

**Обґрунтування технічних та якісних характеристики предмета закупівлі**  
(відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710»)

1	<b>Назва предмета закупівлі</b>	<b>Чверть куряча заморожена</b> код за ДК 021:2015: 15110000-2 М'ясо													
2	<b>Вид процедури</b>	Відкриті торги													
3	<b>Ідентифікатор закупівлі</b>	UA-2022-09-13-004617-a													
4	<b>Очікувана вартість предмета закупівлі</b>	1 349 271,00 грн з ПДВ													
5	<b>Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі</b>	<p>Для забезпечення харчування курсантів ДДУВС згідно Постанови КМУ від 29.03.2002 р. № 426, по нормі №1- загальновійськовій, виникла обґрунтована потреба в закупівлі чверті курячої замороженої</p> <p align="center"><b>ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ</b></p> <p align="center"><b>ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ</b></p> <p align="center"><b>Чверть куряча заморожена</b> код за ДК 021:2015: 15110000-2 М'ясо</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Найменування продуктів харчування</th> <th>ГОСТ/ДСТУ/ТУ виробника</th> <th>Пакування</th> <th>Один. вим.</th> <th>Кількість</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Чверть куряча заморожена</td> <td>ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови» та/або ТУ виробника</td> <td>Запаковані у полімерну плівку або вакуумну упаковку та ящики з картону</td> <td>кг</td> <td>12 100</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Чверть куряча повинна бути заморожена (сухе заморожування). Оперення повністю видалено, чвертки курячі чисті, без подряпин, розривів, плям та синців. Кісткова система без переломів та наявності оголених кісток. Колір чверток курячих від блідо-рожевого до рожевого без темної пігментації, колір підшкірного та внутрішнього жиру блідо-жовтий або жовтий. Запах при розморожуванні властивий свіжому, доброякісному м'ясу птиці без сторонніх запахів. Чверті курячі не повинні бути ін'єктовані розсолами, не повинні бути заморожені більше одного разу, мати ознаки холодильних опіків. У кожному транспортному пакуванні повинні бути чверті курячі, однієї дати виготовлення, заморожені (мати температуру -18 градусів), одного виду пакування.</p> <p>Технічні, якісні характеристики товару повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні</p>				Найменування продуктів харчування	ГОСТ/ДСТУ/ТУ виробника	Пакування	Один. вим.	Кількість	Чверть куряча заморожена	ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови» та/або ТУ виробника	Запаковані у полімерну плівку або вакуумну упаковку та ящики з картону	кг	12 100
Найменування продуктів харчування	ГОСТ/ДСТУ/ТУ виробника	Пакування	Один. вим.	Кількість											
Чверть куряча заморожена	ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови» та/або ТУ виробника	Запаковані у полімерну плівку або вакуумну упаковку та ящики з картону	кг	12 100											

умови»).

Чверть куряча заморожена виготовлена за ТУ виробника не повинна бути нижчої якості, ніж вимагається стандартом ДСТУ 3143:2013, та додана частка вологи, яка виділяється при розморожуванні не повинна становити більше 4%.

Якщо у Учасника є зареєстровані ТУ виробника на вищевказану продукцію, треба надати витяг з такого реєстру і завірену копію ТУ виробника на окремі показники якості товару органолептичні, фізико – хімічні, санітарно – гігієнічні.

2. Загальні вимоги щодо інформації про харчовий продукт повинен відповідати Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

3. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару.

4. Орієнтовні строки постачання до 31.12.2022 р. за адресою: 49005, Україна, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, пр. Гагаріна, 26 продовольчий склад ДДУВС – два – три рази на місяць.

5. Постачання продукції здійснюється партіями відповідно наданої Замовником заявки у робочі дні з 08.00 до 15.00 години, окрім п'ятниці, суботи та неділі. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують якість, кількість, вагу товару та інше:

- декларацією виробника або посвідченням про якість, протоколом лабораторних випробувань харчових продуктів або іншими документами, які засвідчують якість та безпечність товару;

- накладними та товарно – транспортними накладними із зазначенням всіх необхідних реквізитів для здійснення оплати за поставлений товар.

Доставка проводиться за умови попереднього узгодження об'єму, дати та часу поставки, не пізніше **трьох робочих днів** з моменту одержання заявки. Заявка подається шляхом телефонного зв'язку або направленням на електронну адресу відповідальної особи Учасника з повідомленням про отримання.

6. Обсяги закупівлі Товару можуть бути змінені залежно від реального фінансування видатків та потреби покупця.

Ціна на товар, який пропонується поставити, повинна бути з урахуванням ціни на тару, упаковку, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, витрат на транспортування, страхування, навантаження, розвантаження, сплату митних тарифів, усіх інших витрат та згідно з вимогами чинного законодавства щодо формування ціни на відповідний товар.