Обґрунтування очікуваної вартості на закупівлю
код за ДК 021:2015: 15330000-0 «Оброблені фрукти та овочі»

Ягоди швидкозаморожені в асортименті

UA -2026-10-14-009195-a

У зв'язку з необхідністю забезпечення безперебійного та належного функціонування консервного цеху Ківерцівського надлісництва філії «Поліський лісовий офіс» ДП «Ліси України», зокрема для забезпечення виробничого процесу із сублімації ягід та виготовлення протертої ягідної продукції, необхідно здійснити процедуру закупівлі ягід швидкозаморожених в асортименті.

1.. Вимоги щодо технічних, якісних та кількісних характеристик Товару:

1.1. Загальні вимоги:

1.1.1. Товар повинен бути придатним для використання як харчова сировина та подальшого промислового перероблення зокрема для виробництва консервованої продукції, протертих ягід, сублімованої продукції та іншої харчової продукції.

1.1.2. Відповідність державним стандартам та законодавству**:** Товар повинен відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», **ДСТУ 4837:2007 «Фрукти та ягоди швидкозаморожені»** або технічним умовам (ТУ) виробника, які за якісними показниками є не нижчими за чинні ДСТУ, та іншим нормативно-правовим актам України.

Кожна партія Товару під час поставки повинна супроводжуватися документами, що підтверджують його якість та безпечність для промислової переробки.

1.2. Найменування та необхідна кількість товару:

Таблиця 1

№ з/п	Найменування товару	Одиниці виміру Товару	Вага **нетто**, кілограм
1.	**Брусниця швидкозаморожена**	кілограм	300
2.	**Журавлина швидкозаморожена**	кілограм	300
3.	**Обліпиха швидкозаморожена**	кілограм	300
4.	**Ожина швидкозаморожена**	кілограм	700
5.	**Малина швидкозаморожена**	кілограм	500
6.	**Смородина чорна швидкозаморожена**	кілограм	500
7.	**Порічки червоні** (смородина червона) швидкозаморожені	кілограм	500
	ВСЬОГО:		**3 100**

1.3. Опис вимог до технічних та якісних показників предмета закупівлі:

Таблиця 2

№ з/п	Назва параметру/ вимоги до Товару	Опис вимог технічних та якісних вимог до товару, види дефектів та допустимий рівень дефектів товару
1.	**Тип технології заморожування:**	**IQF (Individual Quick Freezing)-** індивідуальне швидке (шокове) заморожування або інша технологія швидкого заморожування, яка забезпечує розсипчастий стан продукції та збереження її якості.

1.1.	Температура у замороженому стані:	−18 ± 1 °C
1.2.	Ознаки повторного заморожування:	не допускаються Товар не повинен мати ознак повторного заморожування та розморожування. Не допускається наявність ознак порушення температурного режиму зберігання або транспортування, що негативно вплинули на якість та безпечність товару.
2.	**Сировина згідно з чинними нормативними документами:**	- свіжі ягоди **брусниці** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **журавлини** згідно вимог ДСТУ 5035:2008 «Журавлина свіжа. Технічні умови»; - свіжі ягоди **обліпихи** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **ожини** згідно вимог ДСТУ 692:2004 «Ожина свіжа. Технічні умови»**;** **-** свіжі ягодини **малини** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **чорної смородини** згідно вимог **ДСТУ 8319:2015 «Смородина чорна свіжа. Технічні умови»**. - свіжі ягоди **червоної смородини (порічок)** згідно вимог **ДСТУ 4722:2007.**
2.1.	**Загальні вимоги до сировини згідно з чинними нормативними документами:**	сировина повинна відповідати вимогам ДСанПіН «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» затверджені Наказом МОЗ України за № 368 від 13.05.2013 року зі змінами, установлених законодавством України, зокрема Державними гігієнічними нормативами **«Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді»**, затвердженими наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256.
	1) вміст токсичних елементів та інших забруднюючих речовин	не повинен не повинен перевищувати максимально допустимих рівнів, установлених Державними санітарними правилами і нормами «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затвердженими наказом МОЗ України від 13.05.2013 № 368, у чинній редакції
	2) вміст радіонуклідів **цезію-137 (^{137}Cs) та стронцію-90 (^{90}Sr)**	не повинен перевищувати допустимі рівнів, установлених Державними гігієнічними нормативами **«Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді»,** затвердженими наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256
	3) вміст залишків пестицидів	не повинен перевищувати допустимі рівнів, установлених законодавством України, зокрема ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті», затвердженими постановою Головного державного санітарного лікаря України від 20.09.2001 № 137, та іншими чинними нормативно-правовими актами у відповідній сфері.
3.	**Категорія якості швидкозаморожених ягід:**	товар повинен відповідати вимогам **вищого сорту** згідно **ДСТУ 4837:2007 «Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови»** або еквівалентним вимогам, а також додатковим вимогам цієї технічної специфікації, встановленим з урахуванням призначення товару для промислового перероблення. У разі встановлення цією технічною специфікацією більш конкретних показників якості та допустимих рівнів дефектів застосовуються вимоги цієї технічної специфікації, якщо вони не суперечать обов'язковим вимогам законодавства щодо безпечності харчових продуктів.
4.	**Органолептичні показники ягід у замороженому/розмороженому стані:**	
4.1.	- Стан замороженої продукції	продукція повинна поставлятися у розсипчастому стані, придатному для відокремлення окремих ягід без їх значного пошкодження.
4.2.	- зовнішній виг4.ляд:	Ягоди відповідного виду, стиглі, чисті, без сторонніх домішок. Плодоніжки та чашолистки – відповідно до особливостей конкретного виду ягід та вимог нормативних документів. **Не допускаються ягоди з ознаками ураження фітопатогенними хворобами (антракноз, сіра чи чорна гниль, пліснява, борошниста роса), уражені шкідниками або ягоди з ознаками фізіологічного в'янення.**
4.3.	- наявність змерзлих ягід (агломератів), вільного льоду (крижаної глазурі) та снігу	не більше 2 % агломерованих ягід від загальної маси нетто товар (за умови, що агломерати можуть бути розділені без істотного пошкодження ягід)
		не більше 2 % вільного льоду та снігу

4.4.	- колір у замороженому /розмороженому стані:	властивий відповідному виду ягід та ступеню стиглості, без нетипових змін забарвлення, що свідчать про псування або погіршення якості
4.5.	- смак у розмороженому стані:	властивий відповідному виду ягід, без стороннього запаху
4.6.	- запах у розмороженому стані:	властивий відповідному виду ягід, без стороннього запаху (запаху бродіння, плісняви, нафтопродуктів чи хімікатів)
4.7.	- консистенція у розмороженому стані:	близька до консистенції свіжих ягід, злегка пом'якшена.
4.8.	- масова частка ягід з дефектами:	**частково знебарвлені**: для брусниці не більше 2% нетто партії товару, для журавлини не більше 3% нетто партії товару, для інших не більше 5 % нетто партії товару. **повністю знебарвлені** - не допускаються; **деформовані** – не більше 5% маси нетто партії товару.
4.9.	масова частка потрісканих ягід (для брусниці, журавлини, обліпихи, смородини чорної та порічок)	не більше 1 % маси нетто партії товару
4.10	масова частка ягід розділених на частини (для ожини, малини)	не більше 10% маси нетто партії товару
4.11	масова частка ягід не рівномірних за розміром	не більше 5 % маси нетто партії товару
4.12.	Сумарна масова частка ягід з дефектами:	не більше 10 % маси нетто партії (Ягода, яка одночасно має декілька видів дефектів, при визначенні загальної масової частки дефектних ягід враховується один раз)
5.	**Фізико-хімічні показники ягід у замороженому стані**	
5.1.	масова частка мінеральних домішок	не більше 0,02 % маси нетто партії товару
5.2.	масова частка домішок рослинного походження	**для культурних ягід** - не більше **0,5 %** маси нетто партії товару; **для дикорослих (брусниця, журавлина)** не більше **1,0 %** маси нетто партії товару.
5.3.	сторонні домішки	не допускаються
6.	**Мікробіологічні показники свіжозаморожених ягід:**	повинні відповідати вимогам законодавства України щодо безпечності харчових продуктів та вимогам ДСТУ 4837:2007 **«Фрукти та ягоди швидкозаморожені».**
6.1.	показники мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, дріжджів, плісневих грибів, в межах допустимих норм.	у межах допустимих норм
6.2.	Патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії групи кишкових паличок.	не допускаються
7.	**Пакувальна тара:**	міцні багатошарові паперові крафт-мішки місткістю 25 кг та/або гофрокартонні ящики місткістю 10 кг із обов'язковим внутрішнім вкладишем із первинного поліетилену високої щільності.

Допускається використання сировини, яка відповідає іншим чинним нормативним документам, за умови що її показники якості та безпечності є не гіршими за вимоги, встановлені цією технічною специфікацією та чинним законодавством України.

1.4. Вимоги до маси: кількість Товару визначається за фактично прийнятою **масою нетто**, без урахування маси упаковки, тари, піддонів та інших пакувальних матеріалів.

1.5. Дата виготовлення Товару **2026 рік**.

Допускається використання сировини, яка відповідає іншим чинним нормативним документам, за умови що її показники якості та безпечності є не гіршими за вимоги, встановлені цією технічною специфікацією та чинним законодавством України.

2. Вимоги щодо доставки та транспортування замороженої продукції.

2.1. Порядок та строки поставки

2.1.1 Поставка Товару здійснюється силами, транспортом та за рахунок Постачальника за адресою виробничих потужностей консервного цеху **Ківерцівського надлісництва** філії «Поліський лісовий офіс»: **Україна, Волинська область, Луцький район, м. Ківерці, вул. Степана Бандери, 4**. Усі витрати на пальне, логістику, експедирування та страхування вантажу в дорозі повністю включаються у ціну Товару.

2.1.2. Поставка здійснюється окремими партіями на підставі письмових або електронних заявок Замовника, які надсилаються Постачальнику в міру виробничої потреби цеху.

2.1.3. Строк поставки кожної окремої партії Товару — не більше **3 (трьох) робочих днів** з моменту отримання Постачальником заявки Замовника. Поставка здійснюється виключно в робочі дні та в робочий час консервного цеху (**з 08:00 до 17:00**), якщо інше попередньо не погоджено сторонами.

2.1.4.Загальний строк поставки товару до 31.12.2026 року

3. Розрахунок очікуваної вартості.

Очікувана вартість предмета закупівлі – «**Ягоди швидкозаморожені в асортименті»** код за ДК 021:2015:15330000-0 «Оброблені фрукти та овочі», становить **861 600,00 грн.** з урахування ПДВ та інших податків та зборів і визначена з урахуванням ПОЛОЖЕННЯ про організацію публічних закупівель філією «Поліський лісовий офіс» державного спеціалізованого підприємства «Ліси України» затвердженого наказом від 09.01.2026 р. за № 9/34 від 06.01.2026 р. зі змінами.

З метою визначення очікуваної вартості предмета закупівлі було здійснено запити до профільних суб'єктів господарювання та отримано комерційні пропозиції щодо вартості предмету закупівлі (додаються), а саме:

№ п/п	Назва суб'єкта господарювання	Загальна цінова пропозиція без ПДВ (грн)
1	**ФОП Халик Володимир Миколайович** (ІПН 3136207135)	**718 000,00**
2	**ФОП Мерченко Сергій Олександрович** (ІПН 3082106558)	**775 500,00**
3	**ФОП Халик Анна Олегівна** (ІПН 3575208684)	**799 000,00**

Розрахунок очікуваної вартості визначено на рівні мінімальної ціни, згідно отриманих 3-х комерційних пропозицій.

Враховуючи вищевикладене, мінімальною є цінова пропозиція – **718 000,00 грн грн. без ПДВ.**

Очікувана вартість предмету закупівлі становить – **861 600,00 грн. з ПДВ за ставкою 20%**.

Додатки:

1. Комерційна пропозиція **ФОП Халик Володимир Миколайович ІПН 3136207135**.
2. Комерційна пропозиція **ФОП Мерченко Сергій Олександрович ІПН 3082106558**.
3. Комерційна пропозиція **ФОП Халик Анна Олегівна ІПН 3575208684.**

1. Комерційна пропозиція **ФОП Халик Володимир Миколайович (ІПН 3136207135)**

ФІЗИЧНА ОСОБА ПІДПРИЄМЕЦЬ
ХАЛИК ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ
ІПН 3136207135
Україна, 43000 Волинська область, м. Луцьк проспект Відродження 12а/133
Моб. телефон +380992912664 IBAN UA303052990000026006050308607 в ПАТ КБ Приватбанк МФО 305299

№ ____ від __.__2026 р.

Директору Філії "Поліський лісовий офіс"
ДП "ЛІСИ УКРАЇНИ"
Віталію КОШМАКУ

Комерційна (цінова) пропозиція

ФОП Халик Володимир Миколайович ІПН 3136207135 надає комерційну пропозицію, відповідно до умов здійснення закупівлі **ягід швидкозаморожених в асортименті код за ДК 021:2015:15330000-0 «Оброблені фрукти та овочі»** за наступними умовами:

№ з/п	Найменування товару, виробник, країна походження, торгова марка (за наявності)	Одиниці виміру Товару	Вага нетто, кілограм	Ціна, грн без ПДВ	Сума, грн без ПДВ
1.	**Брусниця швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**300**	210,00	63 000,00
2.	**Журавинна швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**300**	360,00	108 000,00
3.	**Обліпиха швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**300**	150,00	45 000,00
4.	**Ожина швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**700**	160,00	112 000,00
5.	**Малина швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**500**	360,00	180 000,00
6.	**Смородина чорна швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ»	кілограм	**500**	260,00	130 000,00
	Країна походження: Україна				
7.	**Порічки червоні** (смородина червона) швидкозаморожені Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**500**	160,00	80 000,00
	Загальна кість Товару:		**3 100**		
				Загальна вартість без ПДВ, грн:	718 000,00
				ПДВ %[1], грн:	-
				Загальна вартість без ПДВ, грн:	**718 000,00**

№3753/34.1/-2026 від 18.09.2026

2.3. Опис вимог до технічних та якісних показників предмета закупівлі:

Таблиця 2

№ з/п	Назва параметру/ вимоги до Товару	Опис вимог технічних та якісних вимог до товару, види дефектів та допустимий рівень дефектів товару
1	**Тип технології заморожування:**	**IQF (Individual Quick Freezing)**- індивідуальне швидке (шокове) заморожування
1.1.	**Температура у замороженому стані:**	−18 ± 1 °C
1.2.	**Ознаки повторного заморожування:**	без ознак повторного заморожування
2.	**Сировина** згідно з чинними нормативними документами:	- свіжі ягоди **брусниці** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **журавлини** згідно вимог ДСТУ 5035:2008 «Журавлина свіжа. Технічні умови»; - свіжі ягоди **обліпихи** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **ожини** згідно вимог ДСТУ 692:2004 «Ожина свіжа. Технічні умови»; - свіжі ягодини **малини** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **чорної смородини** згідно вимог **ДСТУ 8319:2015 «Смородина чорна свіжа. Технічні умови»**. - свіжі ягоди **червоної смородини (порічок)** згідно вимог **ДСТУ 4722:2007.**
2.1.	**Загальні вимоги до сировини згідно з чинними нормативними документами:**	сировина відповідає вимогам ДСанПіН «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» затверджені Наказом МОЗ України за № 368 від 13.05.2013 року зі змінами, установлених законодавством України, зокрема Державними гігієнічними нормативами **«Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді»**, затвердженими наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256.
	1) вміст токсичних елементів та інших забруднюючих речовин	не перевищує максимально допустимі рівні, установлені Державними санітарними правилами і нормами «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затвердженими наказом МОЗ України від 13.05.2013 № 368, у чинній редакції
	2) вміст радіонуклідів **цезію-137 (^{137}Cs) та стронціо-90 (^{90}Sr)**	не перевищує максимально допустимі рівні, установлені Державними гігієнічними нормативами **«Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді»**, затвердженими наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256
	3) вміст залишків пестицидів	не перевищує максимально допустимі рівні, установлені законодавством України, зокрема ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, грунті», затвердженими постановою Головного державного санітарного лікаря України від 20.09.2001 № 137, та іншими чинними нормативно-правовими актами у відповідній сфері.
3.	**Категорія якості швидкозаморожених ягід:**	продукція відповідає встановленим вимогам листа-запиту та вимогам **ДСТУ 4837:2007 «Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови»**
4.	**Органолептичні показники ягід у замороженому/розмороженому стані:**	
4.1.	- Стан замороженої продукції	продукція у розсипчастому стані.
4.2.	- зовнішній вигляд:	Ягоди відповідного виду, стиглі, чисті, без сторонніх домішок. Плодоніжки та чашолистки – відповідно до особливостей конкретного виду ягід та вимог нормативних документів. Без ознак ураження **фітопатогенними хворобами (антракноз, сіра чи чорна гниль, пліснява, борошниста роса), не уражені шкідниками, без ознак фізіологічного в'янення.**
4.3.	- наявність змерзлих ягід (агломератів), вільного льоду (крижаної глазурі) та снігу:	до 2 % агломерованих ягід від загальної маси нетто товар до 2 % вільного льоду та снігу
4.4.	- колір у замороженому /розмороженому стані:	колір властивий відповідному виду ягід та ступеню стиглості, без нетипових змін забарвлення.
4.5.	- смак у розмороженому стані:	смак властивий відповідному виду ягід, без стороннього присмаку
4.6.	- запах у розмороженому стані:	запах властивий відповідному виду ягід, без стороннього запаху (запаху бродіння, плісняви, нафтопродуктів чи хімікатів)
4.7.	- консистенція у розмороженому стані:	близька до консистенції свіжих ягід, злегка пом'якшена.
4.8.	- масова частка ягід з дефектами:	частково знебарвлені: для брусниці до 2 % нетто партії товару, для журавлини до 3 % нетто партії товару, для інших до 5 % нетто партії товару. без повністю знебарвлених; деформовані – до 5% маси нетто партії товару.
4.9.	масова частка потріскавших ягід (для брусниці, журавлини, обліпихи, смородини чорної та порічок)	до 1 % маси нетто партії товару
4.10.	масова частка ягід розділених на частини (для ожини, малини)	до 10% маси нетто партії товару
4.11.	масова частка ягід не рівномірних за розміром	до 5 % маси нетто партії товару
4.12.	Сумарна масова частка ягід з дефектами:	до 10 % маси нетто партії
5.	**Фізико-хімічні показники ягід у замороженому стані**	
5.1.	масова частка мінеральних домішок	до 0,02 % маси нетто партії товару
5.2.	масова частка домішок рослинного походження	для культурних ягід - до **0,5 %** маси нетто партії товару для дикорослих (брусниця, журавлина) до **1,0 %.**
5.3.	сторонні домішки	без сторонніх домішок
6.	**Мікробіологічні показники свіжозаморожених ягід:**	відповідають вимогам законодавства України щодо безпечності харчових продуктів та вимогам ДСТУ 4837:2007 **«Фрукти та ягоди швидкозаморожені».**
6.1.	показники мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, дріжджів, плісневих грибів, в межах допустимих норм.	у межах допустимих норм
6.2.	Патогенні мікроорганізми та бактерії групи кишкових паличок:	без патогенних мікроорганізмів та бактерій групи кишкових паличок
7.	**Пакувальна тара:**	Картонний ящик 10кг

2. Ціна вказана з доставкою Товару на адресу консервного цеху Ківерцівського надлісництва філії «Поліський лісовий офіс»: **Україна, Волинська область, Луцький район, м. Ківерці, вул. Степана Бандери, 4.**

3. Строк поставки Товару: впродовж **3 (трьох) робочих днів** від дати отримання заявки в термін до **31.12.2026 року**.

4. Умови оплати Товару: протягом **25 (двадцяти п'яти)** робочих днів від дня підписання Сторонами видаткової накладної / акту приймання-передачі товару.

5. Гарантійні зобов'язання: гарантуємо що на момент поставки залишковий строк придатності становитиме не менше 80 % від загального строку придатності товару.

ФОП **Халик В.М.**

2. Комерційна пропозиція **ФОП Мерченко Сергій Олександрович ІПН 3082106558**

ФІЗИЧНА ОСОБА ПІДПРИЄМЕЦЬ
Мерченко Сергій Олександрович
ІПН 3082106558
Україна, 43000 Волинська область, м. Луцьк вул. Дружби Народів 11/кв. 85
Моб. телефон +380992901993 IBAN UA733052990000026005046816449 в ПАТ КБ Приватбанк МФО 305299

№ ____ від __.___2026 р.

Директору Філії "Поліський лісовий офіс"
ДП "ЛІСИ УКРАЇНИ"
Віталію КОШМАКУ

Комерційна (цінова) пропозиція

ФОП Мерченко Сергій Олександрович ІПН 3082106558 надає комерційну пропозицію, відповідно до умов здійснення закупівлі **ягід швидкозаморожених в асортименті код за ДК 021:2015:15330000-0 «Оброблені фрукти та овочі»** за наступними умовами:

№ з/п	Найменування товару, виробник, країна походження, торгова марка (за наявності)	Одиниці виміру Товару	Вага нетто, кілограм	Ціна, грн без ПДВ	Сума, грн без ПДВ
1.	**Брусниця швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**300**	240	72000
2.	**Журавнина швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**300**	370,00	111000
3.	**Обліпиха швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**300**	180,00	54000
4.	**Ожина швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**700**	180,00	126000
5.	**Малина швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**500**	360,00	195000
6.	**Смородина чорна швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**500**	265,00	132500
7.	**Порічки червоні** (смородина червона) швидкозаморожені Виробник: ТОВ «ЯРОФРУТ» Країна походження: Україна	кілограм	**500**	170,00	85000
	Загальна кість Товару:		**3 100**		
	Загальна вартість без ПДВ, грн:				775 500,00
	ПДВ __%[1], грн:				-
	Загальна вартість без ПДВ, грн:				**775 500,00**

№3752/34.1/-2026 від 18.09.2026

2.3. Опис вимог до технічних та якісних показників предмета закупівлі:

Таблиця 2

№ з/п	Назва параметру/ вимоги до Товару	Опис вимог технічних та якісних вимог до товару, види дефектів та допустимий рівень дефектів товару
1	**Тип технології заморожування:**	**IQF (Individual Quick Freezing)**- індивідуальне швидке (шокове) заморожування
1.1.	**Температура у замороженому стані:**	−18 ± 1 °C
1.2.	**Ознаки повторного заморожування:**	без ознак повторного заморожування
2.	**Сировина** згідно з чинними нормативними документами:	- свіжі ягоди **брусниці** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **журавлини** згідно вимог ДСТУ 5035:2008 «Журавлина свіжа. Технічні умови»; - свіжі ягоди **обліпихи** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **ожини** згідно вимог ДСТУ 692:2004 «Ожина свіжа. Технічні умови»; - свіжі ягодини **малини** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **чорної смородини** згідно вимог **ДСТУ 8319:2015 «Смородина чорна свіжа. Технічні умови»**. - свіжі ягоди **червоної смородини (порічок)** згідно вимог **ДСТУ 4722:2007.**
2.1.	**Загальні вимоги до сировини згідно з чинними нормативними документами:**	сировина відповідає вимогам ДСанПіН «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» затверджені Наказом МОЗ України за № 368 від 13.05.2013 року зі змінами, установлених законодавством України, зокрема Державними гігієнічними нормативами **«Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді»**, затвердженими наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256.
	1) вміст токсичних елементів та інших забруднюючих речовин	не перевищує максимально допустимі рівні, установлені Державними санітарними правилами і нормами «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затвердженими наказом МОЗ України від 13.05.2013 № 368, у чинній редакції
	2) вміст радіонуклідів **цезію-137 (^{137}Cs) та стронцію-90 (^{90}Sr)**	не перевищує максимально допустимі рівні, установлені Державними гігієнічними нормативами **«Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді»**, затвердженими наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256
	3) вміст залишків пестицидів	не перевищує максимально допустимі рівні, установлені законодавством України, зокрема ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті», затвердженими постановою Головного державного санітарного лікаря України від 20.09.2001 № 137, та іншими чинними нормативно-правовими актами у відповідній сфері.
3.	**Категорія якості швидкозаморожених ягід:**	продукція відповідає встановленим вимогам листа-запиту та вимогам **ДСТУ 4837:2007 «Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови»**
4.	**Органолептичні показники ягід у замороженому/розмороженому стані:**	
4.1.	- Стан замороженої продукції	продукція у розсипчастому стані.
4.2.	- зовнішній вигляд:	Ягоди відповідного виду, стиглі, чисті, без сторонніх домішок. Плодоніжки та чашолистки – відповідно до особливостей конкретного виду ягід та вимог нормативних документів. Без ознак ураження фітопатогенними хворобами (антракноз, сіра чи чорна гниль, плісняви, борошниста роса), не уражені шкідниками, без ознак фізіологічного в'янення.
4.3.	- наявність змерзлих ягід (агломератів), вільного льоду (крижаної глазурі) та снігу:	до 2 % агломерованих ягід від загальної маси нетто товар до 2 % вільного льоду та снігу
4.4.	- колір у замороженому /розмороженому стані:	колір властивий відповідному виду ягід та ступеню стиглості, без нетипових змін забарвлення.
4.5.	- смак у розмороженому стані:	смак властивий відповідному виду ягід, без стороннього присмаку
4.6.	- запах у розмороженому стані:	запах властивий відповідному виду ягід, без стороннього запаху (запаху бродіння, плісняви, нафтопродуктів чи хімікатів)
4.7.	- консистенція у розмороженому стані:	близька до консистенції свіжих ягід, злегка пом'якшена.
4.8.	- масова частка ягід з дефектами:	частково знебарвлені: для брусниці до 2 % нетто партії товару, для журавлини до 3 % нетто партії товару, для інших до 5 % нетто партії товару. без повністю знебарвлених; деформовані – до 5% маси нетто партії товару.
4.9.	масова частка потрісканих ягід (для брусниці, журавлини, обліпихи, смородини чорної та порічок)	до 1 % маси нетто партії товару
4.10.	масова частка ягід розділених на частини (для ожини, малини)	до 10% маси нетто партії товару
4.11.	масова частка ягід не рівномірних за розміром	до 5 % маси нетто партії товару
4.12.	Сумарна масова частка ягід з дефектами:	до 10 % маси нетто партії
5.	**Фізико-хімічні показники ягід у замороженому стані**	
5.1.	масова частка мінеральних домішок	до 0,02 % маси нетто партії товару
5.2.	масова частка домішок рослинного походження	для культурних ягід - до **0,5 %** маси нетто партії товару для дикорослих (брусниця, журавлина) до **1,0 %.**
5.3.	сторонні домішки	без сторонніх домішок
6.	**Мікробіологічні показники свіжозаморожених ягід:**	відповідають вимогам законодавства України щодо безпечності харчових продуктів та вимогам ДСТУ 4837:2007 **«Фрукти та ягоди швидкозаморожені».**
6.1.	показники мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, дріжджів, плісневих грибів, в межах допустимих норм.	у межах допустимих норм
6.2.	Патогенні мікроорганізми та бактерії групи кишкових паличок:	без патогенних мікроорганізмів та бактерій групи кишкових паличок
7.	**Пакувальна тара:**	Картонний ящик 10кг

2. Ціна вказана з доставкою Товару на адресу консервного цеху Ківерцівського надлісництва філії «Поліський лісовий офіс»: **Україна, Волинська область, Луцький район, м. Ківерці, вул. Степана Бандери, 4.**

3. Строк поставки Товару: впродовж **3 (трьох) робочих днів** від дати отримання заявки в термін до **31.12.2026 року**.

4. Умови оплати Товару: протягом **25 (двадцяти п'яти)** робочих днів від дня підписання Сторонами видаткової накладної / акту приймання-передачі товару.

5. Гарантійні зобов'язання: гарантуємо що на момент поставки залишковий строк придатності становитиме не менше 80 % від загального строку придатності товару.

ФОП **Мерченко С.О.**

3. Комерційна пропозиція ФОП Халик Анна Олегівна ІПН 3575208684.

ФІЗИЧНА ОСОБА ПІДПРИЄМЕЦЬ
Халик Анна Олегівна
ІПН 3575208684
Україна, 43000 Волинська область, м. Луцьк вул. Молоді 5/кв. 48
Моб. телефон +380957502620 IBAN UA773052990000026000040813896 в АТ КБ «ПриватБанк»

№ ____ від __.___2026 р.

Директору Філії "Поліський лісовий офіс"
ДП "ЛІСИ УКРАЇНИ"
Віталію КОШМАКУ

Комерційна (цінова) пропозиція

ФОП Халик Анна Олегівна ІПН 3575208684 надає комерційну пропозицію, відповідно до умов здійснення закупівлі **ягід швидкозаморожених в асортименті код за ДК 021:2015:15330000-0 «Оброблені фрукти та овочі»** за наступними умовами:

№ з/п	Найменування товару, виробник, країна походження, торгова марка (за наявності)	Одиниці виміру Товару	Вага **нетто**, кілограм	Ціна, грн без ПДВ	Сума, грн без ПДВ
1.	**Брусниця швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «Хайберрі» Країна походження: Україна	кілограм	**300**	250	75000
2.	**Журавлина швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «Хайберрі» Країна походження: Україна	кілограм	**300**	380,00	114000
3.	**Обліпиха швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «Хайберрі» Країна походження: Україна	кілограм	**300**	190,00	57000
4.	**Ожина швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «Хайберрі» Країна походження: Україна	кілограм	**700**	190,00	133000
5.	**Малина швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «Хайберрі» Країна походження: Україна	кілограм	**500**	390,00	195000
6.	**Смородина чорна швидкозаморожена** Виробник: ТОВ «Хайберрі» Країна походження: Україна	кілограм	**500**	270,00	135000
7.	**Порічки червоні** (смородина червона) швидкозаморожені Виробник: ТОВ «Хайберрі» Країна походження: Україна	кілограм	**500**	180,00	90000
	Загальна кість Товару:		**3 100**		
	Загальна вартість без ПДВ, грн:				799 000,00
	ПДВ %[1], грн:				-
	Загальна вартість без ПДВ, грн:				**799 000,00**

№3751/34.1/-2026 від 18.09.2026

2.3. Опис вимог до технічних та якісних показників предмета закупівлі:

Таблиця 2

№ з/п	Назва параметру/ вимоги до Товару	Опис вимог технічних та якісних вимог до товару, види дефектів та допустимий рівень дефектів товару
1	**Тип технології заморожування:**	**IQF (Individual Quick Freezing)**- індивідуальне швидке (шокове) заморожування
1.1.	**Температура у замороженому стані:**	−18 ± 1 °C
1.2.	**Ознаки повторного заморожування:**	без ознак повторного заморожування
2.	**Сировина** згідно з чинними нормативними документами:	- свіжі ягоди **брусниці** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **журавлини** згідно вимог ДСТУ 5035:2008 «Журавлина свіжа. Технічні умови»; - свіжі ягоди **обліпихи** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **ожини** згідно вимог ДСТУ 692:2004 «Ожина свіжа. Технічні умови»; - свіжі ягодини **малини** відповідно до вимог чинних нормативних документів; - свіжі ягоди **чорної смородини** згідно вимог **ДСТУ 8319:2015 «Смородина чорна свіжа. Технічні умови»**. - свіжі ягоди **червоної смородини (порічок)** згідно вимог **ДСТУ 4722:2007.**
2.1.	**Загальні вимоги до сировини згідно з чинними нормативними документами:**	сировина відповідає вимогам ДСанПіН «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» затверджені Наказом МОЗ України за № 368 від 13.05.2013 року зі змінами, установлених законодавством України, зокрема Державними гігієнічними нормативами **«Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді»**, затвердженими наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256.
	1) вміст токсичних елементів та інших забруднюючих речовин	не перевищує максимально допустимі рівні, установлені Державними санітарними правилами і нормами «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затвердженими наказом МОЗ України від 13.05.2013 № 368, у чинній редакції
	2) вміст радіонуклідів **цезію-137 (^{137}Cs) та стронцію-90 (^{90}Sr)**	не перевищує максимально допустимі рівні, установлені Державними гігієнічними нормативами **«Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді»**, затвердженими наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256
	3) вміст залишків пестицидів	не перевищує максимально допустимі рівні, установлені законодавством України, зокрема ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, грунті», затвердженими постановою Головного державного санітарного лікаря України від 20.09.2001 № 137, та іншими чинними нормативно-правовими актами у відповідній сфері.
3.	**Категорія якості швидкозаморожених ягід:**	продукція відповідає встановленим вимогам листа-запиту та вимогам **ДСТУ 4837:2007 «Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови»**
4.	**Органолептичні показники ягід у замороженому/розмороженому стані:**	
4.1.	- Стан замороженої продукції	продукція у розсипчастому стані.
4.2.	- зовнішній вигляд:	Ягоди відповідного виду, стиглі, чисті, без сторонніх домішок. Плодоніжки та чашолистки – відповідно до особливостей конкретного виду ягід та вимог нормативних документів. Без **ознак ураження фітопатогенними хворобами (антракноз, сіра чи чорна гниль, пліснява, борошниста роса), не уражені шкідниками, без ознак фізіологічного в'янення.**
4.3.	- наявність змерзлих ягід (агломератів), вільного льоду (крижаної глазурі) та снігу:	до 2 % агломерованих ягід від загальної маси нетто товар до 2 % вільного льоду та снігу
4.4.	- колір у замороженому /розмороженому стані:	колір властивий відповідному виду ягід та ступеню стиглості, без нетипових змін забарвлення.
4.5.	- смак у розмороженому стані:	смак властивий відповідному виду ягід, без стороннього присмаку
4.6.	- запах у розмороженому стані:	запах властивий відповідному виду ягід, без стороннього запаху (запаху бродіння, плісняви, нафтопродуктів чи хімікатів)
4.7.	- консистенція у розмороженому стані:	близька до консистенції свіжих ягід, злегка пом'якшена.
4.8.	- масова частка ягід з дефектами:	частково знебарвлені: для брусниці до 2 % нетто партії товару, для журавлини до 3 % нетто партії товару, для інших до 5 % нетто партії товару. без повністю знебарвлених; деформовані – до 5% маси нетто партії товару.
4.9.	масова частка потрісканих ягід (для брусниці, журавлини, обліпихи, смородини чорної та порічок)	до 1 % маси нетто партії товару
4.10.	масова частка ягід розділених на частини (для ожини, малини)	до 10% маси нетто партії товару
4.11.	масова частка ягід не рівномірних за розміром	до 5 % маси нетто партії товару
4.12.	Сумарна масова частка ягід з дефектами:	до 10 % маси нетто партії
5.	**Фізико-хімічні показники ягід у замороженому стані**	
5.1.	масова частка мінеральних домішок	до 0,02 % маси нетто партії товару
5.2.	масова частка домішок рослинного походження	для культурних ягід - до **0,5 %** маси нетто партії товару для дикорослих (брусниця, журавлина) до **1,0 %.**
5.3.	сторонні домішки	без сторонніх домішок
6.	**Мікробіологічні показники свіжозаморожених ягід:**	відповідають вимогам законодавства України щодо безпечності харчових продуктів та вимогам ДСТУ 4837:2007 **«Фрукти та ягоди швидкозаморожені».**
6.1.	показники мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, дріжджів, плісневих грибів, в межах допустимих норм.	у межах допустимих норм
6.2.	Патогенні мікроорганізми та бактерії групи кишкових паличок:	без патогенних мікроорганізмів та бактерій групи кишкових паличок
7.	**Пакувальна тара:**	Картонний ящик 10кг

2. Ціна вказана з доставкою Товару на адресу консервного цеху Ківерцівського надлісництва філії «Поліський лісовий офіс»: **Україна, Волинська область, Луцький район, м. Ківерці, вул. Степана Бандери, 4**.

3. Строк поставки Товару: впродовж **3 (трьох) робочих днів** від дати отримання заявки в термін до **31.12.2026 року**.

4. Умови оплати Товару: протягом **25 (двадцяти п'яти)** робочих днів від дня підписання Сторонами видаткової накладної / акту приймання-передачі товару.

5. Гарантійні зобов'язання: гарантуємо що на момент поставки залишковий строк придатності становитиме не менше 80 % від загального строку придатності товару.

ФОП **Халик А.О.**

Україна
Фізична особа-підприємець
Халик Анна Олегівна
3575208684
Волинська область, Луцький район