***Додаток №3***

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі***

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики**

**предмета закупівлі та технічна специфікація до предмета закупівлі**

**Код ДК 021:2015 - 15110000-2 – М’ясо *(свинина охолоджена, філе куряче охолоджене, яловичина охолоджена )***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування товару** | **Одиниця виміру** | **К-ть** | **Технічний опис** |
| 1 | **15110000-2** **свинина охолоджена****м’якоть без кісток** | кг | 260 | Свинина: 1-категорії, свіжа чи охолоджена.Свинина повинна бути середньої вгодованості без ознак пошкоджень та дефектів з низьким вмісту жиру, без шкіри та костей. Запах - властивий виду м'яса, без ознак псування. Не повинно бути залишків згустків крові, забруднень та кісток, не дозволяється завозити м’ясні обрізки (лише великими кусками). Відповідного кольору та запаху. Дозволяється до постачання тільки м’ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м’ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи санітарно - епідеміологічної станції та ветеринарної служби. Забороняється постачати м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю.  |
| 2 | **15110000-2** **яловичина охолоджена** **м’якоть без кісток** | кг | 100 | Яловичина: 1-категорії, свіжа чи охолоджена.Яловичина повинна бути середньої вгодованості без ознак пошкоджень та дефектів з низьким вмісту жиру, без шкіри та костей. Відповідного кольору та запаху. Дозволяється до постачання тільки м’ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м’ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи санітарно-епідеміологічної станції та ветеринарної служби. Забороняється постачати м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю.  |
| 3 | **15110000-2** **філе куряче охолоджене** | кг | 360 |  Філе куряче: частина патраної тушки птиці, що складається з грудних м'язів без кістки та без шкіри, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена, жировий  шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 1 см, добре знекровлені, внутрішня поверхня чиста, без згустків кровіФіле куряче повинно бути **добового забою** та відповідати умовам ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі Відповідного кольору та запаху. |

*Примітка: У разі, якщо у даних ТЕХНІЧНИХ, ЯКІСНИХ, КІЛЬКІСНИХ ТА ІНШИХ ВИМОГ* *йде посилання на конкретну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип товару, то вважається, що медико-технічні вимоги містять вираз (або еквівалент).*

**Термін поставки товарів : до 31 грудня 2024 року.**

**Умови поставки товару: здійснювати на зазначену адресу за рахунок Постачальника, 2 рази на тиждень по заявці Замовника, в якій вказується асортимент та кількість товару по кожній окремій поставці.**

**Адреса доставки:** Івано-Франківська обл., Косівський р-н, с. Кобаки, вул. Шкільна, 4.

*У місцях, де технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, вважати вираз «або еквівалент».*