

**ПРОТОКОЛ**  
**ЩОДО ПРИЙНЯТТЯ РІШЕННЯ УПОВНОВАЖЕНОЇ ОСОБИ**

«13» березня 2021 р.

№ 64

«смт. Головне»

Враховуючи вимогами статті 11 та 24 Закону України «Про публічні закупівлі» (далі – Закону), Положення про уповноважену особу, що затверджене рішенням Головненської спеціальної школи «Центр освіти» Волинської обласної ради від 16.01.2023 р. № 19.

Відповідно Закону та Постанови 1178 від 12.10.2022р 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. Зміни до тендерної документації у машинозчитувальному форматі розміщуються в електронній системі закупівель протягом одного дня з дати прийняття рішення про їх внесення, код національного класифікатора України ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» - 15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені (філе «Мінтая» свіжоморожене або охолоджене, філе «Хек» свіжоморожене або охолоджене, риба «Хек» тушка свіжоморожена або охолоджена).

**ВИРШИЛА:**

1. Внести зміни до тендерної документації та викласти останню в новій редакції з урахуванням змін (додається), а також затвердити перелік змін, що вносяться до документації, а саме:

1.1 Додаток № 2 до тендерної документації:

«Технічна специфікація з інформацією про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмету закупівлі» ДК 021:2015 – 15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені (філе «Мінтая» свіжоморожене або охолоджене, філе «Хек» свіжоморожене або охолоджене, риба «Хек» тушка свіжоморожена або охолоджена)  
Додаток 2 до тендерної документації.

**Додаток 2  
до тендерної документації**

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

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ З ІНФОРМАЦІЄЮ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ,  
ЯКІСНІ  
ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

В місцях де технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповується, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами,

нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».

Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати вимогам чинного законодавства із захисту довкілля, відповідати основним вимогам державної політики України в галузі захисту довкілля та вимогам чинного природоохоронного законодавства.

#### 1. Кількісні характеристики предмету закупівлі:

#### ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА ІНШІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

№ п\п	Найменування	Технічні вимоги	Кількість
1	Філе «Мінтая» свіжоморожене або охолоджене	<p>ДСТУ 4379:2005 (філе рибне заморожене) Філе мінтая.</p> <p><b>Загальні характеристики:</b> Філе мінтая - чисте, рівне, ціле, без значного деформування. Без шкіри. Консистенція після розморожування - туга, властива цьому виду риби. Колір філе властивий цьому виду риби. Запах (після розморожування) - властивий свіжій рибі, без стороннього запаху. Заморожене не більше одного разу.</p> <p><b>Відповідність діючим стандартам:</b> ДСТУ 4379:2005</p> <p><b>Вимоги до заморозки: охолоджена або заморожена!</b></p> <p><b>Строк (термін) придатності:</b> від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше, ніж 90 %.</p> <p><b>Пакування:</b> коробки з парафінованого чи ламінованого зовні та усередині картону — згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 10 кг. Заморожене філе повинно бути запаковане таким чином, щоб унеможливити зневоднення, окиснювання і забезпечити цілість та якість під час транспортування, зберігання і реалізації.</p>	300 кг
2	Філе «Хек» свіжоморожене або охолоджене	<p>ДСТУ 4379:2005 (філе рибне заморожене) Філе хека.</p> <p><b>Загальні характеристики:</b> Філе хека - чисте, рівне, ціле, без значного деформування. Без шкіри. Консистенція після розморожування - туга, властива цьому виду риби. Колір філе властивий цьому виду риби. Запах (після розморожування) - властивий свіжій рибі, без стороннього запаху. Заморожене не більше одного разу.</p> <p><b>Відповідність діючим стандартам:</b> ДСТУ 4379:2005</p> <p><b>Вимоги до заморозки: охолоджена або заморожена!</b></p> <p><b>Строк (термін) придатності:</b> від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше, ніж 90 %.</p> <p><b>Пакування:</b> коробки з парафінованого чи ламінованого зовні та усередині картону — згідно з чинним нормативним</p>	300 кг

		документом, граничною масою продукту 10 кг. Заморожене філе повинно бути запаковане таким чином, щоб унеможливити зневоднення, окиснювання і забезпечити цілість та якість під час транспортування, зберігання і реалізації.	
3	Риба «Хек» тушка свіжоморожене або охолоджене	<p>ДСТУ 4378:2005 Риба океанічного промислу, заморожена.</p> <p><b>Загальні характеристики:</b> Риба «Хек» тушка ціла, свіжоморожене або охолоджене, неглазурована, морська, обезголовлена. Хек має бути з видаленим плавцем з прихвостовою частиною. Поверхня риби рівна, чиста, недеформована, природного кольору. Можуть бути незначні западини на поверхні. Вага однієї риби від 150г. до 1 200 г. Консистенція туга, пружна, властива для цього виду риби. Запах (при розморожуванні) притаманний свіжій рибі без стороннього запаху, без ослаблої консистенції, без механічних ушкоджень, крововиливів, деформації черевця без тріщин, не пожовтила, без ознак висихання та плісняви, не згіркла.</p> <p><b>Відповідність діючим стандартам:</b> ДСТУ 4378:2005</p> <p><b>Вимоги до заморозки: охолоджена або заморожена!</b></p> <p><b>Строк (термін) придатності:</b> від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше, ніж 90 %.</p>	290 кг

## 2. Технічні, якісні характеристики предмету закупівлі:

2.1 Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати Санітарним правилам для підприємств продовольчої торгівлі, технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України.

2.2 Учасник повинен дотримуватись умов температурного режиму для продуктів харчування, які цього потребують при їх зберіганні та перевезенні.

2.3 Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

2.4 Учасник повинен дотримуватись строків придатності продуктів харчування.

2.5 Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

2.6 Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України (ДСТУ, тощо), обов'язково відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами) (надати сканований з оригіналу гарантійний лист з підписом уповноваженої особи Учасника та завірений печаткою (за наявності та у разі її використання)).

2.7 Учасник повинен надати в складі тендерної пропозиції скановану з оригіналу довідку з підписом уповноваженої особи Учасника та завірену печаткою (за наявності та у разі її використання), в якій гарантує, що при кожній поставці товару буде надавати Замовнику копії супровідних документів, що підтверджують якість та безпечність товару (декларацію виробника (імпортера) та/або висновок державної санітарної епідеміологічної експертизи на продукцію та/або сертифікат відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копію результату дослідження показників хімічної та мікробіологічної

безпеки харчових продуктів та інші документи, що передбачені чинним законодавством України).

2.8. Учасник торгів погоджується, що в разі, якщо ним була надана недостовірна інформація, щодо відповідності запропонованого ним товару технічним вимогам Замовника, його тендерна пропозиція буде відхиlena.

2.9. Учасник погоджується, що в разі, якщо товар, який представляється на цю закупівлю, не відповідає технічним вимогам Замовника, Тендерна пропозиція такого Учасника буде відхиlena, про що надається ним лист-згода.

2.10. Гарантійний лист, що учасник не перебуває під дією спеціальних економічних та інших обмежувальних заходів чи спеціальних санкцій за порушення законодавства про зовнішньоекономічну діяльність чи будь-яких інших обмежувальних санкцій.

2.11. Довідка в довільній формі про те, що предмет закупівлі не завдаватиме шкоди навколошньому середовищі та передбачати заходи із захисту довкілля

2.12. Лист згоду на обробку персональних даних

2.13. Гарантійний лист, що товар не має походження з російської федерації та республіки білорусь.

2.14. Інформація про кінцевого бенефіціарного власника юридичної особи, у тому числі кінцевого бенефіціарного власника її засновника, якщо засновник-юридична особа .»

2. Забезпечити оприлюднення документації в новій редакції з урахуванням внесених змін через автоматизований електронний майданчик в електронній системі закупівель, а також перелік змін, що вносяться до документації, у вигляді окремого документа у порядку, передбачено статтями 10 та 24 Закону.

3. У звязку з опублікуванням не правильної тендерної документації продовжити термін надання тендерних пропозицій до 20.03.2023 року.

**Уповноважена особа**

**Віра ГОРПИНКО**