

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ВНУТРІШНІХ СПРАВ

ОБГРУНТУВАННЯ

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-2023-12-01-006279-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 1 348 275,00 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: 1 348 275,00 грн з ПДВ 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 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, шкіри, хрящів, суглобів та жиру з стегового поперекового відрубку, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору. Гатунок: вищий. Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару. Температура свинини в товщі м'язів - від 0 °С до плюс 4 °С Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 4590:2006 та/або іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника.	кг	3050

	<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>		
2.	<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	4250