

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-2023-10-17-015166-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 3 630 860,00 грн. 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: 3 630 860,00 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 визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості. Даний товар використовується для реалізації платних послуг

п/п	Предмет закупівлі	Одиниці виміру	Орієнтована кількість
1.	М'ясо яловиче охолоджене 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. 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; гатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко	кг	3800

	<p>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>		
2.	<p>М'ясо свинини охолоджене</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.</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°C.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%</p>	кг	4720
3.	<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</p>	кг	320

	<p>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>		
4.	<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°C.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%</p>	кг	1800
5.	<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 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	2650
6.	<p>Філе бедра куряче</p>	кг	750

	<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>		
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	1250
8.	<p>Крило куряче 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>	кг	300

	<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> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%</p>		
9.	<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> <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>	кг	670
10.	<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</p>	кг	380

	<p>відповідати вимогам ГСТУ 46.019-2002 іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ ДСТУ та/або діючим ТУ Уі 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>		
11.	<p>Свинячі кишки 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 Уі 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	7,5
12.	<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 °C до плюс 4 °C</p> <p>Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 4590:2006 та/або іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника.</p>	кг	150

	<p>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).</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>		
--	--	--	--