**ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**

**м’ясо код ДК 021:2015 – 15110000-2 на 2022 рік**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування товару** | **Од. вим** | **Кількість** | **Ціна з ПДВ, грн..** | **Сума з ПДВ, грн** | **Вимоги щодо якості (встановлені стандарти або зареєстровані ТУ** | **Характеристика товару** |
| 1 | яловичина (вищого ґатунку задня частина без кістки свіжа чи охолоджена ) - 15111100-0 | кг | 13200 | 197,00 | 2600400,00 | ДСТУ 6030:2008 або ГОСТ або зареєстровані ТУ | Яловичина вищого ґатунку задня частина без кістки свіжа чи охолоджена зі строком придатності не менше ніж 80 % від загального строку придатності. Повинна мати запах, властивий запаху свіжої яловичини. |
| 2 | Куряче філе охолоджене - 15112100-7 | кг | 4000 | 119,00 | 476000,00 | [ДСТУ 3143:2013](http://www.dnaop.com/html/33977/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4436_2005) або ГОСТ або зареєстровані ТУ | Куряче філе повинне бути свіжим, не містити побічних включень, не мати сторонніх присмаків і запахів. Повинні мати температуру від мінус 2 до + 4оС включно у товщі курячого філе. Поверхня упаковки повинна бути чиста, без зовнішніх пошкоджень. Куряче філе повинне мати запах, що властивий свіжому курячому м’ясу. Допускається куряче філе зі строком придатності не менше 80 % від загального строку придатності. |
| 3 | Тушки курей охолоджені - 15112130-6 | кг | 3900 | 76,00 | 296400,00 | ДСТУ 3143:2013 або ГОСТ або зареєстровані ТУ | Тушки курей.Поверхня тушки курей повинна бути природного забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, мати властивий свіжий запах. Допускаються тушки курей зі строком придатності не менше ніж 80 % від загального строку придатності до вживання.  |
|  | **Всього:** |  |  |  | **3372800,00** |  |  |