**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.  Колір  Запах  Температура в товщі м’язів 0С  **Свинина корейка без кістки охолоджена**  Зовнішній вигляд  Консистенція  Колір  Запах  Температура в товщі м’язів 0С  **Свинина стегно без кістки охолоджене**  Зовнішній вигляд  Колір  Запах  Температура в товщі м’язів 0С  **Печінка яловичини охолоджена**  Зовнішній вигляд  Колір  Консистенція  Температура в середені шматка, 0С  **Філе індик охолоджене**  Зовнішній вигляд  Колір м’язової тканини  Запах  Консистенція охолодженого м’яса  Температура  **Курине стегно охолоджене**  Зовнішній вигляд  Ступень зняття оперення  Стан шкіри  Стан кісткової системи  Колір жиру  Запах  Консистенція охолодженого м’яса  Температура, 0С  **Курине філе охолоджене**  Зовнішній вигляд  Колір жиру  Колір м’язової тканини  Консистенція охолодженого м’яса  Температура, 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 червоного  Доброякісного м’яса, без стороннього запаху  від 0 до 4  М’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.  Пружна  Від світло-рожевого до червоного  Доброякісного м’яса, без стороннього запаху  від 0 до 4  М’якуш без кістки. Поверхня м’яса чиста, без ослизнення, без бахромок, краї зарівнені  Від світло-рожевого до червоного  Доброякісного м’яса, без стороннього запаху  від 0 до 4  Оброблена 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-коричневий  Пружна  від 0 до 4  М’язова тканини цілої/половини грудини без шкірки, поверхня суха, не завітрена, чиста, без згустків крові  Від блідо-рожевого до рожевого  Властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів  М’язи щільні, пружні (ямка від натиску пальця, швидко вирівнюється)  в товщі м’язів від мінус 20 С до плюс 40 С включно  Поверхня 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 шкіри  Оперення 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 деформацій  Блідо-жовтий або жовтий  Властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів  М’язи щільні, пружні (ямка від натиску пальця, швидко вирівнюється).  в товщі м’язів від -2 до +4 включно  М’язова тканина добре розвинена без шкіряного покрову, поверхня суха, не завітрена, чиста, без згустків крові  Блідо-жовтий або жовтий  Від блідо-рожевого до рожевого  М’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. |