

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

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

відкриті торги з особливостями UA-2025-02-08-000379-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі
631 666,00 грн. з ПДВ.

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: 631 666,00 грн., з ПДВ згідно з розрахунком до кошторису.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Термін постачання — до 31.05. 2025року

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

№	Предмет закупівлі	Одиниці виміру	Орієнтовна на 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	600
2.	Перець чорний мелений повинен відповідати ДСТУ 951-1:2008 або еквівалент	кг	40

	Зовнішній вигляд: мелений 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 20 г. Термін придатності - відповідно до рекомендацій виробника.		
3.	Лавровий лист повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Фасування: пакетики вагою не більше 10 г. 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. 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. Термін придатності - відповідно до рекомендацій виробника.	кг	10
4.	Перець мелений в стіку Товар повинен відповідати наступним характеристикам: Перець - запашна і гостра пряність. Колір перцю повинен бути неоднорідним, складається з частинок сірого, світло-коричневого кольору з легким зеленуватим відтінком. Пакування – пакетики вагою не більше 3 г. Товар повинен відповідати ДСТУ ISO 959-1:2008.	шт	7000
5.	Сіль мілка в стіку Товар повинен відповідати наступним характеристикам: Сіль поварена харчова (хлорид натрію, NaCl), складається з 39% натрію та 61% хлору. Повинна бути кристалічним сипким білим продуктом без запаху із солоним смаком без присмаку. Пакування-пакетики вагою не більше 1 г. Не допускається присутність у ній таких сторонніх домішок, що не пов'язані зі способом добування солі характеристикам. Товар повинен відповідати ДСТУ 3583-97.	шт	7000
6.	Оцет столовий 9% повинен відповідати ДСТУ 2450:2006 або еквівалент Оцет – зовнішній вигляд та консистенція: однорідна рідина прозорого кольору, без осаду, без помутніння; смак – кислий, характерний для оцту, без стороннього присмаку. Запах – характерний, для кожного виду оцту. 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, дм ³ , л., мл.; гарантійного терміну зберігання. Термін придатності - відповідно до рекомендацій виробника.	шт	120
7.	Гірчиця «Козацька» або еквівалент повинна відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Виготовлена з свіжомелених зерен гірчиці не менше 20% від загальної маси товару з додаванням різноманітних спецій Може містити яєчні 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. Пакування гірчиці - розфасовка в д/пакети об'ємом не менше 130 г, відповідно до нормативних документів. Термін придатності - відповідно до рекомендацій виробника.	шт	300
8.	Гірчиця «Діжонська» або еквівалент Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна суміш, з додаванням зерен гірчиці. Смак та запах: гострий, середньо-гострий та властивий даному виду гірчиці, без сторонніх присмаків та запахів. Аромат специфічний, виражений. Колір: жовтий, жовто-гірчичний (допускається коричневий відтінок). Фасування в упаковці не менше ніж 130 г. Маркування кожної одиниці повинно містити таку інформацію: найменування товару; назву та повну адресу і номер телефону підприємства-виробника; країну виробника; товарний знак виробника (при наявності); масу нетто; склад; дату вироблення та дату запаковування; термін реалізації; умови зберігання. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 80 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.	шт	600
9.	Кетчуп «Легічний» або еквівалент повинен відповідати ТУ У 15.8-20134889-002:2006 або еквівалент. 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	шт	6500

	наявності насіння, частинок шкірки, насінневої камери та грубих шматочків серцевини, з наявністю подрібнених частинок овочів, зелені, прянощів або без них. 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. 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 0,250 кг, відповідно до нормативних документів. Упаковка повинна бути герметичною. Термін придатності - відповідно до рекомендацій виробника.		
10.	Соус тартар Склад готового соусу залежить від рецептури, яка використовувалась при приготуванні. Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна, з наявністю прянощів або без них. Смак та запах притаманний даному виду. Фасування – не менше 200 г. Термін зберігання – не менше 4 місяці. На кожній пакувальній одиниці повинно бути нанесено маркування, яке характеризує продукт: найменування та місцезнаходження виробника (юридична адреса); товарний знак виробника (при наявності); найменування продукту, вид, клас; дата сортування; термін придатності та умови зберігання; харчова цінність; та ін. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 80 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.	шт	3000
11.	Соус сирний Склад готового соусу залежить від рецептури, яка використовувалась при приготуванні. Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна, з наявністю прянощів або без них. Смак та запах притаманний даному виду. Фасування – не менше 200 г. Термін зберігання – не менше 4 місяці. На кожній пакувальній одиниці повинно бути нанесено маркування, яке характеризує продукт: найменування та місцезнаходження виробника (юридична адреса); товарний знак виробника (при наявності); найменування продукту, вид, клас; дата сортування; термін придатності та умови зберігання; харчова цінність; та ін. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 80 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.	шт	3000
12.	Соус бургер Склад готового соусу залежить від рецептури, яка використовувалась при приготуванні. Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна, з наявністю прянощів або без них. Смак та запах притаманний даному виду. Фасування – не менше 200 г. Термін зберігання – не менше 4 місяці. На кожній пакувальній одиниці повинно бути нанесено маркування, яке характеризує продукт: найменування та місцезнаходження виробника (юридична адреса); товарний знак виробника (при наявності); найменування продукту, вид, клас; дата сортування; термін придатності та умови зберігання; харчова цінність; та ін. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 80 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.	шт	3000
13.	Соус песто Склад готового соусу залежить від рецептури, яка використовувалась при приготуванні. Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна, з наявністю прянощів або без них. Смак та запах притаманний даному виду. Фасування – не менше 190 г. Термін зберігання – не менше 4 місяці. На кожній пакувальній одиниці повинно бути нанесено маркування, яке характеризує продукт: найменування та місцезнаходження виробника (юридична адреса); товарний знак виробника (при наявності); найменування продукту, вид, клас; дата сортування; термін придатності та умови зберігання; харчова цінність; та ін. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 80 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.	шт	60
14.	Соевий соус Соус соєвий постачається в пляшках, об'ємом не менше 1 л. Консистенція – однорідна, не прозора, осад на дні пляшки допускається. Смак та запах -кисло-солодкий чи солоний, без стороннього смаку та запаху. Колір - темнокоричневий. Склад: вода підготовлена, соєвий соус згущений (боби соєві, борошно пшеничне, вода, сіль кухонна, цукор, барвник цукровий колер, підсилювачі смаку й аромату, консервант сорбат калію), паста соєва, консервант бензоат натрію. Товар, представлений постачальником, має відповідати стандартам якості. Маркування кожної одиниці повинно містити таку інформацію: найменування товару; назву та повну адресу і номер телефону підприємства-виробника; країну виробника; товарний знак виробника (при наявності); масу нетто; дату вироблення та дату пакування; термін реалізації; умови зберігання. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 80 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.	шт	120

15.	Соус Теріякі Тип: соус соєвий Вид: теріякі Склад: вода, цукор, соус устричний (вода, цукор, екстракт устриць, сіль, крохмаль, борошно пшеничне), соус соєвий (сіль, соєві боби, борошно пшеничне, вода, цукор, загущувач мальтодекстрин), сіль, крохмаль, білок рослинний гідролізований, регулятор кислотності лимонна кислота, підсилювачі смаку і аромату; може містити консерванти; барвники: цукровий колер, аннато, жовтий “сонячний захід”. Може містити селеру, ячні продукти, молочні продукти, гірчицю, кунжут. Консистенція: густий Об’єм пакування: 1000 г. Строк (термін) придатності споживання товару: не менше 90% з моменту передачі товару Замовнику.	ШТ	120
-----	--	----	-----