

ПРОТОКОЛ №70
ЩОДО ПРИЙНЯТТЯ РІШЕННЯ УПОВНОВАЖЕНОЮ ОСОБОЮ
КРИВОРІЗЬКОЇ ГІМНАЗІЇ №98 КРИВОРІЗЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

25 січня 2023 р.

м. Кривий Ріг

Порядок денний:

Про внесення змін до тендерної документації (далі — *Тендерна* документація), оприлюдненої в електронній системі закупівель у процедурі закупівлі - М'ясо, ДК 021:2015 15110000-2 - «М'ясо» за Єдиним закупівельним словником (далі — *Закупівля*).

Закупівля зареєстрована за ідентифікатором: UA-2023-01-21-000939-а

Під час розгляду питання порядку денного:

Відповідно до пункту 51 *Особливостей* 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 N1178, (далі — **Особливості**) замовник має право з *власної ініціативи* або у разі усунення порушень вимог законодавства у сфері публічних закупівель, викладених у висновку органу державного фінансового контролю відповідно до статті 8 Закону, або за результатами звернень, або на підставі рішення органу оскарження внести зміни до тендерної документації.

У разі внесення змін до тендерної документації строк для подання тендерних пропозицій продовжується замовником в електронній системі закупівель таким чином, щоб з моменту внесення змін до тендерної документації до закінчення кінцевого строку подання тендерних пропозицій залишалося не менше *чотирьох днів* відповідно до статті 51 *Особливостей*.

Зміни, що вносяться замовником до тендерної документації, розміщуються та відображаються в електронній системі закупівель у вигляді нової редакції тендерної документації додатково до початкової редакції тендерної документації. Замовник разом із змінами до тендерної документації в окремому документі оприлюднює перелік змін, що вносяться.

Відповідно до пункту 51 *Особливостей* зміни до тендерної документації у машинозчитувальному форматі розміщуються в електронній системі закупівель протягом одного дня з дати прийняття рішення про їх внесення.

ВИРІШИЛА:

Внести зміни до *Тендерної документації шляхом* затвердження нової редакції тендерної документації та переліку змін, що вносяться.

Оприлюднити нову редакцію тендерної документації та перелік змін, що вносяться, в електронній системі закупівель.

Уповноважена особа



Олена Клименко

ПЕРЕЛІК ЗМІН, ЩО ВНОСИТЬСЯ

Додаток 2
до тендерної документації

Технічні, якісні та кількісні характеристики до товару

Класифікація за ДК 021:2015 15110000-2 М'ясо

Таблиця 1

№ п/п	Найменування	Од. виміру	Кількість	Технічні та якісні вимоги
1	Філе куряче, охолоджене у вакуумній упаковці	кг	500	Філе – одержують відокремленням грудних м'язів від грудини. Ребра з прилеглим реберним м'ясом видаляють. Складається з м'язової тканини цілої/половини грудини без шкіри. Зовнішній вигляд: свіжість філе куриці визначається поверхня біло-рожевого кольору, жир відсутній, тканина м'яз щільна, пружна, злегка волога, але не липка, з чистим характерним для філе запахом. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Пакують у чисті поліетиленові ящики не більше 15-20кг. транспортного пакування: кожен одиницю пакування маркують нанесенням на один із торцевих боків штампа, трафаретку, етикетки або іншим способом, які містять таку обов'язкову інформацію: - Назву та повну адресу й телефон виробника, пакувальника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва; - Знак для товарів і послуг (за наявності); - Назву продукту, кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; - термічний стан; - умови зберігання; - сумарну масу нетто, або масу нетто та брутто, або нетто м'яса птиці та транспортного пакування; - кількість тушок або масу нетто та брутто, або пакувальних одиниць (у разі використання спожиткового пакування). - зазначення діючого ДСТУ «ТУ» Пакування: пакують <u>під вакуумом</u>, в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну (целофан), поліетилен целофанову, полімід – поліетиленову, полівініліденхлоридну або пакети із полімерних плівкових матеріалів;

				Спожиткове пакування повинно бути закрите способом: термозварюванням. Матеріали для закривання повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.
2	Філе стегна, охолоджене у вакуумній упаковці	кг	500	Філе куряче із стегна одержують відокремленням кістки стегна. М'язова тканина стегна блідо-рожевого кольору, злегка волога, не липка, з чистим характерним для птиці запахом, без шкірки. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Маркування: транспортне маркування здійснюється відповідно до діючого стандарту із зазначенням назви продукту та повної адреси і телефону виробника, адреса потужностей виробництва; маси нетто, брутто або кг; кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; номер партії; позначення цього стандарту. Пакування: пакують <u>під вакуумом</u>, в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну (целофан), поліетилен целофанову, полімід – поліетиленову, полівініліденхлоридну або пакети із полімерних плівкових матеріалів. Спожиткове пакування повинно бути закритим способом: термозварюванням. Матеріали для закривання повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.
3	Тушка куряча, охолоджена у вакуумній упаковці	кг	900	Тушки мають бути цілі, без пошкоджень, бруду та крові, без поломаних кісток. М'ясо куряче повинно бути добре обезкровлене, без залишків пуху та пір'я, саден, плям. М'ясо повинно мати характерний м'ясний запах, без стороннього затхлого та гнилісного запаху, без заморозки. Пакування: пакують <u>під вакуумом</u>, в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну (целофан), поліетилен целофанову, полімід – поліетиленову, полівініліденхлоридну або пакети із полімерних плівкових матеріалів. На кожній упаковці повинна бути наклейка, етикетка з чинною нормативною документацією. Маркування містить: назву, вид, гатунок, склад продукту, масу, дату, умови зберігання, кінцеву дату споживання, місцезнаходження підприємства. ДСТУ 3143-2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови.» Кожна партія товару має мати супровідні документи: товарно-транспортну накладну, декларацію виробника тощо.
4	Свинина свіжа, охолоджена	кг	500	Зовнішній вигляд з тазостегнової і лопаткової частини туші з видаленою сполученою тканиною. Із зовнішньої

	(м'якоть задньотазової та лопаточної частин без кістки)			сторони шар сала не більше ніж 20 мм. М'якуш (без кісток) отриманий від корейки видовженої форми. Із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більшою ніж 10мм. Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнення, без бахромок, краї зарівнені. Глибина надрізів м'язової тканини не більше ніж 10мм. Колір від світло-рожевого до червоного. Запах доброякісного м'яса без стороннього запаху. Маркування: транспортне маркування здійснюється відповідно до діючого стандарту із зазначенням назви продукту та повної адреси і телефону виробника, адреса потужностей виробництва; маси нетто, брутто або кг; кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; номер партії; позначення цього стандарту. Пакування: пакують в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну, полімід-поліетиленову або пакети із полімерних плівкових матеріалів; лотки із полімерних матеріалів для м'ясних продуктів, обгорнуті в термозасідальну плівку згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали, дозволені центральними органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. Спожиткове пакування повинно бути закрито будь-яким способом термозварювання, скобами, скріпками, липкою стрічкою, гумовими обхватами тощо. Матеріали для закріплення повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.
5	Яловичина свіжа, охолоджена (м'якоть задньотазової та лопаточної частин без кістки)	кг	500	Зовнішній вигляд - м'якуш (без кісток), отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частини туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок. Краї зарівнянні, без бахромок. Глибина надрізів м'язової тканини не більше ніж 10мм. Поверхня чиста не завітрена, без ослизнення, без бахромок, краї зарівнені. Колір від світло-рожевого до червоного. Запах доброякісного м'яса без стороннього запаху. Маркування: транспортне маркування здійснюється відповідно до діючого стандарту із зазначенням назви продукту та повної адреси і телефону виробника, адреса потужностей виробництва; маси нетто, брутто або кг; кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; номер партії;

				позначення цього стандарту. Пакування: пакують в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну, полімід-поліетиленову або пакети із полімерних плівкових матеріалів; лотки із полімерних матеріалів для м'ясних продуктів, обгорнуті в термозасідальну плівку згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали, дозволені центральними органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. Спожиткове пакування повинно бути закрите будь-яким способом термозварювання, скобами, скріпками, липкою стрічкою, гумовими обхватами тощо. Матеріали для закріплення повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. Не допускається до постачання м'ясо биків.
6	Печінка яловича, заморожена	кг	200	Печінка яловича заморожена, (відповідність діючим ГОСТ; ДСТУ або ТУ виробника). Без зовнішніх кровоносних судів та жовчних протоків, без лімфатичних вузлів, жовчного міхура та прорізів сторонніх тканин. Колір і запах характерні для доброякісного продукту. Печінка глибокої заморозки, блоками від 5 до 10 кг упакована в харчову плівку, та картонні ящики.

Вимоги щодо якості товару:

До ціни тендерної пропозиції включаються наступні витрати:

- податки і збори, обов'язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством;
- витрати на навантаження, розвантаження, зважування, поставку до місця поставки (передачі) товару;
- інші витрати, передбачені для товару даного виду згідно з чинним законодавством та тендерною документацією.

2. До розрахунку ціни тендерної пропозиції не включаються будь-які витрати, понесені учасником у процесі здійснення процедури закупівлі та витрати, пов'язані з укладанням договору.

3. Товар при поставці повинен супроводжуватись документами, що підтверджують якість та безпеку, а саме: копіями сертифікатів якості/відповідності та/або посвідчень про якість, та/або декларації виробника, та/або іншим документальним підтвердженням якості та безпеки товару (у передбачених законодавством випадках).

4. Залишковий термін придатності Товару на момент постачання: згідно з технічними даними виробника, але не менше, ніж 80% загального терміну його зберігання від визначеного виробником для даної продукції (надати гарантійний лист від учасника).

5. Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом постачальника щоденно з 08:00 до 11:00 години, (транспортом з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно наданих заявок Замовником.

У разі виявлення неякісного товару або такого, що не відповідає умовам договору, Постачальник зобов'язаний замінити неякісний товар протягом однієї доби з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку Замовника.

6. Працівники, які будуть залучені до поставки товару, повинні мати особисті медичні книжки з результатами медичного обстеження.

7. Строк (термін) поставки (передачі) товару: з моменту заключення договору до 31.12.2023 р.

8. Кількість, обсяг поставки та інші характеристики товару: вказано у таблиці 1.

10. Місце поставки (передачі) товару: 50026, Дніпропетровська обл., місто Кривий Ріг, вул. Груні Романової, 13 (харчоблок)

Учасник повинен надати в складі своєї тендерної пропозиції наступні документи, що підтверджують відповідність товару державним стандартам, походження, безпечність і якість:

1. Декларацію виробника на товар, що постачатиметься до закладу, дійсна на момент відкриття, декларацію відповідності згідно ДСТУ ISO/IEC 17050-1:2006; на підтвердження надати договір на 2023 рік з акредитованою лабораторією на дослідження продукції та надання послуг бактеріологічного контролю якості дезінфекції.

2. Оригінал сертифікату на систему екологічного управління, ISO 14001:2015 виданого на ім'я Учасника та Звіт за результатами технічного нагляду.

3. Оригінал сертифікату на систему управління якістю ISO 9001:2015 виданого на ім'я Учасника та Звіт за результатами технічного нагляду.

4. Оригінал сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ДСТУ ISO 22000:2018) виданого на ім'я Учасника та Звіт за результатами технічного нагляду.

5. Експертний висновок Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів на фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні, хіміко-токсикологічні показники на вміст мікотоксинів, пестицидів, радіоуклеїдів, токсичних елементів, нітрозамінів на відповідність нормативній документації, на партію не менше ніж 500 кг (виданий не раніше IV кварталу 2022 року).

6. Акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти (Наказ Міністерства економіки України від 21 січня 2022 року №143-22) складений не раніше IV кварталу 2022 року.

7. Акт, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP (Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08 серпня 2019 року №446) складений не раніше IV кварталу 2022 року.

8. Відповідно до ЗУ «Про публічні закупівлі» п.13. частини першої ст.42, надати довідку у довільній формі із зазначенням відомостей про виробника та країни походження товару.

9. Гарантійний лист від виробника про поставку даного товару у повному об'ємі у 2023 році.