

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): Оброблені фрукти та овочі (ДК 021:2015- 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

відкриті торги з особливостями UA-2025-11-24-013392-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі –
1 143 350,00 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: 1 143 350,00 грн з ПДВ згідно з розрахунком до кошторису.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Якісні та технічні характеристики визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості.

Якісні та кількісні параметри предмету закупівлі, порядок їх постачання повинні відповідати вимогам законодавства України, нормативно-правовим актам Кабінету Міністрів України.

Харчові продукти, які використовуються Постачальником за Договором повинні відповідати вимогам чинних стандартів для харчових продуктів: ДСТУ, ГОСТ, ГСТУ, СОУ та технічних умов ТУ У щодо безпечності та якості.

Постачальник гарантує якість товару, згідно санітарно-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар та підтверджує її відповідними документами (якісне посвідчення, сертифікати, висновки, тощо). Залишковий термін придатності продукту на момент поставки має складати не менше 80% від загального терміну придатності (гарантійний термін).

№ п/п	Найменування предмету закупівлі	Одиниці виміру	Орієнтована кіл-ть
1.	Квашена капуста Капуста квашена ДСТУ 8642:2016, або інші еквівалентні ДСТУ, ТУ. Шаткована, вагова, в поліетиленових відрах до 20 кг. Повинна мати білий колір, хрустку консистенцію, кислувато-солонуватий смак, без сторонніх запахів та смаків. Розмір шаткування середній або мілкий. Без ГМО.	кг	3 900
2.	Огірки солоні Огірки солоні ДСТУ 8509:2015, або інші еквівалентні ДСТУ, ТУ. Огірки цілі, з хорошим смаком, щільною консистенцією, негрубою шкіркою. Без плодоніжок і залишків квіток, чисті, не зморщені, не м'яті, без механічних та інших пошкоджень. Дозволяється одиничні екземпляри нерівномірних за розміром огірків для забезпечення маси нетто. Смак та запах – смак слабо кислий помірно солоний, запах приємний з ароматом прянощів, без стороннього присмаку та запаху. Колір – огірки оливково-зелені або оливкові без плям і опіків. Дозволяється одиничні огірки неоднорідного та менш інтенсивного окрасу з	кг	6 200

	природною плямистістю. Консистенція – огірки міцні, пружні, без пустот, з щільною хрусткою м'якоттю, з недорозвиненим насінням. Дозволяються огірки менш міцні та пружні або з незначними пустотами. Якість заливки – заливка практично прозора з жовтуватим відтінком, з частками прянощів. Без ГМО. Фасування в поліетиленових відрах до 20 кг.		
3.	Помідори солоні Помідори солоні ДСТУ 8002:2015 Томати солоні / ГОСТ 7181-73 Помідори солоні. Технические условия або інші еквівалентні ДСТУ, ТУ. Помідори повинні бути однорідними за розміром, цілими, різноманітними за формою, без плодоніжки, без тріщин. Плоди на дотик тверді, м'якоть у зелених і бурих помідорів щільна, у червоних - рихла. Смак кислувато-солоний з присмаком доданих спецій без стороннього запаху. Розсіл майже прозорий, допускається мутнуватий, з вмістом 3-8% кухонної солі і загальної кислотністю 0,7-2,0%. Без ГМО. Фасування в поліетиленових відрах до 20 кг.	кг	3 900
4.	Перець маринований Перець солодкий маринований ДСТУ 6085:2009 або інші еквівалентні ДСТУ, ТУ. Фасування: скляна банка з металевою кришкою місткістю 5 л. До їх складу повинно входити: перець свіжий, сіль кухонна, цукор, лимонна кислота, спеції, та ін. Зовнішній вигляд – плоди перцю нарізані уздовж плоду пластинками. Смак та запах – слабокислий, властивий консервованим овочам даного виду, помірно солоний. Не допускаються сторонні присмак та запах. Колір – яскраво-жовтий, червоний, зелений. Консистенція – овочі щільні, пружні, хрусткі. Якість заливки – з характерним для певного виду консервів відтінком рідини. Термін придатності 2-3 роки. Без ГМО.	кг	650
5.	Кабачки мариновані Кабачки мариновані ДСТУ 7547:2014, ДСТУ 8092:2015, або інші еквівалентні ДСТУ, ТУ. Склад: кабачки свіжі, зелень прямих рослин, сіль кухонна, цукор, лимонна кислота або оцет, спеції, часник та ін. кабачки різані, без плодоніжок та залишків квіток, здорові, чисті, не зморщені, не м'яті, без механічних пошкоджень, щільні, пружні з хрусткою м'якоттю, без пустот, з недорозвиненим насінням. Смак та запах – слабокислий з солонуватим присмаком, з добре вираженим ароматом прянощів. Заливка – безкольорова або злегка з жовтуватим відтінком рідини. Фасування - в поліетиленових відрах до 10 кг	кг	330