

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-2024-01-19-015181-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 17 778 000,00 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: 17 778 000,00 грн з ПДВ згідно з розрахунком до кошторису.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Термін постачання — До 31.12.2024 року

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості. Даний товар використовується для реалізації платних послуг.

№ з/п	Найменування предмету закупівлі відповідно до тендерної документації	Од. виміру	Орієнтована кількість
1.	М'ясо свинини охолоджене 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,	кг.	18000

	<p>шкіри, хрящів, суглобів та жиру з стегового поперекового відрубу, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору.</p> <p>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>		
<p>2.</p>	<p>М'ясо яловиче охолоджене</p> <p>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 стегового поперекового відрубу, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору.</p> <p>Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару.</p> <p>Температура яловичини в товщі м'язів - від 0 °С до плюс 4 °С</p> <p>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.</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>	<p>кг.</p>	<p>15000</p>

<p>3.</p>	<p>Биток свинячий охолоджений</p> <p>Свинина охолоджена биткова 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, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору.</p> <p>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>	<p>кг.</p>	<p>2500</p>
<p>4.</p>	<p>Філе куряче охолоджене</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 глазурі та снігу.</p> <p>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> <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>кг.</p>	<p>14000</p>

	Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%		
5.	<p>Філе бедра куряче охолоджене</p> <p>без кістки, без шкіри, охолоджене.</p> <p>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.</p> <p>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> <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.	14000
6.	<p>Філе індички охолоджене</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.</p> <p>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>	кг.	1500

	Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%		
7.	<p>Окорок курячий охолоджений</p> <p>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.</p> <p>Внутрішня температура від -2 до +4 °С.</p> <p>Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013 та/або іншим ГОСТам, ДСТУ, 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 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.	6000
8.	<p>Крило куряче II фаланги охолоджене</p> <p>Крило куряче другої фаланги охолоджене 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.</p> <p>Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару.</p> <p>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>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>	кг.	2000

	Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%		
9.	<p>Вирізка свиняча охолоджена</p> <p>Вирізка Свинина охолоджена без кісток – шматок, який становить не великі шматки м'якуші з обов'язковим відділенням від нього грубої сполучної тканини, м'ясо без кісток, шкіри, хрящів, суглобів та жиру, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору.</p> <p>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.	500
10.	<p>Ребро свиняче охолоджене</p> <p>Ребро обрізне свиняче - з м'яса на кістках сортові свинини першого сорту (з груднореберної частини з ребрами та видаленою між сосковою частиною і частиною черевних м'язів з вмістом жирової та м'язової тканини не менше ніж 80% і товщиною сала біля 5 ребра не більше 0,5 см.</p> <p>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,</p>	кг.	500

	<p>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>		
11.	<p>Курча табака (тушка) охолоджене</p> <p>Курча-табака свіже чи охолоджене. Вагою до 500г, природного кольору, запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів; не липке, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без льодяної глазури та снігу.</p> <p>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> <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>	кг.	100
12.	<p>Тушка качина охолоджена</p> <p>Тушка качина, природного кольору, запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів; не липке, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без льодяної глазури та снігу.</p> <p>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> <p>Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість; гатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації,</p>	кг.	100

	<p>умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час виготовлення позначається у годинах).</p> <p>Строк придатності – не більше 48 годин при температурі зберігання від 0 до +4°C.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%</p>		
13.	<p>Печінка яловича свіжоморожена</p> <p>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 Уї 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.	2000
14.	<p>Сало свиняче (шпик) мелене</p> <p>Сало свинини свіжоморожене перемелене з додаванням спецій та часнику.</p> <p>Зовнішній вигляд сала-шпик: без залишків щетини, без кровопідтікань, плям та забруднення. Колір сала-шпику білий або 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>	кг.	6000

	<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>		
15.	<p>Сало свиняче</p> <p>Сало свинини свіжоморожене, щільне пружне без крововиливів з прожилками м'яса. Строк придатності. За типовим асортиментом – Генеральське або еквівалент.</p> <p>Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару не більше 0,5 кг.</p> <p>Строк придатності товару до споживання повинен становити не менше 85 % від загального терміну його зберігання з дати поставки на склад Замовника. 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>	кг.	500
16.	<p>Свинячі кишки</p> <p>ГСТУ 46.019-2002 або ДСТУ 4285:2004 Кишки</p> <p>Повинен бути звільнений від жиру та біологічних елементів, без слизу та крові, не пошкоджений, світлого кольору. Товар повинен відповідати вимогам ГСТУ 46.019-2002 або ДСТУ 4285:2004 Кишки або іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ ДСТУ та/або діючим ТУ У і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника.</p> <p>Пакування: повинна бути у спеціалізованій тарі.</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 12 міс. при температурі зберігання від 0 до +10°C.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%.</p>	кг.	30