

Додаток 1
до рапорту про закупівлю

1. Перелік назв номенклатурної позиції предмета закупівлі, переліку послуг або робіт:

№	Назва номенклатурної позиції, переліку послуг або робіт	Код товару чи послуги, визначеного згідно Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі.	Кількість	Од. вимірювання	Місце поставки чи місце надання послуг або робіт	Строк поставки товару, надання послуг, або робіт
1.	Ковбаса н/к в/г	15131130-5 Ковбаси	2 800	кг	61001, Україна, Харківська обл., Харків, майдан Захисників України, 3. 62532, Харківська обл., с.Верхня Писарівка, вулиця Рубіжанська, 17.	До 31.12.2022
2	Шинка в/к в/г	15131410-2 Шинка	2 800	кг	61001, Україна, Харківська обл., Харків, майдан Захисників України, 3. 62532, Харківська обл., с.Верхня Писарівка, вулиця Рубіжанська, 17.	До 31.12.2022

2. Технічні та якісні характеристики предмету закупівлі:

ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ
на закупівлю продуктів харчування,
код ДК 021:2015 – 15130000-8 М'ясопродукти

№	Назва предмета закупівлі	Од. виміру	Кількість	Технічні вимоги до предмета закупівлі (детальний опис предмету закупівлі)
1	Ковбаса н/к в/г	кг	2 800	КОВБАСА НАПІВКОПЧЕНА повинен відповідати нормативному документу на цей вид продукції а саме ДСТУ 4435:2005 та Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів. Вимоги: Зовнішній вигляд- Поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу. Вигляд фаршу на розрізі: Фарш рівномірно перемішаний, від рожевого до темночервоного кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки сала, свинини, грудинки, жиру яловичого або баранячого, баків (шоковини) тощо. Дозволено відхил розмірів окремих шматочків на зрізі їх за діагоналлю. Консистенція- Пружна Смак і запах Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим

				<p>ароматом прянощів і часнику, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху. М'ясові частки вологи для ковбас, не більше ніж 52%. М'ясові частки жиру, не більше 45%.</p> <p>Зазначений продукт повинен бути у вакуумній упаковці або модифікованому газовому середовищі та повинен бути упакований в ящики з гофрованого картону згідно з ДСТУ ГОСТ 9142:2019 (ГОСТ 9142-2014, IDT Загальний термін придатності повинен бути не менше 20 діб, при температурі, придатній для зберігання даного виду продукції. Товар не повинен містити штучних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів.</p> <p>Товар має постачатися з терміном придатності не менше 80% загального терміну зберігання.</p> <p>Товар, повинен бути виготовлений на підприємстві, що має сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів, з терміном дії, що є не меншим від терміну виконання умов по даній закупівлі. У разі закінчення дії сертифікату раніше дати виконання умов договору, надається гарантійний лист виробника щодо проходження повторної сертифікації по даному стандарту (оригінал даного сертифікату повинен бути завантажений у складі пропозиції).</p>
2	Шинка в/к в/г	кг	2 800	<p>Шинка в/к вищого гатунку, повинна відповідати нормативному документу на цей вид продукції а саме ДСТУ/ТУ та Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів. Вимоги: Зовнішній вигляд- Поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу. Форма циліндрична. На розрізі м'язова тканина світло- рожевого кольору, без сірих плям, з прошарками жиру (сала) свинячого білого кольору або із світло- рожевим відтінком і жиру яловичого білого кольору або з кремовим відтінком. Запах приємний, з ароматом спецій, часнику (у разі його застосування), смак солонуватий, без сторонніх присмаку і запаху. Консистенція- Пружна. Смак і запах Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху. Зазначений продукт повинен бути у вакуумній упаковці або модифікованому газовому середовищі та повинен бути упакований в ящики з гофрованого картону згідно з ДСТУ ГОСТ 9142:2019 (ГОСТ 9142-2014, IDT)</p> <p>Строк придатності товару повинен становити не менше 80 % від терміну зберігання даного виду товару з дня поставки його на склад Замовника. Загальний термін придатності повинен бути не менше 15 діб, при температурі, придатній для зберігання даного виду продукції. Товар, повинен бути виготовлений на підприємстві, що має сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів, з терміном дії, що є не меншим від терміну виконання умов по даній закупівлі. У разі закінчення дії сертифікату раніше дати виконання</p>

				умов договору, надається гарантійний лист виробника щодо проходження повторної сертифікації по даному стандарту (оригінал даного сертифікату повинен бути завантажений у складі пропозиції).
--	--	--	--	--

3. Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі згідно наказу № 275 від 18.02.2020 Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», розраховувався за методикою визначення очікуваної ціни за одиницю, шляхом ознайомлення із довідковими цінами на товари та послуги, що публікуються в спеціалізованих виданнях, які випускаються в друкованій та електронній формі або розміщуються в мережі Інтернет (у разі їх наявності), а саме – споживчі ціни ГУ статистики у Харківській області.

Таким чином, загальна очікувана вартість закупівлі складає – 980 000,00 грн. (дев'ятсот вісімдесят тисяч гривень 00 копійок).

Начальник продовольчої служби
підполковник
__._.2021р.



Олександр СНЕЖКО