

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

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: товар, UA-2024-10-03-009458-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 971150,00 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: 971150,00 грн., з ПДВ згідно з розрахунком до кошторису.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Термін постачання — До 31.12.2024 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	Найменування предмету закупівлі	Одиниці виміру	Орієнтована кількість
1.	Квашена капуста Капуста квашена ГОСТ 3858-73 або інші еквівалентні ДСТУ, ТУ. Шаткована, вагова, в поліетиленових відрах до 10 кг. Повинна мати білий колір, хрустку консистенцію, кислувато - солонуватий вкус, без сторонніх запахів та смаків. Розмір шаткування середній або мілкий. Без ГМО.	кг	5500
2.	Огірки солені Огірки солені ГОСТ 7180-73 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	кг	6500

	<p>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 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 10 кг.</p>		
3.	<p>Помідори солені</p> <p>Помідори солені ДСТУ 8002:2015 Томати солені / ГОСТ 7181-73 Помідори солені. 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 10 кг.</p>	кг	4000
4.	<p>Перець маринований</p> <p>Перець солодкий маринований ДСТУ 6085:2009 або інші еквівалентні ДСТУ, ТУ. Фасування: скляна банка з металевою кришкою місткістю 3 л.</p> <p>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.</p>	кг	1000