

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-2024-08-15-008977-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 624 376, 80 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:** 624 376, 80 грн. з ПДВ згідно з розрахунком до кошторису.

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

Термін постачання — До 31.12.2024 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.	<b>Борошно рисове</b> повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам Продукт з шліфованого рису повинен мати білосніжний колір, пудрову консистенцію, позбавлений смаку і		кг	40

	<p>запаху. Борошно містить багато крохмалю (80% обсягу борошна)</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>			
2.	<p><b>Карамель Пуратос або еквівалент повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b></p> <p>Кремова термостабільна готова до використання начинка зі смаком карамелі, виготовлена на водній основі.</p> <p>Не повинен змінювати своїх реологічних властивостей (консистенція, смак) в процесі зберігання готового виробу</p> <p>Має відмінну термостабільність</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		кг	39
3.	<p><b>Глазур кондитерська чорна (диски) повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>Продукт Кондитерська глазур</p> <p>Склад: цукор, жир рослинний, какао порошок, суха молочна сировотка, емульгатор (соєвий лецитін), 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 вологи, %: 1,5</p>		кг	900

	<p>масовая доля жиру, %: <math>33,6 \pm 3,0</math></p> <p>масовая доля цукру, %: <math>63,8 \pm 3,0</math></p> <p>Упаковка масса нетто 15,00кг <math>\pm 1,0\%</math></p> <p>Термін придатності - 12 місяців після дати виготовлення</p> <p>Умови зберігання t (<math>18 \pm 3</math>)°C</p> <p>Вологість повітря 75%</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>			
4.	<p><b>Какао порошок</b></p> <p><b>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>100% какао-порошок, натуральний. Отриманий традиційним способом</p> <p>Має характерний смак і аромат притаманний даному товару</p> <p>Колір: світло-коричневий.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>		кг	40
5.	<p><b>Клейковина</b></p> <p><b>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	80
6.	<p><b>Крем кондитерський з масовою часткою жиру 26%</b></p> <p><b>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>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.</p>		кг	280

	<p>Зовнішній вигляд Однорідна, в'язка емульсія , без грудочок жиру. Допускається густа консистенція, поодинокі бульбашки повітря</p> <p>Смак та запах Характерний смак та запах , зумовлений внесеними харчовими добавками чи харчовими продуктами , сторонній присмак та запах не допускаються</p> <p>Колір Від білого до світло – кремового, зумовленого внесеними харчовими домішками чи харчовими продуктами</p> <p>Масова частка жиру % , не менше 26</p> <p>Масова частка цукрози %, не менше 13</p> <p>Масова частка вологи %, не більше 56</p> <p>Калорійність, ккал 298</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс</p>			
7.	<p><b>Лимонна кислота повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b></p> <p>Кристалічна речовина білого кольору, температура плавлення 153 ° С, добре розчинна у воді, розчинна в етанолі, малорозчинна в діетіловому ефірі.</p> <p>Термін придатності: не менше 12 міс.</p>		кг	20
8.	<p><b>Наповнювач харчовий Абрикосовий 80%</b></p> <p><b>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b></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,</p>		кг	672

	<p>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 вуглеводи – 46</p> <p>Енергетична цінність (ккал / 100 г): 180</p> <p>Вміст шматочків, %, не менше: 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, Pb – 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>			
9.	<p><b>Наповнювач харчовий Вишневий 80% повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b></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</p>		кг	720

	<p>150 б, Е 124, Е 122), ароматизатор «Вишня», консервант (Е 211)</p> <p>Консистенція:гетерогенний, в'язкий.</p> <p>Дозування: не обмежене, за необхідністю</p> <p>Харчова цінність (г / 100 г): білки – 0,4 жири – 0 вуглеводи – 29</p> <p>Енергетична цінність (ккал / 100 г): 155</p> <p>Вміст шматочків, %, не менше: 80</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>			
<p><b>10.</b></p>	<p><b>Наповнювач харчовий смородина</b></p> <p><b>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b></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>		<p>кг</p>	<p>288</p>

	<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:</p> <p>180 діб (від дати виробництва)</p>			
11.	<p><b>Наповнювач харчовий Персиковий повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ</b></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 жири – 0 вуглеводи – 46</p> <p>Енергетична цінність</p> <p>(ккал / 100 г): 180</p> <p>Вміст шматочків, %, не менше:</p> <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,</p>		кг	288

	<p>Дріжджі – не допускаються, Пліснява – 5, 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>			
12.	<p><b>Суміш для бісквітних заготовок класична</b></p> <p><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	60
13.	<p><b>Шоколад білий</b></p> <p><b>повинно відповідати ДСТУ або ГОСТ або ТУ або іншим стандартам</b></p> <p>Форма: каллети.</p> <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>		кг	28



