**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

[**М’ясо**](https://www.dzo.com.ua/tenders/9055903) **(свинина лопатка безкісткова охолоджена, тушка курки охолоджена ) Код національного класифікатора України ДК 021:2015 “Єдиний закупівельний словник”– 15110000-2**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**1.** Строки постачання: до 31.12.2023 року.

**2.**Технічні вимоги:

- Постачання товару здійснюється не рідше 1 разу на тиждень (крім вихідних та святкових днів) відповідно заявок Замовника

**-** термін придатності предмету закупівлі повинен складати на момент поставки не менше 70 % від строку зберігання, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару або на етикетці і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виготовлення. У разі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам .

**3.**Продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Згідно санітарно - гігієнічних норм, транспортування товару здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника, який має пройти санітарну обробку.

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Одиниці виміру** | **Кількість** | **Опис товару та його відповідність нормативним документам** | **Умови поставки** |
| **1** | **свинина лопатка безкісткова охолоджена** | кг | 270 | Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством України, в тому числі Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», державними, галузевими стандартами. | Свинина охолоджена нежирна (менше 15 грамів жиру на 100 грамів м’яса) І ґатунку (лопаткова частина без кісток, обжилована), м’ясна, обрізна, великими шматками. Поверхня м’яса рівна, необвітрена, м'ясо зачищене від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Наявність хрящів і дрібних кісток не допускається. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса, без сторонніх смаків і запахів. |
| **2** | **тушка курки охолоджена** | кг | 1000 | Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством України, в тому числі Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», державними, галузевими стандартами. | Добре знекровлена з чистою поверхнею, без згустків крові, зовнішня поверхня суха, не завітрена. Оперення повністю видалено.  Запах, властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. |