

**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):** М'ясопродукти (Код за ДК 021:2015 - 15130000-8 М'ясопродукти)

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:**  
відкриті торги з особливостями UA-2026-03-04-008654-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі –**  
2 888 250,00 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:** 2 888 250,00 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:**

- Київська обл., Фастівський р-н, Гатненська територіальна громада, автодорога Київ-Одеса, 21 км. + 300 м., вулиця Відсутня, 1;
- м. Київ, пл. Солом'янська, 1;
- м. Київ, пр-т Повітряних Сил, 53;
- м. Київ, вул. І.Бекешкіної,3;
- м. Київ, вул. Святослава Хороброго, 9.

**Строк поставки товару:** до 30.09.2026 року

| № з/п | Найменування предмету закупівлі відповідно до тендерної документації   | Од. виміру | К-сть |
|-------|--|------------|-------|
| 1.    | <b>Сосиски вищого гатунку</b><br>Вага 50 грам з похибкою не більше 3%.<br>Сосиски вищого гатунку, вироблені з м'яса нежирної свинини та яловичини повинні відповідати ДСТУ 4436:2005 та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ У.<br>Зовнішній вигляд: Батончики сосисок з чистою, сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків;<br>Консистенція: Пружна та соковита (визначається в гарячому стані) | кг         | 600   |

|    |  |    |       |
|----|--|----|-------|
|    | <p>Вигляд фаршу на розрізі: Вироби з однорідною структурою - рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям. На розрізі можлива наявність дрібної пористості.</p> <p>Смак та запах: Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку</p> <p>Кожна партія товару повинна супроводжуватися сертифікатами відповідності (декларація виробника/посвідчення про якість згідно технологічної інструкції з дотриманням ветеринарно-санітарних правил).</p> <p>Маркування продукту закупівлі повинно бути на українській мові та відповідати вимогам Закону України №771/97-ВР від 23.12.1997 (із змінами та доповненнями), а саме: на кожному вакуумному поліетиленовому пакеті вказується – вага нетто, дата виробництва, кінцевий термін придатності, склад, печатка або етикетка із зазначенням найменування та адреси підприємства-виробника, термічний стан, харчова та енергетична цінність в 100 гр. продукту, гатунок тощо. Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники (ст.39 Закону).</p> <p>При виявленні Замовником дефектів продукту, простроченого терміну придатності товару, будь-якого іншого дефекту, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити дефектний товар зразу на місці поставки продукту, або вилучити накладну з реєстру оплати.</p> <p>За мікробіологічними показниками, вмістом пестицидів, токсичних елементів, мікротоксинів, гормональних препаратів, радіонуклідів не повинні перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%</p>   |    |       |
| 2. | <p><b>Ковбаса варена вищого гатунку, штучна оболонка</b></p> <p>Ковбаса варена вищого гатунку. Батони варених ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, злипів, бульонних та жирових набряків. Для ковбаси потрібна штучна оболонка, яка буде надавати форму, а також захищає від забруднень, механічного пошкодження, бактеріальної дії. Використовують штучну оболонку, яку виготовляють з полімерних матеріалів. Штучна оболонка має бути досить міцною, щільною, еластичною, волого- та газонепроникною, стійкою до дії мікроорганізмів, мати хорошу адгезію та зберігатись при кімнатній температурі. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом згідно з Санітарними правилами для підприємств продовольчої торгівлі у строк визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника.</p> <p>Оцінка якості: ДСТУ 4436:2005, ДСТУ 4529:2006 та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ (що діють на дату оголошення закупівлі) редакції національних та міжнародних стандартів, їх зміни та доповнення;</p> <p>Консистенція: Пружна;</p> <p>Вигляд фаршу на розрізі - Вироби з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям;</p> <p>Смак та запах - Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку;</p> <p>Форма, розмір та товарна відмітка (в'язання) батонів - Прямі батони довжиною від 15 см до 60 см;</p> <p>Гатунок - Вищий</p> <p>Залежно від основи сировини - Із свинини, яловичини</p> <p>Сировина, що повинна бути використана під час вироблення ковбас варених вищого сорту (в % до загальної маси сировини) - Не більше ніж 30 % субпродуктів першої категорії (язик, печінка, серце яловичі, баранячі та свинячі, мозок яловичий);</p> <p>За типовим асортиментом – <b>Лікарська або еквівалент та/або Молочна або еквівалент</b></p> <p>Спосіб випуску та продажу - Ваговий</p> <p>Споживче пакування - штучна оболонка.</p> <p>Транспортне пакування - Ящики з картону;</p> <p>Вимоги до транспортного пакування - Тара повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, накрита кришкою або обгорткованим папером, пергаментом, підпергаментом, полімерними матеріалами</p> <p>Вимоги до маркування - Транспортне маркування можна не наносити на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, але обов'язково треба вкладати</p> | кг | 1 600 |

|    |  |    |       |
|----|--|----|-------|
|    | <p>етикетку з реквізитами;<br/> Маркована оболонка ковбас варених повинна бути із зазначенням - назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення, інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту.<br/> Супровідна документація - Документи що підтверджують якість та безпечність продукції<br/> Гарантії виробника - Виробник гарантує відповідність якості ковбас вимогам ДСТУ та/або іншим зареєстрованим еквівалентним ТУ (що діють на дату оголошення закупівлі);<br/> За термічним станом - Виготовлена згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженими у встановленому порядку, дотримуючись санітарних правил;<br/> Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж) - Не менше 95 %<br/> Вага одиниці продукту - До 3 кг<br/> Додаткові вимоги: Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чиним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ.</p>  |    |       |
| 3. | <p><b>Ковбаса вищого гатунку напівкопчена</b><br/> Ковбаса напівкопчена вищого гатунку. Батони ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Для ковбаси потрібна штучна оболонка, яка буде надавати форму, а також захищає від забруднень, механічного пошкодження, бактеріальної дії. Використовують штучну оболонку, яку виготовляють з полімерних матеріалів. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника.<br/> Оцінка якості: ДСТУ 4436:2005, ДСТУ 4529:2006 та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ (що діють на дату оголошення закупівлі) редакції національних та міжнародних стандартів, їх зміни та доповнення;<br/> Консистенція: Пружна;<br/> Вигляд фаршу на розрізі - фарш від рожевого до темно-червоного кольору зі шматочками свинини та шпіку розміром не більше 5мм;<br/> Смак та запах - Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку;<br/> Форма, розмір та товарна відмітка (в'язання) батонів - Прямі батони довжиною від 15 см до 60 см;<br/> Гатунок - Вищий<br/> Залежно від основи сировини - Із свинини, яловичини<br/> Сировина, що повинна бути використана під час вироблення ковбас варених вищого сорту (в % до загальної маси сировини) - Не більше ніж 30 % субпродуктів першої категорії (язик, печінка, серце яловичі, баранячі та свинячі, мозок яловичий);<br/> За типовим асортиментом – «Саламна», «Сервелат» або еквівалент група полукопчених ковбас<br/> Спосіб випуску та продажу - Ваговий<br/> Споживче пакування - штучна оболонка.<br/> Транспортне пакування - Ящики з картону;<br/> Вимоги до транспортного пакування - Тара повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, накрита кришкою або обгорткованим папером, пергаментом, підпергаментом, полімерними матеріалами<br/> Вимоги до маркування - Транспортне маркування можна не наносити на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, але обов'язково треба вкладати етикетку з реквізитами;<br/> Маркована оболонка ковбас варених повинна бути із зазначенням - назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення, інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту.<br/> Супровідна документація - Документи що підтверджують якість та безпечність продукції<br/> Гарантії виробника - Виробник гарантує відповідність якості ковбас вимогам ДСТУ та/або іншим зареєстрованим еквівалентним ТУ (що діють на дату оголошення закупівлі);<br/> За термічним станом - Виготовлена згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженими у встановленому порядку, дотримуючись санітарних правил;<br/> Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж) - Не менше 95 %<br/> Вага одиниці продукту - До 0,7 кг<br/> Додаткові вимоги Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для</p> | кг | 2 000 |

|    |   |    |     |
|----|---|----|-----|
|    | харчових продуктів, що передбачені чиним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ.  |    |     |
| 4. | <p><b>Вироби з м'яса делікатесні (балик зі свинини)</b></p> <p>Балик з м'яса свинини, задньої або передньої частини туші, варенокопчені; вакуумна упаковка по 1-2 кг; якість відповідно до ДСТУ та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ. Кожна партія товару повинна супроводжуватися сертифікатами відповідності (декларація виробника/посвідчення про якість згідно технологічної інструкції з дотриманням ветеринарно-санітарних правил).</p> <p>Маркування продукту закупівлі повинно бути на українській мові та відповідати вимогам Закону України №771/97-ВР від 23.12.1997 (із змінами та доповненнями), а саме: на кожному вакуумному поліетиленовому пакеті вказується – вага нетто, дата виробництва, кінцевий термін придатності, склад, печатка або етикетка із зазначенням найменування та адреси підприємства-виробника, термічний стан, харчова та енергетична цінність в 100 гр. продукту, гатунок тощо. Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники (ст.39 Закону).</p> <p>При виявленні Замовником дефектів продукту, простроченого терміну придатності товару, будь-якого іншого дефекту, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити дефектний товар зразу на місці поставки продукту, або вилучити накладну з реєстру оплати.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%</p>   | кг | 500 |
| 5. | <p><b>Виріб з філе курчат бройлерів варено-копчений</b></p> <p>М'ясо філе копчене помірно світло-жовтого кольору з ароматом спецій та диму, без сторонніх присмаків; упаковка в газовому середовищі по 1-2 кг; якість відповідно до ДСТУ та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ.</p> <p>Кожна партія товару повинна супроводжуватися сертифікатами відповідності (декларація виробника/посвідчення про якість згідно технологічної інструкції з дотриманням ветеринарно-санітарних правил).</p> <p>Маркування продукту закупівлі повинно бути на українській мові та відповідати вимогам Закону України №771/97-ВР від 23.12.1997 (із змінами та доповненнями), а саме: на кожному вакуумному поліетиленовому пакеті вказується – вага нетто, дата виробництва, кінцевий термін придатності, склад, печатка або етикетка із зазначенням найменування та адреси підприємства-виробника, термічний стан, харчова та енергетична цінність в 100 гр. продукту, гатунок тощо. Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники (ст.39 Закону).</p> <p>При виявленні Замовником дефектів продукту, простроченого терміну придатності товару, будь-якого іншого дефекту, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити дефектний товар зразу на місці поставки продукту, або вилучити накладну з реєстру оплати.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%</p> | кг | 500 |
| 6. | <p><b>Грудинка свинини копчена, вищого гатунку</b></p> <p>Фасована у вакуумну упаковку, повинна відповідати ТУ У (або ГОСТ, ДСТУ, що діють на території України) і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника. Має бути виготовлена з м'язової тканини на ребрах свині, яка представляє собою цілий шматок з прослойками сала свинини. Копчена з додаванням спецій та прянощів, та т.п. Смак та запах приємний, без сторонніх присмаків та запахів. Не допускається продукт з пліснявою, слизю на оболонці. Умови зберігання – при температурі від 0 до + 6 °С, та відносній вологості повітря – 75-78 %. Строк придатності товару повинен становити не менше 20 діб від терміну зберігання даного виду товару з дня поставки його на склад Замовника. Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%. Зазначений продукт повинен бути у натуральній оболонці та у вакуумній упаковці. Обов'язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку, що має бути зазначено на упаковці.</p>   | кг | 300 |
| 7. | <b>«Горішок» свинний копчений вищого гатунку</b>  | кг | 300 |

|     |  |    |       |
|-----|--|----|-------|
|     | <p>Упаковано під вакуумом.</p> <p>Склад: Свинина тазостегнова частина, вода, сіль, стабилизатори, крохмаль модифікований (кукурудза), загущувачі, посилювач смаку та аромату, сироп глюкози (кукурудза), антиоксидант, екстракти спецій (перець чорний, часник), смаженого м'яса, фіксатор кольору нітрит натрію.</p> <p>Може містити сліди яєчних продуктів, селери, сої, глютену, гірчиці, лактози.</p> <p>Умови зберігання та строк придатності не більше 27 (діб): при температурі від 0°C до 6°C.</p> <p>Якість відповідно до ДСТУ та/або інші зареєстровані еквівалентні ТУ.</p> <p>Кожна партія товару повинна супроводжуватися сертифікатами відповідності (декларація виробника/посвідчення про якість згідно технологічної інструкції з дотриманням ветеринарно-санітарних правил).</p> <p>Маркування продукту закупівлі повинно бути на українській мові та відповідати вимогам Закону України №771/97-ВР від 23.12.1997 (із змінами та доповненнями), а саме: на кожному вакуумному поліетиленовому пакеті вказується – вага нетто, дата виробництва, кінцевий термін придатності, склад, печатка або етикетка із зазначенням найменування та адреси підприємства-виробника, термічний стан, харчова та енергетична цінність в 100 гр. продукту, гатунок тощо. Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники (ст.39 Закону).</p> <p>При виявленні Замовником дефектів продукту, простроченого терміну придатності товару, будь-якого іншого дефекту, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити дефектний товар зразу на місці поставки продукту, або вилучити накладну з реестру оплати.</p> <p>Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%</p> |    |       |
| 8.  | <p><b>Сосиски молочні варені</b></p> <p>Сосиски типу молочні, варена, натуральна оболонка, вищого гатунку, термостабільна. Вага 0,075-0,080 г/шт., довжина 18-19 см/шт., діаметр 23 мм, вакуумна упаковка не більше 15 шт./уп. Склад: яловичина знежилowana першого гатунку, м'ясо курей обвалене знежилowane, сало свиняче.), сіль, спеції. Консистенція: пружна та соковита (визначається в гарячому стані). Вигляд фаршу на розрізі: вироби з однорідною структурою - рожевий або світло- рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.</p> <p>Смак та запах: властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Додаткові вимоги Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чиним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ.</p>  | кг | 2 500 |
| 9.  | <p><b>Сосиски типу «Баварські» варено-копчені</b></p> <p>Ковбаски варені, напівкопчені, натуральна оболонка, вищого гатунку, термостабільна. Вага 0,075-0,080г/шт., довжина 18-19 см/шт., діаметр 23 мм, вакуумна упаковка не більше 15 шт./уп. Склад: м'ясна сировина не менше 95% (яловичина, свинина), сіль, спеції. Консистенція: пружна та соковита (визначається в гарячому стані). Вигляд фаршу на розрізі: вироби з однорідною структурою - рожевий або світло- рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.</p> <p>Смак та запах: властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Додаткові вимоги Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чиним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ.</p>   | кг | 2 500 |
| 10. | <p><b>Ковбаски типу «Нюрнберзькі» варено-копчені</b></p> <p>Ковбаски варені, напівкопчені, натуральна оболонка, вищого гатунку, термостабільна. Вага 0,050-0,070 г/шт., довжина 17-19 см/шт., діаметр 23 мм, вакуумна упаковка не більше 10 шт./уп.</p> <p>Склад: м'ясна сировина не менше 95% (курятини), сіль, спеції. Консистенція: пружна та соковита (визначається в гарячому стані). Вигляд фаршу на розрізі: вироби з однорідною структурою - рожевий або світло- рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.</p>  | кг | 500   |

|     |  |    |     |
|-----|--|----|-----|
|     | <p>Смак та запах: властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Додаткові вимоги</p> <p>Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чиним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ та/або іншим зареєстрованим еквівалентним ТУ</p>   |    |     |
| 11. | <p><b>Ковбаски типу «Мюнхенська» гриль</b></p> <p>Ковбаски варені, напівкопчені, натуральна оболонка, вищого ґатунку, термостабільна. Вага 0,075-0,080 г/шт., довжина 18-19 см/шт., діаметр 23 мм, вакуумна упаковка не більше 15 шт./уп.</p> <p>Склад: м'ясна сировина не менше 95% (яловичина, свинина), сіль, спеції. Консистенція: пружна та соковита (визначається в гарячому стані). Вигляд фаршу на розрізі: вироби з однорідною структурою - рожевий або світло- рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.</p> <p>Смак та запах: властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Додаткові вимоги: Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чиним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ та/або іншим зареєстрованим еквівалентним ТУ</p> | кг | 500 |
| 12. | <p><b>Ковбаски типу «Курячі гриль»</b></p> <p>Ковбаски варені, напівкопчені, натуральна оболонка, вищого ґатунку, термостабільна. Вага 0,70-0,90 г/шт., довжина 11-13 см/шт., вакуумна упаковка не більше 15 шт./уп.</p> <p>Склад: м'ясна сировина не менше 95% (курятинна), сіль, спеції. Консистенція: пружна та соковита (визначається в гарячому стані). Вигляд фаршу на розрізі: вироби з однорідною структурою - рожевий або світло- рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.</p> <p>Смак та запах: властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Додаткові вимоги: Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чиним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ та/або іншим зареєстрованим еквівалентним ТУ</p>                               | кг | 500 |