

Кількісні, технічні та якісні характеристики предмета закупівлі

1. Перелік назв номенклатурної позиції предмета закупівлі:

№	Назва номенклатурної позиції, переліку послуг або робіт	Код товару чи послуги, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі.	Кількість	Од. вимір	Місце поставки чи місце надання послуг або робіт	Строк поставки товару, надання послуг, або робіт
1	Шинка в/к в/г	15131700-2 М'ясні вироби	5 700	кг	61001, Україна, Харківська обл., Харків, майдан Захисників України, 3. 62532, Харківська обл., с.Верхня Писарівка, вулиця Рубіжанська, 17.	31.12.2021

2. 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 натуральній оболонці та а вакуумній упаковці або модифікованому газовому середовищі.

Тара, яка має бути використана для пакування та транспортування товару, повинна бути чистою, сухою, неушкодженою, добре запакованою та не повинна мати стороннього запаху, з відповідним маркуванням.

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

Начальник продовольчої служби
підполковник
...2021р.

Олександр СНЕЖКО

**Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі згідно примірної методики
визначення очікуваної вартості предмета закупівлі**

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 направлення не менше 3-х письмових запитів цінних пропозицій (електронною поштою) виробникам, офіційним представникам та дилерам або надавачам послуг.

$$Ц_{од} = (Ц_1 + \dots + Ц_k) / K$$

де:

$Ц_{од}$ – очікувана ціна за одиницю;

$Ц_1, Ц_k$ – ціни, отримані від виробників, офіційних представників та дилерів або надавачами послуг.

K – кількість цін.

А саме:

$$169 = (172,00 + 165,00 + 170,00) / 3$$

1. ФОП Рижих М.І. - 172,00 грн.
2. ФОП Шевченко О.Г. – 165,00 грн.
3. ТОВ «Продсервіс М» - 170,00 грн.

Таким чином, загальна очікувана вартість складає – 963 300,00 грн.

Начальник продовольчої служби
підполковник
__ . __ . 2021р.



Олександр СНЕЖКО