

# 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. | Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія | Красносільський дитячий будинок – інтернат, вул. Перемоги ,73, с.Красносілка, Одеський район, Одеська область, 67560, код ЄДРПОУ 03190627, розпорядник бюджетних коштів нижчого рівня.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2. | Назва предмета закупівлі                                                                                                                                                           | Огірки консервовані, першого сорту, маринад без оцту, фасування 3 кг,Огірки солені, сорт перший, ДСТУ 8509,Томати червоні солені, сорт перший, ДСТУ 8002,Томати консервовані з зеленню, гатунк перший, маринад без оцту, фасування 3 кг,Ікра з кабачків стерилізована, фасування 500г,Паста томатна 25%, сорт вищий,Капуста шинкована квашена, сорт перший, ДСТУ 8642,Квасоля консервована натуральна, сорт перший,Горошок зелений заморожений,Джем полуничний, стерилізований, гатунк перший, ДСТУ 4900,Родзинки сушені коричневого кольору, сорт вищий, розмір середній,Суміш сухофруктів, ДСТУ 8494, за кодом ДК 021:2015:15330000-0: Оброблені фрукти та овочі (ідентифікатор закупівлі: UA-2025-09-18-007715-a) |
| 3. | Розмір бюджетного призначення                                                                                                                                                      | Визначений відповідно до розрахунків витрат коштів за КЕКВ 2230 до кошторису на 2025 рік.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4. | 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 згідно 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі.                                                                                                  |
| 4. | Очікувана вартість предмету закупівлі                                                                                                                                              | 593 520,00 грн.(п'ятсот дев'яносто три тисячі п'ятсот двадцять грн.00 коп.) з ПДВ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

**Технічні характеристики (специфікація) предмета закупівлі: згідно ДК 021:2015:  
15330000-0 Оброблені фрукти та овочі:**

| № п/п | Найменування товару | Од. виміру | К-ть | Технічні (якісні) характеристики |
|-------|---------------------|------------|------|----------------------------------|
| 1     | 2                   | 3          | 4    | 5                                |

|    |                                                     |    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-----------------------------------------------------|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Огірки консервовані маринад без оцту банка 3л       | кг | 1500 | <p>Огірки невеликого розміру консервовані, фасовані в 3-літрові скляні банки, промислового виробництва.</p> <p>Колір: Від зеленого до світло-зеленого, огірки оливково-зелені або оливкові без плям і опіків.</p> <p>Зовнішній вигляд та консистенція: Огірки цілі, з хорошим смаком, щільною консистенцією, неогрубівшею шкіркою. Без плодоніжок і залишків квіток, чисті, не зморщені, не м'яті, без механічних та інших пошкоджень. Дозволяється наявність одиничних огірків зморщених або неправильної форми в одиниці розфасовки. Консистенція – огірки міцні, пружні, без пустот, з щільною хрусткою м'якоттю, з недорозвиненим насінням. Дозволяються огірки менш міцні та пружні або з незначними пустотами. Якість заливки – заливка практично прозора з жовтуватим відтінком, з частками прянощів</p> <p>Оцінка якості: Відповідно до ДСТУ 7989:2015 або інших документів, що діють на території України.</p> |
| 2. | Огірки солені, сорт перший, ДСТУ 8509, 1 кг         | кг | 500  | <p>Зовнішній вигляд – огірки цілі, відповідні даному сорту, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються.</p> <p>Консистенція – огірки міцні, м'якоть щільна, повністю просочена розсолон, хрустка.</p> <p>Смак та запах – властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху.</p> <p>Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків.</p> <p>Поставка транспортом постачальника. Фасування від 1 кг, поставляється у споживчій тарі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).</p> <p>Огірки повинні відповідати вимогам ДСТУ 8509:2015 та/або іншим документам, що посвідчують якість.</p>                                                                                                                                                                |
| 3. | Томати червоні солені, сорт перший, ДСТУ 8002, 1 кг | кг | 500  | <p>Помідори солоні - врожаю 2025 року, повинні бути середнього розміру, достатньої зрілості, помідори солоні повинні бути однорідними за розміром, цілими, різноманітними за формою, але не потворними, без плодоніжки, не зморщеними, без тріщин. Плоди на дотик тверді, м'якоть у зелених і бурих помідорів щільна, у червоних - рихла. Смак солонувато - кислий з присмаком доданих спецій без стороннього запаху. Розсіл майже прозорий, допускається трішки мутнуватий, з вмістом 3-8% кухонної солі і загальної кислотністю 0,7-2,0%. Сторонні домішки не дозволяються. Фасування від 1 кг, поставляється у споживчій тарі. Без ГМО, без додавання оцту.</p>                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4. | Ікра з кабачків стерилізована, фасування 500г       | кг | 1500 | <p>Ікра овочева з кабачків (фасована в скляні банки від 470 грам до 550 грам) промислового виробництва.</p> <p>Колір: Однорідний по всій масі для ікри, від жовтого до світло-коричневого.</p> <p>Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна, рівномірно подрібнена маса з видимими включеннями зелені та прянощів, без грубого насіння перезрілих овочів. Консистенція мажуча або</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|    |                                                   |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|---------------------------------------------------|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                   |     |     | злегка зерниста. Дозволяється незначне відділення рідини для ікри з уварених овочів. Смак та запах – властиві ікри, виготовленої з певного виду попередньо підготовлених овочів. Не допускається вміст олії, томатної пасти, оцту та наявність стороннього присмаку та запаху. Допускається незначне потемніння поверхневого шару ікри. Оцінка якості: Відповідно до ДСТУ 3797-98 або інших документів, що діють на території України.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5. | Паста томатна 25%, сорт вищий                     | кг  | 200 | <u>Концентрована томатна паста (томатне пюре), (фасована в скляні банки від 400 грам до 550 гр.) промислового виробництва.</u><br><u>Колір: Червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою.</u><br>Зовнішній вигляд та консистенція: Однорідна концентрована маса, від напіврідкої до мазкої консистенції(залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів. Не допускають сторонні смак та запах. Оцінка якості: Відповідно до ДСТУ 5081:2008 або інших документів, що діють на території України.                                                                                                                                                                                                                  |
| 6. | Капуста шинкована квашена, сорт перший, ДСТУ 8642 | кг  | 500 | <u>Капуста квашена у бочках харчових або відрах місткістю до 50 кг - не повинна містити оцет.</u> Смак та запах притаманні даному виду консервації, капуста має бути без стороннього запаху. Плоди та овочі, оброблені та законсервовані повинні відповідати умовам ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці Товар повинен відповідати ГОСТу.                                                                                                                                                         |
| 7. | Квасоля консервована натуральна, сорт перший      | кг. | 300 | <u>Квасоля консервована у ніжному соусі. (фасована в скляні банки від 450 грам до 550 грам) промислового виробництва.</u><br>Зовнішній вигляд та консистенція – варені зерна квасолі, однорідні або неоднорідні за величиною. Смак та запах – властиві даному виду консервів. Без стороннього присмаку та запаху.<br>Колір – характерний для даного типу продукту. Допускається наявність поодиноких зерен та квасолин, що відрізняються за кольором від основної маси.<br>Не допускається наявність сторонніх мінеральних домішок. Не повинен бути вміст рослинних домішок (пелюстки, обривки ступок, стручків). Виготовлено згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженими у встановленому порядку ,дотримуючись санітарних правил, з натуральних продуктів без додавання консервантів,штучних барвників та згущувачів |
| 8  | Горошок зелений заморожений                       | кг  | 100 | Зерна горошку цілі, молочної стадії зрілості, не биті, без домішок, оболонки зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку. Колір у замороженому стані: від зеленого до оливково-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|     |                                                                  |    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|------------------------------------------------------------------|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                  |    |     | зеленого. Смак та запах у замороженому стані: натуральні, властиві зеленому горошку. Не дозволено сторонні смак і запах. Фасування від 500 г, поставляється у споживчій тарі. Без ГМО.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 9.  | Джем полуничний, стерилізований, гатунок перший, ДСТУ 4900       | кг | 100 | <p>Джем полуничний. Джем полуничний першого гатунку. Має бути без барвників та консервантів. Однорідна густа протерта маса, без насіння, без кісточок і не протертих шматочків шкірочки та інших рослинних домішок. Для повидла, фасованого в ящики – щільна маса, яка зберігає окреслені межі при розрізанні.</p> <p>Смак кислувато-солодкий, запах характерний для пюре, з якого виготовлено повидло.</p> <p>Розфасований в скляну тару виробника – 0,5-5л, або пластикову тару (відро) виробника – 1л.</p> <p>З маркуванням на кожній упаковці. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p> <p>Джем повинен відповідати вимогам ДСТУ 4900:2007 та/або еквівалентним ТУ, що діють на території України.</p> |
| 10. | Родзинки сушені коричневого кольору, сорт вищий, розмір середній | кг | 60  | <p>Родзинки мають бути без стороннього запаху, плісняви, не пошкоджені шкідниками, колір відповідний до даного виду фруктів. Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, без ГМО. Не повинен містити харчові добавки, ароматизатори, допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, які не зареєстровані в Україні. Тара та пакувальні матеріали, які використовують для пакування, повинні бути не пошкоджені, чисті, сухі, без сторонніх запахів та дозволені для контакту з харчовими продуктами.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 11. | Суміш сухофруктів, ДСТУ 8494                                     | кг | 300 | <p>Сухофрукти в асортименті (сушені яблука, груші, слива тощо). Тара фасування – мішки по 15 – 25 кг. Споживча тара: розфасовані у чисті пропіленові мішки або картонні ящики. На упаковці (тарі) обов'язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника.</p> <p>Колір: відповідний до даного виду фруктів.</p> <p>Зовнішній вигляд та консистенція: Сухофрукти цілі (або нарізані кружечками), чисті, здорові, сухі, без копченостей, плоди не пошкоджені, доброякісні (без ознак гниття і псування), чисті (практично без слідів сторонніх речовин), без шкідників та слідів їхніх пошкоджень, тверді, не уражені шкідниками.</p> <p>Сушені фрукти повинні бути еластичними, не ламатися, не злипатися при стисненні. Властивий сорту, без стороннього запаху (затхлості, кислого запаху).</p>                                                                                                                                                                                                 |

|     |                                                                                 |    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                 |    |      | Оцінка якості: Відповідно до ДСТУ 8494:2015, або інших документів, що діють на території України.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 12. | Томати консервовані з зеленню, гатунок перший, маринад без оцту, фасування 3 кг | кг | 1500 | <p>Томати консервовані (фасовані в скляні 3 літрові банки) промислового виробництва.</p> <p>Колір: Червоний.</p> <p>Зовнішній вигляд: Томати повинні бути цілими, без плодоніжок, близькі за розміром, однакові за формою та ступенем стиглості, , зі шкіркою, з зеленню, часником, прянощами в кислотно-сольовій заливці.</p> <p>Консистенція: М'яка, характерна для стерилізованих томатів.</p> <p>Смак та запах: Слабокислий з солонуватим смаком, з добре виявленим ароматом прянощів.</p> <p>Оцінка якості: Відповідно до ДСТУ 4697:2006 або інших документів, що діють на території України.</p> |