

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): Заправки та приправи (ДК 021:2015 код 15870000-7 Заправки та приправи)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі UA-2023-02-10-012952-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 352 427,40 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Розмір бюджетного призначення: 352 427,40 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 приправ визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості.

№ п/п	Предмет закупівлі	Одиниці виміру	Орієнтована кількість
1.	Майонез 67% повинен відповідати ДСТУ 4487:2005 або еквівалент Майонез – соус, який повинен бути приготований з рослинної олії, яєчного жовтка, оцту, або лимонного соку і гірчиці, цукру, солі та т.п., шляхом збивання яєчного жовтка при поступовому додаванні олії. При виробництві можливо додавання різних приправ. Зовнішній вигляд, консистенція: однорідний сметаноутворений продукт з одиничними бульбашками повітря. Смак і запах: приємний, без сторонніх присмаків та запахів, у відповідності з технічним описом для майонезу конкретного найменування. Колір: білий або кремово-жовтий однорідний по всій масі з відтінками, встановлений в технічних описах на конкретне найменування майонезу. Пакування майонезу – пластикове відро не менше 4.5 кг Масова частка жиру повинна складати не менше 67%. Термін придатності - відповідно до рекомендацій виробника.	кг	1485
2.	Кетчуп «Лагідний» або еквівалент повинен відповідати ТУ У 15.8-20134889-002:2006 або еквівалент.	шт	900

	<p>Кетчуп: соус, до складу якого повинні входити томати, оцет, сіль, перець, інші спеції та т.ін. Склад готового продукту залежить від рецептури, яка використовувалась при приготуванні кетчупу. Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна, протерта маса без наявності насіння, частинок шкірки, насінневої камери та грубих шматочків серцевини, з наявністю подрібнених частинок овочів, зелені, прянощів або без них.</p> <p>Смак та запах: кисло – солодкий та солодкий з добре вираженим ароматом томатних продуктів та інгредієнтів, які використовувались при приготуванні. Сторонні присмаки та запахи не дозволяються.</p> <p>Колір: від червоного до червоно-коричневого, однорідний по всій масі. Дозволяється незначне потемніння верхнього слою та слабо-коричневий відтінок готового продукту. Пакування кетчупу - розфасовка в д/пакети об'ємом не менше 0,400 кг, відповідно до нормативних документів. Упаковка повинна бути герметичною.</p> <p>Термін придатності - відповідно до рекомендацій виробника.</p>		
3.	<p>Перець чорний мелений повинен відповідати ДСТУ 951-1:2008 або еквівалент</p> <p>Зовнішній вигляд: в залежності від призначення перець виробляють цілим горошком-плоди кулястої форми з зморшкуватою поверхністю діаметром від 3 до 5 мм або меленим порошкоподібного виду. Колір чорний з коричневим відтінком. Аромат властивий для чорного перцю. Смак жгучий, без допускання сторонніх присмаків і запахів. Перець повинен бути упакован в міцні пакети з паперу або термо-матеріалів вагою нетто не більше 1кг. 20гр</p> <p>Термін придатності - відповідно до рекомендацій виробника.</p>	кг шт	4500
4.	<p>Лавровий лист повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Фасування: пакетики вагою не більше 20 г.</p> <p>Листя здорові, не пошкоджені хворобами та шкідниками, зеленого кольору з сірувато-сріблястим відтінком. Добре виражений запах та смак властивий лавровому листу без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.</p> <p>Термін придатності - відповідно до рекомендацій виробника.</p>	шт	1700
5.	<p>Оцет столовий 9% повинен відповідати ДСТУ 2450:2006 або еквівалент</p> <p>Оцет – зовнішній вигляд та консистенція: однорідна рідина прозорого кольору, без осаду, без помутніння;</p> <p>смак – кислий, характерний для оцту, без стороннього присмаку.</p> <p>Запах – характерний, для кожного виду оцту.</p> <p>Розфасовка оцту повинна бути у пляшки скляні або п/ет., ємкістю не менше 1,0 л концентрації 9%. Закупорювання пляшок з оцтом повинно бути герметичним. На пляшці присутня фірмова етикетка з наступною інформацією: товарний знак виробника (при наявності); назву та повну адресу і номер телефону підприємства-виробника, країну виробника; склад; найменування товару; умови зберігання; назви і концентрації продукту; дату розливу; місткості, дм³, л., мл.; гарантійного терміну зберігання.</p> <p>Термін придатності - відповідно до рекомендацій виробника.</p>	шт	564
6.	<p>Гірчиця «Козацька» або еквівалент повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p>	шт	50

<p>Виготовлена з свіжомелених зерен гірчиці не менше 20% від загальної маси товару з додаванням різноманітних спецій Може містити ячні продукти, молоко, глютен і сою. Повинна мати гострий смак без допускання сторонніх присмаків і запахів. Аромат властивий для гірчиці. Колір: властивий для гірчиці, однорідний по всій масі.</p> <p>Пакування гірчиці - розфасовка в д/пакети об'ємом не менше 130 г, відповідно до нормативних документів.</p> <p>Термін придатності - відповідно до рекомендацій виробника.</p>		
--	--	--