**Додаток №3**

**До тендерної документації**

**технічні, ЯКІСНІта кількісніВИМОГИ**

**до предмету закупівлі за кодом ДК 021:2015:** [**15110000-2 - М’ясо**](https://www.dzo.com.ua/js/classifications/universal/index.htm?lang=uk&shema=CPV) **(яловичина)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування продуктів харчування | ГОСТ/ДСТУ/ТУ виробника | Одиниці виміру | Кількість |
| Яловичина першого ґатунку | ДСТУ 4426:2005,   М'ясо яловичини  вищого  ґатунку, велике кускове, м’якушеве, безкісткове, з парної  або  охолодженої  сировини. М’якуш, отриманий  від  спинної, поперекової, тазостегнової   та  лопаткової  частини  туш, зачищених  від  сухожилок  і  грубих  поверхневих  плівок. М’ясо повинно надходити свіжим, чистим. Краї   зарівнянь без  бахромок. Глибина    надрізів  м’язової  тканини не  більш  ніж  10  мм.  Рожево-червоного  кольору, без  стороннього  запаху, без згустків крові, залишків  шкури,  забруднень, не дозволяється  завозити  м’ясні  обрізки. Маса кускового напівфабрикату   має  бути  від  500  до  3000 грам. Поверхня  свіжого  розрізу  злегка   волога,  але  не  липка.   Консистенція  м’яса  пружна,тобто  ямочка,  яка  утворилася  після  натискання  пальцем  на  м'ясо,  швидко  зникає. Запах  -  властивий  виду  м’яса,без  ознак  псування . Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.    | кг | 288 |

згідно наступних вимог:

1. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», вказаному ДСТУ.
2. Яловича, повинні бути вітчизняного виробника, без кісток, великими шматками, без пороків, зачищені (без плівок та сухожилля), мають відповідати органолептичним показникам для даного виду товару. М&apos;ясо повинно мати характерний м’ясний запах, без стороннього затхлого та гнилісного запаху.
3. На кожній упаковці повинна бути наклейка, етикетка з чинною нормативною документацією. Маркування містить: назву, вид, ґатунок, склад продукту, харчові добавки, якщо користуються в виробництві, назву країни, масу, дату, умови зберігання, кінцеву дату споживання, штрих-код продукції, місцезнаходження підприємства
4. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару.
5. Учасник гарантує якість товару, що постачається Замовнику за договором про закупівлю протягом встановленого строку придатності товару, при умови дотримання Замовником умов зберігання.
6. Учасник повинен надати:
* Копії санітарного паспорту на спеціалізований транспортний засіб, згідно з правилами перевезення продовольчих продуктів та санітарної книжки водія – експедитора.
* копії документів, які свідчать про якість товарів, що пропонуються Учасником (декларація виробника або сертифікат якості/відповідності виробників або посвідчення/паспорт якості або висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи, тощо).
* інформацію щодо запропонованого товару, а саме: назву та повну адресу і телефон виробника; адресу потужностей виробництва;
* кількість нетто харчового продукту;
* склад харчового продукту;
* калорійність та поживну цінність із вказівкою на кількість білка та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 гр харчового продукту.
* інформацію про наявність чи відсутність у харчових продуктах генетично-модифікованих організмів, що відображається на етикетці харчового продукту.
1. При поставці товару обов’язково надаються копії супровідних документів, що підтверджують якість та безпечність товару надаються на кожну партію товару (посвідчення або  сертифікат якості, або декларація виробника) де вказується дата виготовлення, умови та термін зберігання, або висновки Державної санітарно-епідеміологічної служби, інші документи, що передбачені чинним законодавством України).
2. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.
3. Доставка товару транспортом постачальника, завантажувально-розвантажувальні роботи за рахунок постачальника.