**Код ДК 021-2015 –15110000-2 – М'ясо (М'ясо в асортименті)**

**Номер у Prozorro UA-2021-03-09-000913-a**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вимоги Тендерної документації** | **Обгрунтування** |
| Технічні характеристики1. Печінка яловичини - свіжа або охолоджена (І категорії, колір рівний, темно-червоний з коричневим відтінком, характерний для свіжої печінки).

2. Свинина крупно-кускова без кістки - свіжа або охолоджена ІІ категорії (колір та запах властивий свіжому м’ясу).3. Яловичина філе задня частина - свіжа або охолоджена , І категорії (колір та запах властивий свіжому м’ясу).4. Яловичина, тазостегнова частина, заморожена- заморожена, І категорії (колір та запах властивий свіжому м’ясу.5. Окорока курячі, охолоджені - свіжі або охолоджені (без пожовтіння, потемніння без стороннього запаху).6. Філе куряче, охолоджене - свіже або охолоджене без кістки (блідо-рожевого кольору, без стороннього запаху).7. Кури-тушки бройлери, заморожені - І категорії, заморожені (чисті, без синців).8. Печінка куряча, свіжа чи охолоджена - свіжа чи охолоджена (колір рівний, темно-червоний з коричневим відтінком, характерний для свіжої печінки).9. ПОСТАЧАЛЬНИК гарантує якість товару, що постачається Замовнику за договором про закупівлю протягом встановленого строку придатності товару, при умові дотримання Замовником умов зберігання.10. Доставка товару здійснюється транспортом ПОСТАЧАЛЬНИКа, завантажувально -розвантажувальні роботи за рахунок ПОСТАЧАЛЬНИКа. | Забезпечення продуктами харчування їдальні філії з метою організації харчування працівників |
| Якісні характеристикиДСТУ 4589:2006 , ДСТУ 7158:2010 , ДСТУ 6030:2008, ДСТУ 3143:2013 , ДСТУ 1558-91 або НТД виробника  | З А К О Н У К Р А Ї Н И«Про безпечність та якість харчових продуктів»від 6 вересня 2005 року  N 2809-IV |
| Очікувана вартість :**719 905,68 грн. з ПДВ:****Лот № 1 – 322 248,54 грн. з ПДВ****Лот № 2 – 397 657,14 грн. з ПДВ** | За результатами маркетингового дослідження ринку, вартісних показників останньої закупівлі та на виконання вимог наказу від 26.02.2016 № 107 Ц |