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

Термін постачання: з дати укладання договору по 31 грудня 2024р.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

**Конкретна назва предмета закупівлі: ДК 021:2015: 15110000-2 М`ЯСО (свинина(м’якоть) , яловичина(м’якоть), курка(тушка), філе куряче,**

**стегно куряче)**

**Обсяг бюджетних призначень – 373400,00 грн.**

**Інформація про технічні, кількісні, якісні характеристики предмета закупівлі**

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування | Кількість, кг | Вимоги до предмета закупівлі |
| М’ясо свинини(м’якоть) | 300 | Мясо свинини (задня частина лопатки,ошийок) – **нежирне,** охолоджене повинне бути від свині м’ясної породи без кісток (м’якуш), охолоджене з температурою в товщині м’якоті не більше 5 °С не менше 00С, та бути одержано від забою здорової тварини.З м’яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.) і жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки.М’язова тканина розвинена добре, особливо на спинній та тазо­ стегновій частинах. Термічний стан свинини: парна; остигла; охолоджена; М'ясо свиней має бути свіжим за органолептичними, хімічними, мікроскопічними та гістологічними показниками, без ослизнювання та стороннього запаху. М'язова тканина в місцях розділення — від світло-рожевого до червоного кольору; Свинину постачається партіями., з оформленям посвідченням про якість і безпечність Та ветеринарним документом установленої форми, наданим до одночасного здавання-приймання. Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів у порядку державного санітарного нагляду.Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. По консистенції м’ясо має бути пружним та еластичним. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса. Без ГМО.Українського виробництваКатегорія-перша.Колір- від блідо-рожевого до червоного.Розфасована та упакована в поліетиленові пакети, які термозварюються, вагою 2 -2,5 кг.Упаковка м'яса повинна мати маркування, нанесене типографським способом або іншим способом незмивною фарбою, що не пахне і не змивається, безпосередньо на пакувальний матеріал, на етикетку, з зазначанням: — назви та адреси виробника, його товарного знака (за наявності), телефону, адреси потуж¬ності виробництва; — виду м'яса, категорії та його термічного стану; — маси нетто, брутто, кг; — дати виробництва (число, місяць, рік); — умов зберігання; : ' — строку придатності; — номера партії; — позначення номера ДСТУ. Маркування повинно бути державною мовою згідно з вимогами чинного законодавства, зокрема Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».Тара має бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, щоб забезпечити свинину від пошкоджень і забруднення. Ящики мають бути з середини вистелені пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом — згідно з ГОСТ 1760, або целюлозною плівкою— згідно з ГОСТ 7730.Якість товару повинна відповідати ДСТУ 4590:2006. |
| М’ясо яловичини,м’якоть | 300 | Мясо яловичини (задня частина лопатки, ошийок) – нежирне, охолоджене м’якуш, отриманий від спинної, поперекової та лопаткової частин туш повинне бути без кісток (м’якоть), охолоджене з температурою в товщині м’якоті не більше 5 °С не менше 00С, та бути одержано від забою здорової тварини.З м’яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.) і жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки. Краї зарівнені та без бахромокГлибина надрізів м’язової тканини не більше 10 мм. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Має бути без стороннього запаху, по консистенції м’ясо має бути пружним та еластичним. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса. Без ГМОМ’язова тканина розвинена добре, особливо на спинній та тазо¬ стегновій частинах. Термічний стан свинини: парна; остигла; охолоджена; М'ясо має бути свіжим за органолептичними, хімічними, мікроскопічними та гістологічними показниками, без ослизнювання та стороннього запаху. М'язова тканина в місцях розділення — від світло-рожевого до червоного кольору;. Яловичину постачається партіями, з оформленям посвідченням про якість і безпечність та ветеринарним документом установленої форми, наданим до одночасного здавання-приймання. Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів у по¬рядку державного санітарного нагляду.Українського виробництваКатегорія-перша.Колір- від блідо-рожевого до червоного.Розфасована та упакована в поліетиленові пакети, які термозварюються, вагою 2 -2,5 кг.Упаковка м'яса повинна мати маркування, нанесене типографським способом або іншим способом незмивною фарбою, що не пахне і не змивається, безпосередньо на пакувальний матеріал, на етикетку, з зазначанням: — назви та адреси виробника, його товарного знака (за наявності), телефону, адреси потуж¬ності виробництва; — виду м'яса, категорії та його термічного стану; — маси нетто, брутто, кг; — дати виробництва (число, місяць, рік); — умов зберігання; : ' — строку придатності; — номера партії; — позначення номера ДСТУ. Маркування повинно бути державною мовою згідно з вимогами чинного законодавства, зокрема Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Тара має бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, щоб забезпечити свинину від пошкоджень і забруднення. Ящики мають бути з середини вистелені пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом — згідно з ГОСТ 1760, або целюлозною плівкою— згідно з ГОСТ 7730.Якість товару повинна відповідати ДСТУ 4589:2006**.** |
| Курка (тушка) | 500 |  Охолоджене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2 до +4 включно. Без згустків крові, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена. Жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше ніж на один сантиметр. Внутрішня поверхня чиста без згусків крові, без льодяної глазурі та снігу. З повністю видаленим оперінням, добре знекровлені, без переломів стегнових кісток. Вага не менш 2кг.Запах-властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів.Біловато-жовтого кольору з рожевим відтінком. Властивий м’ясу даного виду птиціРозфасована та упакована в поліетиленові пакети, які термозварюються, по одній тушці курки в пакеті.Українського виробництва.Маркування Державною мовою згідно з вимогами чинного законодавства, зокрема Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».Якість товару повинна відповідати ДСТУ 3143:2013 |
| Філе куряче | 500 | Охолоджене без шкірки та кісток овальної форми. Не допускається до реалізації повторно заморожені напівфабрикати. Без ГМО Філе куряче охолоджене з температурою в товщині м’якоті не більше 4°С не менше 00СПоверхня має бути без колодочок і волосків, без слизу, суха. Колір блідо-рожевий. М'язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Запах специфічний, властивий свіжому м'ясу відповідного виду птиці. Філе натуральне без шкіри і поверхневої плівки, сухожилки перерізані в двох-трьох місцях, Українського виробництва..**Колір-властивий м’ясу даного виду птиці.****Розфасоване та упаковане в поліетиленові пакети, які термозварюються, вагою 2-2,5 кг. Упаковка м'яса повинна мати марковання, нанесене типографським способом або іншим способом незмивною фарбою, що не пахне і не змивається, безпосередньо на пакувальний матеріал, на етикетку, з зазначанням: — назви та адреси виробника, його товарного знака (за наявності), телефону, адреси потуж¬ності виробництва; — виду м'яса, категорії та його термічного стану; — маси нетто, брутто, кг; — дати виробництва (число, місяць, рік); — умов зберігання; — строку придатності; — номера партії; — позначення номера ДСТУ. Тара має бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху. Ящики мають бути з середини вистелені пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом — згідно з ГОСТ 1760, або целюлозною плівкою— згідно з ГОСТ 7730.****Маркування-** державною мовою згідно з вимогами чинного законодавства, зокрема Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».**Якість товару повинна відповідати ДСТУ 3143:2013.** |
| Стегно куряче | 500 | Охолоджене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2 до +4 включно. Без згустків крові, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена. Жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше ніж на один сантиметр. Внутрішня поверхня чиста без згусків крові, без льодяної глазурі та снігу. З повністю видаленим оперінням, добре знекровлені, без переломів стегнових кісток.Запах-властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів.Біловато-жовтого кольору з рожевим відтінком. Властивий м’ясу даного виду птиціРозфасована та упакована в поліетиленові пакети, які термозварюються, по 2-2,5 кг в пакеті.Українського виробництва.Маркування Державною мовою згідно з вимогами чинного законодавства, зокрема Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».Якість товару повинна відповідати ДСТУ 3143:2013 |

Будь-які посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва передбачає можливість надання учасниками еквіваленту (технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).