**Перелік змін, що вносяться до тендерної документації на закупівлю на закупівлю товару: «М'ясо свинини охолоджене; М’ясо яловичини охолоджене; Суповий набір» (код ДК 021:2015 - 15110000-2 М’ясо)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Пункт** | **Попередня редакція** | **Нова редакція** |
| **1** | **IV. Подання та розкриття тендерних пропозицій** | Кінцевий строк подання тендерних пропозицій (не менше ніж сім днів):  **Дата - «~~04~~» квітня 2023 року**  **Час – до 18:00 год.** | Кінцевий строк подання тендерних пропозицій (не менше ніж сім днів):  **Дата - «15» квітня 2023 року**  **Час – до 18:00 год.** |
| **2** | Додаток 1  до тендерної документації  Якісні вимоги | |  |  | | --- | --- | | **Вид** | **Характеристики товару** | | **~~ІІ-ї категорії охолоджене~~** | ~~М'ясо свинини ІІ категорії: в півтушах без шкіри. Свинина ІІ категорії має бути без голови, ніг, внутрішніх органів, згустків крові, залишків щетини, шкіри, побитостей, синців, забруднень, бахромок м’язової та жирової тканини, а також без наявності льоду та снігу. Консистенція – на розрізі щільна та еластична. Жир білого або жовтуватого кольору.~~ | | **без кісток охолоджене** | ~~Яловичина без кісток: м’ясний м’якуш великими шматками від 2 кг, без кісток (отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової, лопаткової та інших частин туші). Охолоджене, першого ґатунку. Поверхня м’яса чиста, рівна необвітрена, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, без ослизнення. При розрізі дещо вологе, але не липке. На шматках м’яса не повинно бути залишків шкіри, внутрішніх органів, згустків крові, забруднень.~~ | | **Охолоджений** | ~~Суповий набір охолоджений вищого ґатунку, зі строком придатності не менше ніж 80% від загального строку придатності. Повинна мати запах, властивий запаху свіжому суповому набору.~~ | | |  |  | | --- | --- | | **Вид** | **Характеристики товару** | | **без кісток охолоджене** | Свинини без кісток: м’ясний м’якуш без кісток отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової, лопаткової та інших частин туші. Поверхня м’яса чиста, рівна необвітрена, без ослизнення. При розрізі дещо вологе, але не липке. На шматках м’яса не повинно бути залишків шкіри, внутрішніх органів, згустків крові, забруднень.. | | **без кісток охолоджене** | Яловичина без кісток: м’ясний м’якуш великими шматками від 2 кг, без кісток (отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової, лопаткової та інших частин туші). Охолоджене, першого ґатунку. Поверхня м’яса чиста, рівна необвітрена, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, без ослизнення. При розрізі дещо вологе, але не липке. На шматках м’яса не повинно бути залишків шкіри, внутрішніх органів, згустків крові, забруднень. | | **Охолоджений** | М’ясокісткові шматочки свинні масою від 100 до 300 г кожний з шийної, спинно-реберної, поперекової, частин, грудинки з наявністю м’ясної м’якоті не меншого 50% до маси порції напівфабрикату | |