

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-2024-11-30-000769-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 364500,00 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: 364500,00 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.	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. Кожна партія товару повинна супроводжуватися сертифікатами відповідності (декларація виробника/посвідчення про якість згідно технологічної інструкції з дотриманням ветеринарно-санітарних правил). Маркування продукту закупівлі повинно бути на українській мові та	кг	50

	<p>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>		
2	<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 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	80
3	<p>Грудинка свинини копчена, вищого гатунку без шкіри 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, слизю на оболонці. Умови зберігання – при температурі від 0 до + 6 °С, та відносній вологості повітря – 75-78 %. Строк</p>	кг	84

	<p>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 (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>		
4	<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> <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, 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</p>	кг	160

	(не менше, ніж) 90%		
5	<p>Ковбаски курячі гриль</p> <p>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% (курятину), 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	155
6	<p>Ковбаски типу «Мюнхенська» гриль</p> <p>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.</p> <p>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 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	160
7	<p>Сосиски молочні варені</p> <p>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 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	400

8	<p>Сардельки вищого ґатунку Вага 80 грам з похибкою не більше 3%.</p> <p>Сардельки 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 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, 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>	кг	500
---	---	----	-----