ПРОТОКОЛ
ЩО ПРИЙНЯТТЯ РІШЕННЯ УПОВНОВАЖЕНОЇ ОСОБИ

«09» лютого 2023 р. м. Кривий Ріг

Відповідно до частини 2 статті 24 Закону Замовник має право з власної ініціативи або у разі усунення порушень законодавства у сфері публічних закупівель, викладених у висновку органу державного фінансового контролю відповідно до статті 8 Закону, чи 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 ніж 4 днів.

Зазначена інформація оприлюднюється замовником відповідно до статті 10 Закону.

Виникла необхідність внести зміни до процедури відкритих торгів за предметом **М'ясопродукти (Фарш яловичий охолоджений ДК 021:2015: 15131620-7; Сосиски 1 гатунку ДК 021:2015: 15131120-2) ДК 021:2015: 15130000-8 М'ясопродукти** (унікальний номер оголошення про проведення конкурентної процедури закупівлі, присвоєний електронною системою закупівель **UA-2023-02-07-006341-a** у

- Додатку 2 до тендерної документації. Перелік змін додається (додаток 1 цього протоколу).

ВИРІШИЛА:

1. **Внести зміни** до тендерної документації щодо проведення процедури відкритих торгів за предметом **М'ясопродукти (Фарш яловичий охолоджений ДК 021:2015: 15131620-7; Сосиски 1 гатунку ДК 021:2015: 15131120-2) ДК 021:2015: 15130000-8 М'ясопродукти** (унікальний номер оголошення про проведення конкурентної процедури закупівлі, присвоєний електронною системою закупівель **UA-2023-02-07-006341-a** та **викласти її в новій редакції з урахуванням внесених змін** (додаються), а також затвердити перелік змін, що вносяться до документації, у вигляді окремого документа (додається).
2. Забезпечити оприлюднення зазначеної тендерної документації в новій редакції з урахуванням внесених змін в електронній системі закупівель, а також переліку змін, що вносяться до тендерної документації, у вигляді окремого документа у порядку, передбаченому статтями 10 та 24 Закону.

Підпис: **Уповноважена особа Волкова А.А.**

Додаток 1 до протоколу рішення уповноваженою особи
Від 09 лютого 2023 року

ПЕРЕЛІК ЗМІН

-ПОПЕРЕДНЯ РЕДАКЦІЯ

Додаток 2

до тендерної документації

Інформація

про необхідні технічні, якісні, кількісні характеристики та вимоги до предмета закупівлі

М'ясопродукти (Фарш яловичий охолоджений ДК 021:2015: 15131620-7; Сосиски 1 гатунку ДК 021:2015: 15131120-2) ДК 021:2015: 15130000-8 М'ясопродукти.

На підтвердження відповідності тендерної пропозиції технічним, якісним та кількісним характеристикам предмета закупівлі в складі своєї пропозиції Учасник повинен надати інформацію про можливість поставки замовнику товару, що є предметом закупівлі, з урахуванням вимог наведених нижче:

Інформація про кількісні характеристики предмету закупівлі

№ з/п	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість	Характеристика
1	**Фарш яловичий охолоджений**	кг	2000	Фарш м'ясний охолоджений повинен відповідати діючим ДСТУ, вироблятися згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотримуванням «Правил перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарнО'Санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів», «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленно-сти», «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности», затверджених у встановленому порядку. Фарш м'ясний охолоджений — з температурою в середині виробу від 0 °С до 5 °С; Зовнішній вигляд: Однорідна подрібнена на вовчку з діаметром отворі в решітки 2-3 мм маса без кісток, хряшів, сухожилок, грубої сполучної тканини. Вид на розрізі: Фарш добре перемішаний. Колір: Фарш повинен бути добре перемішаний, колір від темно-червоного до світло-рожевого. Запах(свіжість): Властивий доброякісній сировині. Фарш повинен бути розфасований у п/е.
2	**Сосиски 1 гатунку**	кг	400	Сосиски першого гатунку повинні відповідати вимогам діючого ДСТУ та бути вироблені за технічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Правил перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса». Дозволяється додавати інші види сировини. Це білковий стабілізатор з колагенової сировини і свинячої шкірки (до 10 %), яловича, свиняча, бараняча м'ясна маса, м'ясо птиці механічної обробки (до 10 %), соєві та молочні препарати в гідратованому вигляді (до 10 %), крупи (до 3 %), крохмаль і пшеничне борошно (до 4 %). При цьому масова частка основної сировини має бути не меншою за 70 %. Сосиски повинні бути свіжими без плям та

				ушкоджень, упаковані у вакуумну упаковку або розфасовані у п/е. На кожній одиниці фасування або на ярлику повинне бути маркування у вигляді печатки або етикетки із зазначенням: найменування та адреса підприємства-виробника; найменування та вид, термічний стан; вага нетто; дата виготовлення; термін придатності та умови зберігання; дані про харчову та енергетичну цінність. Запах та смак повинен бути властивим даному виду продукту, повинен бути свіжим та без сторонніх запахів. Не допускається продукт з пліснявою, слиззю на оболонці, з рихлим фаршем. Сосиски повинні мати властивий цьому продукту смак і запах, пахнути прянощами, бути помірно солоними, без стороннього запаху і присмаку. Зовнішній вигляд: повинні бути з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш, рівномірно перемішаний, без порожніх та сірих плям. За фізико-хімічними показниками ковбасні вироби повинні відповідати нормативним вимогам.

Вимоги до поставки товару:

Поставка товарів здійснюється дрібними партіями транспортом Постачальника за його рахунок по заявці Замовника, в якій вказується асортимент та кількість товару по кожній окремій поставці. **Поставка товару має бути виконана наступного дня після отримання заявки Замовника.** Приймання-передача товару по якості, комплектності і кількості здійснюється у присутності представників Постачальника та Замовника

Період постачання: з дати підписання договору до 31 грудня 2023 року.

Термін зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 75% до загального терміну зберігання.

Технічні, якісні характеристики Товару повинні відповідати вимогам, встановленим діючими нормативними актами чинного законодавства України. Оброблені фрукти та овочі повинні бути без ГМО та по якості і безпечності відповідати встановленим державним стандартам (діючим ГОСТам, ДСТУ або ТУ та ТТУ, які розроблені на основі діючого ГОСТу або ДСТУ),у тому числі санітарним нормам.

Приймання товарів проводиться при наявності товаро супроводжуючих документів: видаткової накладної та копії документів, що підтверджують якість товарів (сертифікати якості, відповідності, декларація виробника, ветеринарний документ затверджений виробником).

Оброблені фрукти та овочі повинні мати маркування з найменуванням товару, визначенням дати виготовлення, терміну придатності, походження товару, найменування виробника тощо.

За якість та безпечність товару відповідає Учасник. В разі встановлення невідповідності поставленого товару заданим параметрам Замовник залишає за собою право на розірвання договору про закупівлю.

Вантажно-розвантажувальні роботи при поставці товару виконує постачальник з дотримання санітарних норм та правил.

Доставка товару здійснюється за адресою замовника: 50002, Дніпропетровська область, м. Кривий Ріг, вул. Пушкіна, буд. 13К (склад харчоблоку) за заявкою замовника, в робочі дні, з 7-00 до 12-00 години згідно замовлення, не пізніше наступного робочого дня після отримання заявки Замовника.

Тара повинна забезпечувати повну цілісність товару при транспортуванні. Вартість тари (упаковка) включено в загальну вартість товару. Тара (упаковка) незворотна.

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.

Вимоги щодо кількості та якості товару наведені в технічній специфікації нижче.

У разі подання пропозиції, яка не відповідає технічним характеристикам та визначеному переліку, пропозиція не буде розглядатись та оцінюватись і буде відхилена як така, що не відповідає вимогам документації електронних торгів.

НОВА РЕДАКЦІЯ

Додаток 2

до тендерної документації

Інформація

про необхідні технічні, якісні, кількісні характеристики та вимоги до предмета закупівлі

М'ясопродукти (Фарш яловичий охолоджений ДК 021:2015: 15131620-7; Сосиски 1 гатунку ДК 021:2015: 15131120-2) ДК 021:2015: 15130000-8 М'ясопродукти.

На підтвердження відповідності тендерної пропозиції технічним, якісним та кількісним характеристикам предмета закупівлі в складі своєї пропозиції Учасник повинен надати інформацію про можливість поставки замовнику товару, що є предметом закупівлі, з урахуванням вимог наведених нижче:

Інформація про кількісні характеристики предмету закупівлі

№ з/п	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість	Характеристика
1	**Фарш яловичий охолоджений**	кг	2000	Фарш м'ясний охолоджений повинен відповідати діючим ДСТУ, вироблятися згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотримуванням «Правил перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарної Санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів», «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленно-сти», «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности», затверджених у встановленому порядку. Фарш м'ясний охолоджений — з температурою в середині виробу від 0 °С до 5 °С; Зовнішній вигляд: Однорідна подрібнена на вовчку з діаметром отворі в решітки 2-3 мм маса без кісток, хряшів, сухожилок, грубої сполучної тканини. Вид на розрізі: Фарш добре перемішаний. Колір: Фарш повинен бути добре перемішаний, колір від темно-червоного до світло-рожевого. Запах(свіжість): Властивий доброякісній сировині. Фарш повинен бути розфасований у п/е.
2	**Сосиски 1 гатунку**	кг	400	Сосиски першого гатунку повинні відповідати вимогам діючого ДСТУ та бути вироблені за технічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Правил перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса». Дозволяється додавати інші види сировини. Це білковий стабілізатор з колагенової сировини і свинячої шкірки (до 10 %), яловича, свиняча, бараняча м'ясна маса, м'ясо птиці механічної обробки (до 10 %), соєві та молочні препарати в гідратованому вигляді (до 10 %), крупи (до 3 %), крохмаль і пшеничне борошно (до 4 %). При цьому масова частка основної сировини має бути не меншою за 70 %. Сосиски повинні бути свіжими без плям та ушкоджень, упаковані у вакуумну упаковку або розфасовані у п/е. На кожній одиниці фасування або на ярлику повинне бути маркування у вигляді печатки або етикетки із зазначенням: найменування та адреса підприємства-виробника; найменування та вид, термічний стан; вага нетто; дата виготовлення; термін придатності та умови зберігання; дані про харчову та енергетичну цінність. Запах та смак повинен бути властивим даному виду продукту, повинен бути свіжим та без сторонніх запахів. Не

				допускається продукт з пліснявою, слиззю на оболонці, з рихлим фаршем. Сосиски повинні мати властивий цьому продукту смак і запах, пахнути прянощами, бути помірно солоними, без стороннього запаху і присмаку. Зовнішній вигляд: повинні бути з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш, рівномірно перемішаний, без порожніх та сірих плям. За фізико-хімічними показниками ковбасні вироби повинні відповідати нормативним вимогам.

Вимоги до поставки товару:

Поставка товарів здійснюється дрібними партіями транспортом Постачальника за його рахунок по заявці Замовника, в якій вказується асортимент та кількість товару по кожній окремій поставці. **Поставка товару має бути виконана наступного дня після отримання заявки Замовника.** Приймання-передача товару по якості, комплектності і кількості здійснюється у присутності представників Постачальника та Замовника

Період постачання: з дати підписання договору до 31 грудня 2023 року.

Термін зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 75% до загального терміну зберігання.

Технічні, якісні характеристики Товару повинні відповідати вимогам, встановленим діючими нормативними актами чинного законодавства України. Товар повинен бути без ГМО та по якості і безпечності відповідати встановленим державним стандартам (діючим ГОСТам, ДСТУ або ТУ та ТТУ, які розроблені на основі діючого ГОСТу або ДСТУ),у тому числі санітарним нормам.

Приймання товарів проводиться при наявності товаро супроводжуючих документів: видаткової накладної та копії документів, що підтверджують якість товарів (сертифікати якості, відповідності, декларація виробника, ветеринарний документ затверджений виробником).

Товар повинен мати маркування з найменуванням товару, визначенням дати виготовлення, терміну придатності, походження товару, найменування виробника тощо.

За якість та безпечність товару відповідає Учасник. В разі встановлення невідповідності поставленого товару заданим параметрам Замовник залишає за собою право на розірвання договору про закупівлю.

Вантажно-розвантажувальні роботи при поставці товару виконує постачальник з дотримання санітарних норм та правил.

Доставка товару здійснюється за адресою замовника: 50002, Дніпропетровська область, м. Кривий Ріг, вул. Пушкіна, буд. 13К (склад харчоблоку) за заявкою замовника, в робочі дні, з 7-00 до 12-00 години згідно замовлення, не пізніше наступного робочого дня після отримання заявки Замовника.

Тара повинна забезпечувати повну цілісність товару при транспортуванні. Вартість тари (упаковка) включено в загальну вартість товару. Тара (упаковка) незворотна.

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.

Вимоги щодо кількості та якості товару наведені в технічній специфікації нижче.

У разі подання пропозиції, яка не відповідає технічним характеристикам та визначеному переліку, пропозиція не буде розглядатись та оцінюватись і буде відхилена як така, що не відповідає вимогам документації електронних торгів.

Підпис:  **Уповноважена особа Волкова А.А.**