**Обґрунтування**

**технічних та якісних характеристик предмета закупівлі
код ДК 021:2015 – 15110000-2 «М'ясо» (м'ясо яловичина, м'ясо свинина, печінка яловичини охолоджене, м'ясо птиці охолоджене)**

 (назва предмета закупівлі)

**(номер / ідентифікатор закупівлі (UA-2022-06-29-002050-a)**

**Для забезпечення студентської їдальні м’ясом для приготування страв**

**є необхідність в його закупівлі на друге півріччя 2022 рік в кількості 2 150** **кг.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Технічні (якісні) характеристики предмета закупівлі | Параметри технічних (якісних) характеристик предмета закупівлі | Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  **Яловичина задня частина охолоджена без кістки:** Зовнішній вигляд.КолірЗапахТемпература в товщі м’язів 0С**Свинина корейка без кістки охолоджена**Зовнішній виглядКонсистенціяКолірЗапахТемпература в товщі м’язів 0С**Свинина стегно без кістки охолоджене**Зовнішній виглядКолірЗапахТемпература в товщі м’язів 0С**Печінка яловичини охолоджена**Зовнішній виглядКолірКонсистенція Температура в середені шматка, 0С**Філе індик охолоджене**Зовнішній виглядКолір м’язової тканиниЗапахКонсистенція охолодженого м’ясаТемпература**Курине стегно охолоджене**Зовнішній виглядСтупень зняття оперенняСтан шкіриСтан кісткової системиКолір жируЗапахКонсистенція охолодженого м’ясаТемпература, 0С**Курине філе охолоджене**Зовнішній виглядКолір жируКолір м’язової тканиниКонсистенція охолодженого м’ясаТемпература, 0С | М’якуш, отриманий від тазостегнової частини туші, зачищеної від сухожилок і грубих поверхневих плівок. Краї зрівняні, без бахромок. Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнення.Від рожевого до червоногоДоброякісного м’яса, без стороннього запахувід 0 до 4М’якуш, отриманий від корейки видовженої форми, із зовнішньої сторони шар сала товщеною не більше 10 мм. Поверхня чиста, незавітрена, без бахромок, краї зарівнені. Глибина надрізів м̓язової тканини не більша наж 10 мм.ПружнаВід світло-рожевого до червоногоДоброякісного м’яса, без стороннього запахувід 0 до 4М’якуш без кістки. Поверхня м’яса чиста, без ослизнення, без бахромок, краї зарівненіВід світло-рожевого до червоногоДоброякісного м’яса, без стороннього запахувід 0 до 4Оброблена печінка, з гладкою поверхнею, яка складається з однієї або двох частин. Без кров’яних згустків, лімфатичних вузлів, залишків зв’язок, жиру, патологічних видозмінень, жовчного міхура, плям від розлитої жовчі та сторонніх прирізів, з наявністю незначних залишків жирової та з’єднувальної тканей. Охолоджена поштучно.Коричневий або червоно-коричневийПружнавід 0 до 4М’язова тканини цілої/половини грудини без шкірки, поверхня суха, не завітрена, чиста, без згустків кровіВід блідо-рожевого до рожевогоВластивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахівМ’язи щільні, пружні (ямка від натиску пальця, швидко вирівнюється)в товщі м’язів від мінус 20 С до плюс 40 С включноПоверхня суха та чиста, не завітрена, без згустків крові. Можуть бути незначні пошкодження шкіри, м’язів та кісток, що є наслідком розчленування тушки. Не дозволено: переломів стегнових кісток, наявності гострих країв кісток та уламків кісток, саден, слідів від ударів, глибоких порізів м’язової тканини та розривів шкіриОперення повністю видалено. Не дозволено наявність волосоподібного пір’я.Чиста, суха, не завітрена, без подряпин, розривів, плям та синців. Для охолоджених частин тушок відсутні сліди заморожування.Кісткова система без переломів і деформаційБлідо-жовтий або жовтийВластивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахівМ’язи щільні, пружні (ямка від натиску пальця, швидко вирівнюється).в товщі м’язів від -2 до +4 включноМ’язова тканина добре розвинена без шкіряного покрову, поверхня суха, не завітрена, чиста, без згустків кровіБлідо-жовтий або жовтийВід блідо-рожевого до рожевогоМ’язи щільні, пружні (ямка від натиску пальця, швидко вирівнюється)в товщі м’язів від -2 до +4 включно | Якісні та технічні характеристики м’яса для приготування страв в студентській їдальні визначені з урахуванням реальних потреб та оптимального співвідношення ціни та якості. Якісні та технічні характеристики м’яса для приготування страв в студентській їдальні визначені з урахуванням реальних потреб та оптимального співвідношення ціни та якості. Якісні та технічні характеристики м’яса для приготування страв в студентській їдальні визначені з урахуванням реальних потреб та оптимального співвідношення ціни та якості. Якісні та технічні характеристики м’яса для приготування страв в студентській їдальні визначені з урахуванням реальних потреб та оптимального співвідношення ціни та якості.  |

**Обґрунтування**

**розміру бюджетного призначення та очікуваної вартості**

**предмета закупівлі**

**код ДК 021:2015 – 15110000-2 «М'ясо» (м'ясо яловичина, м'ясо свинина, печінка яловичини охолоджене, м'ясо птиці охолоджене)** **(номер / ідентифікатор закупівлі UA-2022-06-29-002050-a)**

**352 500,00 грн. з ПДВ**.

(загальна очікувана вартість предмета закупівлі)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Розмір бюджетного призначення | Очікувана вартість предмета закупівлі | Обґрунтування розміру очікуваної вартості |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | 352 500,00 | 352 500,00 | Очікувану вартість закупівлі визначено відповідно кількості студентів та потреб студентської їдальні на друге півріччя 2022 рік. |