

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ
ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

на поставку

**ДК 021:2015 - 15110000-2 М'ясо (м'ясо свинини, м'ясо яловичини, стегенця
курачі, філе куряче).**

№	Найменування	Од. виміру	Кіль- кість	Примітки
1	М'ясо свинини охолоджене	кг	690	<p>М'ясо свинини свіже, охолоджене, вітчизняного виробника (окремі частини стегно, лопатка, ошийок, вирізка свиняче, напівжирне, без залишків сала, вітчизняного виробника. Виробляють за технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України.</p> <p>М'ясо свинини - повинно бути свіжим чи охолодженим без шкуру та сала, одержане від забою здорової тварини. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки – не менше 90%.</p> <p>Забороняється постачати м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю.</p> <p>Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо).</p> <p>На кожен партію продовольчої сировини, крім документа, що підтверджує їх якість та безпеку, повинна бути ветеринарна довідка (ветеринарне свідоцтво). Не допускаються дрібні шматки та обрізки.</p> <p>Пакування в вакуумній упаковці. На кожній одиниці фасування або на ярлику, який вкладається в упаковку, повинне бути маркування без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування</p>
2.	М'ясо яловичини охолоджене	кг	900	<p>М'ясо яловичини, охолоджена м'якоть, тазобедрена частина (верхній, внутрішній, боковий, зовнішній шматок без кісток, жиру та сухожилля) 1 категорія, без великої кількості жиру, м'ясо пружне, при</p>

				<p>натискуванні швидко приймає первинну форму. Консистенція – ніжна, м'яка. Яловичина повинна мати характерний м'ясний запах, без стороннього затхлого та гнилісного запаху. Поверхня від рожевого до темно-вишневого кольору.</p> <p>Не допускаються дрібні шматки та обрізки.</p> <p>Строк придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального строку придатності до споживання. Товар повинен бути вітчизняного виробництва.</p> <p>Пакування в вакуумній упаковці. На кожній одиниці фасування або на ярлику, який вкладається в упаковку, повинне бути маркування без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування</p>
3.	Стегенця курячі охолоджені	кг	200	<p>Стегенця курячі, охолоджені. Мають бути вітчизняного виробництва, охолоджені, добре вимиті, із запахом та кольором, характерним для даного виду м'яса. Транспортування здійснюється спеціальним транспортом із дотриманням усіх вимог щодо якості (ДСТУ/ТУ виробника). На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше ніж 90 % від загального терміну придатності до споживання.</p> <p>На кожній одиниці фасування або на ярлику, який вкладається в упаковку, повинне бути маркування без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування</p>
4.	Філе куряче охолоджене	кг	650	<p>Філе куряче, свіже чи охолоджене - має бути вітчизняного виробника, свіже чи охолоджене; без кісток та хрящів, знекровлене, природного кольору, запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів; не липке, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без льодяної глазури та снігу. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Транспортування здійснюється спеціальним транспортом із дотриманням усіх вимог щодо якості (ДСТУ/ТУ виробника). На момент</p>

				поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше ніж 90 % від загального терміну придатності до споживання.
--	--	--	--	---

Примітки.

- 1.Продукція повинна відповідати ДСТУ або ТУ У(стосується товарів, для яких встановлені ДСТУ).
 - 2.При поставці товару Постачальник повинен надати посвідчення якості на товар, або завірену копію.Товар непошкоджений.
 - 3.Доставка (перевезення) та розвантаження товару в складське приміщення здійснюється силами та за рахунок Учасника. Товар повинен бути поставлений відповідним транспортом Постачальника.
 - 4.Постачання товару здійснюється **чотири рази на тиждень (понеділок, вівторок,серeda, п'ятниця з 11.30 до 12.30 години), якщо день поставки товару припадає на святковий день, Постачальник повинен здійснити доставку наступного дня,** згідно наданої заявки замовника **протягом 1 дня.**
 - 5.На вимогу Замовника надати зразки продукції (за рахунок Учасника) у строк не пізніше 24 години з моменту закінчення торгів,з метою визначення Замовником якості товару.У разі надання не якісного товару Замовник має право відмовитись від укладання договору.
 - 6.Під час отримання товару Замовник має право зробити вибіркoву (часткову) перевірку товару на якість з поширенням результатів перевірки якості будь-якої частини товару на всю партію.
 - 7.Замовник має право зробити вибіркoве (часткове) лабораторне дослідження товару, який був поставлений за договором, на якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.
 - 8.Витрати Замовника на лабораторне дослідження в повному обсязі відшкодовує Учасник.
 9. У разі поставки продукції неналежної якості, після складання акту за участю представників Сторін, замінити його на продукцію належної якості протягом 24 годин.
 10. З'явитися для складання акту щодо неналежної якості поставленої ним продукції, у випадку відсутності представника Постачальника, акт складається без його участі. У цьому випадку Постачальник буде зобов'язаний замінити неякісну продукцію на продукцію належної якості.
 11. Відповідальність за виконання вимог екологічної безпеки та вимог із забезпечення вимог техніки безпеки при постачанні товару несе Учасник.
- Невиконання вимог цього додатку тендерної документації у пропозиції Учасника призводить до її відхилення.