

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: UA-2024-01-19-015396-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 11 816 190,00 грн з ПДВ грн . 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: 11 816 190,00 грн з ПДВ згідно з розрахунком до кошторису.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Термін постачання — До 31.12.2024 року

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості. Даний товар використовується для реалізації платних послуг.

№ з/п	Найменування предмету закупівлі відповідно до тендерної документації	Од. виміру	Кількість
1.	Сардельки вищого гатунку Вага 80 грам з похибкою не більше 3%.	кг	3500

	<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 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>		
2.	<p>Сосиски вищого гатунку Вага 50 грам з похибкою не більше 3%.</p> <p>Сосиски вищого гатунку, вироблені з м'яса нежирної свинини та яловичини повинні відповідати ДСТУ 4436:2005 та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ У.</p>	кг	8000

	<p>Зовнішній вигляд: Батончики сосисок 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, ґатунок 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) 90%</p>		
<p>3.</p>	<p>Ковбаса варена вищого ґатунку, штучна оболонка</p> <p>Ковбаса варена вищого ґатунку. Батони варених 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. 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</p>	<p>кг</p>	<p>10000</p>

	<p>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> <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 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 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>		
<p>4.</p>	<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 – «Саламна», «Сервелат» або еквівалент група полу копчених ковбас</p> <p>Спосіб випуску та продажу - Ваговий</p> <p>Споживче пакування - штучна оболонка.</p> <p>Транспортне пакування - Ящики з картону;</p>	<p>кг</p>	<p>6000</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 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 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>Ковбаски вищого гатунку напівкопчені 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> <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>	кг	5000

	<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>		
<p>6.</p>	<p>Вироби з м'яса делікатесні (балик зі свинини)</p> <p>Балик з м'яса свинини, задньої або передньої частини туші, варенокопчені; вакуумна упаковка 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> <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</p>	<p>кг</p>	<p>1000</p>

	<p>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>		
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> <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>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%</p>	кг	500
8.	<p>Шинка свинини копчена</p> <p>Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень ззовні. На розрізі м'язова тканина світло- рожевого кольору, без сірих плям, з прошарками жиру (сала) свинячого білого кольору або із світло- рожевим відтінком. Запах приємний, з ароматом спецій. Шинка повинна відповідати нормативному документу на цей вид продукції а саме ДСТУ/ТУ та Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника. Консистенція - пружна. Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху. Зазначений продукт повинен бути у натуральній оболонці та у вакуумній упаковці. Обов'язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку, що має бути зазначено на упаковці.</p>	кг	400

	<p>Тара, яка має бути використана для пакування та транспортування товару, повинна бути чистою, сухою, неушкодженою, добре запакованою та не повинна мати стороннього запаху, з відповідним маркуванням. Строк придатності товару повинен становити не менше 80 % від терміну зберігання даного виду товару з дня поставки його на склад Замовника. Загальний термін придатності повинен бути не менше 20 діб, при температурі, придатній для зберігання даного виду продукції. Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%.</p>		
9.	<p>Сосиски молочні варені Сосиски типу молочні, варена, натуральна оболонка, вищого гатунку, термостабільна. Вага 0,075-0,080 г/шт., довжина 18-19 см/шт., діаметр 23 мм, вакуумна упаковка не більше 15 шт./уп. Склад: яловичина знежилowana першого гатунку, м'ясо курей обвалене знежилowane, 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 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>	кг	3000
10.	<p>Сосиски типу «Баварські» варено-копчені Ковбаски варені, напівкопчені, натуральна оболонка, вищого гатунку, термостабільна. Вага 0,075-0,080 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.</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 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>	кг	3000