**ОБГРУНТУВАННЯ**

**ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ, КІЛЬКІСНІ ТА ІНШІ ВИМОГИ**

**на закупівлю по предмету**

**Риба, рибне філе та інше м’ясо риби морожені (КОД ДК 021:2015 – 15220000-6) –**

**(риба свіжоморожена (еквівалент хек, мінтай)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування товару** | **Од. виміру** | **Кіл-ть** | **Ціна з ПДВ** | **Сума з ПДВ** | **Вимоги щодо якості (встановлені стандарти або зареєстровані ТУ** | **Характеристика товару** |
| 1 | Риба свіжоморожена (еквівалент хек, мінтай) | кг | 6760 | 175,00 | 1183000,00 | [ДСТУ 4868:2007](http://www.dnaop.com/html/33977/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4436_2005) або ГОСТ або зареєстровані ТУ | Риба ціла морська еквівалент хек, мінтай повинна бути свіжоморожена, не містити побічних включень, не мати сторонніх присмаків і запахів.  Має температуру в товщі м’язів -6 -10С0 і нижче. Поверхня риби повинна бути чиста, природного забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, правильного оброблення, з цільною консистенцією і запахом, властивим запаху свіжої риби. Не допускається риба заморожена більше одного разу.  Поверхня упаковки повинна бути чиста, без зовнішніх пошкоджень. Допускаються свіжоморожена риба строком придатності не менше 80 % від загального строку придатності. |

**Медичний директор з медичних питань \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П.Іванова**

**Медичний директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С. С.Чернишук**

**Заступник генерального директора**

**з економічних питань \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М.Мирута**