**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**

**Протокол** **Уповноваженої особи**

№58 від 04.04.2023р.

**Зміни до**

**ТЕНДЕРНА ДОКУМЕНТАЦІЯ**

**Відкриті торги (з особливостями )**

**М'ясо яловичини охолоджене**

**Четвертинка куряча охолоджена**

**Код ДК 021:2015: 15510000-1 М’ясо**

смт.Розділ

В тендерній документації Додатку № 3 ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***М'ясо яловичини охолоджене*** | ***1703кг*** | *М'ясо повинно бути охолодженим без заморожування одержане від забою здорової тварини. М’ясо повинно бути без ознак пошкодження та дефектів, колір і запах характерні для доброякісного м’яса, без глибоких надрізів м’язової тканини(не більше 10мм).Зовнішній вигляд запах у колір притаманні даному виду сировини. Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 4590:2006 та або іншим ГОСТам, ДСТУ,ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість: ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, (для продуктів що швидко псуються термін реалізації час виготовлення позначається у годинах)*  *Строк придатності – не більше 7 діб при температурі зберігання від 0 до +4С.*  *Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше ніж) 80%* |

Внести зміни:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***М'ясо яловичини охолоджене*** | ***1703кг*** | *М'ясо повинно бути охолодженим без заморожування одержане від забою здорової тварини. М’ясо повинно бути без ознак пошкодження та дефектів, колір і запах характерні для доброякісного м’яса, без глибоких надрізів м’язової тканини(не більше 10мм).Зовнішній вигляд запах у колір притаманні даному виду сировини. Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 4589:2006 та або іншим ГОСТам, ДСТУ,ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість: ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, (для продуктів що швидко псуються термін реалізації час виготовлення позначається у годинах)*  *Строк придатності – не більше 7 діб при температурі зберігання від 0 до +4С.*  *Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше ніж) 80%* |

А також :

|  |  |
| --- | --- |
| **Подання та розкриття тендерної пропозиції** | |
| Кінцевий строк подання тендерної пропозиції | Кінцевий строк подання тендерних пропозицій: 05.04.2023р*.00.00год*  Тендерні пропозиції після закінчення кінцевого строку їх подання не приймаються електронною системою закупівель. |

Внести зміни :

|  |  |
| --- | --- |
| **Подання та розкриття тендерної пропозиції** | |
| Кінцевий строк подання тендерної пропозиції | Кінцевий строк подання тендерних пропозицій: 09.04.2023р*.00.00год*  Тендерні пропозиції після закінчення кінцевого строку їх подання не приймаються електронною системою закупівель. |