

# **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):** Продукція борошномельно-круп'яної промисловості (Код за ДК 021:2015 - 15610000-7 Продукція борошномельно-круп'яної промисловості)

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі** UA-2023-11-09-013282-а

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 2 027 400,00 грн. 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:** 2 027 400,00 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 визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості. Даний товар використовується для реалізації платних послуг

<b>п/п</b>	<b>Предмет закупівлі</b>	<b>Одиниці виміру</b>	<b>Орієнтована кількість</b>
1.	<b>Булгур</b> <b>ДСТУ 1055-2006 та/або іншим еквівалентним ТУ У</b> 1. Крупа булгур пшенична. 2. Колір – жовтий. 3. Запах – властивий пшеничній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. 4. Смак – властивий пшеничній крупі без кислого, гіркого та інших сторонніх присмаків. 5. Вологість не більше 14% 6. Розфасована в мішках не більше 25 кг	кг	3500
2.	<b>Кус-кус</b> <b>ДСТУ 1055-2006 та/або іншим еквівалентним ТУ У</b> Крупи, які виготовляють із зерен твердої <u>пшениці</u> або проса. Виготовляють спочатку грубу манну крупу, яку збивають у більші частинки і просіюють через сито та висушують. Запах – властивий пшеничній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак – властивий пшеничній крупі без кислого, гіркого та інших сторонніх присмаків.	кг	3500

3.	<p><b>Крупа гречана</b>  <b>ГОСТ 5550-74 та/або ДСТУ 1055-2006 та/або ДСТУ 7697:2015</b>  <b>іншим еквівалентним ТУ У:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Крупа гречана ядриця першого сорту, вироблена із пропареного зерна</li> <li>2. Колір – жовто-коричневий різних відтінків.</li> <li>3. Запах – властивий гречаній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий.</li> <li>3. Смак – властивий гречаній крупі без кислого, гіркого та інших сторонніх присмаків</li> <li>4. Вологість не більше 14,0 %.</li> </ol> <p>Розфасована в мішках не більше 25 кг.</p>	кг	4500
4.	<p><b>Рис пропарений довгозернистий</b>  <b>ГОСТ 6292-93 та/або ДСТУ 4965:2008 та/або ДСТУ 1055-2006</b>  <b>та/або іншим еквівалентним ТУ У:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рис пропарений.</li> <li>2. Колір білий.</li> <li>3. Запах властивий рисовій крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, без плісняви, не кислий, не гіркий.</li> <li>4. Смак властивий рисовій крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий</li> <li>5. Вологість не більше 15%.</li> </ol> <p>Розфасовка в мішках не більше 25 кг.</p>	кг	4500
5.	<p><b>Крупа ячна</b>  <b>ГОСТ 5784-60 та/або ДСТУ 1055-2006 та/або ДСТУ 7700:2015</b>  <b>та/або іншим еквівалентним ТУ У:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Крупа ячна часточки дробленого ядра різної величини і форми повністю звільнена від плівки плодової оболонки .</li> <li>2. Колір білий із жовтуватим відтінком .</li> <li>3. Запах властивий крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, без плісняви, не кислий, не гіркий.</li> <li>4. Смак властивий крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий</li> <li>5. Вологість не більше 15%.</li> </ol> <p>Розфасовка в мішках не більше 25 кг.</p>	кг	500
6.	<p><b>Крупа вівсяна (пластівці вівсяні)</b>  <b>ГОСТ 21149-93 та/або ДСТУ 1055-2006 та/або ТУ У та/або</b>  <b>іншим еквівалентним ТУ У:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Крупа вівсяна вищого сорту.</li> <li>2. Колір – білий з відтінками від кремового до жовтуватого.</li> <li>3. Запах – властивий вівсяній крупі, без пліснявого, затхлого та інших сторонніх запахів.</li> <li>4. Смак – властивий вівсяній крупі без кислого, гіркого та інших сторонніх присмаків.</li> <li>5. Вологість не більше 12,0%.</li> <li>6. Розфасована в мішках не більше 25 кг.</li> </ol>	шт	1500
7.	<p><b>Крупа пшоно</b>  <b>ГОСТ 572-60 та/або ДСТУ 1055-2006 та/або ДСТУ 2629-94</b>  <b>та/або іншим еквівалентним ТУ У:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Крупа пшоно шліфоване вищого сорту.</li> <li>2. Колір жовтий різних відтінків.</li> </ol>	кг	1000

	<p>3. Запах властивий пшону, без сторонніх запахів, не затхлий, не цвілий.</p> <p>4. Смак властивий пшону, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий.</p> <p>5. Вологість не більше 14%.</p> <p>Розфасована в мішках не більше 25 кг.</p>																																															
8.	<p><b>Борошно пшеничне вищого гатунку повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b></p> <p>За мікробіологічними показниками, вмістом пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, гормональних препаратів, радіонуклідів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.</p> <p>Розфасована в мішках не більше 25 кг</p> <table border="1" data-bbox="199 638 1098 1570"> <tr> <td>Назва</td> <td colspan="2">Характеристика</td> </tr> <tr> <td>Колір</td> <td colspan="2">Білий або білий із жовтим відтінком</td> </tr> <tr> <td>Запах</td> <td colspan="2">Властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий</td> </tr> <tr> <td>Смак</td> <td colspan="2">Властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий</td> </tr> <tr> <td>Мінеральні домішки</td> <td colspan="2">При розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Назва показника</td> <td>Норма</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Вологість, %, не більше ніж</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Зольність у перерахунку на суху речовину, %, не більше ніж</td> <td>0,55</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Білість, умовні одиниці приладу РЗ-БПЛ,</td> <td>54,0 і більше</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Клейковина сира, - кількість, %, не менше ніж</td> <td>24,0</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Число падіння, с, не менше ніж</td> <td>160,0</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Металомагнітні домішки, мг в 1 кг борошна:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- розміром окремих частинок в найбільшому лінійному вимірюванні, не більше ніж 0,3 мм та (або) масою не більше ніж 0,4 мг, не більше ніж</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- розміром та масою окремих частинок більших ніж зазначені вище значень</td> <td>Не дозволяється</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Зараженість та забруднення шкідниками хлібних запасів</td> <td>Не дозволяється</td> </tr> </table>	Назва	Характеристика		Колір	Білий або білий із жовтим відтінком		Запах	Властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий		Смак	Властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий		Мінеральні домішки	При розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту		Назва показника		Норма	Вологість, %, не більше ніж		15,0	Зольність у перерахунку на суху речовину, %, не більше ніж		0,55	Білість, умовні одиниці приладу РЗ-БПЛ,		54,0 і більше	Клейковина сира, - кількість, %, не менше ніж		24,0	Число падіння, с, не менше ніж		160,0	Металомагнітні домішки, мг в 1 кг борошна:			- розміром окремих частинок в найбільшому лінійному вимірюванні, не більше ніж 0,3 мм та (або) масою не більше ніж 0,4 мг, не більше ніж		3,0	- розміром та масою окремих частинок більших ніж зазначені вище значень		Не дозволяється	Зараженість та забруднення шкідниками хлібних запасів		Не дозволяється	кг	30000
Назва	Характеристика																																															
Колір	Білий або білий із жовтим відтінком																																															
Запах	Властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий																																															
Смак	Властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий																																															
Мінеральні домішки	При розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту																																															
Назва показника		Норма																																														
Вологість, %, не більше ніж		15,0																																														
Зольність у перерахунку на суху речовину, %, не більше ніж		0,55																																														
Білість, умовні одиниці приладу РЗ-БПЛ,		54,0 і більше																																														
Клейковина сира, - кількість, %, не менше ніж		24,0																																														
Число падіння, с, не менше ніж		160,0																																														
Металомагнітні домішки, мг в 1 кг борошна:																																																
- розміром окремих частинок в найбільшому лінійному вимірюванні, не більше ніж 0,3 мм та (або) масою не більше ніж 0,4 мг, не більше ніж		3,0																																														
- розміром та масою окремих частинок більших ніж зазначені вище значень		Не дозволяється																																														
Зараженість та забруднення шкідниками хлібних запасів		Не дозволяється																																														
9.	<p><b>Борошно житнє вищого гатунку повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b></p> <p>Якість товару має відповідати законодавчо встановленим вимогам до товару, що закуповується (ГОСТ, ДСТУ) ДСТУ 8791:2018. Сорт - вищий.</p> <p>За мікробіологічними показниками, вмістом пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, гормональних препаратів, радіонуклідів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.</p> <p>Колір борошна білий, білий з жовтуватим відтінком, запах властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий; смак властивий житньому борошну без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий; вміст мінеральної</p>	кг	300																																													

	домішки – при розжовуванні борошна не повинно відчуватися хрускоту; вологість не більше 15%; зольність у перерахунку на суху речовину у відсотках не більше 0,55. Білість: $\geq 54$ умовних одиниць приладу РЗ БПЛ для вищого сорту; клейковина сира не менше 25%, зараженість амбарними шкідниками не допускається.		
--	---	--	--