Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі на підставі постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 №710 «Про ефективне використання державних коштів»

Замовник: Токарівський психоневрологічний інтернат
Код за ЄДРПОУ: 03189245
Найменування предмета закупівлі: Жива риба короп – код ДК 021-2015 (CPV) – 03310000-5 Риба, ракоподібні та продукція водного господарства
Ідентифікатор плану закупівлі: UA-P-2024-01-24-004377-c
Очікувана вартість: 630 000,00 грн.
Технічні та якісні характеристики предмету закупівлі:

Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі код ДК 021:2015: 03310000-5 Риба, ракоподібні та продукція водного господарства (Жива риба короп)

Найменування	Опис
Жива риба короп – 4 500 кг.	Риба, що постачається, має проявляти ознаки життєдіяльності, природно рухати тілом, щелепами, плавцями, зябровими кришками та плавати спиною вгору. Здорова, без ознак хвороб. Луска блискуча або трішки бліда з перламутровим відтінком, щільно прилягає до шкіри. Слиз виділяється досить багато, прозорий, без домішок крові. Шкіра туга, має природне забарвлення, властиве для цього виду риб, щільно прилягає до м'язів. Плавці природної форми та забарвлення. Оторочка плавців рівна, можливі розтини вздовж плавцевих променів. Зяброві кришки під час дихання рухаються Зябра покриті тягучим. чистим, прозорим слизом. Колір зябрових пелюсток яскраво-рожевий або блідий червоний, без мозаїчного малюнка. Очі загалом опуклі або трохи запалі, рогівка прозора, райдужна оболонка забарвлена відповідно до виду риби. Черево має характерну для даного виду риби форму, не видуте, не запале, не рване, без плям. Запах і смак властивий живій рибі, без сторонніх запахів. За мікробіологічними показниками риба повинна відповідати діючому законодавству України. Вміст токсичних елементів, радіонуклідів, пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів.

У разі, якщо дане технічне завдання містить посилання на конкретну марку, фірму, патент, конструкцію або тип товару, то вважається, що Технічне завдання (технічні вимоги) містить(ять) вираз "або еквівалент".

Запропонований товар повинен відповідати таким вимогам:

1. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника, та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (товаро-транспортна накладна, рахунок-фактура на відвантажений Товар, видаткова накладна, документи щодо лабораторного контролю якості, тощо) із зазначенням його походження, дату виготовлення та технічні характеристики, строку придатності, умов зберігання та температурного режиму.

2. Строк придатності товару на момент поставки на склад замовника повинен становити не менше 90% від передбаченого виробником.

3. Товар повинен постачатися Замовнику у тарі, яка забезпечує зберігання при транспортуванні та відповідає установленим стандартам. Маркування – згідно діючих ТУ та ДСТУ.

4. Товар повинен передаватися Замовнику в упаковці підприємства виробника, яка не повинна бути деформованою або пошкодженою, в разі виявлення пошкоджень товар буде повернутий Постачальнику за його рахунок.

5. Учасник визначає ціни на товари, які він пропонує поставити за Договором, з урахуванням усіх своїх витрат на доставку, страхування товару, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, усіх інших витрат, тощо. Постачальник за свій рахунок здійснює транспортування Товару, завантаження та розвантаження.

6. Строк поставки товару: Жива риба короп – 1 раз на кожні 10 календарних днів протягом дії договору, відповідно до заявки сестри медичної з дієтичного харчування Замовника, транспортом Постачальника чи транспортом перевізника за рахунок Постачальника протягом 5-ти робочих днів з 8.00 до 16.00 з моменту отримання заявки від відповідальної особи Замовника, яка передається телефонним зв'язком або електронною поштою.

7. Місце поставки товару: Полтавська область, Миргородський район, село Токарі, вулиця Річкова, 32, 37231, склад Замовника.

Перевезення харчових продуктів необхідно здійснювати спеціалізованим транспортом, обладнаним згідно з вимогами санітарних правил і нормативів, при умові дотримання періодичності санітарної обробки.

Вантажний відсік повинен мати гігієнічне покриття, яке дозволяє проводити його вологе прибирання із застосуванням мийних та дезінфекційних засобів.

Водії (експедитори), зайняті перевезенням харчових продуктів, повинні мати санітарну книжку з результатами медичного огляду та санітарний одяг.

Роботи з харчовими продуктами повинні проводитися у санітарному одязі.

Умови транспортування (температура, вологість тощо) повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації на кожний вид харчових продуктів.

Перевезення особливо швидкопсувних харчових продуктів необхідно здійснювати в охолоджувальному або в ізотермічному вантажному відсіку.

Транспорт для перевезення харчових продуктів по мірі необхідності, але не рідше ніж 1 раз на 10 днів, повинен проходити обробку.

Для окремих груп харчових продуктів кратність проведення санітарної обробки автомобільного транспорту здійснюється з урахуванням чинних санітарних правил. Наприклад регламентована щоденна санітарна обробка транспортних засобів, які використовуються для перевезення м'яса та м'ясних продуктів.

Перевезення харчових продуктів згідно санітарних вимог (чиста гігієнічно оброблена тара) в спеціально обладнаному автотранспорті після проведеної санітарно-гігієнічної обробки (необхідно надати документ про проведення систематичної дезінфекції). Молочні та інші продукти, що швидко псуються перевозити в ізотермічному транспорті, про що свідчить інформація з техталону.

Дані технічні вимоги є невід'ємною складовою пропозиції учасника торгів. Оформляються на фірмовому бланку за підписом керівника (підприємства, установи, організації) та скріплюються мокрою печаткою (за наявності).

Додаткова інформація:

1. Учасник гарантує, що товари, які наведені в переліку, мають відповідну нормативну документацію, яка обов'язково додається при поставці товару.

2. Гарантія якості товару діє протягом строку, встановленого виробником товару, який вказано на упаковці або в відповідний документації.

3. Обов'язкова заміна товару, що не відповідає вищенаведеним вимогам щодо якості.

При виникненні претензій щодо кількості чи якості товару, Учасник повинен усунути недоліки не пізніше 24 годин з часу отримання претензій від Замовника.

4. Всі витрати, пов'язані із заміною товару неналежної якості несе Постачальник.

5. Закупівля здійснюється за заявкою Замовника, де зазначається найменування та кількість Товару, та термін відвантаження. Заявка направляється Замовником у будь-якій йому доступній формі (письмово, факсом, електронною поштою, тощо).

6. Всі документи, які підтверджують якість товару, що постачається, повинні бути оформлені відповідно до вимог законодавства України.

Обґрунтування розміру бюджетного призначення: Кошти місцевого бюджету. Відповідно до статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля проводиться відповідно до річного плану на потребу 2024 року. Взяття бюджетних зобов'язань за договором буде здійснюватися в межах бюджетних асигнувань, затверджених кошторисом на 2024 рік по установі.

Обґрунтування очікуваної вартості предмету закупівлі: При визначені очікуваної вартості застосовувався метод моніторингу (порівняння) ринкових цін на продукти харчування (Жива риба короп) з використанням загальнодоступної відкритої інформації, в тому числі даних офіційних статистичних видань, електронних каталогів спеціалізованих торгівельних майданчиків, системи закупівель «Prozorro» (як на момент складання бюджетних запитів так і на момент оголошення процедури), а також застосовувався метод моніторингу попереднього аналогічного договору.