Балтський психоневрологічний будинок-інтернат

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

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань, його категорія:

Балтський психоневрологічний будинок-інтернат, Одеська область, м. Балта, вул. Володимирська, 2 код ЄДРПОУ 03189073, категорія замовника: відповідно до п.3 ч.1 ст.2 ЗУ "Про публічні закупівлі"

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):

Код ДК 021:2015: 15330000-0 — Оброблені фрукти та овочі
(Томат паста, ікра кабачкова, квасоля консервована, сухофрукти)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: запит ціни пропозиції

Ідентифікатор закупівлі: UA-2026-11-04-012740-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:
222 497,00 грн. без ПДВ.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу ІІІ наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Розмір бюджетного призначення: 222 497,00 грн. без ПДВ згідно з кошторисом.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.
Термін постачання - з дати укладання договору по 31.12.2026 р.
Якісні та технічні характеристики заявленої кількості кабачків консервованих та квасолі консервованої у визначені з урахуванням реальних потреб установи та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:
Якісні та технічні характеристики складені у відповідності до потреб Балтського психоневрологічного будинку-інтернату та норм чинного законодавства і прописані наступним чином:

№ з/п	Найменування товару	Кількість	Технічні та якісні характеристики товару
1.	15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (ікра кабачкова)	3921кг	Кабачкової ікри визначається стандартом ДСТУ 4516:2005, що встановлює вимоги до сировини, процесу виробництва та готового продукту, який повинен мати однорідну консистенцію, характерний смак і аромат, а також відповідати певним показникам якості, таким як вміст сухих речовин, кислотність, масова частка компонентів та відсутність сторонніх домішок. Термін придатності класичної кабачкової ікри становить від 2 до 3 років при дотриманні умов зберігання в закритій банці при температурі від 0 до +25°C На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше 90 % до загального терміну придатності до споживання товару
2	15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (томат паста25%)	255кг	Томатна паста: банка 1/510 л. Масова частка сухих речовин - 25%. ДСТУ 5081:2008. Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції, без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів. Смак та запах: властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Колір: червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Томатна паста не повинна містити: ароматизаторів штучних або ідентичних натуральним, консервантів, стабілізаторів, загусників. Банка з томатною пастою не повинна бути роздутою, і на ній не повинно бути пошкоджень. Ознаки бродіння та механічні домішки не допускаються На кожну партію товару потрібно надавати копії сертифікатів якості або декларацію виробника. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та відповідному ДСТУ. Якісна томат-паста не містить загусників, крохмалю або інших добавок, які можуть вплинути на смак та якість. Розводячи томат-пасту в воді. Якщо розчин має гарний червоний колір та відсутні сліди крохмалю або інших добавок, це означає, що паста має гарну якість.
3	15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (квасоля консервована)	212кг	Консервована квасоля: ДСТУ 6074:2009 відомі консервації. Вона має приємний смак та аромат, і є гарним доповненням до різних страв. Основною складовою є квасоля, фасовані в скляну банку 0,500 кг, Енергетична цінність: В середньому 100 грамів консервованих кабачків містять до 107 ккал. Харчова цінність: Містять вуглеводи (в середньому 19,7 г на 100 г), білків (6,1 г на 100 г) і жирів (0,4 на 100 г). Склад (загальний приклад): Квасоля

			продовольча (60-70%) Води питної, цукор білий кристалічний, сіль кухонна харчова Смакові властивості: Квасоля в томаті має насичений, приємний смак, доповнений апетитним ароматом спецій та трав, що надає страві пікантності. Її смакові властивості включають м'яку, ніжну консистенцію квасолі, який робить страву більш соковитою. Зберігання: При належному зберіганні може зберігатися від 2 до 3 років.
4	15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (сухофрукти)	100кг	Технічні характеристики сухофруктів включають високу калорійність (близько 275 ккал на 100 г), значний вміст легкозасвоюваних вуглеводів, збереження корисних мікроелементів (кальцій, залізо, магній) та клітковини, а також тривалий термін зберігання (до 1 року) за умов правильного зберігання. Вони є натуральним продуктом, в якому відсутні барвники та стабілізатори, але може бути присутній діоксин сірки, який розчиняється при замочуванні. На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше 90 % до загального терміну придатності до споживання товару

Якість предмету закупівлі повинна відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», мікробіологічним критеріям затвердженим наказом МОЗУ №548 від 19.07.2012р. Маркування, пакування, транспортування та зберігання товару здійснюється відповідно до національних стандартів України. Транспортний засіб (ізотермічний фургон або фургон, обладнаний холодильною камерою), яким буде здійснюватися поставка товару, повинен бути придатним для перевезення продуктів харчування, що є предметом закупівлі, та мати всі необхідні дозвільні документи. Для підтвердження якості товару при постачанні кожна партія повинна супроводжуватися декларацією виробника та/або посвідченням якості, завіреними виробником. Якщо учасник є виробником товару, який він пропонує у своїй пропозиції, учасник (оператор ринку) повинен мати потужності, на які видано експлуатаційний дозвіл, відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997р., та надати його у складі своєї пропозиції. У випадку, якщо учасник не є виробником товару, він має надати у складі своєї пропозиції експлуатаційний дозвіл виробника товару. При цьому учасник (оператор ринку) повинен мати потужності, що пройшли державну реєстрацію відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997р. та наказу Мінагрополітики та продовольства України № 39 від 10.02.2016р. «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб’єктам». Учасник (оператор ринку) повинен розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), якщо, згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР, Учасник відноситься до операторів ринку на яких покладено обов’язок розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках. Всі посилання на стандартні

характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, що закуповуються, 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 вживаються у значенні «…. «або еквівалент». Також всі посилання у цій документації на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва вживаються у значенні «…. «або еквівалент».»

Очікувана вартість предмета закупівлі складає 222 497,00 грн. без ПДВ і визначена відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 року №275) виходячи з аналізу цін на ринку. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану закупівель на 2026 року.