

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-2023-10-17-015225-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 1 495 955,40 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: 1 495 955,40 грн згідно з розрахунком до кошторису.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання — До 31.12.2023 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	Предмет закупівлі	Одиниці виміру	Орієнтована кількість
1.	Сардельки вищого гатунку Вага 80 грам з похибкою не більше 3%. Сардельки вищого гатунку, вироблені з м'яса нежирної свинини та яловичини повинні відповідати ДСТУ 4436:2005 та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ У. Зовнішній вигляд: Батончики сарделок з чистою, сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків; 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. На розрізі можлива наявність дрібної пористості. Смак та запах: Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку	кг.	250

	<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 ґатунку</p> <p>Вага 50 грам з похибкою не більше 3%.</p> <p>Сосиски вищого ґатунку, 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 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</p>	кг.	2200

	<p>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>		
3.	<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> <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>	кг.	1150

	<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 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>		
4.	<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>	кг.	490

	<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> <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>		
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</p>	кг.	675

<p>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> <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 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>Вироби з м'яса делікатесні (балик зі свинини) 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 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>	кг.	455
7.	<p>Виріб з філе курчат бройлерів варено-копчений 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 безпеку та окремі показники (ст.39 Закону).</p>	кг	25

	<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>		
8.	<p>Шинка свинини копчена, вищого ґатунку</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> <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.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%.</p>	кг	30
9.	<p>Грудинка свинини копчена, вищого ґатунку</p> <p>Фасована у вакуумну упаковку, повинна відповідати ТУ У (або ГОСТ, ДСТУ, що діють на території України) і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника.. Має бути виготовлена з м'язової тканини на ребрах свині, яка представляє собою цілий шматок з прослойками сала свинини. Копчена з додаванням спецій та прянощів, та т.п. Смак та запах приємний, без сторонніх присмаків та запахів. Не допускається продукт з пліснявою, слиззю на оболонці. Умови зберігання – при температурі від 0 до + 6 °С, та відносній вологості повітря – 75-78 %. Строк придатності товару повинен становити не менше 20 діб від терміну зберігання даного виду товару з дня поставки його на склад Замовника. Строк придатності від загального строку придатності на час поставки</p>	кг	120

	<p>(не менше, ніж) 80%. 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>		
--	--	--	--