

<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 -15410000-5 - Сирі олії та тваринні і рослинні жири (сало свине охолоджене)
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-2023-12-28-003565-a
8.	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення	Відповідно до розрахунку видатків на 2024 рік Департаментом освіти та науки Хмельницької військової адміністрації 180382,50 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)

Технічні та якісні характеристики
код ДК 021:2015 -15410000-5 - Сирі олії та тваринні і рослинні жири (сало свине
охолоджене)

ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:

1. Строки постачання: до 30.06.2024 року.

Поставка товару здійснюється окремими партіями згідно заявок Замовника, але в будь-якому випадку не рідше 3 разів на тиждень, згідно графіку поставки, а саме до 8 год ранку. (крім вихідних та святкових днів) та передається уповноваженому представнику відповідного закладу.

Сало свине охолоджене з тонкою обсмаленою шкірою без залишків щетини. Товщина сала не менше 3-х сантиметрів і не більше 5-ти сантиметрів, краї рівні, поверхня чиста, без крововиливів, пожовтінь, потемнінь, повинно виглядати свіжим, без сторонніх запахів.

Товар має постачатися з терміном придатності не менше 80% загального терміну зберігання. Оброблено за технологічною інструкцією за дотриманням ветеринарно-санітарних правил і відповідає відповідній нормативній документації (ГОСТ, ДСТУ, ТУ) яка діє на території України. Без ГМО.

2. Технічні вимоги:

- продукція харчової промисловості, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;

- продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника (фургон рефрижератор) з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування;

- продукція харчової промисловості повинна зберігатися в складському приміщенні із відповідним температурним режимом та належними умовами зберігання.

- учасник процедури закупівлі повинен забезпечити проведення щоденних заходів по дезінфекції складського/складських приміщення/приміщень. Враховуючи, що предметом закупівлі є швидкопсувні продукти харчування дезінфекція приміщення повинна здійснюватися виключно дезінфекційними засобами, що придатні для використання із продуктами харчування. Для підтвердження вказаної умови учасники повинні надати у складі тендерної пропозиції довідку в довільній формі у якій потрібно зазначити перелік дезінфекційних засобів, що використовуються особою відповідальною за проведення дезінфекційних робіт (учасник у складі тендерної пропозиції також повинен надати оригінал або завірену копію висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи на дезінфекційні засоби зазначені у довідці). Для підтвердження наявності дезінфекційних засобів учасник надає наступні документи: договір купівлі-продажу та/або видаткові накладні та/або акти-прийому передачі дезінфекційних засобів.

3. 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 Постачальником становить 2 дні з моменту з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам. В складі тендерної пропозиції учасником подається відповідний гарантійний лист, щодо дотримання вказаної умови.

4. 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.

5. Учасником у складі тендерної пропозиції надається гарантійний лист виробника (представництва, філії виробника – якщо їх відповідні повноваження поширюються на територію України, але при цьому вони безпосередньо не здійснюють комерційної діяльності з документальним підтвердженням повноважень), якщо учасник процедури не являється безпосереднім виробником товару, яким підтверджуються можливість поставки товару, який є предметом закупівлі цих торгів у кількості, зі строками придатності та в терміни поставки, визначені замовником по цих торгах. У випадку якщо, учасник є безпосереднім виробником продукції (товару) у складі тендерної пропозиції надається гарантійний лист у якому учасник підтверджує свою можливість поставки товару, який є предметом закупівлі цих торгів у кількості, зі строками придатності та в терміни поставки, визначені замовником по цих торгах.

6. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:

- у складі тендерної пропозиції Учасник надає оригінал або завірену копію Акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин, складеного згідно Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України №477 від 08.08.2019 року, виданого компетентним органом (вказаний акт повинен бути виданий не раніше 2021 року) (документ повинен бути виданий на ім'я учасника);

- у складі тендерної пропозиції учасник повинен надати сканований оригінал листа, виданого на ім'я учасника, територіальним органом Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, що містить інформацію про видачу учаснику експлуатаційного дозволу або рішення про державну реєстрацію потужностей, а також інформацію про проведення в учасника у 2023 році заходів державного контролю з оформленням відповідних актів;

- копію договору на дератизацію приміщення (приміщень) які зазначені учасником у довідці на наявність обладнання та матеріально-технічної бази, що укладений з установою, яка має право на проведення таких робіт. У разі здійснення таких робіт суб'єктами господарювання приватної форми власності, учаснику потрібно надати копії підтверджувальних документів на право проведення таких робіт/надання послуг. Строк дії наданого учасником договору повинен бути не меншим ніж визначений Замовником термін поставки товару за договором;

- копію декларації виробника або посвідчення про якість, виданого на запропонований товар, у якому повинно бути вказано інформацію про найменування товару, посилання на ДСТУ або ТУ У;

- копію протоколів або експертних висновків, що підтверджують відсутність ГМО у запропонованому учасником товарі, що виданий не раніше 2021 року (документ повинен бути виданий на ім'я учасника або виробника товару);

- копію експертних висновків, що підтверджують відсутність у запропонованому учасником товарі патогенних мікроорганізмів, в т.ч. сальмонели, лістерії, токсичних елементів і мікотоксинів, антибіотиків, гормону, пестицидів, нітрозаміни і радіонуклідів, що виданий не раніше 2021 року (документ повинен бути виданий на ім'я учасника або виробника товару). Додатково учасник надає сканований оригінал атестату про акредитацію лабораторії, якою проводилися дослідження продукції, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеною лабораторією відповідних досліджень;

- копію чинного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи наданої на ящики полімерні у яких учасник планує здійснювати перевезення товарів, що є

предметом закупівлі. У наданому висновку повинна міститися інформація що ящики полімерні придатні як тара для харчових продуктів. Для підтвердження наявності відповідних ящиків учасник надає наступні документи: договір купівлі-продажу та/або видаткові накладні та/або акти-прийому передачі товару;

- на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу виробника на здійснення діяльності, пов'язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов'язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку;

- копію експертного висновку про проходження державного моніторингу залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів у живих тваринах і необроблених харчових продуктах тваринного походження, виданого у 2021 році (документ повинен бути виданий на ім'я виробника товару);

- копії діючих сертифікатів на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000, систему управління якістю ДСТУ ISO 9001 та систему екологічного управління ДСТУ ISO 14001, ДСТУ ISO 45001, та системою управління охороною здоров'я та безпекою праці, виданих на ім'я учасника, із сферою сертифікації або сферою діяльності, що пов'язана із виробництвом м'яса або оптовою торгівлею м'ясом, чинних на дату електронного аукціону.

ЯКІСНІ ВИМОГИ:

№	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість	Умови поставки
1	Сало свине охолоджене	кг	750	Спеціалізованим транспортом постачальника