

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (Проведення лабораторних та інструментальних досліджень, випробувань, вимірювань та експертизи під час здійснення державного контролю (нагляду))**

Замовник: Головне управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області

Предмет Закупівлі: Проведення лабораторних та інструментальних досліджень, випробувань, вимірювань та експертизи під час здійснення державного контролю (нагляду), 2 лота:

ЛОТ № 1 – Послуги з випробування (дослідження) масла вершкового;

ЛОТ № 2 – Послуги з випробування (дослідження) сировини та продукції тваринного та рослинного походження;

Очікувана вартість предмета закупівлі: 524 100,00 грн. з ПДВ.

Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-04-12-003145-a.

На виконання вимог постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 р. № 710 (зі змінами) розпорядником бюджетних коштів з метою прозорого, ефективного та раціонального використання коштів забезпечено:

- обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі;
- оприлюднення обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі шляхом розміщення на власному веб-сайті протягом п'яти робочих днів з дня оприлюднення оголошення про проведення конкурентної процедури закупівель або повідомлення про намір укласти договір про закупівлю за результатами переговорної процедури закупівель.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі**

Лот № 1 – Послуги з випробування (дослідження) масла вершкового з метою виявлення фальсифікованої продукції та виконання пункту 1 Протоколу наради від 25.03.2024 року № 11 в режимі селекторного зв'язку між Головою, заступником Голови з питань цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації за участі керівників територіальних органів Держпродспоживслужби «Щодо боротьби з фальсифікованою молочною та м'ясною продукцією»

Лот № 2 – Послуги з випробування (дослідження) сировини та продукції тваринного та рослинного походження (молоко сире; молоко пастеризоване та ультра пастеризоване; сири: твердий, м'який, розсільний, бринза; масло солодковершкове; м'ясо, риба, рибна продукція, ковбасні вироби, яйця; хліб, мед натуральний, борошно пшеничне) з метою встановлення безпечності харчових продуктів, що знаходяться в обігу.

Відповідно пункту 3 частини 1 статті 11 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (далі – Закон) державний інспектор та державний ветеринарний інспектор має право здійснювати відбір зразків з метою перевірки відповідності законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Відповідно пункту 2 частини 5 статті 21 Закону відбір зразків може здійснюється у порядку позапланового відбору - якщо під час здійснення державного контролю виникла обґрунтована підозра щодо невідповідності або існують інші підстави для відбору зразків, встановлені цим Законом.

З метою забезпечення повноцінного та якісного проведення лабораторних та інструментальних досліджень, випробувань, вимірювань та експертизи під час здійснення державного контролю (нагляду) до Учасників (лабораторій Учасників) висуваються наступні вимоги:

1. Акредитація у НААУ (Національне агентство з акредитації України) на відповідність вимогам ДСТУ EN ISO/IEC 17025 «Загальні вимоги до

компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій» - надати копію атестату про акредитацію відповідно до вимог ДСТУ EN ISO/IEC 17025;

2. Згідно ч. 1 ст. 22 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» лабораторні дослідження (випробування) для цілей державного контролю проводяться акредитованою лабораторією, уповноваженою компетентним органом. Надати копію наказу Держпродсоживслужби «Про відповідність акредитованої лабораторії критеріям уповноваження»;

3. Відповідно пункту 15 наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 11.10.2018 № 490 відібрані зразки об'єктів перевозяться (пересилаються) до уповноваженої лабораторії у спосіб, що гарантує аналогічну температуру зберігання об'єктів та строки з моменту відбору зразків. Об'єкти, що швидко псуються,- не більше 2 годин; об'єкти зі строком реалізації більше 72 годин, температурний режим зберігання яких становить від 0 до 8 °С,- не більше 6 годин; об'єкти, що не вимагають спеціального температурного або іншого режиму зберігання з довготривалим терміном зберігання,- не більше 24 годин.

4. Використання каліброваних засобів випробувальної техніки, випробувального устаткування – надати довідку в довільній формі щодо обладнання, яке буде використовуватися для проведення випробувань (досліджень) та копії відповідних документів щодо калібрування;

5. Проведення лабораторних випробувань (досліджень) у терміни та спосіб визначений чинними нормативно-правовими документами з оформленням експертних висновків щодо відповідності (невідповідності) вимогам нормативної документації, у разі невідповідності надання їх оригіналів у 2-х примірниках замовнику підтвердити гарантійним листом;

6. Надання звіту про виконану роботу після завершення випробувань (досліджень) та повного виконання умов договору підтвердити гарантійним листом.

Необхідність проведення закупівлі зумовлена з метою реалізації програми «Проведення лабораторних випробувань, вимірювань, досліджень та експертизи під час здійснення державного контролю (нагляду)» надаємо пропозиції для розгляду, щодо лабораторних досліджень харчових продуктів тваринного та рослинного походження» на 2024 рік за КПКВК 0412040.

### **Обґрунтування очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення предмета закупівлі**

Очікувана вартість предмета закупівлі у сумі 524 100,00 грн. розраховувалась на підставі проведеного Управлінням безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини аналізу вартості надання аналогічних послуг державними лабораторіями, аналізом загальнодоступної цінової інформації в електронній системі закупівель «ProZorro», запланованими видатками бюджетної програми за кодом КПКВК 0412040 на 2024 рік.

Застосована процедура – відкриті торги з особливостями.

Обсяг закупівлі визначено виходячи із запланованих видатків бюджетної програми за кодом КПКВК 0412040 на 2024 рік, кількістю об'єктів лабораторних випробувань, вимірювань, досліджень, вартістю надання аналогічних послуг у регіоні 2023 року та за аналогічні попередні періоди.

**Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** розмір бюджетного призначення до кошторису на 2024 рік (згідно внесених змін), враховуючи очікувану вартість.

Заступнику начальнику  
Головного управління  
Держпродспоживслужби  
у Вінницькій області  
Андрію ЯКИМЧУКУ

### Службова записка

З метою реалізації програми на 2024 рік за КПКВК 0412040 «Проведення лабораторних випробувань, вимірювань, досліджень та експертизи під час здійснення державного контролю (нагляду)» надаємо пропозиції для розгляду, щодо лабораторних досліджень харчових продуктів тваринного та рослинного походження:

1. Лот № 1 – Послуги з випробування (дослідження) масла вершкового з метою виявлення фальсифікованої продукції та виконання пункту 1 Протоколу наради від 25.03.2024 року № 11 в режимі селекторного зв'язку між Головою, заступником Голови з питань цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації за участі керівників територіальних органів Держпродспоживслужби «Щодо боротьби з фальсифікованою молочною та м'ясною продукцією»

2. Лот № 2 – Послуги з випробування (дослідження) сировини та продукції тваринного та рослинного походження (молоко сире; молоко пастеризоване та ультра пастеризоване; сири: твердий, м'який, розсільний, бринза; масло солодковершкове; м'ясо, риба, рибна продукція, ковбасні вироби, яйця; хліб, мед натуральний, борошно пшеничне) з метою встановлення безпечності харчових продуктів, що знаходяться в обігу.

Відповідно пункту 3 частини 1 статті 11 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (далі – Закон) державний інспектор та державний ветеринарний інспектор має право здійснювати відбір зразків з метою перевірки відповідності законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Відповідно пункту 2 частини 5 статті 21 Закону відбір зразків може здійснюється у порядку позапланового відбору - якщо під час здійснення державного контролю виникла обґрунтована підозра щодо невідповідності або існують інші підстави для відбору зразків, встановлені цим Законом.

Додаток: 5 арк.

Начальник управління безпеки  
харчових продуктів та ветеринарної  
медицини

Андрій САЛЮК



UB  
Головне управління Держпродспоживслужби у  
Вінницькій області  
№СЗ-4.2/596/24 від 10.04.2024  
КЕП: Салюк А. В. 10.04.2024 15:50  
26B2648ADD3032E104000000AC9B29004C50A900  
Сертифікат дійсний з 27.09.2022 12:36 до 27.09.2024 12:36

## Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

ДК 021:2015 – 71900000-7 - Лабораторні послуги  
(проведення лабораторних та інструментальних досліджень, випробувань, вимірювань та експертизи під час здійснення державного контролю (нагляду))

### ЛОТ № 1 – Послуги з випробування (дослідження) масла вершкового.

№ з/п	Об'єкт випробувань (досліджень)	Вид випробувань та назва показника	Кількість проб (зразків)
1.	Масло вершкове	<p><b>Визначення чистоти молочного жиру (методом газового хроматографічного аналізування тригліцеридів):</b>            S-значення за формулою 3 (Соева, соняшникова, оливкова ріпакова, лляна олія, олія зародків пшениці, зародків кукурудзи, бавовняна олія і рибачий жир);</p> <p>S-значення за формулою 4(Кокосова олія, пальмоядровий жир);</p> <p>S-значення за формулою 5(Пальмова олія, яловичий жир);</p> <p>S-значення за формулою 6(Свинячий жир);</p> <p>S-значення за формулою 7(Загальна);</p> <p>Масова частка стороннього (немолочного) жиру від загального жиру %</p>	10

Орієнтовна вартість лоту складає: 19 900 грн.

#### Вимоги до лабораторій:

- 1) Акредитація у НААУ (Національне агентство з акредитації України) на відповідність вимогам ДСТУ EN ISO/IEC «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій» - надати копію атестату про акредитацію відповідно до вимог ДСТУ EN ISO/IEC 17025;
- 2) Згідно ч. 1 ст. 22 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» лабораторні дослідження (випробування) для цілей державного контролю проводяться акредитованою лабораторією, уповноваженою компетентним органом. Надати копію наказу Держпродсоживслужби «Про відповідність акредитованої лабораторії критеріям уповноваження»;
- 3) Використання каліброваних засобів випробувальної техніки, випробувального устаткування – надати довідку в довільній формі щодо обладнання, яке буде використовуватися для проведення випробувань (досліджень) та копії відповідних документів щодо калібрування;
- 4) Проведення лабораторних випробувань (досліджень) у терміни та спосіб визначений чинними нормативно-правовими документами з оформленням

експертних висновків щодо відповідності (невідповідності) вимогам нормативної документації. у разі невідповідності надання їх оригіналів у 2-х примірниках замовнику підтвердити гарантійним листом;

- 5) Надання звіту про виконану роботу після завершення випробувань (досліджень) та повного виконання умов договору підтвердити гарантійним листом.



## Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

ДК 021:2015 – 71900000-7 - Лабораторні послуги  
(проведення лабораторних та інструментальних досліджень, випробувань, вимірювань та експертизи під час здійснення державного контролю (нагляду))

### ЛОТ № 2 – Послуги з випробування (дослідження) сировини та продукції тваринного та рослинного походження

№ з/п	Об'єкт випробувань (досліджень)	Вид випробувань та назва показника	Кількість проб (зразків)
1.	Молоко сире	<b>Мікробіологічні випробування:</b> Підготовка зразка для мікробіологічного дослідження; Кількість мікроорганізмів; Кількість соматичних клітин <b>Антибіотики:</b> Хлорамфенікол	8
2.	Молоко ультрапастеризоване, пастеризоване	Токсичні елементи (метали): свинець	40
3.	Сир твердий, сир твердий український асортимент, сир м'який, сир розсільний, бринза	<b>Мікробіологічні випробування:</b> Підготовка зразка для мікробіологічного дослідження; Патогенні мікроорганізми, а також бактерії роду Salmonella; Listeria monocytogenes	54
4.	Масло вершкове	<b>Мікробіологічні випробування:</b> Підготовка зразка для мікробіологічного дослідження; Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella; Listeria monocytogenes	60
5.	М'ясо свинини	<b>Мікробіологічні випробування:</b> Підготовка зразка для мікробіологічного дослідження; Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella; Listeria monocytogenes;	27
6.	М'ясо птиці	<b>Метали (токсичні елементи):</b> свинець; миш'як; кадмій; <b>Мікотоксини:</b> афлатоксин В1	31
7.	М'ясо яловичина та телятина	<b>Мікробіологічні випробування:</b> Підготовка зразка для мікробіологічного дослідження; Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella;	19

		L. monocytogenes	
8.	Риба жива, морозена	<b>Мікробіологічні випробування:</b> Підготовка зразка для мікробіологічного дослідження; Патогенні мікроорганізми у т. ч. роду Salmonella; Listeria monocytogenes; <b>Метали (токсичні елементи):</b> Свинець Кадмій	22
9.	Риба холодного копчення	<b>Мікробіологічні випробування:</b> Підготовка зразка для мікробіологічного дослідження; Патогенні мікроорганізми у т.ч. роду Salmonella; Listeria monocytogenes;	5
10.	Риба солена, пряного соління, маринована	<b>Мікробіологічні випробування:</b> Підготовка зразка для мікробіологічного дослідження; Патогенні мікроорганізми у т.ч. роду Salmonella; Listeria monocytogenes;	6
11.	Ковбаси варені, сосиски, сардельки; Ковбаси напівкопчені; Ковбаси варено-копчені	<b>Мікробіологічні випробування:</b> Підготовка зразка для мікробіологічного дослідження; Патогенні мікроорганізми зокрема бактерії роду Salmonella; Listeria monocytogenes;	24
12.	Яйця курячі столові, охолоджені та клас В	<b>Мікробіологічні випробування:</b> Підготовка зразка для мікробіологічного дослідження; Патогенні мікроорганізми зокрема бактерії роду Salmonella;	32
13.	Яйця перепелині харчові	<b>Антибіотики:</b> Тетрациклінова група; Стрептиміцин	1
14.	Хліб	<b>Мікотоксини:</b> Зеараленон;	5
15.	Мед натуральний	<b>Фізико-хімічні випробування:</b> Вміст гідроксиметил-форфурулу (ГМФ); Діастазне число (до безводної речовини); Масова частка відновлювальних сахарів (до безводної речовини); Масова частка сахарози (до безводної речовини)	4
16.	Борошно пшеничне	<b>Мікотоксини:</b> афлатоксин В1;	20
17.	Олія соняшникова	<b>Метали:</b> свинець	26
18.	Овочі (картопля, буряк, морква, капуста)	<b>Фізико-хімічні:</b> нітрати	20

Орієнтовна вартість лоту складає: 504 200 грн.

**Вимоги до лабораторій:**

- 1) Акредитація у НААУ (Національне агентство з акредитації України) на відповідність вимогам ДСТУ EN ISO/IEC 17025 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій» - надати копію атестату про акредитацію відповідно до вимог ДСТУ EN ISO/IEC 17025;
- 2) Згідно ч. 1 ст. 22 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» лабораторні дослідження (випробування) для цілей державного контролю проводяться акредитованою лабораторією, уповноваженою компетентним органом. Надати копію наказу Держпродсоживслужби «Про відповідність акредитованої лабораторії критеріям уповноваження»;
- 3) Відповідно пункту 15 наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 11.10.2018 № 490 відібрані зразки об'єктів перевозяться (пересилаються) до уповноваженої лабораторії у спосіб, що гарантує аналогічну температуру зберігання об'єктів та строки з моменту відбору зразків. Об'єкти, що швидко псуються, - не більше 2 годин; об'єкти зі строком реалізації більше 72 годин, температурний режим зберігання яких становить від 0 до 8 °С, - не більше 6 годин; об'єкти, що не вимагають спеціального температурного або іншого режиму зберігання з довготривалим терміном зберігання, - не більше 24 годин.
- 4) Використання каліброваних засобів випробувальної техніки, випробувального устаткування – надати довідку в довільній формі щодо обладнання, яке буде використовуватися для проведення випробувань (досліджень) та копії відповідних документів щодо калібрування;
- 5) Проведення лабораторних випробувань (досліджень) у терміни та спосіб визначений чинними нормативно-правовими документами з оформленням експертних висновків щодо відповідності (невідповідності) вимогам нормативної документації, у разі невідповідності надання їх оригіналів у 2-х примірниках замовнику підтвердити гарантійним листом;
- 6) Надання звіту про виконану роботу після завершення випробувань (досліджень) та повного виконання умов договору підтвердити гарантійним листом.