

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): Заправки та приправи (ДК 021:2015 код 15870000-7 Заправки та приправи)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі UA-2023-02-10-013122-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 1 334 210,00 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: 1 334 210,00 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 риби визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості.

№	Предмет закупівлі	Одиниці виміру	Орієнтована кількість
1.	Риба свіжоморожена (Кінг-кліп) тушка без голови патрана (Розмірний ряд 1-) сухої заморозки Розмірний ряд – не менше 1- (кг) Морська риба повинна бути патрана, без голів, з видаленим хвостовим плавцем, заморожування шокове сухої заморозки, заморожена не більше одного разу. М'ясо риби щільне біло-рожевого кольору, на смак нагадує креветок. Після розмороження риба повинна мати приємний рибний аромат, шкіра гладка мрамурово-рожевого кольору. Поверхня риби ціла, рівна, чиста, недеформована, природного кольору. Консистенція м'язів – щільна, запах після розморожування – притаманний свіжій риби без сторонніх запахів і присмаків. Не допускається присутність льоду. Риба має бути упакована в термозварені пакети або мішки-вкладиші з полімерних матеріалів, а далі – в коробки з гофрованого картону. 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. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.	кг	4000

	<p>Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від установленого терміну реалізації у документах про якість.</p> <p>Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 4868:2007 «Риба заморожена. Технічні умови», ДСТУ 4378:2005 «Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови», іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника.</p>		
2	<p>Риба свіжоморожена (Минтай) тушка без голови патрана (Розмірний ряд 300-500) сухої заморозки Розмірний ряд – не менше 300-500 (кг) Риба повинна бути заморожена не більше одного разу. Риба «Минтай» - повинна бути вищого гатунку, сухої заморозки, мати температуру в товщі м'язів – (мінус) 6, - (мінус) 10 С і нижче. Поверхня риби повинна бути чиста, природного забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, правильного оброблена, без голови з цільною консистенцією і запахом, властивим запаху свіжої риби (без кислого, затхлого, гнилого та невластивого запаху, без наявності слизу, плісені, цвілі, позеленіння, ослизнення), мати якісну технологічну обробку. Довжина обезголовленої риби - не менше 20 см, маса тушки – не менше 300 г. Якість товару має відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ДСТУ, ГОСТ, ТУ) з дотриманням санітарних норм та правил, затверджених у встановленому порядку. 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. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». Для упаковки продовольчої сировини та харчових продуктів повинні використовуватись матеріали, дозволені до контакту з харчовими продуктами, що підтверджується санітарно-гігієнічним висновком на тару (упаковку). Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від установленого терміну реалізації у документах про якість.</p>	кг	1000
3	<p>Риба свіжоморожена (Скумбрія) тушка без голови патрана (Розмірний ряд 500+) сухої заморозки. Розмірний ряд – не менше 500+ (кг.) Риба повинна бути заморожена не більше одного разу. Риба повинна бути вищого гатунку, сухої заморозки. Зовні риба повинна бути чиста, природного забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, оброблення відповідно до санітарних вимог, цільної консистенції, не допускається присутність льоду. Після розмороження риба повинна бути із запахом, властивим запаху свіжої риби без сторонніх запахів. Упаковка – пачки картонні з попереднім упакування риби у поліетиленову плівку. Брикети не більше 20 кг. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Продукція повинна мати сертифікат Товар повинен бути наданий в тарі та (або) упакований звичайним для нього способом в упаковку, забезпечує зберігання товару під час звичайних умов зберігання та транспортування та відповідає діючим в Україні стандартам або технічним умовам. 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.</p>	кг	100

	<p>Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від установленого терміну реалізації у документах про якість.</p> <p>Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 4868:2007 «Риба заморожена. Технічні умови», ДСТУ 4378:2005 «Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови», іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника.</p> <p>Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість; гатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час виготовлення позначається у годинах).</p>		
4	<p>Риба Охолоджена (Лосось) тушка без голови патрана (Розмірний ряд не менше 5-6) Розмірний ряд 5+, 6 (кг)</p> <p>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 та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ (що діють на дату оголошення закупівлі) редакції національних та міжнародних стандартів, їх зміни та доповнення;</p> <p>Риба свіжозаморожена- Філе осетрових риб зі шкірою — патрана риба, у якої видалені голова разом з грудними плавцями на рівні першої спинної «жучки» (що лишається при голові), нирки, плівки, «жучки», згустки крові старанно зачищені.</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 80 %</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	100