

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): Продукти харчування та сушені продукти різні (Код за ДК 021:2015 - 15890000-3 Продукти харчування та сушені продукти різні)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі UA-2023-03-10-010613-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 856 320,00 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Розмір бюджетного призначення: 856 320,00 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 послуг визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості.

п/п	Предмет закупівлі	Од. виміру	Кількість
1.	Вареники з сиром Зовнішній вигляд – вареники з солодким сиром не злиплі, не деформовані, одного розміру однієї форми (калібровані) поверхня суха, тісто білого кольору не дозволене сіре тісто. Форма однієї штуки – напівкругла, краї тістової оболонки щільно склеєні, фарш не виступає. Під час струшування пакувальної одиниці дають ясний виразний звук. Вигляд на розрізі – фарш рівномірно перемішаний білого кольору, властивий молочнокислому сиrowі в оболонці з тіста. Консистенція – у вареному вигляді фарш соковитий, ніжний, оболонка з тіста не розірвана та не розварена, не відстає від фаршу, товщина тістової оболонки не більше 2 мм, в місцях зліплення не більше 3мм. Запах та смак – у сирому вигляді – властивий доброякісній сировині та спеціям, у вареному вигляді – властивий даному продукту, без стороннього присмаку та запаху. Масова частка вологи в варениках не більше ніж 70%. Масова частка фаршу до маси вареника не менше ніж 45%.	кг.	300

	<p>Строк придатності : при температурі не вище ніж мінус 18⁰ С- не більш ніж 180діб</p> <p>Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, збереження його споживчих властивостей під час транспортування і зберігання.</p> <p>Форма пакування : вагові вареники – мішки з поліетиленової плівки запаковані в ящик з гофрокартону – масою нетто не більше ніж 5,0 кг, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами;</p> <p>Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псується, чинних на даному виді транспорту.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p> <p>Вареники з сиром повинні відповідати вимогам ГОСТ та/або ДСТУ та/або еквівалентним ТУ У 15.8-0175376-010-2003 та інших, що діють на території України</p>		
2.	<p>Вареники з капустою</p> <p>Зовнішній вигляд - вареники з капустою не злиплі, не деформовані, поверхня суха, тісто білого кольору не дозволене сіре тісто. Форма однієї штуки – напівкругла, одного розміру однієї ваги (калібровані) краї тістової оболонки щільно склеєні, фарш не виступає. Під час струшування пакувальної одиниці дають ясний виразний звук.</p> <p>Вигляд на розрізі – фарш рівномірно перемішаний колір властивий вареній капусті в оболонці з тіста.</p> <p>Консистенція – у вареному вигляді фарш соковитий, ніжний, оболонка з тіста не розірвана та не розварена, не відстає від фаршу, товщина тістової оболонки не більше 2 мм, в містах зліплення не більше 3мм.</p> <p>Фарш в варениках – капуста білокачанна смажена, борошно пшеничне вищого сорту, вода питна, олія соняшникова, морква, смажена в олії, цукор кристалічний, оцет, порошок яечний, сіль кухонна, перець чорний мелений.</p> <p>Запах та смак – у сирому вигляді – властивий доброякісній сировині та спеціям, у вареному вигляді – властивий даному продукту, без стороннього присмаку та запаху.</p> <p>Масова частка вологи в варениках не більше ніж 70%. Масова частка фаршу до маси вареника не менше ніж 40%.</p> <p>Строк придатності : при температурі не вище ніж мінус 18⁰ С- не більш ніж 180 діб</p> <p>Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, збереження його споживчих властивостей під час транспортування і зберігання.</p> <p>Форма пакування : вагові вареники – мішки з поліетиленової плівки запаковані в ящик з гофрокартону – масою нетто не більше</p>	кг.	500

	<p>ніж 5,0 кг, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами; Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псується, чинних на даному виді транспорту. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p> <p>Вареники з капустою повинні відповідати вимогам ГОСТ та/або ДСТУ та/або еквівалентним ТУ У 15.8-0175376-010-2003 та інших, що діють на території України</p>		
3.	<p>Вареники з картоплею Зовнішній вигляд – вареники з картоплею не злипли, не деформовані, одного розміру (калібровані) поверхня суха, тісто білого кольору не дозволене сіре тісто. Форма однієї штуки – напівкругла, краї тістової оболонки щільно склеєні, фарш не виступає. Під час струшування пакувальної одиниці дають ясний виразний звук. Вигляд на розрізі – фарш рівномірно перемішаний світложовтого кольору в оболонці з тіста. Консистенція – у вареному вигляді фарш соковитий, ніжний, оболонка з тіста не розірвана та не розварена, не відстає від фаршу, товщина тістової оболонки не більше 2 мм, в містах зліплення не більше 3мм. Запах та смак – у сирому вигляді – властивий доброякісній сировині та спеціям, у вареному вигляді – властивий даному продукту, без стороннього присмаку та запаху. Масова частка вологи в варениках не більше ніж 70%. Масова частка фаршу до маси вареника не менше ніж 40%. Строк придатності : при температурі не вище ніж мінус 18⁰ С- не більш ніж 180діб Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, збереження його споживчих властивостей під час транспортування і зберігання. Форма пакування : вагові вареники – мішки з поліетиленової плівки запаковані в ящик з гофрокартону – масою нетто не більше ніж 5,0 кг, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами; Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псується, чинних на даному виді транспорту. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p> <p>Вареники з картоплею повинні відповідати вимогам ГОСТ та/або ДСТУ та/або еквівалентним ТУ У 15.8-0175376-010-2003 та інших, що діють на території України</p>	кг	500

4.	<p>Вареники з м'ясом свинини</p> <p>Зовнішній вигляд – Вареники з м'ясом не злипли, не деформовані, поверхня суха, тісто білого кольору не дозволене сіре тісто. Форма однієї штуки – напівкругла, краї тістової оболонки щільно склеєні, фарш не виступає. Під час струшування пакувальної одиниці дають ясний виразний звук.</p> <p>Вигляд на розрізі – фарш рівномірно перемішаний від темно-червоного до світло-рожевого кольору в оболонці з тіста.</p> <p>Консистенція – у вареному вигляді фарш соковитий, ніжний, оболонка з тіста не розірвана та не розварена, не відстає від фаршу, товщина тістової оболонки не більше 2 мм, в містах зліплення не більше 3мм.</p> <p>Фарш в варениках –свинина варена без добавляння рослинного білка.</p> <p>Масова частка м'ясної сировини у складі начиненого фаршу не менше ніж 65%.</p> <p>Запах та смак – у сирому вигляді – властивий доброякісній сировині та спеціям, у вареному вигляді – властивий даному продукту, без стороннього присмаку та запаху.</p> <p>Масова частка вологи в варениках не більше ніж 70%. Масова частка фаршу до маси вареника не менше ніж 40%.</p> <p>Строк придатності : при температурі не вище ніж мінус 18⁰ С- в герметичній упаковці - не більше 180 діб.</p> <p>Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, збереження його споживчих властивостей під час транспортування і зберігання.</p> <p>Форма пакування : вагові вареники – мішки з поліетиленової плівки запаковані в ящик з гофрокартону – масою нетто не більше ніж 5,0 кг, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами;</p> <p>Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псується, чинних на даному виді транспорту.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p> <p>Вареники з м'ясом повинні відповідати вимогам ГОСТ та/або ДСТУ та/або еквівалентним ТУ У 15.8-0175376-010-2003 та інших, що діють на території України</p>	кг	500
5.	<p>Пельмені</p> <p>Виробляють відповідно до вимог ДСТУ 4437:2005 та/або ДСТУ 6028:2008 та/або еквівалентним ТУ У за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України.</p> <p>Продукт не повинен містити синтетичних барвників, ароматизаторів, консервантів, стабілізаторів, підсилювачів смаку тощо (надати довідку в довільній формі).</p>	кг	1000

Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо).

У напівфабрикатах м'ясних у тістовій оболонці, масова частка кухонної солі не повинна перевищувати 0,9%- 1,7%, жиру – 26%, масова частка білка повинна бути не менше ніж 12% .

Бактерії та патогенні мікроорганізми не дозволені.

Вміст токсичних елементів, нітрозамінів, пестицидів, радіонуклідів, гормональних препаратів, антибіотиків, афлатоксину у пельменях м'ясних не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Міністерством охорони здоров'я України.

Зовнішній вигляд - пельмені м'ясні не злипли, не деформовані, поверхня суха, тісто білого кольору не дозволене сіре тісто. Форма однієї штуки – напівкругла, прямокутна, квадратна, шестигранна, краї тістової оболонки щільно склеєні, фарш не виступає. Під час струшування пакувальної одиниці дають ясний виразний звук. Вигляд на розрізі – фарш рівномірно перемішаний від темно-червоного до світло-рожевого кольору в оболонці з тіста. Консистенція – у вареному вигляді фарш соковитий, ніжний, оболонка з тіста не розірвана та не розварена, не відстає від фаршу, товщина тістової оболонки не більше 2 мм, в містах зліплення не більше 3мм.

Фарш в пельменях – з м'яса свинини 50% та м'яса курки 50% без/з добавлянням рослинного білка.

Масова частка м'ясної сировини у складі начиненого фаршу не менше ніж 75%.

Запах та смак – у сирому вигляді – властивий доброякісній сировині та спеціям, у вареному вигляді – властивий даному продукту, без стороннього присмаку та запаху.

Масова частка вологи в пельменях не більше ніж 70%. Масова частка фаршу до маси пельменя не менше ніж 50%.

Строк придатності : при температурі не вище ніж мінус 180 С- не більш ніж 2 місяці (в герметичній упаковці - не більше 3 міс.)

Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, збереження його споживчих властивостей під час транспортування і зберігання.

Форма пакування :

вагові пельмені - мішки паперові – масою нетто не більше ніж 10,0 кг, мішки з поліетиленової плівки – масою нетто не більше ніж 5,0 кг, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами;

фасовані пельмені - пачки з картону або пакети з полімерних матеріалів, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами масою нетто не більше 1,0 кг.

Тісто заморожене дріжджове листове

	<p>Тісто повинно бути пружне та еластичне не містити цукру. Готові вироби з листкового тіста повинні мати шарувату структуру, зовнішні шари –тверді,внутрішні м'які</p> <p>Відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.</p> <p>Тісто заморожене дріжджове листове повинно відповідати вимогам ГОСТ та/або ДСТУ 8709: 2017 та/або ТУ У 15.8.-32590859-002:2010 та/або еквівалентним ТУ У, що діють на території України</p>		
6.	<p>Тісто заморожене дріжджове листове</p> <p>Тісто повинно бути пружне та еластичне не містити цукру. Готові вироби з листкового тіста повинні мати шарувату структуру, зовнішні шари –тверді,внутрішні м'які</p> <p>Відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.</p> <p>Тісто заморожене дріжджове листове повинно відповідати вимогам ГОСТ та/або ДСТУ 8709: 2017 та/або ТУ У 15.8.-32590859-002:2010 та/або еквівалентним ТУ У, що діють на території України</p>	кг	3000
7.	<p>Дріжджі хлібопекарські сухі пресовані вищого гатунку <u>Сухі хлібопекарські</u>, фасовані, свіжі без стороннього запаху, виготовлені згідно ДСТУ 4812:2007. Упаковані у споживчу тару (пакети з термозварних полімерних матеріалів), масою нетто 100-500г</p> <p>Зовнішній вигляд – форма вермішелі гранул дрібних зерен шматочків порошку або круп'яноподібна.</p> <p>Склад: дріжджі <i>Saccharomyces cerevisiae</i> або еквівалент</p> <p>Колір від світложовтого до світлокоричневого.</p> <p>Запах та смак – властивий сухим дріжджам.</p> <p>Масова частка вологи <8.0% .</p> <p>Підіймальна сила <40.0min.</p> <p>Строк придатності : за температури від 0 до +20⁰ С- 24 місяці з дати виготовлення</p> <p>Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" ,вказаному ДСТУ. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p> <p>Дріжджі повинні відповідати вимогам ДСТУ 4812:2007 та/або еквівалентним ТУ У 10.8-00383320-002:2018, та іншим що діють на території України.</p>	кг	500