**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»**

**код за ДК 021:2015-15230000-9 Сушена чи солена риба; риба в розсолі; копчена риба ( оселедець слабосолений б/г, тюлька слабосолена)**

 **Замовник**: Берестечківський психоневрологічний інтернат

**Код за ЄДРПОУ**: 03188180

**Ідентифікатор закупівлі:**  **UA-2022-01-29-015448-а.**

**Очікувана вартість**: **156 000.00 грн.**

**Кількість товару : Оселедець слабосолений б/г – 600 кг, тюлька слабосолена – 600 кг.**

**Інформація**

**про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

**ТЕХНІЧНЕ ЗАДАННЯ**

Оселедець слабосолений б/г, тюлька слабосолена (код за ДК 021:2015-15230000-9 Сушена чи солена риба; риба в розсолі; копчена риба)»

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Назва товару | Характеристика якості та вимоги | Одиниця виміру  | Кількість |
| 1 | Оселедець слабосолений б/г | Оселедець повинен відповідати ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ або інший нормативний документРозмір не менше 35 см довжини, вагою 350+ гр..Зовнішній вигляд: оселедці без голови, поверхня чиста, колір притаманний даному виду, поверхня без зовнішніх пошкоджень. Смак та запах: солоного оселедця, без сторонніх смаків та запахів. Тара - відро із полімерних матеріалів з кришкою. 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. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. | кг | 600 |
| 2 | Тюлькаслабосолена | За зовнішнім виглядом тюлька слабосолена повина бути чистою, без механічних ушкоджень, з природним забарвленням для цього виду риби, без потьмянілості та пожовтіння. Розмір рибини 10-15 см. Смак і запах – властивий даному виду риби (з ароматом і смаком прянощів за їх додавання), риба солена розфасована у відра не більше 5кг., з наявністю етикетки, що містять дані про виробника, вагу, дату виготовлення, термін придатності до споживання, умови зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно – технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці | кг | 600 |

**Загальні вимоги до предмету закупівлі:**

На кожній одиниці фасування повинно бути маркування харчових продуктів згідно чинного законодавства України.

**Вимоги щодо якості товару, умов та термінів поставки предмету закупівлі:**

1. Предмет закупівлі має відповідати вимогам Закону України від 23.12.1997 № 771/97-ВР “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, Закону України від 06.12.2018 №2639-VIII ”Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”.

 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 якості харчових продуктів".

 Якість Товару повинна відповідати діючим ДСТУ, технічним умовам виробника, а також має засвідчуватись документом, який підтверджує якість Товару, а саме Декларація виробника та/або посвідчення про якість, та /або іншого документу, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

1. Для підтвердження якості товару Постачальник повинен надати завірені належним чином копії документів, які засвідчують безпечність та якість харчових продуктів: копію Декларації виробника та/або посвідчення про якість, та /або іншого документу, які підтверджують, що якість товару відповідає встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державним стандартам (технічним умовам). Всі документи мають бути чинними на дату розкриття. При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію товару.
2. При виявленні Замовником дефектів упаковки товару, 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.
3. Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції копії документів, що засвідчують якість та безпеку запропонованого товару, наявність яких передбачена чинним законодавством **(декларації виробника, або посвідчення про якість).**

**Умови поставки: предмет закупівлі підлягає доставці Учасником згідно заявок Замовника партіями за адресою Замовника**  з дотриманням термінів його реалізації. При перевезенні предмету закупівлі Учасник зобов’язаний дотримуватися умов транспортування відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні.

1. **Термін поставки:** Доставка товару здійснюється за адресою замовника на склад харчоблоку за заявкою замовника, з понеділка по пятницю , з 9.00 до 16.00 ***год,***  замовлення надаються по телефону, на електронну адресу або у письмовій формі.

 **Місце поставки**: вул. Паркова, 21, м.Берестечко, Волинська область

**Термін придатності предмету закупівлі:** Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.

**Вимоги до транспортування: для транспортування предмету закупівлі повинен бути виділений спеціалізований транспорт, який повинен мати** документ, що підтверджують проведення санітарної обробки **спеціалізованого транспорту, бути чистим, в справному стані.**

Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажні-розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом, **суворо дотримуватися особистої гігієни та правил транспортування харчових продуктів.** Транспортування і зберігання предмету закупівлі повинно проводитися згідно з правилами перевезення і зберігання вантажів, що швидко псуються.

**Доставка товарів** транспортом постачальника, завантажувально-розвантажувальні роботи власними або залученими силами за рахунок постачальника. Учасник повинен відвантажити (розвантажити) товар з транспортного засобу до місця зберігання товару (склад, складське приміщення), своїми силами та за власний рахунок - **розміщення Товару на складі Замовника**. Вартість поставки, його розвантаження входить до вартості товару за Договором.

**Тара, упаковка, маркування:** поставка предмету закупівлі здійснюється в упаковці, придатній для його транспортування і такій, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам, і забезпечує, за умови належного поводження з вантажем, захищеність товару під час транспортування і збереження.

**Якість та безпечність:**  предмет закупівлі за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками повинен відповідати вимогам діючих на території України державним стандартам. Предмет закупівлі не повинен містити ГМО.

Кожна партія предмету закупівлі має супроводжуватися документами (накладними, документами, які засвідчують якість, безпеку та походження продукції).

У разі виявлення неякісного товару або такого, що не відповідає умовам договору, Постачальник зобов’язаний замінити неякісний товар протягом в термін ***не більше 24-х годин*** з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку Замовника.

Товар повинен передаватись в установу в неушкодженій упаковці, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереженню його якості під час транспортування.

Ціна на товар має бути визначена з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, транспортних витрат, навантажувально-розвантажувальних робіт і тари, та інших витрат, визначених законодавством.

У разі виникнення обґрунтованої потреби перевірки якості товару, що буде постачатися за договором переможцем процедури закупівлі (наявність скарг пансіонату на якість чи безпечність товару, невластивий товару зовнішній вигляд, запах, спотворення смакових якостей, в тому числі якщо таке буде виявлено під час термічної обробки товару, зафіксовані випадки харчових отруєнь чи розладів травлення в пансіонаті, куди постачається товар), в будь-який час до моменту повного виконання договору, на вимогу Замовника або його представника, учасник повинен за першою вимогою замовника оплатити проведення фізико - хімічних випробувань товару у відповідних акредитованих лабораторіях. У випадках, вказаних у даному абзаці, замовник проводить самостійний відбір зразків комісією, створеною за участі не менш, ніж трьох працівників замовника, без попереднього повідомлення про такий відбір учасника.

**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 2025 року. Взяття бюджетних зобов’язань за договором буде здійснюватися в межах бюджетних асигнувань, затверджених кошторисом на 2025 рік по установі.

**Обґрунтування очікуваної вартості предмету закупівлі:** При визначені очікуваної вартості застосовувався метод моніторингу (порівняння) ринкових цін на продукти з використанням загальнодоступної відкритої інформації про ціни на товар, 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) шляхом отримання інформації через мережу internet у відкритому доступі на сайтах постачальників, в електронній системі закупівель “ProZorro” щодо аналогічних закупівель.

**Мета використання товару** : Потреба у закупівлі зумовлена необхідністю забезпечення закладу даним продуктом для безперебійного харчування підопічних. Потреба у даному продукті визначена згідно норм затверджених постановою КМУ № 324 від 13.03.2002 р.