

**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:** Риба свіжоморожена: хек, минтай, путасу, скумбрія – код ДК 021-2015 (CPV) – 15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожене

**Ідентифікатор плану закупівлі:** [UA-P-2024-02-13-003904-a](#)

**Очікувана вартість:** 194 635,00 грн.

**Технічні та якісні характеристики предмету закупівлі:**

Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі код ДК 021:2015: 15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожене (Риба свіжоморожена: хек, минтай, путасу, скумбрія)

№ Найменування	Опис
1. Хек свіжоморожений – 335 кг.	Риба свіжоморожена I категорії. Патрана, без голів та хвоста, звільнена від луски. Сухої заморозки, заморожена не більш одного разу. Тушки риби повинні бути не менш ніж 0,3 кг у розмороженому виді. Поверхня риби ціла, рівна, чиста, недеформована, природного кольору, запах після розморожування-притаманний свіжій риби без сторонніх запахів і при смаків. Не допускається присутність льоду. Дефекти недопустимі.
2. Минтай свіжоморожений без голів – 335 кг.	Риба заморожена згідно ДСТУ 4868-2007. Тушки без голів, сухої заморозки. М'язові тканини щільні, сіро-білого кольору, філе погано відділяється від кісток. Риба заморожена не більше одного разу, поверхня ціла, рівна, чиста, недеформована без жовтуватого нальоту. Запах після розморожування притаманний свіжій риби без сторонніх запахів і присмаків. Присутність льоду не допускається. Розмір тушки не менше 15 см. Пакування – заморожену рибу пакують згідно з ДСТУ 2641 та ДСТУ 4868-2007. Риба заморожена блоками (бажано по 11 – 15 кг), запакована в термозварені пакети або мішки-вкладиші з полімерних матеріалів, а далі – в картонну тару.
3. Путасу свіжоморожена вага 300+ – 335 кг.	Риба морська, ціла, сухої заморозки, заморожена не більше одного разу. Довжиною тушки не менше 17 см. Поверхня риби чиста, без зовнішніх пошкоджень – розрізів чи плям. Консистенція мороженої риби – тверда, після розморожування – щільна. Запах притаманний свіжомороженій рибі, не тухлий. Риба без штучних барвників, ароматизаторів, консервантів, тощо, без присутності льоду. Риба не повинна містити штучних барвників, ароматизаторів, консервантів, ГМО, тощо, що має бути зазначено на упаковці. Наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання.
5. Скумбрія свіжоморожений – 335 кг.	Сухої заморозки, заморожена не більш одного разу. Тушки риби повинні бути не менш ніж 0,4 кг. у розмороженому виді. Поверхня риби ціла, рівна, чиста, недеформована, природного кольору, запах після розморожування-притаманний свіжій риби без сторонніх запахів і при смаків. Не допускається присутність льоду. Дефекти недопустимі.

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: Риба свіжоморожена: хек, минтай, путасу, оселедець, скумбрія – 1 раз на кожні 14 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 відповідній 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 визначенні очікуваної вартості застосовувався метод моніторингу (порівняння) ринкових цін на овочі та фрукти (Риба свіжоморожена: хек, минтай, путасу, скумбрія) з використанням загальнодоступної відкритої інформації про ціни на продукти харчування, в тому числі даних офіційних статистичних видань, електронних каталогів спеціалізованих торговельних майданчиків, системи закупівель «Prozorro» (як на момент складання бюджетних запитів так і на момент оголошення процедури), а також застосовувався метод моніторингу попереднього аналогічного договору.