

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

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2024-01-31-010350-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 1 038 140,08 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: 1 038 140,08 грн з ПДВ згідно з розрахунком до кошторису.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Термін постачання — До 30.06.2024 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.

п/п	Найменування предмету закупівлі відповідно до тендерної документації	Найменування, країна виробника, країна та місце походження товару, відповідність за технічними характеристиками	Од. виміру	Кількість
1.	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 сиворотка,		кг	200

	<p>емульгатор (соєвий лецитин), сіль, ароматизатори</p> <p>«Шоколад», ванілін</p> <p>Алергени молоко и 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) масовая доля води, %: 1,5</p> <p>масовая доля жиру, %: 33,6 ± 3,0</p> <p>масовая доля цукру, %: 63,8 ± 3,0</p> <p>Упаковка масса нетто 15,00кг ±1,0%</p> <p>Термін придатності - 12 місяців після дати виготовлення</p> <p>Умови зберігання t (18±3)°C</p> <p>Вологість повітря 75%</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>			
2.	<p>Горіх фундук</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</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. Допускається наявність</p>		кг	30

	<p>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>			
3.	<p>Желатин</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</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. 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.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		кг	50
4.	<p>Житній солодовий екстракт</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		кг	84
5.	<p>Клейковина</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</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	50

6.	<p>Крем заварний Фортуна (або еквівалент) повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Склад:</p> <p>цукор-пудра, крохмаль модифікований E1414, молоко незбиране сухе, сироватка демінералізована, стабілізаційна система ((альгінат натрію (E-401), комплексоутворюючі 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 3×10^{-4}</p> <p>Масова частка мінеральних домішок, % $1,0 \times 10^{-2}$</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> <p>Миш'як, мг/кг, не більше 10,0</p> <p>Ртуть, мг/кг, не більше 0,01</p> <p>Мідь, мг/кг, не більше 10,0</p>		кг	520
----	---	--	----	-----

	<p>Цинк , мг/кг, не більше 30,0</p> <p>Радіонукліди:</p> <p>Цезій-137, Бк/кг, не більше 20,0</p> <p>Стронцій -90 , Бк/кг, не більше 5,0</p> <p>Мікробіологічні показники:</p> <p>Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,1 г не дозволено</p> <p>Патогенні мікроорганізми, вт.ч. роду Сальмонела в 25г не дозволено</p> <p>Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше 1,0x10²</p> <p>Дріжджі , КУО в 1 г, не більше 1,0x10²</p> <p>Енергетична цінність: 1532,1 кДж/366,5</p> <p>Фасовка пач</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>			
7.	<p>Наповнювач харчовий Абрикосовий 80% повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури.</p> <p>Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування.</p> <p>Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С.</p> <p>Склад: Абрикос висушений подрібнений, цукор, крохмаль модифікований, регулятор кислотності (Е 330), ароматизатор, консервант (Е 211) – 500 мг/кг</p> <p>Консистенція:гетерогенний, в'язкий.</p> <p>Дозування: не обмежене, за необхідністю</p> <p>Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,5 жири – 0</p>		кг	600

	<p>вуглеводи – 46</p> <p>Енергетична цінність</p> <p>(ккал / 100 г): 180</p> <p>Вміст шматочків, %, не менше:</p> <p>80</p> <p>Мікробіологічні показники:</p> <p>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, Hg – 0,02, Cu – 25, Zn – 50.</p> <p>Тара / кількість: Відро поліпропіленове, гофротара: 6, 12, 15 кг</p> <p>Режим зберігання: при t від -5 °С до +10 °С:</p> <p>Термін зберігання: 180 діб (від дати виробництва)</p>			
8.	<p>Наповнювач харчовий Вишневий 80% повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури.</p> <p>Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування.</p> <p>Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С.</p> <p>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)</p> <p>Консистенція: гетерогенний, в'язкий.</p> <p>Дозування: не обмежене, за необхідністю</p>		кг	768

	<p>Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,4</p> <p>жири – 0</p> <p>вуглеводи – 29</p> <p>Енергетична цінність</p> <p>(ккал / 100 г): 155</p> <p>Вміст шматочків, %, не менше:</p> <p>80</p> <p>Тара / кількість: Відро</p> <p>поліпропіленове не менше 12 кг</p> <p>Зберігання: при t від -5 С до +10 °С:</p> <p>180 діб (від дати виробництва)</p>			
9.	<p>Наповнювач харчовий Персиковий повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури.</p> <p>Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування.</p> <p>Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С.</p> <p>Склад: Персик подрібнений, цукор, крохмаль модифікований, регулятор кислотності (Е 330), ароматизатор, консервант (Е 211) – 500 мг/кг</p> <p>Консистенція: гетерогенний, в'язкий.</p> <p>Дозування: не обмежене, за необхідністю</p> <p>Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,5</p> <p>жири – 0</p> <p>вуглеводи – 46</p> <p>Енергетична цінність</p> <p>(ккал / 100 г): 180</p> <p>Вміст шматочків, %, не менше:</p>		кг	500

	<p>80-90</p> <p>Мікробіологічні показники:</p> <p>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,</p> <p>Pb – 1, Cd – 0,05, As – 1, Hg – 0,02, Cu – 25, Zn – 50.</p> <p>Тара / кількість: Відро поліпропіленове, гофротара: 5 кг</p> <p>Режим зберігання: при t від -5 °С до +10 °С:</p> <p>Термін зберігання: 180 діб (від дати виробництва)</p>			
10.	<p>Наповнювач харчовий Чорна смородина</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Опис виробу: готовий до використання продукт, густий, не текучий. В'язкість продукту залежить від температури.</p> <p>Застосування: Наповнювач для кондитерських та хлібо-булочних виробів. Може використовуватись як внутрішній наповнювач так і для зовнішнього декорування.</p> <p>Спосіб використання: Для нанесення використовувати кондитерські інструменти та пристосування. Рекомендується використовувати при температурі 12 – 18 0С.</p> <p>Склад: Чорна смородина, цукор, крохмаль модифікований, загущувач (Е 440), регулятор кислотності (Е 330), ароматизатор ідентичний натуральному, консервант (Е 211)</p> <p>Консистенція: гетерогенний, в'язкий.</p> <p>Дозування: не обмежене, за необхідністю</p> <p>Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,2 жири – 0 вуглеводи – 35,7</p>		кг	408

	<p>Енергетична цінність</p> <p>(ккал / 100 г): 164,3</p> <p>Вміст шматочків, %, не менше:</p> <p>50</p> <p>Тара / кількість: Відро поліпропіленове не менше 12 кг</p> <p>Зберігання: при t від -5 С до +10 °С: 180 діб (від дати виробництва)</p>			
11.	<p>Наповнювач харчовий начинка Макова</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Опис виробу: натуральний продукт готовий до вживання, щільний, гетерогенний, термостабільний</p> <p>Застосування: наповнювач до кондитерських, молочних, хлібо – булочних виробів.</p> <p>Спосіб використання: продукт витримує нагрівання до температури 240 0С тому може вноситься як до так і після теплової обробки.</p> <p>Склад: мак олійний, цукор, патока, крохмаль модифікований, клітковина, олія рослинна, ароматизатор «Ваніль», консервант (Е 200).</p> <p>Консистенція: щільний, пластичний.</p> <p>Дозування: не обмежене, за необхідністю</p> <p>Харчова цінність (г / 100 г): білки – 5 жири – 14,9 вуглеводи – 48,5</p> <p>Енергетична цінність</p> <p>(ккал / 100 г): 341,2</p> <p>Вміст сухих речовин: 76 %</p> <p>Вміст маку в сухій речовині: 40 %</p> <p>Тара / кількість: Гофротара із поліетиленовим вкладишем не менше 15 кг</p>		кг	2100

	<p>Строк зберігання: при t від -5°C до +10°C:</p> <p>180 діб (від дати виробництва)</p>			
12.	<p>Паста шоколадна з фундуком</p> <p>повинно відповідати ДСТУ 4660:2006 або ГОСТ або ТУ</p> <p>Склад: цукор-пісок, суміш рослинних жирів, фундук смажений (8%), молоко сухе знежирене, какао-порошок, лецитин соєвий E322, ароматизатор ідентичний натуральному - фундук, ванілін, сіль кухонна.</p> <p>Зовнішній вигляд У вигляді пасты коричневого кольору</p> <p>Смак та запах Властивий для даного продукту без стороннього присмаку та запаху, 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 1 0,85</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>		кг	560

	Тара / кількість: Відро поліпропіленове, гофротара: 2,5 кг Термін придатності: не менше 12 міс			
13.	<p>Поліпшувач хлібопекарський «Спартакус» або еквівалент</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>2. Склад продукту</p> <p>пшеничне борошно, ферменти: ксиланазу, амілаза; засіб обробки борошна: аскорбінова кислота, Е920</p> <p>3. Мета споживача / використання</p> <p>поліпшувач для випічки пшеничного хліба, дозування 0,5%</p> <p>4. Органолептичні показники</p> <p>вид: сипучий однорідний порошок</p> <p>колір: кремовий</p> <p>запах: типовий запах, сторонні запахи неприпустимі</p> <p>5. Фізико-хімічні норми</p> <p>вологість [%]: не більше 15 рН 10% -ного розчину: 2,0 - 5,0 потенциометрический</p> <p>кислотність [°]: 10,0 - 15,0</p> <p>зола [%]: 0,1 - 2,5 кадмій [мг / кг]: <0,2 свинець [мг / кг]: <0,2</p> <p>домішки: не допускається -</p> <p>6. Поживна цінність [100 г]</p> <p>Поживна цінність Поживна цінність [100 г смеса]</p> <p>енергетична цінність [кДж / ккал]: 1456/344</p> <p>вміст жирів [г]: 1,5</p> <p>- насичені жирні кислоти [г]: 0,3</p> <p>вміст вуглеводів [г]: 68,1</p> <p>- цукориди [г]: 6,1</p> <p>клітковина: 3,4</p> <p>вміст білків [г]: 12,7</p> <p>соль [г]: 0,08</p>		кг	70

	<p>7. Упаковка</p> <p>Паперові білі пакети з написом 2 + 1 PE `15 кг, етикетка</p> <p>8. Термін придатності</p> <p>9 місяців з дати виготовлення</p> <p>9. Маркування</p> <p>номер партії, мінімальний термін придатності, інструкція із застосування</p> <p>10. Умови зберігання</p> <p>температура</p> <p><30 ° с вологість</p> <p><75%</p> <p>Зберігати в сухих і провітрюваних приміщеннях.</p> <p>11. Алергени / ГМО</p> <p>Клейковіна</p> <p>Продукт може містити молоко, сою, кунжут, люпин, горіхи, яйця і їх похідні. / Продукт вільний від ГМО.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>			
14.	<p>Морська сіль</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		кг	10
15.	<p>Сода харчова</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		кг	48
16.	<p>Суміш для хліба Литовська (або еквівалент)</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		кг	90
17.	<p>Спрінгель холодний</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p>		кг	50

	<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 фруктовий сироп, вода питна, цукор білий, загущувач (E440), регулятор кислотності - кислота лимонна (E330), ароматизатор, консервант - сорбат калію (E202)</p> <p>Вага: не менше 50г</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>			
18.	<p>Суміш шоколадна для бісквітних заготовок</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</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	50
19.	<p>Шоколад білий</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Форма: каллети.</p>		кг	30

	<p>Шоколад має насичений смак і інтенсивний аромат притаманний шоколаду.</p> <p>Вміст шоколаду повинен становити не менше 50%</p> <p>Принність не менше 3 крапель.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>			
20.	<p>Розпушувач тіста</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Порошок призначений для додавання в борошно і тісто.</p> <ul style="list-style-type: none"> - надає випічці м'якість; - добре розчиняється; - нейтральний смак і відсутність запаху. <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		кг	40
21.	<p>Ваніль</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		кг	40
22.	<p>Кориця порошок</p> <p>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</p> <p>Кориця мелена. Зовнішній вигляд: порошкоподібний. Колір - коричневий різних відтінків. Запах та смак властивий кориці.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		кг	60