

10 ТВУЗ Держспецзв'язку
 вул. Паркова, буд. 1, смт Миропіль, Романівський район, Житомирська область, Україна, 13033,
 тел.: (04146) 952-38, факс: (04146) 951-03, e-mail: tvuz10@dsszzi.gov.ua
 код за ЄДРПОУ 34054279

Інформація щодо процедури закупівлі
 (відповідно до пункту 4 постанови КМУ від 11.10.2016 №710
 «Про ефективне використання державних коштів»(зі змінами)

Найменування предмета закупівлі із зазначенням коду ДК 021-2015	Вид та ідентифікатор предмета закупівлі	Розмір бюджетного призначення за кошторисом	Очікувана вартість предмета закупівлі	Обґрунтування	
				Технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	Очікуваної вартості предмета закупівлі
Сардельки вищого гатунку (код ДК 021:2015: 15131120-2 Ковбасні вироби)	Відкриті торги ID: UA-2022-02-02-002888-b	Відповідно до кошторису на 2022 рік	288 000,00 гр.	<p>1.1. Запропонований товар має відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/ 97 від 23.12.1997, діючим міждержавним, національним стандартам і нормам, технічним умовам виробника, технічним вимогам Замовника і не містити ГМО, шкідливих або небезпечних добавок та підтверджуватись відповідними документами, які підтверджують якість і безпечність продуктів для здоров'я й життя людини.</p> <p>Сардельки варені вищого гатунку, відповідно до ДСТУ 4436: 2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови», , вимоги яких повинні бути не нижчими від вимог зазначеного ДСТУ.</p> <p>Гатунок – вищий.</p> <p>Сировина вироблення – яловичина, свинина,</p>	Згідно з середніми цінами на: сардельки вищого гатунку та ковбасу Брауншвейгську сирокочену вищого гатунку або еквівалент на початок I кварталу 2022 року

				<p>не менше 95%.</p> <p>Вага 1 шт. повинна бути 60 - 120 грамів. Батончики сардельок з чистою сухою поверхнею, без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Колір світло-рожевий, консистенція ніжна, соковита (соковитість визначається в гарячому стані), фарш рівномірно перемішаний, структура фаршу на розрізі однорідна.</p> <p>Запах та смак властиві даному продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без сторонніх запахів та присмаків.</p> <p>Споживча упаковка – фасовка під вакуумом по 1-3 кг.</p> <p>Термін придатності повинен відповідати даному ДСТУ.</p> <p>Форма, розмір сардельок, сировина для виробництва, фасування, маркування відповідно до ДСТУ 4436:2005.</p> <p>1.2. Термін придатності товарів на день постачання повинен становити не менш 85% від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії. Товар з меншими термінами придатності повертається Продавцю.</p> <p>1.3. На споживчій тарі (етикетці) повинно бути маркування відповідно до вимог ДСТУ 4518-2008 р.</p>	
<p>Ковбаса Брауншвейгська сирокопчена вищого гатунку або еквівалент (код ДК 021:2015: 15131120-2 Ковбасні</p>				<p>1.1. Запропонований товар має відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/ 97 від 23.12.1997, діючим міждержавним, національним стандартам і нормам,</p>	

вироби)				<p>технічним умовам виробника, технічним вимогам Замовника і не містити ГМО, шкідливих або небезпечних добавок та підтверджуватись відповідними документами, які підтверджують якість і безпечність продуктів для здоров'я й життя людини.</p> <p>Ковбаса сирокочена вищого гатунку, відповідно до ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови», ТУ виробника, вимоги яких повинні бути не нижчими від вимог зазначеного ДСТУ.</p> <p>Склад: м'ясна сировина – 100% (яловичина знежилowana вищого сорту, сало хребтове, свинина знежилowana нежирна), сіль кухонна харчова, цукор-пісок, перець чорний, мускатний горіх, фіксатор кольору E250.</p> <p>Рекомендований строк придатності (від дати виготовлення) за температури не вищої ніж +15°C та відносної вологості повітря 75–78% – не більше 120 d (діб). Запакованої у плівку під вакуумом або в модифікованому газовому середовищі за температури від 0°C до +6°C цілим батонем – не більше 120 d (діб);</p> <p>Поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки.</p> <p>Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаків і запахів.</p> <p>Споживча упаковка – фасовка цілими виробами під вакуумом.</p>	
---------	--	--	--	--	--

				<p>Сировина для виробництва, фасування, маркування відповідно до ДСТУ 4427:2005.</p> <p>1.2. Термін придатності товарів на день постачання повинен становити не менш 90% від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії. Товар з меншими термінами придатності повертається Продавцю.</p> <p>1.3. На споживчій тарі (етикетці) повинно бути маркування відповідно до вимог ДСТУ 4518-2008 р.</p>	
--	--	--	--	---	--

Начальник 10 ТВУЗ Держспецзв'язку
полковник


Сергій ВЛАСЮК

03 . 02 .2022