

**Інформація на виконання постанови Кабінету Міністрів України № 1266
від 16 грудня 2020 року**

М'ясо (код ДК 021:2015 15110000-2) – м'ясо яловичина без кістки 1 гатунку охолоджене (у вакуумній упаковці), м'ясо яловичина без кістки вищого гатунку охолоджене (у вакуумній упаковці), кури охолоджені (у вакуумній упаковці), філе куряче охолоджене (у вакуумній упаковці), печінка ялова (у вакуумній упаковці)

04.01.2023 р.

На виконання постанови Кабінету Міністрів України № 1266 від 16 грудня 2020 року, що вносить зміни до постанови КМУ від 11 жовтня 2016 року № 710 «Про ефективне використання державних коштів», ДУ «Головний медичний центр МВС України» (код ЄДРПОУ 08735882; адреса: вулиця Бердичівська, 1, м. Київ, 04116) надає інформацію про процедуру відкритих торгів з особливостями.

Назва предмету закупівлі: М'ясо (код ДК 021:2015 15110000-2) – м'ясо яловичина без кістки 1 гатунку охолоджене (у вакуумній упаковці), м'ясо яловичина без кістки вищого гатунку охолоджене (у вакуумній упаковці), кури охолоджені (у вакуумній упаковці), філе куряче охолоджене (у вакуумній упаковці), печінка ялова (у вакуумній упаковці).

Номер процедури закупівлі у електронній системі закупівель: UA-2023-01-04-005076-а.

Закупівля здійснюється за кошти державного бюджету згідно кошторисних призначень.

Визначення очікуваної вартості закупівлі здійснено згідно доповідної записки від 19.12.2022 завідувача відділу матеріального забезпечення Олега АРТЮЩЕНКА щодо проведеного інтернет моніторингу цін за предметом закупівлі, та, враховуючи потребу, виходячи з обсягів споживання за минулий період та кількість пацієнтів. Орієнтовна вартість закупівлі становить – 5 670 000,00 грн з ПДВ.

Технічні характеристики (вимоги) до предмету закупівлі наведені в тендерній документації відповідно до предмету закупівлі: М'ясо (код ДК 021:2015 15110000-2) – м'ясо яловичина без кістки 1 гатунку охолоджене (у вакуумній упаковці), м'ясо яловичина без кістки вищого гатунку охолоджене (у вакуумній упаковці), кури охолоджені (у вакуумній упаковці), філе куряче охолоджене (у вакуумній упаковці), печінка ялова (у вакуумній упаковці):

№	Найменування товару	Од. виміру	Кількість	Характеристика товару
1	м'ясо яловичина без кістки 1 гатунку охолоджене (у вакуумній упаковці)	кг	15 000	М'ясо має бути яловичина, без кістки. М'ясо (шматок) має бути запаковане у вакуум, фасування – по 5 кг. Гатунок – перший. М'ясо має бути охолоджене. М'ясо має відповідати вимогам стандарту ДСТУ 4589:2006, вимогам ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам. Яловичина має

				бути свіжа: без стороннього запаху, колір від рожевого до темно-вишневого кольору. Термін придатності при поставці має бути не менше 80% від загального терміну придатності. ДСТУ 4589:2006
2	м'ясо яловичина без кістки вищого гатунку охолоджене (у вакуумній упаковці)	кг	5000	М'ясо має бути яловичина, без кістки. М'ясо (шматок) має бути запаковане у вакуум, фасування – по 5 кг. Гатунок – перший. М'ясо має бути охолоджене. М'ясо має відповідати вимогам стандарту ДСТУ 4589:2006, вимогам ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам. Яловичина має бути свіжа: без стороннього запаху, колір від рожевого до темно-вишневого кольору. Термін придатності при поставці має бути не менше 80% від загального терміну придатності. ДСТУ 4589:2006
3	кури охолоджені (у вакуумній упаковці)	кг	4000	Тушки курей. Поверхня тушки курей повинна бути природного забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, мати властивий свіжий запах. Допускаються тушки курей зі строком придатності не менше ніж 80 % від загального строку придатності до вживання. Вміст технологічно добавленої води (%) (тест «Крапля») 5,1 ДСТУ 3143:2013
4	куряче філе охолоджене (у вакуумній упаковці)	кг	2000	Філе бройлерних курчат має бути охолоджене, доставка в ящиках з харчової пластмаси. М'ясо має бути охолоджене, без сторонніх запахів. Філе має бути свіже, без кісток та хрящів, знекровлене, поверхня не завітрена, не липке. Поверхня філе курей повинна бути природного забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, мати властивий свіжий запах. Допускаються філе курей зі строком придатності не менше ніж 80 % від загального строку придатності до вживання. Вміст технологічно добавленої води (%) (тест «Крапля») 5,1 ДСТУ 3143:2013

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», вказаному ДСТУ.

Для підтвердження відповідності пропозиції учасника технічним, якісним вимогам до предмета закупівлі учасник повинен надати відповідні документи у складі своєї пропозиції (декларація виробника, сертифікат відповідності для продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації)

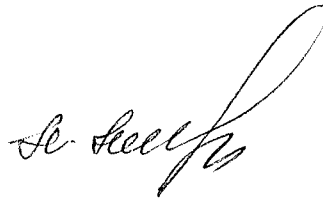
Залишковий термін придатності товару на момент поставки має становити не менш ніж 80% від загального терміну придатності.

Строк поставки: до 25.12.2023р. Товар поставляється, розвантажується транспортом та силами Учасника і завозиться відповідно до заявки Замовника у робочий час.

Місце поставки: вулиця Бердичівська, 1, м. Київ, 04116.

Закупівля здійснюється з метою забезпечення належного харчування пацієнтів, відповідно до вимог Постанови КМУ № 426 від 29.03.2002 (норма 5).

Уповноважена особа



Ксенія КОВАЛЬОВА