

# КРАСНОСІЛЬСЬКИЙ ДИТЯЧИЙ БУДИНОК – ІНТЕРНАТ

## Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(відповідно до пункту 4<sup>1</sup> постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня  
2016 року № 710 «Про ефективне використання державних коштів»)

1.	Назва предмета закупівлі	<b>Риба свіжоморожена – хек, скумбрія</b> за кодом ДК 021: 2015: <b>15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені</b> (ідентифікатор закупівлі: UA-2025-01-28-010547-a )
2.	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	2.1. Загальний прогнозований обсяг споживання, що закуповується: <b>Риба свіжоморожена «Хек» (тушки без голови) -1500 кг.</b> <b>Риба заморожена «Скумбрія» (тушка з головою) -1500 кг.</b> за кодом ДК 021: 2015: <b>15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені.</b> 2.2. Термін постачання: до 31 грудня 2025 року. 2.3. Вид предмета закупівлі: товари. Відповідно до <b>Типового положення про дитячий будинок – інтернат</b> підопічні відповідно до встановлених норм забезпечуються раціональним, не менше ніж чотирьох разовим харчуванням, у тому числі і дієтичним, з урахуванням вікових груп і стану здоров'я підопічних, у межах натуральних норм харчування. З метою виконання завдань покладених на Красносільський дитячий будинок – інтернат, а саме забезпеченням продуктів харчування в достатньому обсязі, необхідно передбачити закупівлю <b>риби- хека свіжомороженого та скумбрії свіжомороженої</b> , використанням електронного каталогу згідно коду ДК 021:2015: <b>15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені.</b>
3.	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення	Для визначення очікуваної вартості предмету закупівлі використана «Примірна методика визначення очікуваної вартості предмету закупівлі» затверджена наказом Мінекономіки України №275 від 18.02.2020р., а саме перший метод вище зазначеної методики - Розрахунок очікуваної вартості товарів/ послуг методом порівняння ринкових цін. Згідно методики здійснений пошук, збір та аналіз загальнодоступної інформації про ціну, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, також було проведено аналіз з отриманих цінових пропозицій щодо предмета закупівлі ДК021:2015: <b>15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені.</b>
4.	Очікувана вартість предмету закупівлі	<b>554 940,00 грн. (п'ятсот п'ятдесят чотири тисячі дев'ятсот сорок грн. 00коп.) з ПДВ.</b>

**Технічні характеристики (специфікація) предмета закупівлі: згідно ДК 021:2015: ДК 021:2015: 15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені.**

№ з/п	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість	Технічні, якісні характеристики товару
1.		кг.	1500	<b>Риба заморожена хек патрана без голови , хвостовий плавець видалений, поверхня риби чиста, 1-го сорту.</b>

	<p><b>Риба свіжоморожена «Хек» (тушки без голови)</b></p>		<p><b>Оцінка якості :</b> Товар повинен відповідати нормативному документу на цей вид продукції (товару): ДСТУ 4868:2007 «Риба заморожена. Технічні умови», ДСТУ 4378:2005 «Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», іншим вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.</p> <p><b>Колір:</b> властивий відповідному виду риби, без пожовтіння м'яса риби під шкірою.</p> <p><b>Запах:</b> відповідає мороженій рибі, без стороннього запаху.</p> <p><b>Не допускається:</b> наявність дрібних сортів риби (хамса, кілька, салака) та сторонніх домішок. Наявність сторонніх домішок (у спожитковій тарі) не дозволено.</p> <p><b>Вимоги до зовнішнього вигляду та обробки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверхня ціла, рівна, чиста, недеформована, природного кольору;</li> <li>• Без льодяної глазури та снігу;</li> <li>• Без згустків чи слідів крові;</li> <li>• Ціла</li> </ul> <p><b>Зовнішній вигляд:</b> риба заморожена у неглазурованому вигляді.</p> <p><b>Вимоги до заморозки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заморожена не більше одного разу;</li> <li>• Суха заморозка.</li> </ul> <p><b>Спосіб розбирання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Патрона без голови (видаляють голову та всі внутрішні органи);</li> <li>• Без голови (риба, у якої голова з плечовими кістками та нутроці видалено без розрізування по черевцю);</li> <li>• Суха заморозка.</li> </ul> <p><b>Споживче пакування (матеріал):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пакети з полімерної плівки;</li> <li>• Пакети з олівинілхлоридної плівки для харчових продуктів;</li> <li>• Пакети з целюлозної плівки</li> </ul> <p>Інше.</p> <p><b>Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого</b></p>
--	---	--	---

			<p><b>виробником, на час поставки (не менше, ніж):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• не менше 80 %.</li> </ul> <p><b>Транспортне пакування:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• картонні ящики;</li> <li>• полімерні ящики;</li> <li>• ящики (контейнери) з іншого жорсткого вологонепроникного матеріалу згідно з чинними нормативними документами;</li> <li>• ящики (контейнери) з пластику;</li> </ul> <p>Інше.</p> <p>У кожному транспортному пакуванні повинно бути м'ясо риби одного найменування, категорії, однієї дати виготовлення, одного термічного стану і одного виду пакування. Тара та пакувальні матеріали мають бути чисті, міцні, сухі, без порушення цілісності, без стороннього запаху та виготовленні з матеріалів, дозволених у сфері охорони здоров'я.</p> <p><b>Споживче пакування (вага) До 10 кг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 кг - 2.5 кг</li> <li>• 2.5 кг - 3 кг</li> <li>• 3 кг - 3.5 кг</li> <li>• 3.5 кг - 4 кг</li> <li>• Інше</li> </ul> <p><b>Маркування (наявність ярликів із зазначенням... )</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• найменування продукту</li> <li>• дати виготовлення</li> <li>• терміну придатності</li> <li>• назви виробника</li> <li>• умов зберігання</li> <li>• відсутності ГМО</li> <li>• поживної та енергетичної цінності,</li> </ul> <p>посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку.</p> <p><b>Довжина тушки (не менша, ніж)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 18-20 см</li> <li>• 25 см</li> </ul> <p>Дефекти недопустимі: при виявленні Замовником дефектів, будь-якого іншого недоліку, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника найкоротший термін.</p>
--	--	--	---

2.	Риба заморожена «Скумбрія» (тушка з головою)	кг.	1500	<p><b>Риба заморожена «Скумбрія»</b>  <u>Характеристика та норма для першого сорту:</u></p> <p><b>Зовнішній вигляд:</b> <i>риба скумбрія свіжоморжена, тушка з головою (риба в цілому вигляді).</i></p> <p>Цілі. Поверхня рівна, чиста. Можуть бути незначні западини на поверхні. Поверхня риби чиста, за кольором та відблиском властивим скумбрії. Для скумбрії незначне підшкірне пожовтіння, не поязані з окисленням жиру</p> <p><b>Оцінка якості :</b> Товар повинен відповідати нормативному документу на цей вид продукції (товару): ДСТУ 4868:2007 «Риба заморожена. Технічні умови», ДСТУ 4378:2005 «Риба океанічного промислу заморожена, Технічні умови», ТУ, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», <u>іншим вимогам</u> законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.</p> <p><b>Колір:</b> властивий відповідному виду риби, без пожовтіння м'яса риби під шкірою.</p> <p><b>Запах:</b> відповідає мороженій рибі, без стороннього запаху.</p> <p><b>Не допускається:</b> наявність дрібних сортів риби (хамса, кілька, салака) та сторонніх домішок. Наявність сторонніх домішок (у спожитковій тарі) не дозволено.</p> <p><b>Вимоги до зовнішнього вигляду та обробки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверхня ціла, рівна, чиста, недеформована, природного кольору;</li> <li>• Без льодяної глазури та снігу;</li> <li>• Без згустків чи слідів крові;</li> <li>• Ціла</li> </ul> <p><b>Зовнішній вигляд:</b> риба заморожена у неглазурованому вигляді.</p> <p><b>Вимоги до заморозки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заморожена не більше одного разу;</li> <li>• <u>Суха заморозка.</u></li> </ul> <p><b>Споживче пакування (матеріал):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пакети з полімерної плівки;</li> <li>• Пакети з олівінілхлоридної плівки для харчових продуктів;</li> </ul>
----	--	-----	------	--

				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пакети з целюлозної плівки</li> </ul> <p>Інше.</p> <p><b>Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• не менше 80 %.</li> </ul> <p><b>Транспортне пакування:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• картонні ящики;</li> <li>• полімерні ящики;</li> <li>• ящики (контейнери) з іншого жорсткого вологонепроникного матеріалу згідно з чинними нормативними документами;</li> <li>• ящики (контейнери) з пластику;</li> </ul> <p>Інше.</p> <p>У кожному транспортному пакуванні повинно бути м'ясо риби одного найменування, категорії, однієї дати виготовлення, одного термічного стану і одного виду пакування. Тара та пакувальні матеріали мають бути чисті, міцні, сухі, без порушення цілісності, без стороннього запаху та виготовленні з матеріалів, дозволених у сфері охорони здоров'я.</p> <p><b>Споживче пакування (вага) До 10 кг:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 кг - 2.5 кг</li> <li>• 2.5 кг - 3 кг</li> <li>• 3 кг - 3.5 кг</li> <li>• 3.5 кг - 4 кг</li> <li>• Інше</li> </ul> <p><b>Маркування (наявність ярликів із зазначенням... )</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• найменування продукту</li> <li>• дати виготовлення</li> <li>• терміну придатності</li> <li>• назви виробника</li> <li>• умов зберігання</li> <li>• відсутності ГМО</li> <li>• поживної та енергетичної цінності,</li> </ul> <p>посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку.</p> <p><b>Довжина тушки (не менша, ніж)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 18-20 см</li> <li>• 25 см</li> </ul> <p>Дефекти недопустимі: при виявленні Замовником дефектів, будь-якого іншого недоліку, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник</p>
--	--	--	--	--

				повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника найкоротший термін.
--	--	--	--	--