

# **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'ясо (Код за ДК 021:2015 - 15110000-2 М'ясо)

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі** UA-2023-07-21-008999-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 2 946 100,00 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:** 2 946 100,00 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 товарів визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості.

<b>п\п</b>	<b>Предмет закупівлі</b>	<b>Одиниці виміру</b>	<b>Орієнтована кількість</b>
1.	<b>М'ясо яловиче охолоджене</b> Яловича охолоджена тазостегнова частина без кісток – великий шматок, який становить великі шматки м'якуші з обов'язковим відділенням від нього грубої сполучної тканини, м'ясо без кісток, шкіри, хрящів, суглобів та жиру з стегнового поперекового відрубу, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору. Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару. Температура яловичини в товщі м'язів - від 0 °С до плюс 4 °С Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 4589:2006 та/або ДСТУ 6030:2008 та/або іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість; ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час виготовлення позначається у годинах). Строк придатності – не більше 10 діб при температурі зберігання від 0 до -2°С.	кг	1500

	Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%.		
2.	<p><b>М'ясо свинини охолоджене</b></p> <p>Свинина охолоджена тазостегнова частина без кісток – великий шматок, який становить великі шматки м'якуші з обов'язковим відділенням від нього грубої сполучної тканини, м'ясо без кісток, шкіри, хрящів, суглобів та жиру з стегового поперекового відрубу, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору. Гатунок: вищий.</p> <p>Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару.</p> <p>Температура свинини в товщі м'язів - від 0 °С до плюс 4 °С</p> <p>Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 4590:2006 та/або 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> <p>Строк придатності – не більше 10 діб при температурі зберігання від 0 до -2°С.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%</p>	кг	2000
3.	<p><b>Філе індички охолоджене.</b></p> <p>Філе свіже чи охолоджене. без кісток та хрящів, знекровлене, природного кольору, запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів; не липке, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без льодяної глазури та снігу. Внутрішня температура від -2 до +4 °С.</p> <p>Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013 та/або іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника.</p> <p>Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару.</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> <p>Строк придатності – не більше 10 діб при температурі зберігання від 0 до -2°С.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%</p>	кг	1500
4.	<p><b>Філе куряче охолоджене.</b></p> <p>Філе свіже чи охолоджене. без кісток та хрящів, знекровлене, природного кольору, запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів; не липке, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без льодяної глазури та снігу. Внутрішня температура від -2 до +4 °С.</p> <p>Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару.</p> <p>Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013 та/або іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника.</p>	кг	2000

	<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> <p>Строк придатності – не більше 10 діб при температурі зберігання від 0 до -2°C.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%</p>		
5.	<p><b>Філе бедра куряче</b> без кістки, без шкіри, охолоджене. Філе бедра охолоджене. без кісток, хрящів та шкіри, знекровлене, природного кольору, запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів; не липке, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без льодяної глазури та снігу. Внутрішня температура від -2 до +4 °С. Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару. Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013 та/або іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника. 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). Строк придатності – не більше 10 діб при температурі зберігання від 0 до -2°C. Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%</p>	кг	4000
6.	<p><b>Окорок курячий охолоджений.</b> Окорок курячий охолоджений без переломів кісток знекровлене, природного кольору, запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів; не липке, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без льодяної глазури та снігу. Внутрішня температура від -2 до +4 °С. Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013 та/або іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ У і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника. Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару. 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). Строк придатності – не більше 10 діб при температурі зберігання від 0 до -2°C. Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%</p>	кг	2000
7.	<p><b>Сало свиняче (шпик) мелене</b> Сало свинини свіжоморожене перемелене з додаванням спецій та часнику. Зовнішній вигляд сала-шпик: без залишків щетини, без кровопідтікань, плям та забруднення. Колір сала-шпику білий або</p>	кг	1500

	<p>біло-рожевий з рожевим відтінком, без пожовтіння, потемнінь і іншого забарвлення, м'язові тканини, за наявності, – від сіро-рожевого до сіро-червоного забарвлення. Запах – властивий доброякісному салу-шпику, без окиснення і згіркнення, масова частка жиру повинна становити не більше 95,0%, білка – не більше 1,0%, натрію хлориду – не більше 3,0%.</p> <p>Пакування: Запаковано в поліамідну оболонку, батонами/брилами не менше 0,9 - 1кг</p> <p>Маркування. Маркування має бути виконане державною мовою, типографським способом, згідно з законодавством України та містити всю необхідну інформацію.</p> <p>Строк придатності. Строк придатності товару до споживання повинен становити не менше 85 % від загального терміну його зберігання з дати поставки на склад Замовника.</p> <p>Товар відповідає ДСТУ, ГСТУ або ТУ(ТУ У). Для підтвердження даної інформації учасник надає документ, який підтверджує якість та безпеку даного товару (декларація виробника або посвідчення про якість, тощо)</p>		
8.	<p><b>Печінка яловича свіжоморожена</b> ГСТУ 46.019-2002</p> <p>Печінка яловича заморожена без зовнішніх кровоносних судин і лімфатичних вузлів, жовчного міхура з протоками, прирізок, сторонніх тканин, повинна мати світло-коричневий або світло-червоний колір. Великими шматками, 1 категорії, обрізки не дозволяються. Товар повинен відповідати вимогам ГСТУ 46.019-2002 іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ ДСТУ та/або діючим ТУ У і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника.</p> <p>Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару.</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> <p>Строк придатності – не більше 4 міс. при температурі зберігання не вище -12°C.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%.</p>	кг	1000