

<p align="center">Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (оприлюднюється на виконання постанови Кабміну № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))</p>		
1.	Найменування замовника:	Кам'янець – Подільський ліцей з посиленою військово – фізичною підготовкою Хмельницької області;
2.	Назва предмета закупівлі:	Код ДК 021:2015 15220000-6 – Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені (Риба свіжоморожена Хек (тушка без голови))
3.	Місцезнаходження замовника:	32313, Україна, Хмельницька обл., м. Кам'янець-Подільський, проспект Грушевського, 41- В;
4.	Ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань:	25921037;
5.	Категорія замовника:	юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.
6.	Вид процедури закупівлі:	Відкриті торги з особливостями.
7.	Ідентифікатор процедури закупівлі:	UA-2023-12-25-004280-a
8.	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення	Відповідно до розрахунку видатків на 2024 рік Департаментом освіти та науки Хмельницької військової адміністрації 442537,50 грн.
9.	Нормативно-правове регулювання:	Закон України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 №922, Особливості здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі», на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 №1178 (із змінами й доповненнями)
10.	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:	Відповідно до Додатку 2 тендерної документації (додається)

ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ

Код ДК 021:2015 15220000-6 – Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морозені (Риба свіжоморожена Хек (тушка без голови))

ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:

Строки постачання: до 30.06.2024 року. Доставка товару проводиться згідно заявок Замовника до 13:00 год. Не рідше трьох разів на тиждень. (крім вихідних та святкових днів) та передається уповноваженому представнику Замовника.

Конкретна назва предмету закупівлі	Риба свіжоморожена Хек (тушка без голови)
Основний CPV код (для визначення предмета закупівлі) та його назва	15220000-6 - Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морозені
Опис предмету закупівлі	
Кількість	3750 кг
Умови постачання	до 31.12.2023 року. Постачання товару здійснюється окремими партіями згідно заявок уповноважених осіб замовника три рази на тиждень до 08:00 год.
Вид риби	Хек
Оцінка якості	ДСТУ 4378:2005. Риба океанічного промислу заморожена
Вимоги до зовнішнього вигляду та обробки	Поверхня ціла, рівна, чиста, недеформована, природного кольору Без льодяної глазури та снігу Ціла Без згустків чи слідів крові
Вимоги до заморозки	Заморожена не більше одного разу
Спосіб розбирання	Без голови (риба, у якої голова з плечовими кістками та нутроші видалено без розрізування по черевцю)
Споживче пакування (матеріал)	Пакети з полімерної плівки
Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж)	не менше 90 %
Транспортне пакування	картонні ящики
Споживче пакування (вага)	10 кг (+/- 1.5%)
Маркування (наявність ярликів із зазначенням...)	найменування продукту дати виготовлення назви виробника терміну придатності умов зберігання
Довжина тушки (не менша,	25 см

ніж)	
Температура в товщі м'язів (не вище, ніж)	- 18 С
Супровідна документація	Документи що підтверджують якість та безпечність продукції
Додаткові вимоги	<p>У кожному транспортному пакуванні повинно бути м'ясо риби одного найменування, категорії, однієї дати виготовлення, одного термічного стану і одного виду пакування.</p> <p>Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаному ДСТУ 4378:2005.</p>
<p>Водій (експедитор), зайнятий перевезенням харчових продуктів, повинен мати санітарну книжку з результатами медичного огляду.</p> <p>Автомобіль, що перевозить харчові продукти, повинен мати санітарний паспорт автомобіля та спеціальне маркування ("хліб", "молоко", "риба" тощо).</p> <p>Виконання перевезення риби в рефрижераторі, які пройшли санітарну обробку, з робочими системами підігріву, охолодження та вентиляції.</p> <p>Попереднє охолодження фургона перед завантаженням до потрібної температури.</p> <p>Не допускається перевезення інших товарів з рибної продукцією через яскраво вираженого специфічного запаху.</p> <p>Товар повинний бути упакований в тару, в залежності від виду продукції;</p> <p>Основним видом упаковки для риби є напівжорстка картонна тара, яка виготовляється із водонепроникного (бітумованого) гофрованого двошарового картону. Ящики з торців обтягуються двома поясами з пакувального заліза чи дроту та третім поясом, який іде навхрест.</p> <p>Картонні ящики (короби) маркуються у звичайному порядку. Товарний знак, що встановлений для кожного виду рибопродуктів, наносять фарбою через трафарет, паперовий ярлик наклеюють на тару. Для полегшення визначення виду рибопродуктів, що упаковані в однакову тару, застосовують ярлики, які відрізняються за формою, виглядом малюнка, кольором та шрифтом.</p> <p>Морожена риба упаковується в ящики дерев'яні (80 кг) або картонні (40 кг), бочки, корзини, кулі, тюки тощо. Тара зсередини повинна бути вистелена чистою рогожею, папером чи іншими ізолюючими матеріалами. Риба вищого сорту та рибне філе упаковуються тільки в ящики, що вистелені зсередини ізолюючими матеріалами.</p> <p>Під час перевезення замороженої риби не дозволяються різкі коливання температури, які призводять до перекристалізації в продукті, постаріння та руйнування тканин, шкідливо відбиваються на якості риби.</p> <p>Вантаження в автомобілі риби та рибопродуктів у тарі провадиться щільними рядами. Для запобігання пом'ятості риби, перекладеної льодом та упакованої в напівжорстку тару, між вантажними місцями треба прокласти рейки. Вантаження тарних місць з соленими рибними продуктами провадиться в залежності від розмірів окремих місць, але не більше ніж у два яруси.</p> <p>Граничні строки перевезення риби та рибопродуктів в залежності від пори року встановлює вантажовідправник на свою відповідальність.</p> <p>Для перевезення на автомобілях риби та рибопродуктів вантажовідправник надає товарно-транспортну накладну, готує ветеринарне свідоцтво та сертифікат якості.</p>	
Інше	<p>При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. Вразі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам. (в складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист)</p>

	<p>Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.</p>
	<p>Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:</p> <p>а) копія посвідчення про якість або декларації виробника, що підтверджує якість товару.</p> <p>б) пояснювальна записка з описом якісних та функціональних характеристик товару, його екологічної чистоти та країну походження (назва; країна походження; повна назва виробника та його адреса; основні характеристики, у тому числі відповідність товару стандартам, що визначені відповідними ДСТУ; вид розфасовки (тару); спосіб і термін зберігання).</p>
	<p>Учасник надає чинний сертифікат ДСТУ ISO у сфері оптової торгівлі харчовими продуктами виданий органом із сертифікації, який акредитований НААУ у сфері відповідного ДСТУ ISO (додатково в складі пропозиції надається чинний атестат про акредитацію органу з сертифікації, який видав сертифікат, та звіт за результатами аудиту (наглядового аудиту), що підтверджує актуальність (дійсність) зазначеного сертифікату)</p>