

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): Молочні продукти різні (ДК 021:2015:15550000-8: Молочні продукти різні)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі UA-2023-02-01-016557-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 1 407 000,00 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: 1 407 000,00 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 картоплі визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості.

п/п	Предмет закупівлі	Одиниці виміру	Орієнтована кількість
1.	Йогурт з наповнювачем «Вишня» або еквівалент (в асортименті*) Жирність – не менше 2,5% жиру; упаковка – пет/пляшка; вага не менше 0,270 гр; Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, ніжна, з порушенням згустком. Допускається наявність дрібних часток наповнювачів, які розподілені за всією масою; Смак та запах - Чистий, кисломолочний, обумовлений смаком і запахом внесених наповнювачів, в міру солодкий. Без сторонніх присмаків і запахів; Колір - Обумовлений кольором застосованого наповнювача «Вишня»; ТУ У 15.5-25422297-004:2011 або еквівалент діючим ДСТУ; якість - ДСТУ 4343: 2004 Йогурти. Загальні технічні умови	шт	400
2.	Йогурт з наповнювачем «Персик-Абрикос» або еквівалент (в асортименті*) Жирність – не менше 2,5 % жиру; упаковка – пет/пляшка; вага не менше 0,270 гр; Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, ніжна, з порушенням згустком. Допускається наявність дрібних часток наповнювачів, які розподілені за всією масою; Смак та запах - Чистий, кисломолочний, обумовлений смаком і запахом внесених наповнювачів, в міру	шт	400

	солодкий. Без сторонніх присмаків і запахів; Колір - Обумовлений кольором застосованого наповнювача «Персик-Абрикос»; ТУ У 15.5-25422297-004:2011 або еквівалент діючим ДСТУ; якість - ДСТУ 4343: 2004 Йогурти. Загальні технічні умови		
3.	Йогурт з наповнювачем «Полуниця-Суниця» або еквівалент (в асортименті*) Жирність – не менше 2,5 % жиру; упаковка – пет/пляшка; вага не менше 0,270 гр; Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, ніжна, з порушеним згустком. Допускається наявність дрібних часток наповнювачів, які розподілені за всією масою; Смак та запах - Чистий, кисломолочний, обумовлений смаком і запахом внесених наповнювачів, в міру солодкий. Без сторонніх присмаків і запахів; Колір - Обумовлений кольором застосованого наповнювача «Полуниця -Суниця»; ТУ У 15.5-25422297-004:2011 або еквівалент діючим ДСТУ; якість - ДСТУ 4343: 2004 Йогурти. Загальні технічні умови	шт	400
4.	Йогурт з наповнювачем «Полуничне морозиво» або еквівалент (в асортименті*) Жирність – не менше 2,5 % жиру; упаковка – пет/пляшка; вага не менше 0,270 гр; Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, ніжна, з порушеним згустком. Допускається наявність дрібних часток наповнювачів, які розподілені за всією масою; Смак та запах - Чистий, кисломолочний, обумовлений смаком і запахом внесених наповнювачів, в міру солодкий. Без сторонніх присмаків і запахів; Колір - Обумовлений кольором застосованого наповнювача «Полуниця морозива»; ТУ У 15.5-25422297-004:2011 або еквівалент діючим ДСТУ; якість - ДСТУ 4343: 2004 Йогурти. Загальні технічні умови	шт	400
5.	Йогурт з наповнювачем «Персик-маракуйя» або еквівалент (в асортименті*) Жирність – не менше 2,5 % жиру; упаковка – пет/пак (картон); вага не менше 270 гр; Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, ніжна, з порушеним згустком. Допускається наявність дрібних часток наповнювачів, які розподілені за всією масою; Смак та запах - Чистий, кисломолочний, обумовлений смаком і запахом внесених наповнювачів, в міру солодкий. Без сторонніх присмаків і запахів; Колір - Обумовлений кольором застосованого наповнювача «Персик»; ТУ У 15.5-25422297-004:2011 або еквівалент діючим ДСТУ; якість - ДСТУ 4343: 2004 Йогурти. Загальні технічні умови	шт	400
6.	Йогурт з наповнювачем «Персик-маракуйя» або еквівалент (в асортименті*) Жирність – не менше 2,5 % жиру; упаковка – пет/пак (картон); вага не менше 0,500 гр; Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, ніжна, з порушеним згустком. Допускається наявність дрібних часток наповнювачів, які розподілені за всією масою; Смак та запах - Чистий, кисломолочний, обумовлений смаком і запахом внесених наповнювачів, в міру солодкий. Без сторонніх присмаків і запахів; Колір - Обумовлений кольором застосованого наповнювача «Персик»; ТУ У 15.5-25422297-004:2011 або еквівалент	шт	200

	діючим ДСТУ; якість - ДСТУ 4343: 2004 Йогурти. Загальні технічні умови		
7.	Кефір 2.5% пюр/пак (катрон) Жирність – не менше 2.5 % жиру; упаковка – пюр/пак (катрон); вага не менше 0,425 гр; Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, ніжна, з порушеним згустком. В міру щільна; Смак та запах - Чистий, кисломолочний; Колір - Білий; ТУ У 15.5-19492247-001:2002 або еквівалент діючим ДСТУ;	шт	1000
8.	Ряжанка Жирність – не менше 4 % жиру; упаковка – пюр/пак (катрон); вага не менше 0,450 кг; Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, ніжна, з порушеним згустком; Смак та запах - Чистий, кисломолочний, з вираженим присмаком пастеризації; Колір - Від світло-кремового до кремового, рівномірний за всією масою; ТУ У 14275901.034-2000 або еквівалент діючим ДСТУ; Якість - ДСТУ 4565:2006. Ряжанка та варенець	шт	1000
9.	Кефір 2.5% пет/плівка Жирність – не менше 2,5 % жиру; упаковка – пет/плівка; вага не менше 0,900 кг; Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, в'язка, з порушеним згустком Дозволено: газоутворення, яке спричинено нормальною життєдіяльністю мікрофлори кефірної закваски; незначне відокремлення сироватки; Смак та запах - Чистий, кисломолочний. Смак щипкий, без сторонніх присмаків і запахів; Колір - Молочо-білий, рівномірний за всією масою; якість відповідно до ДСТУ 4417:2005. Кефір;	шт	660
10.	Сметана 20% Жирність – не менше 20 % жиру; упаковка – пет/плівка; вага не менше 0,380 0.300 кг; Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, в міру густа, з порушеним згустком; Смак та запах Чистий, кисломолочний, з вираженим присмаком пастеризації; Колір - Білий з кремовим відтінком, рівномірний по всій масі; ТУ У 25027034-009-99 або еквівалент діючим ДСТУ; якість відповідно до ДСТУ 4418:2005. Сметана;	шт	4000
11.	Молоко 2,5 % Жирність – не менше 2,5 % жиру; упаковка – пет/плівка; вага не менше 1000 900 грам ; Термін зберігання не більше 7 днів. Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, в міру густа Смак та запах Чистий, молочний, з вираженим присмаком пастеризації; Колір - Білий; ТУ У 15.5-19492247-020-2004 або еквівалент діючим ДСТУ; якість відповідно до ДСТУ 2661-2010;	шт	3500
12.	Молоко 3.2% Жирність – не менше 3,2 % жиру; упаковка – пет/плівка або пак; вага не менше 0,930кг; Термостабільне Термін зберігання не більше 7 днів. Консистенція та зовнішній вигляд - Однорідна, в міру густа Смак та запах Чистий, молочний, з вираженим присмаком пастеризації; Колір - Білий; ТУ У 15.5-19492247-020-2004 або еквівалент діючим ДСТУ; якість відповідно до ДСТУ 2661-2010;	шт	14000
13.	Вершки без цукру Рідкі вершки з молочним смаком. Вершки з вмістом рослинних і тваринних жирів, жирністю не менше 33,5 30%.	кг	284

	спеціально розроблені для застосування в кулінарно - кондитерській промисловості. Їх можна використовувати як основу для соусів, крем - супів, запікання риби, картоплі, збитих мас для канапе. Чудово поєднуються з будь-якими масами. Вершки стійкі до заморожування і термообробці. Повинні відповідати ТУ у, ДСТУ. або іншим чинним стандартам		
14.	Вершки Розет або еквівалент Ультрапастеризовані підсолонжені кондитерські вершки для збивання. Жирність 28% не менше 20 % Мають збалансований смак притаманний данному товару, консистенцію, виключно білий колір вершків Повинні відповідати ТУ у, ДСТУ. або іншим чинним стандартам	кг	6
15.	Молоко згущене з цукром не менше 8,5% Однорідної консистенції, колір – білий з кремовим відтінком, смак і запах – чисті, без сторонніх присмаків і запахів. Банки (коробки) чисті, етикетка ціла, міцно приклеєна , без забруднень з чітким текстом , без вздуття. Дефекти недопустимі. 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. Строк придатності не повинен перевищувати 80% від загального строку придатності. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». Товари, що постачаються повинні мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов'язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.	кг	360