

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(відповідно до пункту 4¹ постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія: Окрема комендатура охорони і забезпечення Державної прикордонної служби України (військова частина 1498): м. Київ, вул. Світла б, 02121; код за ЄДРПОУ – 14321955; категорія замовника – військова частина.

2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): Продукти харчування та сушені продукти різні, код ДК 021:2015 - 15890000-3 (продуктові набори, код ДК 021:2015 - 15897300-5 (добовий польовий набір продуктів (норма №15)).

3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-02-23-013048-a.

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника для забезпечення харчування осіб, які беруть безпосередню участь у здійсненні заходів із забезпечення безпеки і оборони держави, відсічі та стримуванні збройної агресії, згідно вимог ДСТУ, ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO та інших вимог законодавства про обіг харчових продуктів.

**Технічні вимоги
до добових польових наборів продуктів
(для осіб, які беруть безпосередню участь у здійсненні заходів із забезпечення безпеки і оборони держави, відсічі та стримуванні збройної агресії)**

1. Добовий набір продуктів (Норма № 15 затверджена постановою КМУ Постановою Міністрів України від 29 березня 2002 р. N 426) повинні відповідати Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" та іншим вимогам законодавства про обіг харчових продуктів.

2. Повсякденний польовий комплект (комплект) повинен бути упакований у зовнішній рукав (сумку), в який запаковані окремі рукави (підсумки) для сніданку, обіду та вечері. Матеріал гільз (упаковки) повинен бути виготовлений з поліетиленової плівки або аналогічного за якістю матеріалу вітчизняного або іноземного виробництва, дозволеного до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Товщина зовнішньої фольги гільзи (упаковки) не менше 0,2 мм, товщина внутрішньої фольги гільзи (фольги) не менше 0,1 мм.

Плівка не повинна мати яскравих (демаскуючих) кольорів. Упаковка повинна захищати від вологи, з'єднання пакувального рукава (упаковки) повинно бути виконано методом термоформування. Паковані набори упаковують по 5-10 комплектів в коробки (коробки) з тришарового або п'ятишарового гофрокартону (транспортна тара) і формують на піддоні.

3. Маркування має бути виконане державною мовою, друкарським, літографським або іншим способом у доступній формі. Маркування має бути стійким до вологи, транспортування, зберігання та нанесення.

На зовнішній майці (упаковці) вказується:

- назва (номер) харчового раціону та його інгредієнтів
- маса набору (нетто, брутто) та його калорійність;
- назва та повна адреса виробника



Телефону виробника:
Військова частина 1498 (Окрема комендатура охорони і забезпечення Державної прикордонної служби України)
№111/5323-23-Вих від 12.04.2023
КЕП: Мельник С. О. 12.04.2023 15:31
123B2A2A7363D1F40400000A321000030480100
Сертифікат дійсний з 22.08.2022 00:00 до 21.08.2024 23:59

- дата виготовлення та дата закінчення споживання;
- номер партії, технічна характеристика (за наявності);
- напис «ВЛАСНІСТЬ ДПСУ НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ».

Окремі рукави (упаковки) для сніданку, обіду та вечері маркуються «Сніданок», «Обід». «Вечеря». Маркування харчових інгредієнтів добового набору продуктів має містити всю обов'язкову інформацію, встановлену Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». При необхідності виробник може використовувати додаткову необхідну інформацію.

На одній стороні коробки або коробки (транспортної тари) вказується:

- назва (номер) раціону;
- кількість комплектів;
- назва та повна адреса виробника, номер телефону виробника;
- дата виготовлення та дата кінцевого споживання;
- номер партії, технічна характеристика (за наявності).

4. Термін придатності польового добового набору продуктів (набору) на день надходження його на склад Замовника повинен бути не менше 11 місяців. Термін придатності набору визначається мінімальним терміном зберігання компонентів.

Основні вимоги до комплектуючих складових добового польового набору продуктів

1. Галети з борошна пшеничного першого сорту повинні відповідати ДСТУ 4429:2017 «Галети. Загальні технічні умови» або іншому нормативному 20 3 документу на цей вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Галети упаковуються та фасуються в герметичні пачки з полімерної плівки або комбінованих матеріалів, які дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та повинні забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання.

Термін придатності продукції повинен бути не менше 12 місяців з дати виробництва.

2. Сухарі повинні відповідати нормативному документу на цей вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Сухарі упаковуються та фасуються в герметичні пачки з полімерної плівки або комбінованих матеріалів, які дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та повинні забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання.

Термін придатності продукції повинен бути:

- сухарі з борошна пшеничного першого сорту не менше 12 місяців з дати виробництва;
- сухарі з борошна житнього оббивного не менше 12 місяців з дати виробництва.

3. Готові до вживання перші страви повинні відповідати нормативному документу на цей вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Готові до вживання перші страви мають бути виготовлені на м'ясному чи м'ясо-кістковому бульйоні, не потребувати додаткової термічної обробки, крім розігріву.

Овочі та коренеплоди повинні бути нарізані у спосіб притаманний технології приготування страви, м'ясо нарізане шматочками масою більше ніж 10 г (допускаються шматочки м'яса менше 10 г, але не більше 30% від загальної маси м'яса). М'ясо повинно бути

без кісток, шкіри, хрящів, судинних пучків та грубої сполучної тканини. Не допускається м'ясо у вигляді фаршу.

Консистенція, смак та колір першої страви повинен бути властивий даному виду страви, виготовленої звичайним кулінарним способом. Сторонній присмак, запах та домішки не допускаються. Масова частка інгредієнтів готової першої страви повинна мати такі показники (від загальної маси 500 г): жири не більше 8%, сухі речовини — не менше 20%, бульйону - не більше 50%, м'яса - не менше 10%.

Готові страви повинні бути герметично закупорені та стерилізовані в чотирьохшарові реторт-пакети типу «Дой-пак» або «Саше», мікрони шарів реторту повинні бути не менше ніж: PET - 12 мкм, AL Foil-9 мкм, OPA або NY 15 мкм, PP - 80 мкм. Бокові шви спайки (зварки) реторт-пакета повинні бути не менше 6 мм. Реторт-пакети повинні бути неяскравих (не демаскуючих) 4 кольорів (відтінків) та мати насічки уздовж верхньої частини для швидкого розкриття.

Всі пакувальні матеріали повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання.

Термін придатності продукції повинен бути не менше 12 місяців з дати виробництва.

4. Готові до вживання другі страви повинні відповідати нормативному документу на цей вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Готові до вживання другі страви повинні потребувати додаткової термічної обробки, крім розігріву.

Овочі та коренеплоди нарізані у спосіб притаманний технології приготування страви, консистенція каші повинна бути розсипчастою або напів'язкою, бобові повинні бути в основній масі однорідні за розміром і кольором. М'ясо нарізане шматочками масою більше ніж 10 г (допускаються шматочки м'яса менше 10 г, але не більше 30% від загальної маси м'яса). М'ясо повинно бути без кісток, шкіри, хрящів, судинних пучків та грубої сполучної тканини. Не допускається м'ясо у вигляді фаршу.

Консистенція, смак та колір другої страви повинен бути властивий даному виду страви виготовленої звичайним кулінарним способом. Сторонній присмак, запах та домішки не допускаються. Масова частка інгредієнтів готової другої страви повинна мати такі показники (від загальної маси 350 г): жири - не більше 10%, м'яса - не менше 24%.

Готові страви повинні бути герметично закупорені та стерилізовані в чотирьохшарові реторт-пакети типу «Дой-пак» або «Саше», мікрони шарів реторту повинні бути не менше ніж: PET - 12 мкм, AL-Foil - 9 мкм, OPA або NY - 15 мкм, PP - 80 мкм. Бокові шви спайки (зварки) реторт-пакета повинні бути не менше 6 мм. Реторт-пакети повинні бути неяскравих (не демаскуючих) кольорів (відтінків) та мати насічки уздовж верхньої частини для швидкого розкриття.

Всі пакувальні матеріали повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання.

Термін придатності продукції повинен бути не менше 12 місяців з дати виробництва.

5. Кава розчина відповідати ДСТУ 4394:2005 «Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови» або іншому нормативному документа на цей вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Кава порошкоподібна або гранульована, розфасована у стіки або пакетики із комбінованих термосплавлювальних матеріалів на основі алюмінієвої фольги або металізованої плівки. Всі пакувальні матеріали повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання.

Термін придатності продукції повинен бути не менше 12 місяців з дати виробництва.

6. Чай чорний повинен відповідати ДСТУ 7174:2010 «Чай чорний байховий фасований. Технічні умови» або іншому нормативному документу на цей вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Упаковка чаю складається з внутрішнього пакетика з пористого водонепроникного паперу, до якого прикріплюється віскозна або бавовняна нитка, інший кінець якої кріпиться до паперової етикетки. Внутрішній чайний пакетик слід помістити в зовнішній паперовий пакет із захисною етикеткою або герметичний багатошаровий композитний пакет.

Усі пакувальні матеріали мають бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади України з питань охорони здоров'я та забезпечувати захист продукції під час транспортування та зберігання.

Термін придатності продукції повинен бути не менше 12 місяців з дати виробництва (фасування).

7. Цукор білий кристалічний II категорії повинен відповідати ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361-2008 «Цукор білий. Технічні умови» або інший нормативний документ на цей вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та інші вимоги законодавства про харчові продукти. тираж.

Цукор повинен бути упакований в пакети (стіки) з паперу, поліетилену, поліпропілену або з комбінації матеріалів. Усі пакувальні матеріали мають бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади України з питань охорони здоров'я та забезпечувати захист продукції під час транспортування та зберігання.

Термін придатності продукції повинен бути не менше 12 місяців з дати виготовлення.

8. Мед натуральний вищої якості повинен відповідати ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» або інший нормативний документ на цей вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та інші вимоги законодавства про харчові продукти. обігу» та інші вимоги законодавства у сфері торгівлі продовольчими товарами.

Мед повинен бути розфасований у стіки з полімеру, металізованої фольги або з комбінації матеріалів. Усі пакувальні матеріали мають бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади України з питань охорони здоров'я та забезпечувати захист продукції під час транспортування та зберігання.

Термін придатності продукції повинен бути не менше 12 місяців з дати виробництва (упаковки).

9. Джем фруктовий повинен відповідати нормативному документу на даний вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства у сфері обігу харчових продуктів» та інші вимоги законодавства у сфері торгівлі харчовими продуктами.

Джем повинен бути упакований в стіки з полімеру, металізованої фольги або комбінованого матеріалу. Усі пакувальні матеріали мають бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади України з питань охорони здоров'я та забезпечувати захист продукції під час транспортування та зберігання.

Термін придатності продукції повинен бути не менше 12 місяців з дати виготовлення.

10. Перець чорний мелений повинен відповідати нормативному документу на даний вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства. щодо обігу харчових продуктів» та інші вимоги законодавства у сфері торгівлі харчовими продуктами.

Перець повинен бути упакований у стопки з паперу, поліетилену, поліпропілену або з комбінації матеріалів. Усі пакувальні матеріали мають бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади України з питань охорони здоров'я та забезпечувати захист продукції під час транспортування та зберігання.

Термін придатності продукції повинен бути не менше 12 місяців з дати виготовлення.

11. Сіль повинна відповідати нормативному документу на даний вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів».

Сіль повинна бути розфасована у стіки виготовлені із паперу, поліетилену, поліпропілену або з комбінованого матеріалу. Всі пакувальні матеріали повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання.

Термін придатності продукції повинен бути не менше 12 місяців з дати виробництва.

12. Ложка столова пластикова одноразова повинна відповідати нормативному документу на цей вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), бути виготовлена з полімерних матеріалів, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Не допускається різкий запах пластмаси. Ложка повинна бути упакована у паперовий або поліетиленовий (полімерний) пакет разом із серветкою паперовою. Всі пакувальні матеріали повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

13. Серветка паперова повинна відповідати нормативному документу на цей вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), бути виготовлена з високоякісної целюлози, двошарова розміром не менше 240 x 240 мм, матеріал повинен бути дозволений до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Серветка повинна бути упакована у паперовий або поліетиленовий (полімерний) пакет разом із ложкою столовою пластиковою. Всі пакувальні матеріали повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

14. Серветка гігієнічна повинна відповідати нормативному волога документу на цей вид продукції (ТУ, ГСТУ, СОУ, ISO), бути виготовлена із поліестеру та (або) віскози просоченої антибактеріальним засобом (без вмісту спирту) розміром не менше 180 x 100 мм. Матеріал серветки та антибактеріальний засіб повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Серветка упаковується у полімерну, герметично запаяну плівку. Всі пакувальні матеріали повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Термін придатності не менше 12 місяців з дати виробництва.

Асортимент раціонів добових польових наборів продуктів

ДОБОВИЙ ПОЛЬОВИЙ НАБІР ПРОДУКТІВ (Раціон №1)

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря
1	Галети з борошна пшеничного 1 сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного 1 сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Борщ з м'ясом яловичини	г		500	
5	Каша рисова з куркою	г	350		
6	Каша ячна зі свининою	г		350	
7	Картопля тушкована зі свининою	г			350
8	Кава розчинна	г	2		2
9	Чай чорний	г		2	2
10	Цукор	г	10	10	20
11	Мед натуральний	г			20
12	Джем вишневий	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1

15	Ложка пластикова одноразова	шт	1	1	1
16	Серветка паперова	шт	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт	1	1	1

ДОБОВИЙ ПОЛЬОВИЙ НАБІР ПРОДУКТІВ (Раціон №2)

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря
1	Галети з борошна пшеничного 1 сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного 1 сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гороховий з м'ясом свинини	г		500	
5	Квасоля з куркою та овочами	г	350		
6	Каша гречана з яловичиною	г		350	
7	Каша перлова з свининою	г			350
8	Кава розчинна	г	2		2
9	Чай чорний	г		2	2
10	Цукор	г	10	10	20
11	Мед натуральний	г			20
12	Джем яблучний	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка пластикова одноразова	шт	1	1	1
16	Серветка паперова	шт	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт	1	1	1

ДОБОВИЙ ПОЛЬОВИЙ НАБІР ПРОДУКТІВ (Раціон №4)

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря
1	Галети з борошна пшеничного 1 сорту	г	50	50	50
2	Сухарі з борошна пшеничного 1 сорту	г			50
3	Сухарі з борошна житнього оббивного	г		50	
4	Суп гречаний з м'ясом свинини	г		500	
5	Каша ячна з куркою	г	350		
6	Квасоля з яловичиною та овочами	г		350	
7	Каша рисова з свининою	г			350
8	Кава розчинна	г	2		2
9	Чай чорний	г		2	2
10	Цукор	г	10	10	20
11	Мед натуральний	г			20
12	Джем абрикосовий	г		20	
13	Перець чорний мелений	г		0,3	
14	Сіль	г	1	1	1
15	Ложка пластикова одноразова	шт	1	1	1
16	Серветка паперова	шт	1	1	1
17	Серветка гігієнічна волога	шт	1	1	1

Кількість раціонів ДПП (норма №15), які мають бути поставлені Замовнику:

Раціон №1 – 1667 комплектів;

Раціон №2 – 1667 комплектів;

Раціон №4 – 1666 комплектів.

Протокол досліджень (експертний висновок) на ім'я учасника або виробника продукції на партію товару, що буде поставлятися, повинен бути наданий при поставці товару.

Строк поставки Товару: Поставка товару здійснюється за заявкою Замовника, але в будь-якому випадку до повного виконання та на умовах укладеного договору. Постачальник повинен протягом 5 (п'яти) днів з дня отримання заявки від Замовника поставити партію Товару відповідно до наданої заявки.

Доставку товару здійснює Постачальник за свій рахунок (чи/або своїми силами). Доставка має бути здійснена спеціалізованим автотранспортом з дотриманням правил перевезення відповідного товару, визначеним законодавством.

Постачальник оплачує усі витрати, пов'язані з пересилкою документів (договір, рахунок, накладні, витрати по доставці товару і т. п.).

5. Характеристика предмету закупівлі:

На підтвердження предмету закупівлі Учасник повинен надати в складі тендерної пропозиції наступний перелік документів:

- 1) Детальний опис основних характеристик товару (технічні характеристики товару) відповідно до Технічного завдання;
- 2) Оригінал декларації виробника;
- 3) Гарантійний лист, щодо відповідності якості товару (який пропонується на постачання) вимогам замовника відповідно до Технічного завдання;
- 4) Копію сертифікатів на систему управління якістю та безпечністю харчових продуктів видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім'я виробника або учасника, та дійсні на момент подання пропозиції;
- 5) Оригінал або нотаріально засвідчену копію гарантійного листа(ів) виробника(ів), що підтверджує можливість постачання учасником запропонованого товару в необхідній кількості.

6. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення визначений відповідно до кошторису на 2023 рік становить 1 750 000,00 грн. з ПДВ.

7. Очікувана вартість предмета закупівлі: 1 750 000,00 грн. з ПДВ.

8. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: Очікувана вартість формувалась згідно проведеного моніторингу цін.

Уповноважена особа – провідний фахівець з публічних закупівель
відділу публічних закупівель
працівник

Інна ГРАБОВЕЦЬКА