

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ВНУТРІШНІХ СПРАВ

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик 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: Національна академія внутрішніх справ.

03035, м. Київ, пл. Солом'янська, 1.

код за ЄДРПОУ – 08751177.

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): М'ясопродукти (Код за ДК 021:2015 - 15130000-8 М'ясопродукти).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: товар, UA-2024-10-21-009398-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 1887471,00 грн., з ПДВ. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося за результатом проведення моніторингу цін, шляхом пошуку, збору та аналізу загальнодоступної інформації про ціни, що містяться в мережі Інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торговельних майданчиках, а також шляхом отримання цінових пропозицій.

Розмір бюджетного призначення: 1 887 471,00 грн., з ПДВ.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Термін постачання — До 31.12.2024 року.

Якісні та технічні характеристики (в окремих файлах (додаток 4) висвітлені на офіційному порталі уповноваженого органу <https://prozorro.gov.ua/uk>) заявленої кількості визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості. Даний товар використовується для реалізації платних послуг.

№	Предмет закупівлі	Одиниці виміру	Орієнтована кількість
1.	Сосиски типу «Баварські» варено-копчені Ковбаски варені, напівкопчені, натуральна оболонка, вищого гатунку, термостабільна. Вага 0,070-0,080 г/шт., довжина 18-19 см/шт., діаметр 23 мм, вакуумна упаковка не більше 15 шт./уп. Склад: м'ясна сировина не менше 95% (яловичина, свинина), сіль, спеції. Консистенція: пружна та соковита (визначається в гарячому стані). Вигляд фаршу на розрізі: вироби з однорідною структурою - рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.	кг	160

	<p>Смак та запах: властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Додаткові вимоги Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чиним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ.</p>		
2	<p>Сардельки вищого гатунку Вага 80 грам з похибкою не більше 3%.</p> <p>Сардельки вищого гатунку, вироблені з м'яса нежирної свинини та яловичини повинні відповідати ДСТУ 4436:2005 та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ У.</p> <p>Зовнішній вигляд: Батончики сардельок з чистою, сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків;</p> <p>Консистенція: Пружна та соковита (визначається в гарячому стані)</p> <p>Вигляд фаршу на розрізі: Вироби з однорідною структурою - рожевий або світло- рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям. На розрізі можлива наявність дрібної пористості.</p> <p>Смак та запах: Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку</p> <p>Кожна партія товару повинна супроводжуватися сертифікатами відповідності (декларація виробника/посвідчення про якість згідно технологічної інструкції з дотриманням ветеринарно-санітарних правил).</p> <p>Маркування продукту закупівлі повинно бути на українській мові та відповідати вимогам Закону України №771/97-ВР від 23.12.1997 (із змінами та доповненнями), а саме: на кожному вакуумному поліетиленовому пакеті вказується – вага нетто, дата виробництва, кінцевий термін придатності, склад, печатка або етикетка із зазначенням найменування та адреси підприємства-виробника, термічний стан , харчова та енергетична цінність в 100 гр. продукту, гатунок тощо. Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники (ст.39 Закону).</p> <p>При виявленні Замовником дефектів продукту , простроченого терміну придатності товару, будь-якого іншого дефекту, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити дефектний товар зразу на місці поставки продукту , або</p>	кг	2500

	<p>вилучити накладну з реєстру оплати.</p> <p>За мікробіологічними показниками, вмістом пестицидів, токсичних елементів, мікротоксинів, гормональних препаратів, радіонуклідів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%</p>		
3	<p>Сосиски молочні варені</p> <p>Сосиски типу молочні, варена, натуральна оболонка, вищого гатунку, термостабільна. Вага 0,070-0,080 г/шт., довжина 18-19 см/шт., діаметр 23 мм, вакуумна упаковка не більше 15 шт./уп. Склад: яловичина знежирована першого гатунку, м'ясо курей обвалене знежироване, сало свиняче.), сіль, спеції. Консистенція: пружна та соковита (визначається в гарячому стані). Вигляд фаршу на розрізі: вироби з однорідною структурою - рожевий або світло- рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.</p> <p>Смак та запах: властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Додаткові вимоги Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чиним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ.</p>	кг	2650
4	<p>Ковбаса варена вищого гатунку, штучна оболонка</p> <p>Ковбаса варена вищого гатунку. Батони варених ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, злипів, бульонних та жирових набряків. Для ковбаси потрібна штучна оболонка, яка буде надавати форму, а також захищає від забруднень, механічного пошкодження, бактеріальної дії. Використовують штучну оболонку, яку виготовляють з полімерних матеріалів. Штучна оболонка має бути досить міцною, щільною, еластичною, волого- та газонепроникною, стійкою до дії мікроорганізмів, мати хорошу адгезію та зберігатись при кімнатній температурі. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом згідно з Санітарними правилами для підприємств продовольчої торгівлі у строк визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника.</p> <p>Оцінка якості: ДСТУ 4436:2005, ДСТУ 4529:2006 та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ (що діють на дату оголошення закупівлі) редакції національних та міжнародних стандартів, їх зміни та доповнення;</p>	кг	2100

<p>Консистенція: Пружна;</p> <p>Вигляд фаршу на розрізі - Вироби з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям;</p> <p>Смак та запах - Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку;</p> <p>Форма, розмір та товарна відмітка (в'язання) батонів - Прямі батони довжиною від 15 см до 60 см;</p> <p>Гатунок - Вищий</p> <p>Залежно від основи сировини - Із свинини, яловичини</p> <p>Сировина, що повинна бути використана під час вироблення ковбас варених вищого сорту (в % до загальної маси сировини) - Не більше ніж 30 % субпродуктів першої категорії (язик, печінка, серце яловичі, баранячі та свинячі, мозок яловичий);</p> <p>За типовим асортиментом – Лікарська або еквівалент та/або Молочна або еквівалент</p> <p>Спосіб випуску та продажу - Ваговий</p> <p>Споживче пакування - штучна оболонка.</p> <p>Транспортне пакування - Ящики з картону;</p> <p>Вимоги до транспортного пакування - Тара повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, накрита кришкою або обгорткованим папером, пергаментом, підпергаментом, полімерними матеріалами</p> <p>Вимоги до маркування - Транспортне маркування можна не наносити на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, але обов'язково треба вкладати етикетку з реквізитами;</p> <p>Маркована оболонка ковбас варених повинна бути із зазначенням - назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення, інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту.</p> <p>Супровідна документація - Документи що підтверджують якість та безпечність продукції</p> <p>Гарантії виробника - Виробник гарантує відповідність якості ковбас вимогам ДСТУ та/або іншим зареєстрованим еквівалентним ТУ (що діють на дату оголошення закупівлі);</p> <p>За термічним станом - Виготовлена згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженими у встановленому</p>		
---	--	--

	<p>порядку, дотримуючись санітарних правил;</p> <p>Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж) - Не менше 95 %</p> <p>Вага одиниці продукту - До 3 кг</p> <p>Додаткові вимоги: Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чиним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ.</p>		
5	<p>Ковбаса вищого гатунку напівкопчена</p> <p>Ковбаса напівкопчена вищого гатунку. Батони ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Для ковбаси потрібна штучна оболонка, яка буде надавати форму, а також захищає від забруднень, механічного пошкодження, бактеріальної дії. Використовують штучну оболонку, яку виготовляють з полімерних матеріалів. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника.</p> <p>Оцінка якості: ДСТУ 4436:2005, ДСТУ 4529:2006 та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ (що діють на дату оголошення закупівлі) редакції національних та міжнародних стандартів, їх зміни та доповнення;</p> <p>Консистенція: Пружна;</p> <p>Вигляд фаршу на розрізі - фарш від рожевого до темно-червоного кольору зі шматочками свинини та шпіку розміром не більше 5мм;</p> <p>Смак та запах - Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку;</p> <p>Форма, розмір та товарна відмітка (в'язання) батонів - Прямі батони довжиною від 15 см до 60 см;</p> <p>Гатунок - Вищий</p> <p>Залежно від основи сировини - Із свинини, яловичини</p> <p>Сировина, що повинна бути використана під час вироблення ковбас варених вищого сорту (в % до загальної маси сировини) - Не більше ніж 30 % субпродуктів першої категорії (язик, печінка, серце яловичі, баранячі та свинячі, мозок яловичий);</p> <p>За типовим асортиментом – «Салямна», «Сервелат» або еквівалент група полу копчених ковбас</p> <p>Спосіб випуску та продажу - Ваговий</p>	кг	1630

	<p>Споживче пакування - штучна оболонка.</p> <p>Транспортне пакування - Ящики з картону;</p> <p>Вимоги до транспортного пакування - Тара повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, накрита кришкою або обгорткованим папером, пергаментом, підпергаментом, полімерними матеріалами</p> <p>Вимоги до маркування - Транспортне маркування можна не наносити на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, але обов'язково треба вкладати етикетку з реквізитами;</p> <p>Маркована оболонка ковбас варених повинна бути із зазначенням - назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення, інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту.</p> <p>Супровідна документація - Документи що підтверджують якість та безпеку продукції</p> <p>Гарантія виробника - Виробник гарантує відповідність якості ковбас вимогам ДСТУ та/або іншим зареєстрованим еквівалентним ТУ (що діють на дату оголошення закупівлі);</p> <p>За термічним станом - Виготовлена згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженими у встановленому порядку, дотримуючись санітарних правил;</p> <p>Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж) - Не менше 95 %</p> <p>Вага одиниці продукту - До 0,7 кг</p> <p>Додаткові вимоги Товар повинен відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, що передбачені чиним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ.</p>		
6	<p>Ковбаски вищого гатунку напівкопчені</p> <p>Вага 20 грам з похибкою не більше 3%.</p> <p>Ковбаски вищого гатунку, вироблені з м'яса нежирної свинини та яловичини повинні відповідати ДСТУ та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ У.</p> <p>Зовнішній вигляд: Батончики ковбасок з чистою, сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Може бути білий наліт солі на поверхні оболонки;</p> <p>Консистенція: тверда</p>	кг	1550

	<p>Вигляд фаршу на розрізі: фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин, можлива наявність закалу не більше ніж 3мм та містить шматочки сала не більше ніж 3мм.</p> <p>Смак та запах: злегка гострий, солонуватий, з ароматом прянощів і копчення, без стороннього запаху та присмаку</p> <p>За типовим асортиментом – мисливські або еквівалент та/або єгерські або еквівалент.</p> <p>Кожна партія товару повинна супроводжуватися сертифікатами відповідності (декларація виробника/посвідчення про якість згідно технологічної інструкції з дотриманням ветеринарно-санітарних правил).</p> <p>Маркування продукту закупівлі повинно бути на українській мові та відповідати вимогам Закону України №771/97-ВР від 23.12.1997 (із змінами та доповненнями), а саме: на кожному вакуумному поліетиленовому пакеті вказується – вага нетто, дата виробництва, кінцевий термін придатності, склад, печатка або етикетка із зазначенням найменування та адреси підприємства-виробника, термічний стан, харчова та енергетична цінність в 100 гр. продукту, гатунок тощо. Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники (ст.39 Закону).</p> <p>При виявленні Замовником дефектів продукту, простроченого терміну придатності товару, будь-якого іншого дефекту, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити дефектний товар зразу на місці поставки продукту, або вилучити накладну з реєстру оплати.</p> <p>За мікробіологічними показниками, вмістом пестицидів, токсичних елементів, мікротоксинів, гормональних препаратів, радіонуклідів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%</p>		
7	<p>Виріб з філе курчат бройлерів варено-копчений</p> <p>М'ясо філе копчене помірно світло-жовтого кольору з ароматом спецій та диму, без сторонніх присмаків; упаковка в газовому середовищі по 1-2 кг; якість відповідно до ДСТУ та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ.</p> <p>Кожна партія товару повинна супроводжуватися сертифікатами відповідності (декларація виробника/посвідчення про якість згідно технологічної інструкції з дотриманням ветеринарно-санітарних правил).</p>	кг	30

<p>Маркування продукту закупівлі повинно бути на українській мові та відповідати вимогам Закону України №771/97-ВР від 23.12.1997 (із змінами та доповненнями), а саме: на кожному вакуумному поліетиленовому пакеті вказується – вага нетто, дата виробництва, кінцевий термін придатності, склад, печатка або етикетка із зазначенням найменування та адреси підприємства-виробника, термічний стан, харчова та енергетична цінність в 100 гр. продукту, гатунок тощо. Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпеку та окремі показники (ст.39 Закону).</p> <p>При виявленні Замовником дефектів продукту, простроченого терміну придатності товару, будь-якого іншого дефекту, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити дефектний товар зразу на місці поставки продукту, або вилучити накладну з реєстру оплати.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%</p>		
--	--	--