**Додаток № 3 до тендерної документації**

ВИМОГИ

до предмету закупівлі:

«код за ДК 021:2015:150000-2(М'ясо (М’якоть яловичини заморожена, м’якоть свинини заморожена, філе куряче заморожене, стегно куряче заморожене)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування товару | Якісні характеристики | Одиниця виміру | Кількість |
| 1 | М’якоть яловичини 1кат. заморожена | М'якоть без кістки яловича(задня частина, лопатка, шия), 1 категорія, велико -кусковий (обрізки не дозволяються), безкістковий з яловичини, заморожена. Поверхня м’яса рівна необвітрена, зачищена від сухожилля і грубих поверхневих плівок. Колір від - світло - червоного до червоного. Консистенція - ніжна, м’яка. Смак і запах характерний для доброякісного м’яса без сторонніх смаків і запахів. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення, пошкоджень, дефектів тощо. Оцінка якості: відповідає діючому ДСТУ та ТУ або актуальним (діючим на дату оголошення закупівлі) новим редакціям. М’ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю 3-10 кг. Кожний пакет повинен мати:назву виробника, чіткий відбиток дати виробництва або кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%. | кг | 630 |
| 2 | М’якоть свинини 1кат. заморожена | М'якоть без кістки свинина (лопатка, стегно), заморожена, 1 категорія, велико кусковий (обрізки не дозволяються), безкістковий зі свинини, заморожена. Поверхня м’яса рівна необвітрена, зачищена від сухожилля і грубих поверхневих плівок. Колір від - світло - червоного до червоного. Консистенція - ніжна, м’яка. Смак і запах характерний для доброякісного м’яса без сторонніх смаків і запахів. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення, пошкоджень, дефектів тощо .Оцінка якості: відповідає діючому ДСТУ та ТУ або актуальним (діючим на дату оголошення закупівлі) новим редакціям. М’ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю 3-10 кг. Кожний пакет повинен мати: назву виробника, чіткий відбиток дати виробництва або кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%. | кг | 825 |
| 3 | Філе куряче в/ґ заморожена | Філе куряче заморожене, відповідає діючому ДСТУ та ТУ або актуальним (діючим на дату оголошення закупівлі) новим редакціям, вищого ґатунку, складається з великих грудних м’язів з цілої або половини грудини. М’язи щільні, пружні, колір від блідо-рожевого до рожевого, без кісток та хрящів, знекровлене, природного кольору, запах властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів не липке, не завітрене, без льодяної глазурі та снігу. Пакування: упаковка не більше 20 кг. Кожна упаковка повинна мати чіткий відбиток: назву виробника, дати виробництва або кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%. | кг | 1390 |
| 4 | Стегно куряче в/г  заморожене | Стегно куряче заморожене відповідає діючому ДСТУ та ТУ або актуальним (діючим на дату оголошення закупівлі) новим редакціям, вищого ґатунку,добре патране без залишків пір’я, природний колір м'яса, запах має бути властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів не липке, не завітрене, без льодяної глазурі та снігу. Пакування: упаковка не більше 20 кг. Кожна упаковка повинна мати чіткий відбиток: назву виробника, дати виробництва або кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%. | кг | 1530 |

1. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

2. Поставка відбуватиметься як правило не більше трьох разів на тиждень невеликими партіями у кількості та асортименті згідно з заявками замовника протягом одного робочого дня з дня отримання Постачальником відповідної заявки за адресами:

м. Миколаїв, вул. Новобузька,97 або м. Первомайськ, вул. Юності,8 ( згідно заявки Замовника)

Заявка надаються телефоном, електронною поштою, на вимогу Покупця або Постачальника, підтверджується у письмовому вигляді.

3. Кожна партія повинна супроводжуватися документом, який засвідчує якість товару відповідно до специфіки товару.

4. Термін придатності товару на момент його отримання повинен складати не менше ніж 90% від загального строку придатності до споживання відповідного товару.

5. Товар повинен постачатися спеціальним транспортом з дотриманням санітарних вимог, у тому числі щодо сумісності харчових продуктів. Не підлягає прийманню товар, що не має відповідного маркування, належного товарного вигляду, строк придатності якого не зазначено або минув, або зазначено з порушенням вимог нормативних документів, а також Товар, що надійшов без документів, передбачених законодавством та/або договором, зокрема, тих, що засвідчують якість та безпеку.

6. У разі виникнення спору щодо якості поставленого Товару проводиться його незалежна експертиза в уповноважених на це установах/організаціях. Замовник має переважне право обрання такої організації. Постачальник не має права не погодитись з вибором експертної установи/організації, якщо не наведе доказів її некомпетентності та/або залежності. Експертиза Товару оплачується Постачальником.

7. У разі поставки неякісного товару або такого, що не відповідає вимогам, товар повертається Постачальнику або підлягає обміну за рахунок Постачальника.