

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): Продукти харчування та сушені продукти різні (код ДК 021:2015 - 15890000-3: Продукти харчування та сушені продукти різні

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:
відкриті торги з особливостями ID: UA-2025-06-27-008561-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі –
581 968,00 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: 581 968,00 грн з ПДВ згідно з розрахунком до кошторису.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості визначені з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості.

Поставка товару за адресою:

- м. Київ, вул. Святослава Хороброго 9,

- м. Київ, вул. Ушинського, 34

Строк поставки до 31.10.2025 року на підставі заявок в асортименті та кількості вказаній в заявці (орієнтовно від 50 кг до 300 кг.) не пізніше 1 доби з отримання заявки.

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмету закупівлі

п/п	Найменування предмету закупівлі відповідно до тендерної документації	Од. виміру	Кількість
1.	Ванілін повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Фасування – 1 кг. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	10
2	Глазур кондитерська чорна (диски). Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Продукт Кондитерська глазур Склад: цукор, жир рослинний, какао порошок, суха молочна сировотка, емульгатор (соевий лецитин), сіль, ароматизатори «Шоколад», ванілін Алергени молоко и молочні продукти (в тому числі лактоза), соєвий лецитин Органолептичні вимоги смак і запах: прийнятний для даного виду полуфабрикату колір в розтопленому стані: темно- коричневий консистенція: при температурі: от 16-18°C – тверда; при 40 °C - рідка	кг	150

	Харчова цінність білки, г/100г 2,9 жири, г/100г 33,6 вуглеводи, г/100г 58,8 Енергетична цінність ккал/100г 549 кДж/100г 2297 Фізико-хімічні параметри (г/100г) масовая доля вологи, %: 1,5 масовая доля жиру, %: 33,6 ± 3,0 масовая доля цукру, %: 63,8 ± 3,0 Упаковка масса нетто 15,00кг ±1,0% Умови зберігання t (18±3)°C Вологість повітря 75% Термін придатності: не менше 12 міс		
3	Горіх фундук Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам. Бланшований, світлого тону, без темно-солом'яного та/або лимонно-жовтого забарвлення, темно-коричневе забарвлення не допускається. Допускаються незначні поверхневі дефекти за умови, що вони не впливають на загальний вигляд, якість, безпеку та товарний вид продукту в упаковці. Допускається наявність поверхневих подряпин у "четвірок" і у всіх "шматочків", у "половинок" за умови, що ними покрито не більше 10% площі поверхні шкірки. Не пошкоджена шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень. Наявність зморщених ядер не допускається Смак і запах Властиві фундуку, не прогорклі, без стороннього запаху та/або присмаку Пакування: вакуумна упаковка – 1 кг. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	50
4	Желатин. Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Зовнішній вигляд: гранули, крупинки, порошок. Колір: від світло-жовтого до жовтого. Запах: властивий желатину, без сторонніх запахів. Смак: прісний. Сторонні домішки: не допускаються. Пакування: художньо оформлена герметично запаяна поліпропіленова плівка або інша споживча упаковка, відповідно до технічних вимог виробника, яка відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару з урахуванням розмірів і типу упаковки, без надмірного ущільнення продукції. Пакування: паперовий пакет – 1 кг. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	24
5	Крем заварний Фортуна (або еквівалент) Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Склад: цукор-пудра, крохмаль модифікований Е1414, молоко незбиране сухе, сироватка демінералізована, стабілізаційна система ((альгінат натрію (Е-401), комплексоутворюючі солі (Е450, Е339, Е 516)), барвник β-каротин, ароматизатор ванільний. Строк придатності: 12 місяців в сухому прохолодному місці в закритих упаковках Умови зберігання: температура не вище ніж 25°C; відносній вологості повітря не вище 75% Упаковка: паперові пакети вагою 5,0 кг - 1,5%/ 25 кг – 1,5% Органолептичні показники: Зовнішній вигляд: Однорідна порошкоподібна маса, без грудочок Запах: Властивий інгредієнтам , які входять до складу продукту Колір: Властивий інгредієнтам , які входять до складу Фізико-хімічні показники: Вологість ,%, не більше 10.0 Масова частка металевих домішок, %, не більше 3x10⁴ Масова частка мінеральних домішок,% 1,0x10² Сторонні домішки не дозволено Показники безпеки Токсичні елементи : Свинець,мг/кг, не більше 0,5 Кадмій, мг/кг, не більше 0,1 Миш'як, мг/кг, не більше 10,0 Ртуть, мг/кг, не більше 0,01 Мідь, мг/кг, не більше 10,0 Цинк , мг/кг, не більше 30,0 Радіонукліди: Цезій-137, Бк/кг, не більше 20,0 Стронцій -90 , Бк/кг, не більше 5,0 Мікробіологічні показники: Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,1 г не дозволено Патогенні мікроорганізми, вт.ч. роду Сальмонела в 25г не дозволено Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше 1,0x10² Дріжджі , КУО в 1 г, не більше 1,0x10² Енергетична цінність: 1532,1 кДж/366,5 Фасовка пач	кг	150

	Термін придатності: не менше 12 міс		
6	Наповнювач харчовий Абрикосовий 80%. Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури. Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування. Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С. Склад: Абрикос висушений подрібнений, цукор, крохмаль модифікований, регулятор кислотності (Е 330), ароматизатор, консервант (Е 211) – 500 мг/кг Консистенція: гетерогенний, в'язкий. Дозування: не обмежене, за необхідністю Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,5 жири – 0 вуглеводи – 46 Енергетична цінність (ккал / 100 г): 180 Вміст шматочків, %, не менше: 80 Мікробіологічні показники: Токсикологічні показники (мг / кг, не більше): КМАФАМ – 50, БГКП в 1 г – не допускаються, Патогенні в т. ч. Salmonella, в 25 г – не допускаються, Дріжджі – не допускаються, Пліснява – 5, Pb – 1, Cd – 0,05, As – 1, Hg – 0,02, Cu – 25, Zn – 50. Тара / кількість: Відро поліпропіленове, гофротара: 6, 12, 15 кг Режим зберігання: при t від -5 °С до +10 °С: Термін зберігання: 180 діб (від дати виробництва)	кг	216
7	Наповнювач харчовий Вишневий 80%. Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури. Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування. Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С. Склад: Вишня, цукор, крохмаль модифікований, загущувач (Е 440), регулятор кислотності (Е 330), барвники (Е 150 b, Е 124, Е 122), ароматизатор «Вишня», консервант (Е 211) Консистенція: гетерогенний, в'язкий. Дозування: не обмежене, за необхідністю Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,4 жири – 0 вуглеводи – 29 Енергетична цінність (ккал / 100 г): 155 Вміст шматочків, %, не менше: 80 Тара / кількість: Відро поліпропіленове не менше 12 кг Зберігання: при t від -5 °С до +10 °С: 180 діб (від дати виробництва)	кг	180
8	Наповнювач харчовий начинка Макова. Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Опис виробу: натуральний продукт готовий до вживання, щільний, гетерогенний, термостабільний Застосування: наповнювач до кондитерських, молочних, хлібо – булочних виробів. Спосіб використання: продукт витримує нагрівання до температури 240 0С тому може вноситься як до так і після теплової обробки. Склад: мак олійний, цукор, патока, крохмаль модифікований, клітковина, олія рослинна, ароматизатор «Ваніль», консервант (Е 200). Консистенція: щільний, пластичний. Дозування: не обмежене, за необхідністю Харчова цінність (г / 100 г): білки – 5 жири – 14,9 вуглеводи – 48,5 Енергетична цінність (ккал / 100 г): 341,2 Вміст сухих речовин: 76 % Вміст маку в сухій речовині: 40 % Тара / кількість: Гофротара із поліетиленовим вкладишем не менше 15 кг Строк зберігання: при t від -5 °С до +10 °С: 180 діб (від дати виробництва)	кг	300

9	Наповнювач харчовий Персиковий. Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури. Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування. Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С. Склад: Персик подрібнений, цукор, крохмаль модифікований, регулятор кислотності (Е 330), ароматизатор, консервант (Е 211) – 500 мг/кг Консистенція: гетерогенний, в'язкий. Дозування: не обмежене, за необхідністю Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,5 жири – 0 вуглеводи – 46 Енергетична цінність (ккал / 100 г): 180 Вміст шматочків, %, не менше: 80-90 Мікробіологічні показники: Токсикологічні показники (мг / кг, не більше): КМАФАМ – 50, БГКП в 1 г – не допускаються, Патогенні в т. ч. Salmonella, в 25 г – не допускаються, Дріжджі – не допускаються, Пліснява – 5, Pb – 1, Cd – 0,05, As – 1, Hg – 0,02, Cu – 25, Zn – 50. Тара / кількість: Відро поліпропіленове, гофротара: 5 кг Режим зберігання: при t від -5 °С до +10 °С: Термін зберігання: 180 діб (від дати виробництва)	кг	100
10	Наповнювач харчовий Чорна смородина. Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури. Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування. Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С. Склад: Чорна смородина, цукор, крохмаль модифікований, загущувач (Е 440), регулятор кислотності (Е 330), ароматизатор ідентичний натуральному, консервант (Е 211) Консистенція: гетерогенний, в'язкий. Дозування: не обмежене, за необхідністю Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,2 жири – 0 вуглеводи – 35,7 Енергетична цінність (ккал / 100 г): 164,3 Вміст шматочків, %, не менше: 50 Тара / кількість: Відро поліпропіленове не менше 12 кг Зберігання: при t від -5 °С до +10 °С: 180 діб (від дати виробництва)	кг	48
11	Паста шоколадна з фундуком. Повинно відповідати ДСТУ 4660:2006 або ГОСТ або ТУ Склад: цукор-пісок, суміш рослинних жирів, фундук смажений (8%), молоко сухе знежирене, какао-порошок, лецитин соєвий Е322, ароматизатор ідентичний натуральному - фундук, ванілін, сіль кухонна. Зовнішній вигляд У вигляді пасти коричневого кольору Смак та запах Властивий для даного продукту без стороннього присмаку та запаху, консистенція – пастоподібна Масова частка вологи, % (не більше ніж 1,5) 1,5 Масова частка цукру, % (згідно рецептури ±3) 38.1% Ступінь подрібненості, % (не менше 90) - 90% Масова частка жиру, % (згідно рецептури ±3) 43% Масова частка золи, % (не більше ніж 0,1) 0,1 КМАФАнМ, КУО/г 1-Ю" БГКП (коліформи), в 0,01 Відсутні Патогенні мікроорганізми, вт.ч. бактерії сальмонели, в 25 г Відсутні Плісеневі гриби, КУО/г 50 Свинець 1 0,85 Кадмій 0,5 0,4 Миш'як 1 Менше 0,07 Ртуть 0,1 Менше 0,005 Мідь 50,00 27,9 Цинк 70,00 44,7	кг	195

	Афлатоксин БГ0.005 Менше 0,002 Тара / кількість: Відро поліпропіленове, гофротара: 2,5 кг Термін придатності: не менше 12 міс		
12	Наповнювач пастеризований смако-ароматичний на жировій основі «КОКОС» Наповнювач являє собою однорідну масу із використанням жирної кокосової стружки, цукру-піску, стабілізаторів та інших компонентів, згідно з рецептурою і який використовується для виготовлення кондитерських виробів, морозива, йогуртів і інших харчових продуктів. ТУ У 10.8-35720380-001:2020 Склад: цукор, кокосова стружка (27,7 %), патока крохмальна, вода питна, стабілізатори: пектин, альгінат натрію, ароматизатор «Кокос», консервант сорбінова кислота, харчовий барвник діоксид титану, регулятори кислотності: лимонна кислота, цитрат кальцію. Продукт не містить генетично модифікованих організмів. Пакування - гофрокартонний ящик з поліетиленовим пакетом масою нетто 10 кг. Термін зберігання з консервантом-від 0° до +18°C – не більше 6 місяців.	кг	120
13	Поліпшувач Спартакус. Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Склад: пшеничне борошно, ферменти: ксиланаза, амілаза; засіб обробки борошна: аскорбінова кислота, Е920 Тип дріжджів - сухі. Тип закваски - для хліба Тип - суміш Термін придатності: не менше 12 міс	кг	90
14	Родзинки сушені Культура – Виноград. Пакування – пакет., 100 гр.	кг	100
15	Спрінгель холодний. Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Прозорого кольору. Можна фарбувати гелевими харчовими барвниками. Гель має нейтральний смак. Може використовуватися як глянцеве покриття, легко наноситься на будь-яку поверхню, не вимагає нагріву. Можна ароматизувати. Не містить глютен. Не містить лактозу. Склад: глюкозно фруктовый сироп, вода питна, цукор білий, загущувач (Е440), регулятор кислотності - кислота лимонна (Е330), ароматизатор, консервант - сорбат калію (Е202) Вага: не менше 50г Термін придатності: не менше 12 міс	кг	6
16	Хлібопекарська суміш Хліб Литовський Uldo (або аналог) Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам. Склад - пшеничне борошно, цукор, сіль, млин, пшенична клейковина, ферменти: ксиланаза, амілаза; засіб обробки борошна: аскорбінова кислота	кг	15
17	Суміш для бісквітів та рулетних заготовок Шоколадна Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам. Склад: крохмаль пшеничний, мальтодекстрин, дигідропірофосфат натрію (Е450і), сода харчова (натрій двовуглекислий), сухе молоко, сухий глюкозний сироп, сіль кухонна. Пакування- паперові багатошарові мішки, 10 кг. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	20
18	Фруктове пюре Маракуйя. Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Заморожене без цукру натуральне Склад: м'якоть маракуї 100 % Упаковка: коробка 1 кг.	кг	2
19	Цукрова пудра. Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Склад: цукор (100%) Пудра не містить крохмалю і інших добавок. Цукрова пудра є білим розсипчастим порошком, дуже легким і повітряним, однорідним, без вкраплень. Характерний солодкий смак без стороннього присмаку. Приємний ванільно-вершковий аромат. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	250
20	Шоколад білий Norte Eurocao Miravet 30% (або аналог) Повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Опис продукту: Білий шоколадний кувертюр. Склад: цукор, какао масло, цільне сухе молоко, какао маса, емульгатор соняшниковий лецитин(Е322), ароматизатор ваніль. Вміст какао мінімум 29.7 %. Термін зберігання: 12 місяців від дати виготовлення.	кг	40