

**Обґрунтування
технічних, якісних характеристик**

код ДК 021:2015 - «Єдиний закупівельний словник» – 15110000-2 М'ясо

Лот 1 - М'ясо яловиче свіже або охолоджене I категорії (туша вагою не менше 185-220кг):

№	Найменування	Якісні характеристики	Один. виміру	Кіль- кість
1	<i>М'ясо яловиче свіже або охолоджене I категорії (туша вагою не менше 185-220кг)</i>	<p>Виробляють відповідно до вимог ДСТУ 6030: 2008. М'ясо I категорії, I клас (вагою не менше 185-220 кг); туша рубана на 4 частини. М'ясо повинно бути кольором від світло-рожевого до світло-червоного. М'ясо охолоджене, без великої кількості жиру. М'ясо упруге, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Смак і запах - притаманний свіжому м'ясу. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо.</p> <p><u>Безпечність продуктів харчування:</u> Відповідність санітарно-гігієнічним вимогам до даного продукту, визначених законодавством України. Наявність сертифікату виробника. Без ГМО.</p> <p><u>Пакування:</u> повинно бути розфасовано та упаковано таким способом, який дозволяє забезпечити збереження споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам.</p>	кг	1 300

Лот 2 – Четвертина куряча свіжа або охолоджена:

№	Найменування	Якісні характеристики	Один. виміру	Кіль- кість
1	<i>Четвертина куряча свіжа або охолоджена</i>	<p>Виробляють відповідно до вимог ДСТУ 3143:2013. <u>Зовнішній вигляд:</u> Поверхня чиста, суха, не завітрена, без згустків крові. Оперіння повністю видалено. Шкіра чиста, суха, не завітрена, без подряпин, розривів, плям та синців. Колір блідо-жовтий з рожевим відтінком або без нього. Відсутні сліди заморожування. Кісткова система без переломів і деформацій. М'язи щільні, пружні, якщо натиснути пальцем ямка, що утворилася, швидко вирівнюється. Колір м'язової тканини від блідо-рожевого до рожевого. Запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо.</p> <p><u>Безпечність продуктів харчування:</u> Відповідність санітарно-гігієнічним вимогам до даного продукту, визначених законодавством України. Наявність сертифікату виробника. Без ГМО.</p> <p><u>Пакування:</u> повинно бути розфасовано та упаковано таким способом, який дозволяє забезпечити збереження</p>	кг	1 550

	споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам.		
--	---	--	--

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством України, в тому числі Законом України « Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів », державними, галузевими стандартами.

Поставка товару:

- по Лоту 1- 2 рази на місяць (окрім неділі та святкових вихідних) до 12.00 години;
- по Лоту 2 - 2 рази на тиждень (окрім неділі та святкових вихідних) до 12.00 години.

Постачальник зобов'язаний передати Покупцеві Товар з терміном придатності, на момент поставки, не **менше 80 %** від встановлених виробником термінів зберігання, для кожної окремої позиції.

Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару .

Доставка, навантаження та розвантаження товару здійснюється за рахунок постачальника.

Технічні, якісні та кількісні характеристики предмету закупівлі складені виходячи з очікуваної вартості закупівлі, наявної потреби на 2022 рік та у відповідності до діючих на території України цін на продукти харчування, у тому числі на м'ясо відповідно до довідок Головного управління статистики в Херсонській області, дійсної на час формування заявки на закупівлю.

Ідентифікатор плану закупівлі: UA-2022-01-27-010181-b

Очікувана вартість закупівлі – **253 350,00 грн (з ПДВ)**

Більш детально з процедурою закупівлі можна ознайомитися за посиланням <https://prozorro.gov.ua/>.

Уповноважена особа



Ольга ШУВАЄВА