

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розмір бюджетного призначення, технічних та якісних характеристики предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови Кабміну № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1	Назва предмета закупівлі	Лавровий лист, перець чорний, порошок гірчичний, оцет столовий, сіль харчова кам'яна код за ДК 021: 2015: 15870000-7 Заправки та приправи
2	Вид процедури	Запит ціни пропозиції
3	Ідентифікатор закупівлі	UA-2026-08-18-004887-a
4	Розмір бюджетного призначення	Відповідно до кошторису на 2026 рік.
5	Очікувана вартість предмета закупівлі	12 415,00 грн без ПДВ
6	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затверджена примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (наказ від 18.02.2020 №275) , якою передбачені методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: 1) здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо; 2) отримання комерційних (цінових) пропозицій від виробників, офіційних представників (дилерів), постачальників; 3) у разі обмеження конкуренції на ринку певних товарів та враховуючи їх специфіку при розрахунку використовуються ціни попередніх закупівель аналогічного товару та/або минулих періодів (з урахуванням індексу інфляції, зміни курсів іноземних валют).

Розрахунок очікуваної вартості товару проводився методом отримання комерційних (цінових) пропозицій від постачальників.

Найменування	Кіль. один. вимір., кг	ФОП Сімікіна Клавдія Володимирівна, грн з ПДВ	ФОП Дорошенко Тетяна Сергіївна, грн з ПДВ	ФОП Момот Світлана Іванівна, грн з ПДВ	Серед-ня ціна за одини-цю, грн з ПДВ	Середня вартість заку-півлі, грн з ПДВ
Лавровий лист цілий	6	492,00	456,00	420,00	456,00	2736,00
Перець чорний мелений	8	420,00	456,00	492,00	456,00	3648,00
Гірчичний порошок вищого гатунку	8	169,20	144,00	118,80	144,00	1152,00
Оцет столовий	15	37,20	34,80	32,40	34,80	522,00
Сіль кухонна, кам'яна	300	23,28	22,80	22,32	22,80	6840,00

Всього з ПДВ:		14 898,00
Очікувана вартість закупівлі – 12 415,00 грн без ПДВ.		
7	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі	Для забезпечення господарської діяльності виникла обґрунтована необхідність у закупівлі.

ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ

ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

Лавровий лист, перець чорний, порошок гірчичний, оцет столовий, сіль харчова кам'яна

код за ДК 021:2015 : 15870000-7 Заправки та приправи

Найменування продуктів харчування	ГОСТ/ДСТУ/ТУ виробника	Од. вим.	Кількість
Лавровий лист цілий	ТУ виробника які перевірено на відповідність та внесено в базу даних головного фонду ТУ України	кг	6
Перець чорний мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008 «Перець (Piper nigrum L.) горошком чи змелений. Технічні умови»	кг	8
Гірчичний порошок вищого сорту	ДСТУ 4842:2007 «Порошок гірчичний. Технічні умови»	кг	8
Оцет столовий	ОЦТИ З ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ Загальні технічні умови ДСТУ 2450:2006	кг	15
Сіль кухонна, кам'яна	ДСТУ 3583:2015	кг	300

Лавровий лист цілий повинен відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Фасування: пакетики вагою до 1 кг. 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.

Перець чорний мелений повинен відповідати ДСТУ 951-1:2008 або еквівалент. 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 упакований в міцні пакети з паперу або термо-матеріалів вагою до 1 кг. 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.

Гірчичний порошок вищого сорту повинен бути без грудочок та жовтого кольору, смак гіркий, без сторонніх присмаків, запах властивий даному виду продукту. Фасування не більше 1 кг. 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.

Оцет столовий. ДСТУ 2450:2006. Повинен мати концентрацію 9 %, рідина прозора без осаду і слизу. Колір – безбарвний. Смак кислий, характерний для спиртового оцту. Сторонні присмаки не допускаються. Запах характерний для спиртового оцту. Сторонні запахи не допускаються. При змішуванні з водою не повинен мутніти.

Кам'яна кухонна сіль – це природний мінерал, що складається переважно з хлориду натрію (NaCl), який видобувається з-під землі у вигляді гірських порід і є основою для кухонної солі, яка використовується для приготування їжі та консервування. Кухонна сіль є очищеною версією кам'яної, з якої видалено більшість домішок, роблячи її білим порошком, придатним для харчових цілей, хоча натуральна кам'яна сіль містить цінні мікроелементи – 60,6% хлору та 39,4% натрію. Смак солоний, без запаху та присмаку. Добре розчиняється у воді, поглинаючи тепло. У чистому вигляді – безбарвний кристал; мелена – білий порошок, але може бути сірою залежно від домішок. помел (№1-3), розмір кристалів (напр., 0-2 мм для 1-го помолу).

Кухонна кам'яна сіль (хлорид натрію) має специфічні фізико-хімічні характеристики, визначені відповідними стандартами якості (ДСТУ 3583:2015), які включають вміст основної речовини, масову частку вологи та розмір зерна.

Ціна на товар, який пропонується поставити, повинна бути з урахуванням вартості на пакування даного виду товару, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, транспортних витрат та інших витрат згідно з вимогами чинного законодавства.

Вимоги щодо предмету закупівлі (товару):

1. Якість товару, що буде постачатися повинна відповідати вимогам чинних нормативно-правових актів на цей вид товару. Разом з товаром в

обов'язковому порядку повинні бути документи на кожну партію, що підтверджують безпечність та якість товару, у тому числі забезпечують їх простежуваність, відповідно до Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, а саме:

- надати декларацію виробника/або посвідчення якості/сертифікат відповідності на запропонований товар;

- сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім'я Постачальника на зареєстровані потужності, згідно з реєстром відповідних потужностей та на ім'я Перевізника, якщо надаються послуги перевезення, який(і) виданий(і) акредитованим органом з оцінки відповідності;

- сертифікат на систему управління якістю відповідно до ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім'я Постачальника на зареєстровані потужності, згідно з реєстром відповідних потужностей;

- документ, що підтверджує державну реєстрацію потужностей, проведenu уповноваженими органами (надається на складські приміщення);

- Документ, що підтверджує державну реєстрацію потужностей, проведenu уповноваженим органом (надається на транспортування);

- сертифікат програми-передумови системи керування безпечністю харчових продуктів, який відповідає вимогам ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT), частина 2 «Громадське харчування», ДСТУ ISO/TS 22002-5:2020 (ISO/TS22002-5:2019,IDT), частина 5 «Транспортування та зберігання», виданий не раніше 2025 року.

2. Місце поставки товару: м. Дніпро. пр. Науки, 26. Поставання продукції здійснюється партіями відповідно наданої Замовником заявки у робочі дні з 08.00 до 15.00 години, окрім п'ятниці, суботи та неділі.

3. Доставка проводиться за умови попереднього узгодження об'єму, дати та часу поставки, не пізніше трьох робочих днів з моменту одержання заявки. За попереднім узгодженням між Замовником та Постачальником заявка подається шляхом телефонного зв'язку або направленням на електронну адресу відповідальної особи Постачальника.

4. Товар повинен відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість та/або декларація виробника або інший еквівалентний документ встановлений чинним законодавством) із зазначенням строку придатності, умов зберігання та температурного режиму.

ФІЗИЧНА ОСОБА - ПІДПРИСМЕЦЬ СІМІКІНА КЛАВДІЯ ВОЛОДИМИРІВНА
61105, м. ХАРКІВ, вул. МОЦАРТА, буд. 41
ІПН 2434215803 Р/Р UA133516070000002600182760020
АТ «БАНК «ГРАНТ», МФО 351607

№ 70 від 12.08.2026р.

**Дніпровський державний
університет внутрішніх справ**

Фізична особа - підприємець Сімікіна Клавдія Володимирівна
пропонує Вам розглянути мою комерційну пропозицію на постачання
продуктів харчування:

Перець чорний мелений (1 кг) – 350,00 грн., без ПДВ. $\times 1,2 = 420,00$ грн.
Порошок гірчичний (1 кг) – 141,00 грн., без ПДВ. $\times 1,2 = 169,20$ грн.
Оцет (1 кг) – 31,00 грн., без ПДВ. $\times 1,2 = 37,20$ грн.
Сіль харчова (1 кг) – 19,40 грн., без ПДВ. $\times 1,2 = 23,28$ грн.
Лавровий лист (1 кг) – 410,00 грн. без ПДВ. $\times 1,2 = 492,00$ грн.

У ціну товару входить: закупівля товару з урахуванням податків (крім
ПДВ) та зборів, зберігання та доставка товару (враховуючи
навантажувально-розвантажувальні роботи).

Доставка продуктів харчування здійснюється спеціальним
транспортом, які проходять дезінфекційну обробку на спеціалізованих
підприємствах, водії-експедитори мають медичні книжки. Весь товар
супроводжується повним пакетом документів, які підтверджують якість. Я
гарантую якість та своєчасне постачання продуктів харчування до Вашого
закладу.

 Сімікіна К.В. ФО-П

Фізична особа-підприємець Дорошенко Тетяна Сергіївна
61001, Харківська обл. місто Харків, вулиця Молочна, будинок 7, квартира 6,
код 3342603083,

IBAN UA263516070000002600782772492, АТ БАНК ГРАНТ, м. Харків, МФО 351607

№ 40 від 11 серпня 2026 року

Дніпровський державний
університет внутрішніх справ

Пропозиція

Я, Фізична особа-підприємець Дорошенко Тетяна Сергіївна, надаю свою пропозицію
щодо цін на постачання продуктів:

Лавровий лист (цілий), (1кг) – 380,00 грн., без ПДВ. $\times 1,2 = 456,00$ грн.

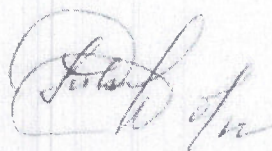
Порошок гірчичний (сорт вищий, ДСТУ 4842), (1кг) – 120,00 грн., без ПДВ. $\times 1,2 = 144$ грн.

Перець чорний мелений (1кг) – 380,00 грн., без ПДВ. $\times 1,2 = 456,00$ грн.

Оцет (1кг) – 29,00 грн., без ПДВ. $\times 1,2 = 34,80$ грн.

Сіль харчова, (помел 1) (1кг) – 19,00 грн., без ПДВ. $\times 1,2 = 22,80$ грн.

ФО-П Дорошенко Т.С.



Фізична особа – підприємець Момот Світлана Іванівна

61129, м. Харків,
вул. Бучми,
буд. 44 «Б», кв. 32
тел. 096-424-06-43

p/p UA953516070000002600882747792
в АТ «БАНК «ГРАНТ»,
м. Харків, МФО 351607,
Код 2234301185

Вих. № 08/12 від 12 серпня 2026 року

Дніпровський державний
університет внутрішніх справ

Я, ФО-П Момот Світлана Іванівна, надаю свою пропозицію на
постачання:

Оцет – 27,00 грн., за 1 кг, без ПДВ. $\times 1,2 = 32,40$ грн.

Сіль харчова, вагова – 18,60 грн., за 1 кг, без ПДВ. $\times 1,2 = 22,32$ грн.

Порошок гірчичний, ваговий – 99,00 грн., за 1 кг, без ПДВ. $\times 1,2 = 118,80$ грн.

Лавровий лист, ваговий – 350,00 грн. за 1 кг, без ПДВ. $\times 1,2 = 420,00$ грн.

Перець чорний мелений, ваговий – 410,00 грн. за 1 кг, без ПДВ. $\times 1,2 = 492,00$ грн.

Товар буде супроводжуватися декларацією виробника або
посвідченням про якість.

ФО-П С.І. Момот С.І. Момот