

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): Сирні продукти (Код за ДК 021:2015 - 15540000-5 Сирні продукти)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2024-01-27-000291-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 4 476 145.00 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: 4 476 145.00 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.

№ п/п	Найменування предмету закупівлі	Одиниці виміру	Орієнтована кількість
1.	Сир твердий типу «Український» або еквівалент Повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або ТУ У або ГОСТ Фасований – 1 головка від 3 до 10 кг.	кг	7500

	<p>1. Основні параметри та розміри:</p> <p>Сир твердий - низький циліндр зі злегка випуклою боковою поверхнею та округленими гранями.</p> <p>Висота, см - від 10 до 16 включ.</p> <p>Діаметр, см - від 24 до 28 включ.</p> <p>Маса, кг - від 4,7 до 11,0 включ.</p> <p>2. Фізико - хімічні показники:</p> <p>Масова доля жиру в сухій речовині, % - 50,0+-1,6.</p> <p>Масова доля вологи, % не більше - 43,0.</p> <p>Масова доля повареної солі, % - від 1,3 до 1,8 включно.</p> <p>3. Основні споживчі властивості:</p> <p>Зовнішній вигляд - Кірка рівна, тонка, без пошкоджень і товстого підкоркового шару, покрита полімерною плівкою під вакуумом, що щільно прилягає до поверхні сиру.</p> <p>Поверхня сиру – чиста.</p> <p>Смак та запах - Виражений сирний, злегка кислуватий, без побічних присмаків та запахів.</p> <p>Консистенція - Тісто ніжне, пластичне, однорідне по всій масі. Допускається злегка щільне тісто.</p> <p>Малюнок - На розрізі сир має рівномірно розміщений малюнок, що складається з вічок неправильної, вуглуватої та щілевидної форми.</p> <p>Колір тіста - Від легко - жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі.</p> <p>4. Пакування, маркування:</p> <p>Сир упакований в полімерну плівку з наклеєною етикеткою, яка містить в собі наступну інформацію: найменування сиру; масова доля жиру в сухій речовині, %; найменування підприємства-виробника; дату виготовлення; маси нетто та ін.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>		
2.	<p>Сир твердий типу «Гауда» або еквівалент</p> <p>Повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або іншим еквівалентним ДСТУ, ТУ. Фасований – 1 головка від 3 до 10 кг.</p> <p>Основні параметри та розміри:</p> <p>Сир твердий - низький циліндр зі злегка У 100 г сиру «Гауда» 45% або еквівалент жирності міститься близько 330–380 ккал, 21-24 г білка, 27,5-31 г жиру Поверхня сиру – чиста.</p> <p>Смак та запах - Виражений сирний, без побічних присмаків та запахів.</p> <p>Пакування, маркування:</p> <p>Сир упакований в полімерну плівку з наклеєною етикеткою, яка містить в собі наступну інформацію: найменування сиру; масова доля жиру в сухій</p>	кг	4500

	<p>речовині, %; найменування підприємства-виробника; дату виготовлення; маси нетто та ін.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>		
3.	<p>Сир кисломолочний 10%</p> <p>Сири м'які виготовляються із пастеризованого коров'ячого молока, зсіданням під дією молокозсідальних ферментів і закваски (заквашувального препарату) та подальшим обробленням.</p> <p>Повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або ТУ У або ГОСТ</p> <p>Фасування – ваговий.</p> <p>Сир має бути натуральним, однорідної консистенції, ніжним в міру щільним, та рівномірним по всій масі, білого кольору, із смаком і запахом молока, с масовою часткою жиру у сухій речовині від 10 % та більше (напівжирний) свіжий, у тарі виробника.</p> <p>На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.</p> <p>Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>	кг	2500
4.	<p>Сир типу «Моцарела» або еквівалент</p> <p>Вміст жиру не менше 45 % в сухій речовині. Має мати відповідний колір, без ознак забруднення, смаку гіркоти, плісняви, сторонніх запахів. Сир чистий, однорідної маси, від білого до слабо-жовтого кольору однорідного по всій масі, тісто пластичне, однорідне, без пошкоджень. Поверхня чиста, рівна без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань, покрита плівочним покриттям, яке щільно прилягає до поверхні сиру. Смак та запах виражений сирний солодкуватий, злегка пряний. Не повинно бути слизу, цвілі, стороннього смаку та запаху.</p> <p>Сир Моцарела або еквівалент по формі і розміру може бути різною: великі кульки - «боккончіні», кульки поменше, розміром з велику черешню - «чільеджіні», зовсім маленькі - «перлини», а також сир може продаватися в формі косички; зовні у моцарелли тонка (1 мм) блискуча і гладка шкірка зі злегка помітними горбками в тому місці, де головку відірвали від загальної маси; внутрішня структура - трохи шарувата і не містить пухирців повітря, при розрізанні сиру витікає трохи білої рідини. На смак моцарелла ніжна, пріснувата, трохи пружна. В ідеалі моцарелла повинна мати кисломолочний запах і смак, злегка кислуватий і солонуватий. Концентрація солі в цьому продукті досить висока - до 5%.</p> <p>Сир повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або ТУ У або ГОСТ, що діють на території України</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>	кг	5