

# **НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ВНУТРІШНІХ СПРАВ**

## **ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик **закупівлі сирних продуктів**, 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):** Сирні продукти (Код за ДК 021:2015 - 15540000-5 Сирні продукти)

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі** UA-2023-01-27-007291-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 3 366 750,00 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:** 3 366 750,00 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 **сирних продуктів** визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості.

<b>п\п</b>	<b>Предмет закупівлі</b>	<b>Одиниці виміру</b>	<b>Орієнтована кількість</b>
1.	<b>Сир твердий типу «Український» або еквівалент</b> Повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або ТУ У або ГОСТ Фасований – 1головка від 3 до 10 кг. <b>1. Основні параметри та розміри:</b> Сир твердий - низький циліндр зі злегка випуклою боковою поверхнею та округленими гранями. Висота, см - від 10 до 16 включ. Діаметр, см - від 24 до 28 включ. Маса, кг - від 4,7 до 11,0 включ. <b>2. Фізико - хімічні показники:</b> Масова доля жиру в сухій речовині, % - 50,0+/-1,6. Масова доля вологи, % не більше - 43,0. Масова доля повареної солі, % - від 1,3 до 1,8 включно. <b>3. Основні споживчі властивості:</b> Зовнішній вигляд - Кірка рівна, тонка, без пошкоджень і товстого підкоркового шару, покрита полімерною плівкою під вакуумом, що щільно прилягає до поверхні сиру. Поверхня сиру – чиста. Смак та запах - Виражений сирний, злегка кислуватий, без побічних присмаків та запахів.	кг	6000

	<p>Консистенція - Тісто ніжне, пластичне, однорідне по всій масі. Допускається злегка щільне тісто.</p> <p>Малюнок - На розрізі сир має рівномірно розміщений малюнок, що складається з вічок неправильної, вуглуватої та щілевидної форми.</p> <p>Колір тіста - Від легко - жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі.</p> <p><b>4. Пакування, маркування:</b></p> <p>Сир упакований в полімерну плівку з наклеєною етикеткою, яка містить в собі наступну інформацію: найменування сиру; масова доля жиру в сухій речовині, %; найменування підприємства-виробника; дату виготовлення; маси нетто та ін.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>		
2.	<p><b>Сир твердий типу «Гауда» або еквівалент</b></p> <p>Повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або іншим еквівалентним ДСТУ, ТУ. Фасований – 1 головка від 3 до 10 кг.</p> <p><b>Основні параметри та розміри:</b></p> <p>Сир твердий - низький циліндр зі злегка У 100 г сиру «Гауда» 45% або еквівалент жирності міститься близько 330–380 ккал, 21-24 г білка, 27,5-31 г жиру Поверхня сиру – чиста.</p> <p>Смак та запах - Виразений сирний, без побічних присмаків та запахів.</p> <p><b>Пакування, маркування:</b></p> <p>Сир упакований в полімерну плівку з наклеєною етикеткою, яка містить в собі наступну інформацію: найменування сиру; масова доля жиру в сухій речовині, %; найменування підприємства-виробника; дату виготовлення; маси нетто та ін.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>	кг	2500
3.	<p><b>Сир кисломолочний</b></p> <p>Сири м'які виготовляються із пастеризованого коров'ячого молока, зсіданням під дією молокозсідальних ферментів і закваски (заквашувального препарату) та подальшим обробленням.</p> <p>Повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або ТУ У або ГОСТ Фасування – ваговий.</p> <p>Сир має бути натуральним, однорідної консистенції, ніжним в міру щільним, та рівномірним по всій масі, білого кольору, із смаком і запахом молока, с масовою часткою жиру у сухій речовині від 9 % та більше (напівжирний) свіжий, у тарі виробника.</p> <p>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.</p> <p>Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>	кг	2000
4.	<p><b>Сир Моцарела або еквівалент</b></p> <p>Вміст жиру не менше 45 % в сухій речовині. Має мати відповідний колір, без ознак забруднення, смаку гіркоти, плісняви, сторонніх</p>	кг	1,5

	<p>запахів. Сир чистий, однорідної маси, від білого до слабо-жовтого кольору однорідного по всій масі, тісто пластичне, однорідне, без пошкоджень. Поверхня чиста, рівна без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань, покрита плівочним покриттям, яке щільно прилягає до поверхні сиру. Смак та запах виражений сирний солодкуватий, злегка пряний. Не повинно бути слизу, цвілі, стороннього смаку та запаху.</p> <p>Сир Моцарела або еквівалент по формі і розміру може бути різною: великі кульки - «боккончіні», кульки поменше, розміром з велику черешню - «чільеджіні», зовсім маленькі - «перлини», а також сир може продаватися в формі косички; зовні у моцарелли тонка (1 мм) блискуча і гладка шкірка зі злегка помітними горбками в тому місці, де головку відірвали від загальної маси; внутрішня структура - трохи шарувата і не містить пухирців повітря, при розрізанні сиру витікає трохи білої рідини. На смак моцарелла ніжна, пріснувата, трохи пружна. В ідеалі моцарелла повинна мати кисломолочний запах і смак, злегка кислуватий і солонуватий. Концентрація солі в цьому продукті досить висока - до 5%.</p> <p>Сир повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або ТУ У або ГОСТ, що діють на території України</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>		
5.	<p><b>Сир з білою пліснявою.</b></p> <p>Сири з пліснявою - білковий молочний продукт, отриманий внаслідок зсідання молочної сировини (молока) під дією молокозсідальних ферментів, закваски (заквашувального препарату), або впливу фізико-хімічних чинників, без повної чи часткової заміни жодної зі складових частин молочної сировини з використанням цільових грибів <i>P. Camemberti</i> та <i>P. Roqueforti</i>. На зовнішню поверхню покриву головки сиру та споживчого пакування маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання із застосуванням матеріалів для маркування, які дозволено Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для контактування з харчовими продуктами із зазначенням: назви сиру; назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва; маси нетто, г або кг; складу сиру у порядку переваги складників, що їх використовували під час його виробництва; харчової (поживної) та енергетичної цінності (калорійності) із указівкою на кількість жирів, білка у встановлених одиницях вимірювання на 100 г сиру; масової частки жиру в сухій речовині, %; кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; номеру партії виробництва (крім споживчого пакування); умов зберігання; штрих кодового коду та т.ін.</p> <p>Характерний блідий колір з сіруватим відтінком під білою цвіллю. За формою являє собою «коржі» діаметром 30-60 сантиметрів і товщиною 3-5 сантиметрів. Сир м'який і приємний на смак з легким запахом нашатиру. Цвілевих скоринка має виражений аміачний аромат, однак їстівна. Молодий сир має м'який і ніжний смак. У міру дозрівання м'якоть набуває гостроти. Чим тонше коржик - тим гостріше сир. Сир повинен бути упаковано у полімерні плівки, пакети багатошарові для вакуумного пакування або покривати парафіновими, полімерними або комбінованими сплавами та іншими пакувальними матеріалами згідно з чинними</p>	кг	1,5

	<p>нормативними документами або матеріалами закордонного виробництва за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України. Сири в споживчому пакуванні пакують у дерев'яні, картонні ящики та іншу тару згідно з чинними нормативними документами або тару закордонного виробництва за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України, для контактування з харчовими продуктами, які забезпечують збереженість і якість продукту.</p> <p>Сир повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або ТУ У або ГОСТ, що діють на території України</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>		
6.	<p><b>Сир з зеленою пліснявою.</b></p> <p>Сир з пліснявою - білковий молочний продукт, отриманий внаслідок зсідання молочної сировини (молока) під дією молокозсідальних ферментів, закваски (заквашувального препарату), або впливу фізико-хімічних чинників, без повної чи часткової заміни жодної зі складових частин молочної сировини з використанням цільових грибів <i>P. Camemberti</i> та <i>P. Roqueforti</i>. На зовнішню поверхню покриву головки сиру та споживчого пакування маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання із застосуванням матеріалів для маркування, які дозволено Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для контактування з харчовими продуктами із зазначенням: назви сиру; назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва; маси нетто, г або кг; складу сиру у порядку переваги складників, що їх використовували під час його виробництва; харчової (поживної) та енергетичної цінності (калорійності) із указівкою на кількість жирів, білка у встановлених одиницях вимірювання на 100 г сиру; масової частки жиру в сухій речовині, %; кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; номеру партії виробництва (крім споживчого пакування); умов зберігання; штрих кодового коду та т.ін.</p> <p>Сир повинен бути упаковано у полімерні плівки, пакети багатошарові для вакуумного пакування або покривати парафіновими, полімерними або комбінованими сплавами та іншими пакувальними матеріалами згідно з чинними нормативними документами або матеріалами закордонного виробництва за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України. Сири в споживчому пакуванні пакують у дерев'яні, картонні ящики та іншу тару згідно з чинними нормативними документами або тару закордонного виробництва за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України, для контактування з харчовими продуктами, які забезпечують збереженість і якість продукту.</p> <p>Сир повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або ТУ У або ГОСТ, що діють на території України</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>	кг	1,5

7.	<p><b>Сирок глазуrowаний з наповнювачем зі смаком згущеного молока</b></p> <p>З масовою часткою жиру не менше 15 %, фасований вагою не менше 36 г у споживчу тару. Строк придатності до споживання не менше 10 діб.</p> <p>Сирочок повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або ТУ У або ГОСТ, що діють на території України</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p> <p>Глазуrowані вироби – рівномірно покриті по всій поверхні глазур'ю нижньої поверхні виробів і окремі тріщини глазури. Однородна, ніжна, в міру щільна консистенція. Смак та запах характерний кисломолочний, в міру солодкий або солоний. З присмаком, притаманним відповідному наповнювачу.</p>	шт	1000
8.	<p><b>Сирок глазуrowаний з шоколадним наповнювачем</b></p> <p>З масовою часткою жиру не менше 15 %, фасований вагою не менше 36 г у споживчу тару. Строк придатності до споживання не менше 10 діб.</p> <p>Сирочок повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або ТУ У або ГОСТ, що діють на території України</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p> <p>Глазуrowані вироби – рівномірно покриті по всій поверхні глазур'ю нижньої поверхні виробів і окремі тріщини глазури. Однородна, ніжна, в міру щільна консистенція. Смак та запах характерний кисломолочний, в міру солодкий або солоний. З присмаком, притаманним відповідному наповнювачу.</p>	шт	500
9.	<p><b>Сирок глазуrowаний з ванільним наповнювачем</b></p> <p>З масовою часткою жиру не менше 15 %, фасований вагою не менше 36 г у споживчу тару. Строк придатності до споживання не менше 10 діб.</p> <p>Сирочок повинен відповідати вимогам ДСТУ 4395:2005 та/або еквівалентним ТУ У або ГОСТ, що діють на території України</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p> <p>Глазуrowані вироби – рівномірно покриті по всій поверхні глазур'ю нижньої поверхні виробів і окремі тріщини глазури. Однородна, ніжна, в міру щільна консистенція. Смак та запах характерний кисломолочний, в міру солодкий або солоний. З присмаком, притаманним відповідному наповнювачу.</p>	шт	1000
10.	<p><b>Сирок глазуrowаний з вишневим наповнювачем</b></p> <p>З масовою часткою жиру не менше 15 %, фасований вагою не менше 36 г у споживчу тару. Строк придатності до споживання не менше 10 діб.</p> <p>Сирочок повинен відповідати вимогам ДСТУ 4395:2005 та/або еквівалентним ТУ У або ГОСТ, що діють на території України</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p> <p>Глазуrowані вироби – рівномірно покриті по всій поверхні глазур'ю нижньої поверхні виробів і окремі тріщини глазури. Однородна, ніжна, в міру щільна консистенція. Смак та запах характерний</p>	шт	500

	кисломолочний, в міру солодкий або солоний. З присмаком, притаманним відповідному наповнювачу.		
11.	<p><b>Сир твердий «Чеддер» або еквівалент</b>  <b>Зовнішній вигляд:</b> Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям.  <b>Запах і смак:</b> Вміру виражений сирний, від злегка кислуватого до слабкого, без сторонніх смаків і запахів. Згідно ДСТУ або ТУ.  <b>Колір:</b> Однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого. В складі сиру не може бути замінено молочний жир на рослинний, не допускається вміст транс-жирів. Форма головки сиру бруски, циліндри, сфери та інші форми, від 45% жирності. Термін придатності товару повинен складати на момент моставки не менше 90% від загального терміну придатності товару.</p>	кг	32
12.	<p><b>Вершковий Крем сир «Президент» або еквівалент</b>  Смак і запах-чистий, кисломолочний, характерний для м'яких сирів без дозрівання, без сторонніх присмаків і запахів. Допускається наявність незначної кількості сироватки на поверхні продукту.  Консистенція - від м'якої, ніжної, пластичної до щільної однорідної по всій масі.  Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 90% від загального терміну зберігання.  Упаковка: герметична упаковка.</p>	кг	512
13.	<p><b>Крем-сир вершковий Mascarpone або еквівалент</b>  Вершковий ніжний крем-сир з кислінкою. Жирність не менше 80%.  Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 90% від загального терміну зберігання.  Упаковка: герметична упаковка.</p>	кг	60
14.	<p><b>Сир «ДорБлю» 60%</b>  Сир з пліснявою - білковий молочний продукт, отриманий внаслідок зсідання молочної сировини (молока) під дією молокозсідальних ферментів, закваски (заквашувального препарату), або впливу фізико-хімічних чинників, без повної чи часткової заміни жодної зі складових частин молочної сировини з використанням цільових грибів P. Camemberti та P. Roqueforti. На зовнішню поверхню покриву головки сиру та споживчого пакування маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання із застосуванням матеріалів для маркування, які дозволено Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для контактування з харчовими продуктами із зазначенням: назви сиру; назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва; маси нетто, г або кг; складу сиру у порядку переваги складників, що їх використовували під час його виробництва; харчової (поживної) та енергетичної цінності (калорійності) із указівкою на кількість жирів, білка у встановлених одиницях вимірювання на 100 г сиру; масової частки</p>	кг	10

	<p>жиру в сухій речовині, %; кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; номеру партії виробництва (крім споживчого пакування); умов зберігання; штрих кодового коду та т.ін.</p> <p>Характерний блідий колір з сіруватим відтінком під блакитною цвіллю. За формою являє собою «коржі» діаметром 30-60 сантиметрів і товщиною 3-5 сантиметрів. Сир м'який і приємний на смак з легким запахом нашатию. Цвілевих скоринка має виражений аміачний аромат, однак їстівна. Молодий сир має м'який і ніжний смак. У міру дозрівання м'якоть набуває гостроти. Чим тонше коржик - тим гостріше сир. Сир повинен бути упаковано у полімерні плівки, пакети багатошарові для вакуумного пакування або покривати парафіновими, полімерними або комбінованими сплавами та іншими пакувальними матеріалами згідно з чинними нормативними документами або матеріалами закордонного виробництва за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України. Сири в споживчому пакуванні пакують у дерев'яні, картонні ящики та іншу тару згідно з чинними нормативними документами або тару закордонного виробництва за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України, для контактування з харчовими продуктами, які забезпечують збереженість і якість продукту.</p> <p>Масова частка жиру в сухій речовині, не менше 60%</p> <p>Сир повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або ТУ У або ГОСТ, що діють на території України</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>		
15.	<p><b>Сир творожний Hochland або еквівалент</b></p> <p>Сир по типу «Творожний сир Hochland Вершковий». Частка жиру в сухій речовині не менше 65%. Товар має бути свіжим, без сторонніх присмаків та запахів, не пошкодженим. Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 90% від загального терміну зберігання. Відповідає ДСТУ Має відповідні маркування.</p> <p>Упаковка: пластиковий герметичний контейнер.</p> <p>Фасування: не менше 2 кг.</p>	кг	6
16.	<p><b>Сир плавлений Весела корівка або еквівалент</b></p> <p>Сири типу «Весела корівка». Жирність не менше 38%. Товар має бути свіжим, без сторонніх присмаків та запахів, не пошкодженим, в відповідній герметичній упаковці. Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 90% від загального терміну зберігання. З відповідним маркуванням товару. Без ГМО.</p> <p>Упаковка: фольгована упаковка.</p> <p>Фасування: не менше 70г</p>	шт	500