

## 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 за ДК 021:2015 - 15890000-3 Продукти харчування та сушені продукти різні).

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:**

відкриті торги з особливостями UA-2025-02-27-008959-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі**  
1 187 844,00 грн. з ПДВ.

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:** 1 187 844,00 грн., з ПДВ згідно з розрахунком до кошторису.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.**

Строк поставки товару до 31.08.2025 року.

Місце поставки Товару:

- м. Київ, вул. Святослава Хороброго, 9;

- м. Київ, вул. Ушинського, 34.

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

п/п	Найменування предмету закупівлі відповідно до тендерної документації	Од. виміру	Кількість
1.	Борошно мигдальне GRAND (або аналог) повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Гатунок -Вищий Мигдалеве борошно містить: Жирів - 55,9 г Білків – 22,4 г Вуглеводів – 12,3 г - Енергетична цінність (калорійність)): в 100г продукту - 635 ккал - Склад: ядро мигдалю. Упаковка - Картонна коробка або паперовий пакет. Термін придатності: не менше 12 міс.	кг	13
2.	Глазур кондитерська чорна (диски) повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Продукт Кондитерська глазур	кг	960

	<p>Склад: цукор, жир рослинний, какао порошок, суха молочна сироватка, емульгатор (соевий лецитин), сіль, ароматизатори «Шоколад», ванілін</p> <p>Алергени молоко і молочні продукти ( в тому числі лактоза), соєвий лецитин</p> <p>Органолептичні вимоги смак і запах: прийнятний для даного виду полуфабрикату</p> <p>колір в розтопленому стані: темно- коричневий</p> <p>консистенція: при температурі: от 16-18°C – тверда; при 40 °C - рідка</p> <p>Харчова цінність</p> <p>білки, г/100г 2,9</p> <p>жири, г/100г 33,6</p> <p>вуглеводи, г/100г 58,8</p> <p>Енергетична цінність ккал/100г 549</p> <p>кДж/100г 2297</p> <p>Фізико-хімічні параметри</p> <p>(г/100г) масова доля вологи, %: 1,5</p> <p>масова доля жиру, %: 33,6 ± 3,0</p> <p>масова доля цукру, %: 63,8 ± 3,0</p> <p>Упаковка масса нетто 15,00кг ±1,0%</p> <p>Умови зберігання t (18±3)°C</p> <p>Вологість повітря 75%</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		
3.	<p><b>Глюкозний сироп повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>Сироп глюкози - в'язка прозора рідина, по консистенції що нагадує мед, практично без смаку і запаху - використовується професійними кондитерами як пластифікатор і антикристалізатор.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	28
4.	<p><b>Горіх фундук</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Наявність зморщених ядер не допускається</p> <p>Смак і запах Властиві фундуку, не прогорклі, без стороннього запаху та/або присмаку</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	22
5.	<p><b>Желатин повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>Зовнішній вигляд: гранули, крупинки, порошок. Колір: від світло-жовтого до жовтого. Запах: властивий желатину, без сторонніх запахів. Смак: прісний. Сторонні домішки: не допускаються.</p> <p>Пакування: художньо оформлена герметично запаена 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.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	7
6.	<p><b>Начинка карамельна Cremfil classic caramel, Puratos (або еквівалент) повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>Кремova термостабільна готова до використання начинка зі смаком карамелі, виготовлена на водній основі. Може бути використана у будь-яких кондитерських і хлібобулочних виробках.</p> <p>Пакування – пластикове відро, вага 13000 г.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	52
7.	<p><b>Клейковина повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>Клейковина пшенична 82% – це білок пшеничного зерна, натуральний продукт без добавок та барвників.</p> <p>Склад: пшенична клейковина</p> <p>Має вигляд прозорої речовини не має запаху</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	72
8.	<p><b>Крем заварний Фортунa (або еквівалент) повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>Склад:</p> <p>цукор-пудра, крохмаль модифікований E1414, молоко незбиране сухе, сироватка демінералізована, стабілізаційна система ((альгінат натрію (E-401), комплексують солі (E450, E339, E 516)), барвник β-каротин, ароматизатор ванільний.</p> <p>Строк придатності: 12 місяців в сухому прохолодному місці в закритих упаковках</p> <p>Умови зберігання: температура не вище ніж 25°C; відносній вологості повітря не вище 75%</p> <p>Упаковка: паперові пакети вагою 5,0 кг - 1,5%/ 25 кг – 1,5%</p> <p>Органолептичні показники:</p> <p>Зовнішній вигляд: Однорідна порошкоподібна маса, без грудочок</p> <p>Запах: Властивий інгредієнтам , які входять до складу продукту</p> <p>Колір: Властивий інгредієнтам , які входять до складу</p> <p>Фізико-хімічні показники:</p> <p>Вологість ,%, не більше 10.0</p> <p>Масова частка металевих домішок, %, не більше 3x10<sup>4</sup></p> <p>Масова частка мінеральних домішок,% 1,0x10<sup>2</sup></p> <p>Сторонні домішки не дозволено</p> <p>Показники безпеки</p> <p>Токсичні елементи :</p> <p>Свинець, мг/кг, не більше 0,5</p> <p>Кадмій, мг/кг, не більше 0,1</p>	кг	170

	<p>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  Плісеньові гриби, КУО в 1 г, не більше 1,0x10<sup>2</sup>  Дріжджі, КУО в 1 г, не більше 1,0x10<sup>2</sup>  Енергетична цінність: 1532,1 кДж/366,5 Фасовка пач  Термін придатності: не менше 12 міс</p>		
9.	<p><b>Крем кондитерський з масовою часткою жиру 26% повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b>  Крем кондитерський пастеризований з масовою часткою жиру 26% це ароматизований продукт на рослинних жирах, який виготовлений по новітній німецькій технології і не містить холестерину. Крем це емульсія рослинних жирів та очищеної підготованої води з додаванням стабілізаторів, утримувача вологи, цукру, солі та ароматизатора.  Зовнішній вигляд Однорідна, в'язка емульсія, без грудочок жиру. Допускається густа консистенція, поодинокі бульбашки повітря  Смак та запах Характерний смак та запах, зумовлений внесеними харчовими добавками чи харчовими продуктами, сторонній присмак та запах не допускаються  Колір Від білого до світло – кремового, зумовленого внесеними харчовими домішками чи харчовими продуктами  Масова частка жиру %, не менше 26  Масова частка цукрози %, не менше 13  Масова частка вологи %, не більше 56  Калорійність, ккал 298  Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	310
10.	<p><b>Крохмаль кукурудзяний повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b>  Крохмаль кукурудзяний сухий вищого гатунку 1кг. Склад: крохмаль кукурудзяний сухий. Вміст калорій на 100г продукту: 1479.9кДж/353.7ккал. Поживна цінність на 100г продукту: білки - 0г, жири - 0г, вуглеводи - 86.9г. Умови зберігання: при температурі не вище +40°C та відносній вологості повітря не більше 75% у чистих, сухих та добре вентиляваних приміщеннях. Термін придатності: не менше 12 місяців.</p>	кг	2
11.	<p><b>Наповнювач харчовий Абрикосовий 80% повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b>  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, Рb – 1, Cd – 0,05, As – 1, Hd – 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)</p>	кг	216
12.	<p><b>Наповнювач харчовий Вишневий 80% повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b>  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</p>	кг	552

	Тара / кількість: Відро поліпропіленове не менше 12 кг Зберігання: при t від -5 С до +10 □С: 180 діб (від дати виробництва)		
13.	<b>Наповнювач харчовий начинка Макова повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b> 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 вноситись 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	1575
14.	<b>Наповнювач харчовий Персиковий повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b> 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, Рb – 1, Cd – 0,05, As – 1, Hd – 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	225
15.	<b>Наповнювач харчовий Чорна смородина повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b> 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	276
16.	<b>Паста фісташкова зелена повинно відповідати ДСТУ 4660:2006 або ГОСТ або ТУ</b> Паста фісташкова 100%, натуральна, без домішок. 1 кг кондитерське фасування. Термін придатності: не менше 12 міс	кг	1
17.	<b>Паста шоколадна з фундуком повинно відповідати ДСТУ 4660:2006 або ГОСТ або ТУ</b> 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,	кг	253,5

	<p>консистенція – пастоподібна</p> <p>Масова частка вологи, % (не більше ніж 1,5) 1,5</p> <p>Масова частка цукру, % (згідно рецептури ±3) 38.1%</p> <p>Ступінь подрібненості, % (не менше 90) - 90%</p> <p>Масова частка жиру, % (згідно рецептури ±3) 43%</p> <p>Масова частка золи, % (не більше ніж 0,1) 0,1</p> <p>КМАФАнМ, КУО/г 1-Ю"</p> <p>БГКП (коліформи), в 0,01 Відсутні</p> <p>Патогенні мікроорганізми, вт.ч. бактерії сальмонели, в 25 г Відсутні</p> <p>Плісєневі гриби, КУО/г 50</p> <p>Свинець 10,85</p> <p>Кадмій 0,5 0,4</p> <p>Миш'як 1 Менше 0,07</p> <p>Ртуть 0,1 Менше 0,005</p> <p>Мідь 50,00 27,9</p> <p>Цинк 70,00 44,7</p> <p>Афлатоксин БГ0.005 Менше 0,002</p> <p>Тара / кількість: Відро поліпропіленове, гофротара: 2,5 кг</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		
18.	<p><b>Поліпшувач S-500,</b> <b>повинно відповідати ДСТУ 4660:2006 або ГОСТ або ТУ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Підвищує стресостійкість тістових заготовок</li> <li>• Максимально укріплює клейковинний каркас</li> <li>• Забезпечує відмінний об'єм та ідеальну слоїсту структуру</li> <li>• Покращує зовнішній вигляд виробу.</li> </ul> <p>Склад: суха клейковина, пшеничне борошно, лактоза, цукрова пудра, емульгатор, борошно соєве, аскорбінова кислота, ферменти</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	20
19.	<p><b>Спрінгель холодний</b> <b>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>Прозорого кольору. Можна фарбувати гелевими харчовими барвниками.</p> <p>Гель має нейтральний смак. Може використовуватися як глянцево покриття, легко наноситься на будь-яку поверхню, не вимагає нагріву. Можна ароматизувати.</p> <p>Не містить глютен.</p> <p>Не містить лактозу.</p> <p>Склад: глюкозно фруктовый сироп, вода питна, цукор білий, загущувач (E440), регулятор кислотності - ктслота лимонна (E330), ароматизатор, консервант - сорбат калію (E202)</p> <p>Вага: не менше 50г</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	6
20.	<p><b>Суміш для бісквітних заготовок класична</b> <b>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>Концентрована порошкоподібна суміш для приготування тортових та рулетних заготовок. Економічна та проста у використанні. Забезпечує стабільну якість, еластичність, правильну структуру виробам.</p> <p>Склад: крохмаль пшеничний, мальтодекстрин, дигідропірофосфат натрію (E450i), сода харчова (натрій двовуглекислий), емульгатори E472-b, E 475, стабілізатор E450, сухе молоко, сухий глюкозний сироп, сіль кухонна.</p> <p>Енергетична цінність: 360,9 ккал /1508,6 кДж. Харчова (поживна) цінність в 100 г продукту: білки – 0,06 г; жири – 8,2 г; вуглеводи – 72,6 г.</p> <p>Зберігати при температурі не вище 25°C та відносній вологості повітря не вище 75%.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	70
21.	<p><b>Фруктове пюре Маракуйя</b> <b>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>Заморожене без цукру натуральне</p> <p>Склад: м'якоть маракуї 100 %</p> <p>Упаковка: коробка 1 кг.</p>	кг	1
22.	<p><b>Цукрова пудра</b> <b>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>Склад: цукор (100%)</p> <p>Пудра не містить крохмалю і інших добавок.</p> <p>Цукрова пудра є білим розсипчастим порошком, дуже легким і повітряним, однорідним, без вкраплень. Характерний солодкий смак без стороннього присмаку. Приємний ванільно-вершковий аромат.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	550
23.	<p><b>Наповнювач пастеризований смако-ароматичний фруктовий «ЯБЛУКО-ЧОРНА СМОРОДИНА 80%»</b></p> <p>Наповнювач являє собою гетерогенну масу із використанням свіжих яблук, чорної смородини, цукру, стабілізаторів та інших компонентів, згідно з рецептурою і який використовується для виготовлення кондитерських виробів і інших харчових продуктів.</p> <p>ТУ У 10.8-35720380-001:2020</p> <p>Склад: Яблуко свіже (70%), цукор, вода питна, чорна смородина заморожена (10%), крохмаль модифікований (E1442), консервант: сорбінова кислота (E200), регулятори кислотності: кислота аскорбінова (E330), лимонна кислота (E330), ароматизатори: «Чорна смородина», «Яблуко Голден».</p> <p>Пакування - гофрокартонний ящик з поліетиленовим пакетом масою нетто 15,0 кг</p> <p>Термін зберігання з консервантом-від 0° до +18°C – не більше 6 місяців.</p> <p>З моменту відкриття ящика продукт зберігати в щільно закритій упаковці при температурі від від 0° до +10°C – не більше 14 днів.</p>	кг	150

24.	<p><b>Маса кондитерська Фісташка 30%</b> Маса кондитерська є натуральним продуктом у вигляді тонкоподрібненої пастоподібної маси. Використовується як начинка в печиві та хлібо-булочних виробів, для декорування кондитерських виробів, а також як продукт для безпосереднього вживання. ДСТУ 4660:2017 Склад продукту: Цукор, фісташкова паста (30%), олії та жири рослинні рафіновані вибілені дезодоровані (олія пальмова та її фракції, олія соняшникова в частково гідрогенізованому та натуральному вигляді) в змінних пропорціях, крохмаль модифікований, сіль кухонна, емульгатор соєвий лецитин (E322), барвники натуральні. Пакування - ящики з гофрованого картону з поліетиленовими вкладишами або поліпропіленові відра з пломбованими кришками масою нетто до 10 кг Термін зберігання 8 місяців при дотриманні умов зберігання</p>	кг	20
25.	<p><b>Наповнювач пастеризований смако-ароматичний на жировій основі «КОКОС»</b> 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°С – не більше 6 місяців.</p>	кг	20
26.	<p><b>Суха суміш Tegral Panettone повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b> 100% суха суміш для виробництва високорецептурних здобних великодніх виробів. В склад суміші входять італійське борошно і натуральна пшенична закваска, які дозволяють випікати вироби з розвиненою структурою і вологою м'якушкою. Пакування – паперовий мішок не менше масою нетто 15 кг</p>	кг	90
27.	<p><b>Цукати з апельсинових шкуринок 10x10 мм</b> Склад: цедра апельсина, глюкозно-фруктозний сироп, регулятор кислотності, лимонна кислота E330. Без ГМО.</p>	кг	10
28.	<p><b>Суха суміш Patis Macaron, повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b> Готова суміш для приготування мигдальних кондитерських виробів. Опис: Суха сум Patis Macaron 5 кг Термін придатності: не менше 273 дні</p>	кг	10
29.	<p><b>Мигдальні пластівці</b> Склад – мигдаль 100 % Пакування – не менше масою 1кг. Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	4
30.	<p><b>Суха суміш Izi Шарлот (Easy Sharlot), 15 кг повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b> Суміш призначена для створення здобних виробів прискореним способом Термін придатності: не менше 12 міс</p>	кг	15
31.	<p><b>Поліпшувач Софтр Мелтінг повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b> Хлібопекарський покращувач для приготування високо рецептурної солодкої здоби з ніжною текстурою, що тане. Дозволяє домогтися ніжної текстури, що тане, збільшити термін зберігання готового виробу і продовжити термін свіжості продукту до 6 місяців, Унікальна комбінація вологості, м'якості, пружності та короткого укусу, Збільшений термін придатності дозволяє виробнику розширити географію поставок, Ідеально підходить для пончиків, паски, панеттоні та іншої солодкої здоби. Дозування: 2-4% до маси борошна. Термін придатності: не менше 9 міс</p>	кг	10
32.	<p><b>Закваска Sapore Medea повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b> Опис: Закваска Sapore Medea 25 кг BE Термін придатності: не менше 456 дні Упаковка: 1 кг</p>	кг	5
33.	<p><b>Журавлина сушена (вялена)</b></p>	кг	4