

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-2024-01-25-015815-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:
3 251 110.00 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: 3 251 110.00 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.

№	Найменування предмету закупівлі	Одиниці виміру	Орієнтована кількість
1)	Борошно пшеничне вищого гатунку повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ За мікробіологічними показниками, вмістом пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, гормональних препаратів,	Кг	75000

	<p>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="213 275 1109 1182"> <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</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		Не дозволяється	Зараженість та забруднення шкідниками хлібних запасів		Не дозволяється		
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		Не дозволяється																																														
Зараженість та забруднення шкідниками хлібних запасів		Не дозволяється																																														
2)	<p>Борошно житнє вищого гатунку повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</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 домішки – при розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту; вологість не більше 15%; зольність у перерахунку на суху речовину у відсотках не більше 0,55. Білість: ≥ 54 умовних одиниць приладу РЗ БПЛ для вищого сорту; клейковина сира не менше 25%, зараженість амбарними шкідниками не допускається.</p>	Кг	300																																													
3)	<p>Рис пропарений довгозернистий ГОСТ 6292-93 та/або ДСТУ 4965:2008 та/або ДСТУ 1055-2006 іншим еквівалентним ТУ У:</p>	Кг	6000																																													

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рис пропарений. 2. Колір білий. 3. Запах властивий рисовій крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, без плісняви, не кислий, не гіркий. 4. Смак властивий рисовій крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий 5. Вологість не більше 15%. <p>Розфасовка в мішках не більше 25 кг.</p>		
4)	<p>Крупа гречана ГОСТ 5550-74 та/або ДСТУ 1055-2006 та/або ДСТУ 7697:2015 іншим еквівалентним ТУ У:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Крупа гречана ядриця першого сорту, вироблена із пропареного зерна 2. Колір – жовто-коричневий різних відтінків. 3. Запах – властивий гречаній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. 3. Смак – властивий гречаній крупі без кислого, гіркого та інших сторонніх присмаків 4. Вологість не більше 14,0 %. <p>Розфасована в мішках не більше 25 кг.</p>	Кг	5000
5)	<p>Булгур ДСТУ 1055-2006 та/або іншим еквівалентним ТУ У</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	5000
6)	<p>Кус-кус ДСТУ 1055-2006 та/або іншим еквівалентним ТУ У</p> <p>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.</p> <p>Запах – властивий пшеничній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий.</p> <p>Смак – властивий пшеничній крупі без кислого, гіркого та інших сторонніх присмаків.</p>	Кг	5000
7)	<p>Крупа ячна ГОСТ 5784-60 та/або ДСТУ 1055-2006 та/або ДСТУ 7700:2015:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Крупа ячна часточки дробленого ядра різної величини і форми повністю звільнена від плівки плодової оболонки . 2. Колір білий із жовтуватим відтінком . 	Кг	3000

	<p>3. Запах властивий крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, без плісняви, не кислий, не гіркий.</p> <p>4. Смак властивий крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий</p> <p>5. Вологість не більше 15%.</p> <p>Розфасовка в мішках не більше 25 кг.</p>										
8)	<p>Крупа пшенична (яра) ГОСТ 276-60 та/або ДСТУ 1055-2006 та/або ДСТУ 7699:2015 іншим еквівалентним ТУ У:</p> <p>1. Крупа пшенична першого сорту з ярої пшениці.</p> <p>2. Колір – жовтий.</p> <p>3. Запах – властивий пшеничній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. 4. Смак – властивий пшеничній крупі без кислого, гіркового та інших сторонніх присмаків.</p> <p>5. Вологість не більше 14%</p> <p>6. Розфасована в мішках не більше 25 кг</p>	Кг	3000								
9)	<p>Крупа вівсяна (пластівці вівсяні) ГОСТ 21149-93 та/або ДСТУ 1055-2006 та/або іншим еквівалентним ТУ У:</p> <p>1. Крупа вівсяна вищого сорту.</p> <p>2. Колір – білий з відтінками від кремового до жовтуватого.</p> <p>3. Запах – властивий вівсяній крупі, без пліснявого, затхлого та інших сторонніх запахів.</p> <p>4. Смак – властивий вівсяній крупі без кислого, гіркового та інших сторонніх присмаків.</p> <p>5. Вологість не більше 12,0%.</p> <p>6. Розфасована в мішках не більше 25 кг.</p>	Кг	3000								
10)	<p>Крупа кукурудзяна ДСТУ 6002-69 та/або ДСТУ 1055-2006 та/або ДСТУ 4525:2006 та/або іншим еквівалентним ТУ У</p> <p>Зовнішній вигляд: Непрозора, борошниста крупка білого чи кремового кольору з наявністю напівпрозорої ребристої крупки кремового чи жовтого кольору.</p> <p>Запах та смак: Нормальний, без пліснявого, затхлого чи інших сторонніх запахів та присмаків</p> <p>Вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, радіонуклідів не повинні перевищувати допустимі рівні встановлені чинною нормативною документацією.</p> <p>Розфасована в мішках не більше 25 кг</p> <table border="1" data-bbox="204 1691 1114 1883"> <thead> <tr> <th>Назва показника</th> <th>Норма для</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вологість, %, не більше ніж</td> <td>15,5</td> </tr> <tr> <td>Металомагнітні та сторонні домішки</td> <td>Не дозволяється</td> </tr> <tr> <td>Зараженість шкідниками (комахами та кліщами) чи наявність слідів зараження</td> <td>Не дозволяється</td> </tr> </tbody> </table>	Назва показника	Норма для	Вологість, %, не більше ніж	15,5	Металомагнітні та сторонні домішки	Не дозволяється	Зараженість шкідниками (комахами та кліщами) чи наявність слідів зараження	Не дозволяється	Кг	3000
Назва показника	Норма для										
Вологість, %, не більше ніж	15,5										
Металомагнітні та сторонні домішки	Не дозволяється										
Зараженість шкідниками (комахами та кліщами) чи наявність слідів зараження	Не дозволяється										
11)	<p>Крупа манна повинна відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Крупа манна, вищого сорту. Фасування – 1 кг</p>	Кг	135								

	Розсипчаста маса, характерна для цього виду крупів. Допускають окремі нещільно злежані грудочки. Колір – від жовтий різних відтінків.		
--	---	--	--