Прилад виготовлений у формі двох сталених намагнічених брусків прямокутної форми з двоколірним фарбуванням.

Габаритні розміри одного магніту -76х12х5мм.

Вага одного магніту - 0,037кг.

Підковоподібний магніт -8 штук

Магнетизму. Електромагнетизм. Постійні магніти. Зміни магнітних полів. Явище електромагнітної індукції. Дія магнітного поля струму.

Склад та конструкція приладу: - магніт 1шт.

Прилад виготовлений у формі намагніченого бруска U-подібної форми з двоколірним фарбуванням.

Габаритні розміри магніту не менше 75х50х15мм.

Вага одного магніту не менше 0,074 кг.

Цифровий мультиметр UNI-T UT131A – 8 штук

Постійна напруга - 200 мВ / 2 В / 20 В / 200 В / 250 В

Змінна напруга - 200 мВ / 2 В / 20 В / 200 В / 250 В

Постійний струм - 200 мкА / 2000 мкА / 20 мА / 200 мА / 2 А / 10 А

Змінний струм - 200 мкА / 2000 мкА / 20 мА / 200 мА / 2 А / 10 А

Опір - 200 Ом/ 2 кОм/ 20 кОм / 200 кОм / 2 МОм 20 МОм / 200 МОм

Ємність - 2 нФ / 20 нФ / 200 нФ / 2 мкФ / 20 мкФ / 200 мкФ / 2000 мкФ

загальні характеристики - 1.5 В батарея (AAA) × 2

харчування - 2000-разрядный ЖК, 66 × 51 мм

Дисплей

Розміри 137 × 77 × 47 мм

Вага - 206 г

Стрілки магнітні на підставці лабораторні (пара) – 10 штук

Вивчення взаємодії полюсів магнітів; орієнтації магніту в магнітному полі; визначення напрямку магнітного меридіану та інших дослідів з магнетизму та електромагнетизму.

				Прилад виготовлений з металу та пластику у вигляді магнітної стрілки на металевому вістрі, що кріпиться на пластиковій підставці. Склад та конструкція приладу. Склад: - стрілка магнітна 2шт; - підставка пластикова з металевим вістрям 2шт; - довжина стрілки 140мм. Габаритні розміри одної стрілки 140х67х100мм. Вага набору 0,014кг. Модель ока – 1штук Демонстрація оптичної системи ока людини. Прилад виготовлено з пластика у вигляді моделі ока людини, що демонструє зіницю та кришталик, скловидне тіло, зоровий нерв, судинну оболонку, сітківку, райдужну оболонку. Габаритні розміри 140х140х180мм. Вага 1кг. Функціональна модель "Око людини" – 1штук Модель призначена для використання в загальноосвітніх навчальних закладах в кабінетах біології та фізики під час вивчення теми "Око людини" та "Оптична система ока". Має демонструвати будову ока людини, принцип отримання зображення на сітківці ока, фізичну природу дефектів зору, таких як короткозорість і далекозорість. Модель має бути виготовлена з пластику та металу. На підставці з полозами повинна бути закріплена модель ока та за допомогою двох стійок на ковзних опорах мають бути закріплені додаткові частини моделі: модель окулярів і освітлювач. Модель ока повинна містити механізм зміни форми очного кришталика та матовий рухомий екран на зворотній стороні. Склад моделі має бути не гірше: - модель ока на підставці з полозами - не менше 1шт; - модель окулярів з трьома змінними лінзами на ковзній опорі - не менше 1шт; - освітлювач - не менше 1шт; - батарейка типу AA 1,5В - не менше 2шт; - екран матовий з ручкою - не менше 1шт. Габаритні розміри не менше 360х150х360мм. Вага не менше 1,4кг. Дозиметр - 1штук Принцип дії лічильника іонізаційних частинок. Отримання навиків практичного вимірювання радіоактивного фону на місцевості за допомоги дозиметра. Прилад повинен мати пластиковий корпус с рідкокристалічним екраном розміром не менше 35х10мм та дві клавіші вибору режимів. Загальні характеристики приладу мають бути не гірші: Діапазони вимірів і відносні основні похибки: - потужності еквівалентної дози гамма-випромінювання - еквівалентної дози гамма-випромінювання - щільність потоку бета-часток, в якому можлива оцінка поверхневої забрудненості бета-радіонуклідами 0,1 - 999,9мкЗв/ч $\pm 25\%$; Енергетичні діапазони вимірів і енергетична залежність: 137Cs) 0,001 - 9 999мЗв $\pm 25\%$; - гамма- і рентгенівського випромінювання (90Sr+90Y) 10 - 100 000 1/(см²•мін). - бета-випромінювання 0,05 - 3,0МэВ $\pm 25\%$;
--	--	--	--	---

				- тимчасові інтервали вимірів 0,5 - 3,0 МзВ; - час безперервної роботи від нових елементів живлення 5 - 70 секунди; - діапазон робочих температур Живлення має здійснюватися від двох батарейок типу ААА. не менше 6000 годин; Габаритні розміри																				
56.	Спрощена закупівля UA-2022-02-11-004054-с	Послуги з озеленення територій та утримання зелених насаджень (видалення сухостійних дерев) на території закладів освіти Саксаганського району м. Кривий Ріг	198 900,00	ТЕХНІЧНІ ТА ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ: 1. Технічні характеристики: Послуги надаються з урахуванням охоплення території закладів освіти Саксаганського району м. Кривого Рогу. Строк надання послуг – з моменту укладення договору до 30.06.2022р. Виконавець зобов’язаний надавати послуги Замовнику з дотриманням вимог: «Правил утримання зелених насаджень у населених пунктах України», затверджених Наказом Міністерства будівництва, архітектури та ЖКГ України від 10.04.2006 №105; «Правил охорони праці під час проведення робіт з видалення дерев і пеньків у населених пунктах України», затверджених Наказом Держжитлокомунгоспу України від 30.11.1995 №51. Виконання послуг повинно здійснюватися Виконавцем у денний час, із дотриманням: - вимог техніки безпеки, встановлених для даного виду послуг; - електробезпеки, правил дорожнього руху. В разі необхідності термінового виконання послуг, що не передбачені графіком, Замовник письмово або в телефонному режимі з наступним письмовим підтвердженням, надає відповідні доручення. 2. Кількісні характеристики: Складові послуг (видалення сухостійних дерев) на території закладів освіти Саксаганського району м. Кривий Ріг: <table><tr><th>№ п/п</th><th>Найменування послуг</th><th>Одиниця виміру</th><th>Кількість</th></tr><tr><td colspan="4">Видалення сухостійних дерев</td></tr><tr><td>1.</td><td>Дерева висотою від 5 до 30 м, Ø 10-30 см</td><td>шт</td><td>5</td></tr><tr><td>2.</td><td>Дерева висотою від 5 до 30 м, Ø 30-80 см</td><td>шт</td><td>36</td></tr><tr><td>3.</td><td>Дерева висотою від 5 до 30 м, Ø більше 80 см</td><td>шт</td><td>5</td></tr></table> 3. Якісні характеристики: Послуги, що є предметом закупівлі, повинні відповідати вимогам чинних нормативно-правових актів щодо встановлених рівнів шкідливого фізичного та біологічного впливу на навколишнє природне середовище і здоров’я людини. Надаватися якісно, своєчасно і в повному обсязі. Якість та порядок надання послуг повинні відповідати вимогам: «Правил благоустрою у м. Кривому Розі, затвердженими рішенням Криворізької міської ради від 21.10.2015 № 4038» (зі змінами та доповненнями), "Правил утримання зелених насаджень у населених пунктах України", затверджених Наказом Міністерства будівництва, архітектури та ЖКГ України від 10.04.2006 №105, Порядку видалення дерев, кущів, газонів і квітників у населених пунктах, затвердженого Постановою КМУ від 01.08.2006 № 1045 та всіх інших діючих нормативних документів, що стосуються порядку, строків та якості надання відповідних послуг. Послуги, що є предметом закупівлі, повинні виконуватися відповідно до вимог чинного законодавства в галузі охорони навколишнього природного середовища, правил протипожежної безпеки та інших нормативно-правових документів.	№ п/п	Найменування послуг	Одиниця виміру	Кількість	Видалення сухостійних дерев				1.	Дерева висотою від 5 до 30 м, Ø 10-30 см	шт	5	2.	Дерева висотою від 5 до 30 м, Ø 30-80 см	шт	36	3.	Дерева висотою від 5 до 30 м, Ø більше 80 см	шт	5
№ п/п	Найменування послуг	Одиниця виміру	Кількість																					
Видалення сухостійних дерев																								
1.	Дерева висотою від 5 до 30 м, Ø 10-30 см	шт	5																					
2.	Дерева висотою від 5 до 30 м, Ø 30-80 см	шт	36																					
3.	Дерева висотою від 5 до 30 м, Ø більше 80 см	шт	5																					

				Виконавець повинен застосовувати заходи із захисту довкілля в процесі надання послуг: - за можливістю використовувати обладнання та матеріали, які не спричиняють шкоди довкіллю; - забезпечувати унеможливлення забруднення ґрунтів паливно-мастильними матеріалами, які використовуються в процесі експлуатації машин та механізмів при виконанні послуг. Під час надання послуг, що є предметом закупівлі, Учасник повинен вживати заходи для захисту довкілля від забруднення. Для підтвердження відповідності вимогам Замовника щодо необхідності застосування заходів із захисту довкілля, учасником надається довідка в довільній формі, яка містить інформацію про застосування заходів із захисту довкілля, та Виконавець зобов'язується виконати прибирання місця надання послуг після закінчення ним надання послуг, а також здійснити вивіз з подальшою утилізацією, згідно чинного законодавства, гілок, які утворились під час видалення сухою тощо. Складування та залишення спилианих гілок на місці надання послуг не допускається. На підтвердження Учасник повинен надати чинний договір про надання послуг з поведження з твердими побутовими відходами (захоронення) укладений зі спеціалізованою компанією. Договір має бути укладеним на строк, що дорівнює або перевищує строк виконання договору про закупівлю. Учасник у складі пропозиції повинен надати лист-гарантію про вивіз гілок, які утворились під час видалення сухостійних дерев тощо.
57.	Відкриті торги UA-2022-02-11-003897-c	Послуги з промивки систем теплопостачання закладів освіти та ЦБВО, підпорядкованих відділу освіти виконкому Саксаганської районної у місті ради	469 100,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Учасники процедури закупівлі надають в складі тендерної пропозиції інформацію та документи, які підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника критеріям до предмета закупівлі та технічних вимог, встановлених замовником та документи (скановані оригінали або завірнені копії) необхідність надання яких визначена даним додатком). 1. Термін виконання послуг – до 31.07.2022 2. Послуги надаватимуться згідно з графіком. Учасник в складі пропозиції має надати орієнтовний графік надання послуг 3. Загальний обсяг послуг включає в себе: - виконання гідропневматичного промивання тепловикористовуючих установок, трубопроводів теплової мережі і системи опалення з використанням стисненого повітря. Промивка внутрішніх систем опалення теплоносієм забороняється (ПТЕТУіМ п.6.3.15, 7.7.17); - виконання гідралічних випробувань на міцність і щільність (ПТЕТУіМ п.6.3.13, 6.3.59, 6.3.87, 7.7.20, 7.7.26): розподільчих теплових мереж та теплових вводів 1,25 робочого тиску, але не менше ніж 1,2 МПа (12 кгс/см2); системи опалення з чавунними опалювальними приладами - тиском 1,25 робочого, але не більше ніж 0,6 МПа (6 кгс/см2); системи панельного і конвекторного опалення - тиском 1 МПа (10 кгс/см2); елеваторні вузли, калорифери і водонагрівачі гарячого водопостачання та опалення - тиском 1,25 робочого, але не нижче ніж 1 МПа (10 кгс/см2); системи гарячого водопостачання - тиском вище від робочого на 0,5 МПа (5 кгс/см2), але не більше ніж 1МПа (10кгс/см2); - виконання заповнення системи теплоспоживання в присутності представника теплопостачальної організації із відміткою у відповідному акті; - повідомлення Замовника про обсяги виконання робіт; - оформлення звітних документів для енергопостачальної організації.
		Ноутбук на виконання	81 350,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

58.	Відкриті торги UA-2022-02-11-002419-с	громадського проекту для Криворізької загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 72 Криворізької міської ради Дніпропетровської області області та Криворізької загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 120 Криворізької міської ради Дніпропетровської області (2 лоти)		ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Персональний портативний ноутбук з передвстановленою ОС Windows 10 -2 штук Дисплей: 15.6“ Процесор: intel core i7 ОЗУ: 8Гб Накопичувач: SSD 256Gb ОС: Windows 10 Ноутбук з преінстальованим ПЗ -1штук Ноутбук Asus K3400PH-KM108W QuietBlue або Ноутбук LENOVO ThinkBook 15 Миша комп'ютерна безпроводна – 1штук Миша бездротова DefenderSafari MM-675 Nano або Миша бездротова TrustSura																																																																																																
59.	Спрощена закупівля UA-2022-02-14-002201-с	Послуги з технічного обслуговування та перезарядки вогнегасників в для закладів освіти Саксаганського району	196 945,00	<u>ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ</u> <u>до предмета закупівлі:</u> <u>Послуги з технічного обслуговування та перезарядки вогнегасників для закладів освіти</u> <u>Саксаганського району</u> <table><tr><th>№ з/п</th><th>Назва</th><th>ВП-1</th><th>ВП-2</th><th>ВП-5</th><th>ВП-6</th><th>ВП-8</th><th>ВП-9</th><th>ВВК-1, 4</th><th>ВВК-2</th><th>ВВК-3, 5</th><th>Разом</th></tr><tr><td>1</td><td>Заклади дошкільної освіти</td><td>16</td><td>11</td><td>391</td><td>77</td><td>2</td><td>29</td><td>7</td><td>103</td><td>18</td><td>654</td></tr><tr><td>2</td><td>Заклади загальної середньої освіти</td><td>9</td><td>12</td><td>599</td><td>151</td><td>4</td><td>72</td><td>20</td><td>131</td><td>13</td><td>1011</td></tr><tr><td>3</td><td>Заклади позашкільної освіти</td><td>1</td><td>1</td><td>40</td><td>6</td><td>0</td><td>4</td><td>2</td><td>3</td><td>0</td><td>57</td></tr><tr><td>4</td><td>БНРЦ «Довіра»</td><td>0</td><td>0</td><td>30</td><td>0</td><td>0</td><td>23</td><td>0</td><td>2</td><td>3</td><td>58</td></tr><tr><td>5</td><td>ДЮСШ</td><td>0</td><td>0</td><td>9</td><td>0</td><td>0</td><td>23</td><td>2</td><td>3</td><td>2</td><td>39</td></tr><tr><td>6</td><td>ЦБВО</td><td>0</td><td>1</td><td>11</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>7</td><td>0</td><td>0</td><td>19</td></tr><tr><td colspan="2">Всього</td><td>26</td><td>25</td><td>1080</td><td>234</td><td>6</td><td>151</td><td>38</td><td>242</td><td>36</td><td>1838</td></tr></table>	№ з/п	Назва	ВП-1	ВП-2	ВП-5	ВП-6	ВП-8	ВП-9	ВВК-1, 4	ВВК-2	ВВК-3, 5	Разом	1	Заклади дошкільної освіти	16	11	391	77	2	29	7	103	18	654	2	Заклади загальної середньої освіти	9	12	599	151	4	72	20	131	13	1011	3	Заклади позашкільної освіти	1	1	40	6	0	4	2	3	0	57	4	БНРЦ «Довіра»	0	0	30	0	0	23	0	2	3	58	5	ДЮСШ	0	0	9	0	0	23	2	3	2	39	6	ЦБВО	0	1	11	0	0	0	7	0	0	19	Всього		26	25	1080	234	6	151	38	242	36	1838
№ з/п	Назва	ВП-1	ВП-2	ВП-5	ВП-6	ВП-8	ВП-9	ВВК-1, 4	ВВК-2	ВВК-3, 5	Разом																																																																																									
1	Заклади дошкільної освіти	16	11	391	77	2	29	7	103	18	654																																																																																									
2	Заклади загальної середньої освіти	9	12	599	151	4	72	20	131	13	1011																																																																																									
3	Заклади позашкільної освіти	1	1	40	6	0	4	2	3	0	57																																																																																									
4	БНРЦ «Довіра»	0	0	30	0	0	23	0	2	3	58																																																																																									
5	ДЮСШ	0	0	9	0	0	23	2	3	2	39																																																																																									
6	ЦБВО	0	1	11	0	0	0	7	0	0	19																																																																																									
Всього		26	25	1080	234	6	151	38	242	36	1838																																																																																									

				1. Термін виконання послуг – до 01.08.2022 року. 2. Місце надання послуг: Послуги здійснюються виключно на пункті технічного обслуговування вогнегасників Виконавця (далі - ПТОВ). Транспортування вогнегасників до ПТОВ та повернення після технічного обслуговування та перезарядки до закладів освіти відбувається транспортом за кошти Виконавця. 3. Термін дії договору - з моменту укладання договору до 31.12.2022. 4. Тип вогнегасників: ВП-1, ВП-2, ВП-5, ВП-6, ВП-8, ВП-9, ВВК-1,4, ВВК-2, ВВК-3,5. Загальна кількість вогнегасників – 1838 одиниць. 5. Послуга з технічного обслуговування та перезарядки вогнегасників включає: - технічне діагностування; - ремонт; - технічне опосвідчення; - перезарядку; - визначення непридатності до використання засобів пожежогасіння. Загальна кількість вогнегасників 1838. Послуги з технічного обслуговування та перевірки вогнегасників, надаються у відповідності до вимог ДСТУ 4297-2004 «Технічне обслуговування вогнегасників». Після проведення технічного обслуговування та перевірки вогнегасників на корпусі вогнегасника і в паспорті на нього Виконавець повинен виконати відповідні відмітки згідно з вимогами п.п. 3.16, 9.4, 9.7 НАПБ 05.026-2010, розділу №7 ДСТУ 4297: 2004 та вимогами паспортів заводів-виробників, в тому числі на корпусі вогнегасника наклеїти етикетку ПТОВ установленого зразка на якісній клейовій основі, на якій вказати вид проведеного технічного обслуговування вогнегасника (перезарядка, ремонтування). Вартість порошку та вуглекислоти повинна входити до вартості перезарядки. Будь-який ремонт частин вогнегасника розглядається, як ремонт запірно-пускового пристрою зі своєю вартістю. Вартість акту вибракування вогнегасників входить в розділ опосвідчення вогнегасників. Учасник гарантує, що якість вогнегасної речовини відповідає затвердженим нормам якості та вимогам ДСТУ 4297-2004. Контроль за якістю надання послуг у відповідності з "Настановами з технічного обслуговування вогнегасників" залишається за Замовником з правом вибіркового випробування вогнегасників. Збитки, пов'язані з втратою, псуванням і пошкодженням майна під час проведення технічного обслуговування та перевірки вогнегасників відшкодовується Виконавцем. Гарантія на надані послуги: гарантійний термін вогнегасної речовини повинен бути не менше регламентованої періодичності перезарядки, передбаченої виробником для даного типу вогнегасника, а для інших робіт становить 12 (дванадцять) місяців з дати підписання уповноваженими особами Сторін акту прийому-передачі наданих послуг у повному обсязі. Вогнегасники після обслуговування повинні відповідати вимогам експлуатаційних документів. Якщо за результатом надання послуги, вогнегасник визначається непридатним до подальшого використання за призначенням, Виконавець (Учасник) розбирає його, утилізує вогнегасну речовину. Також Виконавцем (Учасником) надаються дефектний акт на вогнегасник, що визнаний непридатним для подальшої експлуатації за результатами надання Послуг. Ціна пропозиції повинна бути обґрунтована і розрахована згідно з діючими на час проведення закупівлі нормативними документами. Учасник, при визначенні вартості пропозиції повинен враховувати усі витрати, пов'язані з виконанням умов договору дотримуючись технічних вимог. Загальна вартість пропозиції, розрахунок за якою надається Учасником щодо проведення спрощеної закупівлі, повинна включати всі витрати, в тому числі прямі витрати, накладні витрати, прибуток, який учасник планує одержати при виконанні договору та усі податки та збори, митні платежі, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством України Учасником стосовно виконання послуг, всі витрати на транспортування, навантаження та розвантаження, монтаж, встановлення, страхування та інші витрати. Не врахована Учасником вартість окремих послуг не сплачується Замовником окремо, а витрати на їх виконання вважаються врахованими у загальній ціні його пропозиції.
--	--	--	--	--

60.	Відкриті торги UA-2022-02-14-000157-c	Цифровий вимірювальний комп'ютерний комплекс для кабінету біології (комплект вчителя) на виконання громадського проєкту для Криворізької загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 72 Криворізької міської ради Дніпропетровської області	135 510,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Цифровий вимірювальний комп'ютерний комплекс для кабінету біології (комплект вчителя). – 1штук Цифровий вимірювальний комп'ютерний комплекс VernierLabQuest 2 або аналог Дозволяє проводити велику кількість лабораторних дослідів, практичних робіт та здійснювати демонстрацію явищ. Можливості ЦВКК Vernier: швидка підготовка до навчальних занять та зручне використання, повна відповідність вимогам навчальних закладів, висока точність та практичний досвід роботи в умовах «реальної лабораторії», будована пам'ять та можливість працювати під різними операційними системами, відтворення інформації на вбудований дисплей чи екран проектору, підтримка великої кількості датчиків, можливість розширення функцій та замовлення аксесуарів. До комплекту вчителя входить датчики (комплекти «Біологія», «Людська фізіологія») згідно Наказу МОН №574 від 29.04.2020 року. Набір кабелів у кількості, достатній для підключення аналогово-цифрового перетворювача та датчиків; методичний посібник; інструкція.
61.	Відкриті торги UA-2022-02-14-000777-c	Навчальні засоби на виконання громадського проєкту для Криворізької загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 72 Криворізької міської ради Дніпропетровської області	71 073,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Набір моделей "Анатомія людини" у складі 12 моделей – 1комплект Моделі використовуються в кабінеті біології загальноосвітнього навчального закладу під час вивчення біології людини. Анатомічні моделі демонструють будову тіла та органів людини. Всі моделі розбірні. Технічні характеристики: виготовлені з пластика, забарвлені в яскраві природні кольори та встановлені на підставки. Експлуатувати моделі в сухому приміщенні з кімнатною температурою (15-25С) при відносній вологості повітря 80% До складу набору «Анатомія людини» входять моделі торс людини розбірний 85см; скелет; легені; нирка; серце; будова зуба; око; гортань; шлунок; череп;

головний мозок людини;
печінка.

Набір мікропрепаратів для вивчення біології, лабораторний, "Загальна біологія", "Гриби", "Ботаніка", "Біологія", "Анатомія", "Зоологія" -1 комплект

Технічні характеристики.

Експерименти.

Дослідження мікроскопічних ботанічних, зоологічних і анатомічних об'єктів за допомоги мікроскопу.

Склад та загальні характеристики набору.

Мікропрепарати можуть бути виготовлені з цілого мікроскопічного організму, з частини організму, з тонких зрізів тканин та органів. Вони змонтовані на стандартних предметних скельцях розміром 76х26х1мм з використанням покривних скельць розміром не менше 14х14х(0,15-0,17)мм, оздоблених етикеткою розміром 23х23мм із зазначенням назви препарату українською мовою.

Зрізи тканин максимально тонкі, в один шар клітин, і мають всі таксономічні ознаки. Препарати забарвлені стійкими барвниками, що не порушують структуру об'єкта. Об'єкти розташовані у центрі предметного скла.

Мікропрепарати постійні за терміном зберігання, чіткі, якісні (позбавлені бруду, сторонніх об'єктів), придатні для вивчення за допомогою шкільних мікроскопів або луп. Набір мікропрепаратів розміщений в спеціальній коробці з пазами для предметних скельць.

Склад набору "Загальна біологія":

1. Зелені водорості. Вольвокс - 1шт.
 2. Зелені водорості. Хлорела - 1шт.
 3. Зелені водорості. Евглена зелена - 1шт.
 4. Зелені водорості. Спірогіра - 1шт.
 5. Зелені водорості. Улотрикс - 1шт.
 6. Гідра - 1шт.
 7. Амеба - 1шт.
 8. Інфузорія туфелька - 1шт.
 9. Спорогон зозулиного льону - 1шт.
 10. Заросток папороті - 1шт.
 11. Дріжджі - 1шт.
 12. Поперечний зріз пиляка - 1шт.
 13. Поперечний зріз зав'язі - 1шт.
 14. Пилок сосни - 1шт.
 15. Гілка базилика фіолетового - 1шт.
 16. Внутрішня будова кореня - 1шт.
 17. Внутрішня будова листка - 1шт.
 18. Тканини рослинного організму. Провідна - 1шт.
 19. Тканини рослинного організму. Покривна - 1шт.
 20. Тканини рослинного організму. Меристематичні клітини - 1шт.
 21. Тканини рослинного організму. Механічні: склеренхіма - 1шт.
 22. Мітоз, стадії (рослинна клітина) - 1шт.
 23. Мейоз у тварин - 1шт.
 24. Мейоз у рослин - 1шт.
 25. Кров жаби - 1шт.
 26. Шкірка цибулі - 1шт.
 27. Сперматозоїди людини - 1шт.
 28. Хромосоми дріозофіли - 1шт.
 29. Жіночі хромосоми людини - 1шт.
 30. Чоловічі хромосоми людини - 1шт.
- Габаритні розміри набору 110х80х33мм.
Вага набору 0,18кг.

			Склад набору "Гриби": 1. Дріжджі - не менше 3шт; 2. Актиноміцет - не менше 3шт; 3. Різопус - не менше 3шт; 4. Гнойовик (гриб) - не менше 3шт; 5. Пеніцил (блакитна цвіль) - не менше 3шт. Габаритні розміри набору 82х60х31мм. Вага набору 0,1кг. Склад набору "Ботаніка": 1. Вольвокс - 1шт; 2. Євгена зелена – 1шт; 3. Спірогіра – 1шт; 4. Ціанобактерії (син-зел. водорості) – 1шт; 5. Клітини епідермісу (цибуля) – 1шт; 6. Клітини листка елодеї – 1шт; 7. Зріз стебла трав'янистої рослини – 1шт; 8. Будова кінчика кореня цибулі – 1шт; 9. Клітина соковитого кореня – 1шт; 10. Пиляк лілії – 1шт; 11. Зрілий пилок сосни – 1шт; 12. Спорофіт папороті – 1шт. 13. Антеридії - 1шт; 14. Архегонії – 1шт; 15. Ситовидні трубки – 1шт. Габаритні розміри набору 82х60х31мм. Вага набору 0,1кг. Склад набору "Біологія": 1. Бактерії - 1шт; 2. Збудник бутулізму – 1шт; 3. Пневмокок – 1шт; 4. Парамеція, кон'югація – 1шт; 5. Мітоз, стадії – 1шт; 6. Мітоз у тваринній клітині – 1шт; 7. Дрозофіла – 1шт; 8. Хромосоми дрозофіли – 1шт; 9. Кров рептилій– 1шт; 10. Кров людини – 1шт; 11. Яйцеклітина людини – 1шт; 12. Дріблення яйця жаби – 1шт; 13. Сперма жаби - 1шт. 14. Чоловічі хромосоми людини – 1шт; 15. Жіночі хромосоми людини – 1шт. Габаритні розміри набору 82х60х31мм. Вага набору 0,1кг. Склад набору "Анатомія": 1. Типи м'язових тканин - 1шт; 2. Кісткова тканина – 1шт; 3. Хрящ гіаліновий – 1шт; 4. Жирова тканина – 1шт; 5. Нервова тканина – 1шт;
--	--	--	---

				6. Циліндричний епітелій – 1шт; 7. Багатошаровий епітелій – 1шт; 8. Плаский епітелій – 1шт; 9. Нейро епітелій – 1шт; 10. Кров людини – 1шт; 11. Шкіра людини – 1шт; 12. Жіночі хромосоми – 1шт; 13. Чоловічі хромосоми - 1шт. 14. Сперматозоїди людини – 1шт; 15. Яйцеклітини людини – 1шт. Габаритні розміри набору 82х60х31мм. Вага набору 0,1кг. Склад набору "Зоологія" : 1. Гідра - 1шт; 2. Ротовий апарат гідри – 1шт; 3. Планарія (кишківник) – 1шт; 4. Аскарида (жіноча особина) – 1шт; 5. Аскарида (розт жін стат орг) – 1шт; 6. Сисун японський (куп пари) – 1шт; 7. Кінцівка бджоли – 1шт; 8. Кінцівка мухи – 1шт; 9. Крило бджоли – 1шт; 10. Бджола (жало, мішеч) – 1шт; 11. Крило комара – 1шт; 12. Крило метелика – 1шт; 13. Кров жаби - 1шт; 14. Яйцеклітини жаби – 1шт; 15. Перо птаха – 1шт. Габаритні розміри набору 82х60х31мм. Вага набору 0,1кг.
62.	Відкриті торги UA-2022-02-15-001107-с	«Навчальні засоби на виконання громадськог о бюджету проект № 132 «STEM – start навчальних кабінетів, як центрів наук	309 635,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Штатив для фронтальних робіт – 5штук Штатив є допоміжним навчальним обладнанням для складання установок, закріплення різних приладів, лабораторного посуду при проведенні учнями лабораторних дослідів і практичних занять з фізики, хімії та біології. Комплектність підставка - стійка 300х150 мм- 1 шт., стрижень 60 см - 1 шт., тримач шарнірний вильчастий двосторонній - 2 шт., тримач великий трипальцевий - 2 шт., тримач великий вильчастий - 2 шт., кільце підтримуюче (набір 3 шт.) - 1 набір, тримач шарнірний для термометра - 1 шт., затискачі кріплення - 5 шт. Прилад для отримання та збору газів -15 штук Призначений для одержання газів при проведенні лабораторних дослідів та практичних занять з курсу хімії. Еко-тестер GREENTEST ECO6 + Риба (3 в 1 - нітрат тестор, дозиметр-радіометр, жорсткість води) – 2штук

		про життя. Біо/Хімія для чайників КЗШ №72»		Вимірювання накопиченої дози радіації, накопиченої дози гамма-випромінювання, радіаційного фону, вмісту у воді важких металів, солей, вмісту нітратів в продуктах, температури; Діапазон і точність вимірювань: вимірювання потужності еквівалентної дози (ПЕД) гамма-випромінювання: до 1000 мкЗв / год; Похибка вимірювання ПЕД гамма-випромінювання: $\pm 15\%$; Джерело живлення: Акумулятор Li-іон, батарейки; Сенсорний РК-дисплей з роздільною здатністю 320 x 240 пікселів; До 6 годин автономної роботи і зарядка від USB-кабелю; Легкий і компактний корпус; Діапазон робочих температур: від 0 до + 50 ° С; Клас захисту: IP20 Набір хімічних реактивів для дослідів та експериментів (комплект 4) Chemical-SET – 1набір .Алюміній азотнокислий 9-водн, ч0,10кг., 2. Алюміній гранульований, чда0,10кг., 3. Амоній двухромовокислий, ч0,20кг., 4. Амоній хлористий, ч0,10кг.+0,2, 5. Амоній оцтовокислий, ч0,10кг., 6. Амоній сірчаноокислий, хч0,10кг., 7. Барій гідроокис 8-водн., чда0,10кг., 8. Барій хлористий, тех0,10кг., 9. Борна кислота, ч0,10кг., 10. Гліцерин, фарм (1л=1,26кг)0,10кг., 11. Глюкоза, харчова0,10кг. 12. Залізо (II) сірчаноокисле, тех, Укр.0,10кг., 13. Залізо (III)
--	--	--	--	--

хлорид 6-водн, чда0,10кг., 14. Калій азотнокислий, ч0,20кг., 15. Калій роданистий, ч УКТЗЕД 2842908000 0,10кг., 16. Калій фосфорнокислий 2-зам., ч0,10кг., 17. Калій вуглекислий б/в, ч0,10кг., 18. Калій вуглекислий кислий, харч0,10кг., 19. Калій гідроксид, ч0,20кг., 20. Калій двухромовокислий, ч (біхромат)0,10кг., 21. Калій залізоцинкородистий (жовта кров. сіль), ч0,10кг., 22. Калій йодистий, чда0,10кг., 23. Калій хлористий, ч0,20кг., 24. Марганець (IV) оксид, ч0,10кг., 25. Кальцій фосфорнокислий 2-зам., чда0,10кг., 26. Кальцій гідроокис, ч0,10кг., 27. Літій фтористий, чда0,10кг., 28. Магній хлористий б/в, ч0,10кг., 29. Магній сірчаноокислий 7-водн, ч0,10кг., 30. Мідь (II) хлорид, ч0,10кг., 31. Мідь (II) окис, чда0,10кг., 32. Мідь сірчаноокисла 5-вод, тех0,10кг., 33. Натрій гідроокись, ч0,20кг.+ 0,2, 34. Натрій кремнекислий силікат, ч0,10кг., 35. Натрій бромистий, чда0,10кг., 36. Натрій сірчаноокислий б/в, ч0,10кг., 37. Натрій фосфорнокислий 2-зам 12-вод. чда0,10кг., 38. Натрій фтористий, ч0,10кг., 39. Натрій хлористий, чда0,10кг., 40. Натрій вуглекислий б/в, чда0,10кг., 41. Сечовина (карбамід), ч0,20кг., 42. Сірка осаждена0,10кг., 43. Цинк гранульований, чда0,10кг., 44. Цинк сірчаноокислий, тех0,10кг., 45. Цинк хлористий, ч0,10кг.

Комплект приладів для учнів з лотком з хімії -21 комплект

штатив для 10 пробірок, пробірки 20 мл – 10 шт., спиртівка для спалювання сухого палива, сухе паливо, пробіркотримач, скляна паличка, ложка для спалювання, фільтрувальний папір, універсальний індикаторний папір, крапельниця Шустера ЗП-17,5 ХС (для лакмусу, 50 мл), крапельниця Шустера ЗП-17,5 ХС (для метилоранжу, 50 мл), крапельниця Шустера ЗП-17,5 ХС (для фенолфталеїну, 50 мл), стакан скляний мірний 150 мл

Набір пластикових стендів з біології - 1набір

Набір пластикових стендів. Розмір стенду 600 х 800 мм. Поверхня стендів стійка до миючих засобів, зображення не стирається і залишається незмінним протягом усього терміну експлуатації. Всі стенди укомплектовані шурупами для кріплення на стіну. До комплекту входять такі стенди:

1. Бudoва тваринної клітини,
2. Генетика. Закони Г. Менделя
3. Бudoва рослинної клітини
4. Бudoва мікроскопа
5. Основні форми бактерій
6. Рівні організації живої природи
7. Утворення клітин. Мітоз. Мейоз
8. Життєвий цикл рослини відділу Покритонасінні

Набір пластикових стендів з хімії Ряд активності металів 1200х200мм -1 набір

Ряд активності металів 1200х200мм

Ряд електронегативності 1200х200мм

Правила поведінки 450х750мм

Розчинність кислот, основ і солей у воді 1000х1000

Періодична система 1200х1000мм

Кількісні величини в хімії 700х1000мм

Складні неорганічні речовини 700х1000мм

Класифікація органічних речовин 700х1000мм

Якісні реакції на аніони та катіони 700х1000мм

Комплект пластикових стендів в кабінет хімії. Поверхня стендів стійка до миючих засобів,

			зображення не стирається і залишається незмінним протягом усього терміну експлуатації. Всі стенди укомплектовані шурупами для кріплення на стіну. Демонстраційний набір для складання об'ємних моделей молекул -15 штук Комплектація набору і технічні характеристики: - куля жовтого кольору (сірка), має 2 отвори, діаметр кулі 5 см. Кількість: 1 шт. - кулі зеленого кольору (хлор), мають 1 отвір, діаметр кулі 5 см. Кількість: 2 шт. - кулі темно-синього кольору (азот аміачний, азот для нітрогрупи), мають 1 отвір - 2 штуки, 3 отвори - 1 штука, 4 отвори - 1 шт., діаметр кулі 4 см. Кількість 4 шт. - кулі блакитного кольору (кисень ефірний, кисень карбонільний), мають 1 отвір - 2 шт., 2 отвори - 3 шт., діаметр кулі 4 см. Кількість 5 шт. - кулі помаранчевого кольору (водень), мають 1 отвір, діаметр кулі 3 см. Кількість 20 шт. - кулі чорного кольору (вуглець аліфатичний, вуглець етиленовий, вуглець ацетиленовий, вуглець ароматичний), мають 2 отвори - 3 шт., 3 отвори - 14 шт., 4 отвори - 6 шт., діаметр кулі 4 см. Кількість 23 шт. - з'єднання - 1,5 см, 50 штук. Демонстраційний набір для моделювання будови органічних речовин. -15 штук Комплектність набору: - атом азоту, 5-валентний (синій) - 4 шт., - атом азоту 3-валентний (синій) - 4 шт., - атом кисню 2-валентний (червоний) - 4 шт., - атом сірки 2-валентний (жовтий) - 8 шт., - атом сірки 6-валентний (жовтий) - 4 шт., - атом вуглецю 4-валентний (чорний) - 8 шт., - атом фосфору 5-валентний (фіолетовий) - 4 шт., - з'єднувальні елементи - 80 шт., - модель бензольного кільця - 3 шт., - валіза для зберігання і перенесення обладнання, - універсальні елементи - 4 шт. Комплект моделей кристалічних ґраток -10 комплектів Комплект входить 6 моделей ґраток: - Кристалічна ґратка алмазу - Кристалічна ґратка міді - Кристалічна ґратка хлорида натрію - Кристалічна ґратка вуглекислого газу - Кристалічна ґратка льоду - Кристалічна ґратка йоду Набір моделей : ("Скелет людини 170 см", "Череп людини", "Череп людини з розфарбованими кістками") - 1 набір Модель "Скелет людини 170 см" Технічні характеристики. Застосування.
--	--	--	---

				Модель використовується в кабінеті біології загальноосвітнього навчального закладу в якості демонстраційного матеріалу під час вивчення розділу "Людина". Модель демонструє базовий кістковий опорно-руховий апарат людини. Загальні характеристики та склад моделі. Виготовлена зі спеціального пластика, що точно імітує кісткову тканину, має природні кольори, встановлена на стояку з п'яти роликовою підставкою і є розбірною. Кінцівки та нижня щелепа мають бути рухомими та кріпитися на гнучкій основі. Висота скелета на стояку з п'яти роликовою підставкою не менше 170см. Габаритні розміри не менше 1700х470х470мм. Вага не менше 10кг. Модель "Череп людини" (розбірний) Технічні характеристики. Застосування. Модель використовується в кабінеті біології загальноосвітнього навчального закладу під час вивчення розділу "Людина". Модель демонструє будову черепа людини. Загальні характеристики та склад. Виготовлена з пластика, що точно імітує кісткову тканину та природне забарвлення. Модель є розбірною та має натуральну величину. Верхня половина черепа від'єднується. Нижня щелепа з'єднана з моделлю рухомим пружинним кріпленням. Габаритні розміри не менше 190х130х160мм. Вага не менше 0,9кг. Модель "Череп людини з розфарбованими кістками" (розбірний) Технічні характеристики. Застосування. Модель використовується в кабінеті біології загальноосвітнього навчального закладу під час вивчення розділу "Людина". Модель демонструє будову черепа людини. Загальні характеристики та склад. Виготовлена з пластика, що точно імітує кісткову тканину. Кожна кістка черепа має кольорову ідентифікацію як ззовні так і всередині черепа. Модель є розбірною та має натуральну величину. Верхня половина черепа від'єднується та має стрижневі з'єднання та магнітні кріплення. Нижня щелепа з'єднана з моделлю рухомим пружинним кріпленням. Габаритні розміри не менше 200х130х160мм. Вага не менше 0,8кг.
		«Мікроскопи на виконання громадського	104 004,00	Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі <i>Мікроскоп для учнів -18 штук</i> Технічні характеристики: збільшення мікроскопа: 50х 125х 600х (80х 200х 800х);

63.	Спрошена процедура UA-2022-02-15-001781-с	бюджету проект № 132 «STEM – start навчальних кабінетів, як центрів наук про життя. Біо/Хімія для чайників КЗШ №72»	збільшення об'єктів: 4х10х 40х; збільшення окуляра: 12,5х (20х); лінійне поле в просторі зображення: 16 мм; механічна довжина тубуса: 160 мм; розміри платформи предметного столика: 105х110 мм. <i>Мікроскоп для вчителя: мікроскоп шкільний SIGETA Elementary 40х-400х, мікроскоп біологічний або аналог. -1 штук</i> Класифікація: біологічний Призначення: навчальний Збільшення: 40х-400х Об'єктиви: ахроматичні, на 4х, 10х і 40х Окуляр: WF10х/16 мм Оптична довжина тубуса: 160 мм Метод мікроскопії: світлого поля Фокусування: грубе і точне, з роздільним керуванням Предметний столик: 110 х 120 мм, нерухомий Хід механізмів макро- і мікрогвинта: 20 мм і 1.4 мм відпов. Освітлення: за допомогою плоско-увігнутого дзеркала мікроскопу 2 Мп Камера для
-----	---	--	---

64.	Спрощена процедура UA-2022-02-16-002844-c	Послуги з підвищення кваліфікації педагогічних працівників закладів освіти Саксаганського району	150 650,00	<u>Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики, опис предмета закупівлі</u> <u>Предмет закупівлі:</u> «Послуги з підвищення кваліфікації педагогічних працівників закладів освіти Саксаганського району» (ДК 021:2015- 80570000-0 Послуги з професійної підготовки у сфері підвищення кваліфікації). <u>Форма навчання:</u> очна (денна або вечірня), з використанням дистанційних технологій у разі погіршення епідемічної ситуації. 1. Послуги підвищення кваліфікації педагогічних працівників надаються згідно: - статті 78 Закону України «Про освіту»; - статті 51 Закону України «Про повну загальну середню освіту»; - постанови Кабінету Міністрів України від 21 серпня 2019 р. № 800 «Деякі питання підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників» із змінами, внесеними згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 27 грудня 2019 р. № 1133. 2. Вимоги до закладу освіти, який буде надавати освітню послугу: – наявність ліцензії Міністерства освіти і науки України на здійснення підвищення кваліфікації педагогічних працівників, яка має бути дійсна на весь період навчання; – забезпечення проведення підвищення кваліфікації педагогічних працівників державною мовою; – варіативність підвищення кваліфікації педагогічних працівників: навчання за різними формами (очна (денна або вечірня) з використанням дистанційних технологій); – залучення для проведення занять кваліфікованих викладачів навчального закладу, викладачів з інших начальних закладів та установ освіти України (при необхідності); – незалежно від наповнення навчальної групи та інших факторів, вартість на одного слухача не повинна перевищувати вартості, заявленої у пропозиції, на весь період дії укладеного договору; – забезпечення відкритості і доступності інформації про кожну власну освітню програму підвищення кваліфікації шляхом її оприлюднення на своєму веб-сайті; – суб'єкт підвищення кваліфікації відповідно до п.13 постанови Кабінету Міністрів України від 21 серпня 2019 р. № 800 «Деякі питання підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників» із змінами, внесеними згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 27 грудня 2019 р. № 1133 забезпечує видачу документів про підвищення кваліфікації державного зразка. Вартість виготовлення та доставки документів повинна бути врахована у пропозиції; – перелік виданих документів про підвищення кваліфікації суб'єкта підвищення кваліфікації повинен оприлюднити на веб-сайті суб'єкта підвищення кваліфікації протягом 15 календарних днів після їх видачі; - мобільність переходу з однієї форми навчання на іншу при встановленні «червоного» рівня епідемічної безпеки; - наявність достатньої кількості аудиторій, лабораторій та матеріально-технічного обладнання для забезпечення можливості проведення занять очно (денна або вечірня) з використанням дистанційних технологій.
-----	--	--	------------	--

				ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ:
65.	Відкриті торги UA-2022-02-16-000886-c	«Телевізійне й аудіовізуальне обладнання на виконання громадського бюджету проект №83 «Успіхи майбутнього» - STEM технології. Робототехніка.» в КЗШ №119 та проект № 132 «STEM – start навчальних кабінетів, як центрів наук про життя. Біо/Хімія для чайників КЗШ №72» (2 лоти)	86 758,00	Окуляри віртуальної реальності на виконання громадського бюджету проект №83 «Успіхи майбутнього» - STEM технології. Робототехніка.»в КЗШ №119» - 2штук Роздільна здатність дисплея 1832х1920 пікс / на око / Вбудована пам'ять 128 ГБ Оперативна пам'ять 6 ГБ Процесор Qualcomm Snapdragon XR2 Частота оновлення 90 к/с Акселерометр Гіроскоп Налаштування міжзоряної відстані 1. Короткофокусний проектор Viewsonic PS501X або аналог. - 1штук Підтримуваний дозвіл Від VGA (640 x 480) до FullHD (1920 x 1080) Фізичний дозвіл 1024х768 Діапазон проекційної відстані, м (хв-макс) 0.74 - 2.23 Діагональ екрану, м (хв - макс) 1.524 - 7.62 Джерело світла Лампові Функції та можливості Інтерфейси і відеосигнали 1 x HDMI, 2 x Вхід VGA, 1 x Вихід VGA, 1 x RS232, 1 x Video, 1 x USB, 1 x Mini-USB, 1 x Аудіовхід, 1 x Видеосигнали: Аудіовхід Підтримувані системи мовлення: NTSC / PAL / SECAM Підтримувані формати вхідного сигналу: 480i, 480p, 576i, 576p, 720p, 1080i, 1080p Призначені для користувача функцій і додаткових параметри Передача кольору: 1.07 млрд квітів Термін служби джерела світла (нормальний / SuperEco): 5000/15000 Лампа, Вт: 190 Вт Розсіювач: F = 2.6, f = 6.9 мм Трапецеїдальні спотворення: +/- 40 ° (по вертикалі) Зрушення об'єктива проектора: 130% + / - 5% Сумісні 3D-окуляри DLP Link Особливості- з 3D, з пультом ДУ Співвідношення сторін зображення 3: 4 2. 3D голографічний проектор вентилятор Led Holographic Fan Z-light 40см або аналог. Програвання: з SD карти Період роботи: 10 років Формат контенту: mp4, avi, gif, jpg, png Кут Огляду: 150 градусів Розмір проекції: 40см Дозвіл: 445 * 445 пікселів

				3. Окуляри віртуальної реальності BOBOVR-Z4 з навушниками або аналог. Основні Джерело сигналу Автономно Пристрій Сумісність Android, iOS Максимальна діагональ смартфона 6 " Інтерфейс Підключення Bluetooth Вбудовані навушники Так Бездротовий зв'язок: Bluetooth 3.0 Радіус Дії: до 10 м Аудіо система: Чутливість навушників: 98 dB Частотний діапазон: 20 - 20,000 Hz
66.	Відкриті торги UA-2022-02-17-000622-с	«Шкільні меблі» - Комплект меблів для учнів (двомісний стіл+2 стільця регульовані по висоті) на виконання громадськог о бюджету на виконання громадськог о бюджету проект № 87 «Хімічний Експериментар іум в КЗШ № 120»	51 000,00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Комплект меблів для учнів (двомісний стіл+2 стільця регульовані по висоті) – 17 комплектів Обов'язкова відповідність стандартам ДСТУ ГОСТ 22046:2004 «Меблі для навчальних закладів. Загальні технічні умови», та ТУ що вимагає Закон України «Про безпечність нехарчової продукції» Комплект парта+2 стільці регульовані по висоті, кругла труба, сірий каркас Ширина(см):120 Глибина(см):50п+40ст Висота(см): 64/70/76п+38/42/46ст Вага (кг): 22.00 Матеріал фасаду: ДСП 18мм, ПВХ 1,0 Матеріал корпусу: Металевий каркас з круглої труби має сучасний дизайн та мінімальну кількість зварних швів. Покриття – зносостійка порошкова емаль. На каркасі з обох боків мають гачки для портфелів. Група зросту: від 3 до 6 ростової групи. Товар має бути новим, у цілісній, непошкодженій упаковці. Учасник-переможець повинен забезпечити поставку товару, якість якого відповідає вимогам стандартів, а також умовам, встановленим чинним законодавством до товару даного виду та тендерної документації. Наявні гачки для портфелів Гачки для ранців міцні (метал не менше 2мм) з заокругленими травмобезпечними краями. Гачки не повинні рухатися під час експлуатації. - ДСП стільниці повинно бути відторцоване крайкою - Виступаючі закінчення металевого каркасу оздоблені пластиковими заглушками, що захищають підлогу від пошкоджень. - Края столу повинні бути заокруглені Виріб повинен мати естетичний вигляд. Безпечність: Вимоги, що забезпечують безпеку при експлуатації меблів для учбових закладів:

				- зроблено з матеріалів, що дозволені чинним санітарним законодавством для використання у закладах освіти;- виріб відповідає санітарно-гігієнічним вимогам;- відсутність гострих кутів, сторонніх запахів;- матова поверхня стільниці;- стійкість конструкції;- наявність пристроїв для запобігання пошкодженню та забрудненню підлоги. Всі кути спинок та сидінь повинні бути зашліфовані або заовалені. Спинка та сидіння до каркасу кріпляться гвинтами та гайками. Безпечність. Вимоги, що забезпечують безпеку при експлуатації меблів для учбових закладів: - зроблено з матеріалів, що дозволені чиним санітарним законодавством для використання у закладах освіти; - виріб відповідає санітарно-гігієнічним вимогам; - відсутність гострих кутів, сторонніх запахів; - матова поверхня стільниці; - стійкість конструкції; - наявність пристроїв для запобігання пошкодженню та забрудненню підлоги. Міцність. Гарантійний термін на комплекти - не менше 24 місяців. Вандалостійкість комплектів. Стійкість комплектів до миючих та дезінфікуючих засобів, дозволених для використання.
67.	Відкриті торги UA-2022-02-18-002755-c	«Туалетний папір, носові хустинки, рушники для рук і серветки» (Паперові рушники)	931 098.00	ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ: Паперові рушники – 98010 штук Паперові рушники білі класичні двошарові на гільзі, виготовлені із 100% целюлози, відмінно вбирають вологу. Довжина рулона, мм - 11,50 Висота рулона, мм - 220 Довжина відриву, мм - 230 Діаметр гільзи, мм - 50 Перфорація Так/Ні - так Маса паперу, г/м² - 17 Діаметр рулона, мм – 115 Кількість шарів – 2 Кількість відривів – 50 Особливості пакування - 24 рул. в прозору плівку. Виготовлено згідно ТУ - ТУ У 17.2-40448925-001:2016 (Зміна №1). Інші параметри - ч/б етикетка на транспортну упаковку. Пакування можливе по одному, два або більше рулонів в упаковці.