**Інформацію щодо відкритих торгів на закупівлю за предметом Яловичина морожена (м’якоть) 1 категорії (глибокої заморозки), філе куряче с/м, тушка куряча с/м, четвертина куряча с/м, печінка яловича с/м, печінка куряча с/м**

**(код за ДК 021:2015: 15110000-2 “М'ясо”)**

**(Ідентифікатор закупівлі UA-2021-02-22-002711-c).**

Закупівля здійснюється для потреб 2021 року. З метою визначення очікуваної вартості закупівлі здійснено моніторинг цін на товар за допомогою мережі інтернет та отримано довідку головного управління статистики у Чернігівській області щодо середніх роздрібних цін на продовольчі товари в Чернігівській області в січні 2021року. З урахуванням вищевикладеного, очікувана вартість закупівлі становитиме 240`442,00 грн.

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

предмет закупівлі : Яловичина морожена (м’якоть) 1 категорії (глибокої заморозки), філе куряче с/м, тушка куряча с/м, четвертина куряча с/м, печінка яловича с/м, печінка куряча с/м (код за ДК 021:2015: 15110000-2 “М'ясо” )

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Якісні характеристики** | **Один. виміру** | **Кількість** |
| **1** | **Яловичина**  **морожена (м’якоть) 1 гатунку (глибокої заморозки)** | Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.  М’ясо першої категорії, щільної структури, , без льодяної глазурі та без кісток, без сторонніх запахів, без сала. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбачений виробником на час поставки (не менше, ніж 80 %.) | **кг.** | **990** |
| **2** | **Філе**  **Куряче с/м** | Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.  М’ясо без сторонніх запахів, без льодяної глазурі, з повністю видаленим оперінням, без згустків крові. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбачений виробником на час поставки (не менше, ніж 80 %.) | **кг.** | **310** |
| **3** | **Тушка**  **Куряча с/м** | Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.  М’ясо без сторонніх запахів, без льодяної глазурі, з повністю видаленим оперінням, без згустків крові. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбачений виробником на час поставки (не менше, ніж 80 %.) | **кг.** | **310** |
| **4** | **Четвертина**  **Куряча с/м** | Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.  М’ясо без сторонніх запахів, без льодяної глазурі, з повністю видаленим оперінням, без згустків крові. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбачений виробником на час поставки (не менше, ніж 80 %.) | **кг.** | **310** |
| **5** | **Печінка**  **куряча с/м** | Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.  М’ясо першої категорії, щільної структури, без льодяної глазурі та без сторонніх запахів. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбачений виробником на час поставки (не менше, ніж 80 %.) | **кг.** | **443** |
| **6** | **Печінка**  **яловича с/м** | Якість товару повинна відповідати встановленим стандартам, технічним умовам та іншим вимогам, які звичайно ставляться до даного виду товару. Печінка повинна бути великими шматками (обрізки не дозволяються), свіжоморожена, без льодяної глазурі чиста, без кров’яних згустків, зовнішніх кровоносних судин, лімфатичних вузлів, жовчного міхура з протоками, сторонніх тканин, залишків зв’язок, жиру, патологічних змін; від світло-коричневого до темно-коричневого кольору, мати специфічний, характерний для доброякісної печінки запах, без стороннього запаху; мати ніжну, м’яку консистенцію. Виготовлено за технологічною інструкцією за дотриманням ветеринарно-санітарних правил і відповідає відповідній нормативній документації (ГОСТ, ДСТУ, ТУ).  Термін придатності від загального терміну зберігання, передбачений виробником на час поставки (не менше, ніж 80 %.) | **кг** | **443** |