

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

- 1. Найменування предмета закупівлі:** за кодом ДК 021:2015-(15110000-2) М'ясо телятини
- 2. Кількість товарів-3500 кг**
- 3. Місце поставки товарів:** 78400, Івано-Франківська обл., м. Надвірна, вул. Сірика, 1-а
Розмір бюджетного призначення-595000грн
- 4. Очікувана вартість предмета закупівлі-170,00грн**

Предмет закупівлі	Постачальник №1	Постачальник №2	Постачальник №3	Постачальник №4	Постачальник №5	Очікувана вартість закупівлі
М'ясо телятини	220	140	198	145	150	853

Вимоги щодо якості:

Якість товару повинна відповідати вимогам ДСТУ 6030:2008 «М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та інших нормативних документів на відповідний вид продукції.

М'ясо телятини повинне бути:

- вищого гатунку/першої категорії;
- охолоджене;
- з задньої частини;
- без кістки;
- свіжим та якісним (без стороннього запаху; колір поверхні - від рожево-молочного до рожевого);
- без наявності залишків внутрішніх органів, шкіри, згустків крові, бахромок м'язової та жирової тканин, побитостей, синців, забруднення.

Товар повинен постачатися напівфабрикатами, великими кусками.

Товар повинен бути фасований у тару із матеріалів, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Умови поставки: партіями, за заявками Замовника, протягом 2021 року або до повного виконання сторонами договірних зобов'язань. Доставка товару виконується силами і за рахунок Учасника. Поставка продукції виконується протягом 3 (трьох) календарних днів з моменту одержання Учасником письмової/усної заявки Замовника будь-яким способом (по телефону, листом, по факсу, або по електронній пошті), якщо інший строк поставки не буде узгоджений сторонами додатково.

Товар повинен бути свіжим та якісним, не повинен містити небезпечні для організму речовини, до складу яких входять штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо.

Залишки терміну зберігання отриманих продуктів повинні бути не менше 50% до загального терміну зберігання.

Замовник має право при поставці кожної окремої партії м'яса вимагати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних показників м'яса та їх відповідності вимогам замовника за рахунок Учасника. В такому випадку Учасник зобов'язаний вжити заходів щодо забезпечення відбору та доставки проб м'яса до лабораторії та здійснити оплату відповідних лабораторних досліджень на умовах та у строки,

визначені замовником. Замовник залишає за собою право вибору лабораторії, що здійснюватиме дослідження м&арос;яса щодо якісних показників.

Транспортний засіб для перевезення товару повинен бути чистим та проходити санітарну обробку з використанням засобів чищення та/або дезінфекції. Водії та особи супроводжуючі товар повинні мати санітарну книжку з результатами медичного огляду та санітарний одяг.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

- 1. Найменування предмета закупівлі:** за кодом ДК 021:2015-(15110000-2) М'ясо свинини
- 2. Кількість товарів-5000 кг**
- 3. Місце поставки товарів:** 78400, Івано-Франківська обл., м. Надвірна, вул. Сірика, 1-а
Розмір бюджетного призначення-750000грн
- 4. Очікувана вартість предмета закупівлі-150,00грн**

Предмет закупівлі	Постачальник №1	Постачальник №2	Постачальник №3	Постачальник №4	Постачальник №5	Очікувана вартість закупівлі
М'ясо свинини	154,46	159	139	176,88	122	751,34

Вимоги щодо якості:

Якість товару повинна відповідати вимогам ДСТУ 7158:2010 «М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та інших нормативних документів на відповідний вид продукції.

М'ясо свинини повинне бути:

- вищого гатунку/першої категорії;
- охолоджене;
- свіжим та якісним (без стороннього запаху; колір поверхні - рожево-червоний);
- без кістки, без шкіри, лишнього жиру і грубих плівок, у вигляді великих шматків;
- без залишків щетини, внутрішніх органів, згустків крові, бахромок м'язової і жирової тканин, забруднень, крововиливів і забитих місць.

Умови поставки: партіями, за заявками Замовника, протягом 2021 року або до повного виконання сторонами договірних зобов'язань. Доставка товару виконується силами і за рахунок Учасника. Поставка продукції виконується протягом 3 (трьох) календарних днів з моменту одержання Учасником письмової/усної заявки Замовника будь-яким способом (по телефону, листом, по факсу, або по електронній пошті), якщо інший строк поставки не буде узгоджений сторонами додатково.

Товар повинен бути свіжим та якісним, не повинен містити небезпечні для організму речовини, до складу яких входять штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо.

Залишки терміну зберігання отриманих продуктів повинні бути не менше 50% до загального терміну зберігання.

Замовник має право при поставці кожної окремої партії м&арос;яса вимагати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних показників м&арос;яса та їх відповідності вимогам замовника за рахунок Учасника. В такому випадку Учасник

зобов'язаний вжити заходів щодо забезпечення відбору та доставки проб м'яса до лабораторії та здійснити оплату відповідних лабораторних досліджень на умовах та у строки, визначені замовником. Замовник залишає за собою право вибору лабораторії, що здійснюватиме дослідження м'яса щодо якісних показників.

Транспортний засіб для перевезення товару повинен бути чистим та проходити санітарну обробку з використанням засобів чищення та/або дезінфекції. Водії та особи супроводжуючі товар повинні мати санітарну книжку з результатами медичного огляду та санітарний одяг.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

- 1. Найменування предмета закупівлі:** за кодом ДК 021:2015-(15110000-2) - **М'ясо свійської птиці (Куряче філе)**
- 2. Кількість товарів-2350 кг**
- 3. Місце поставки товарів:** 78400, Івано-Франківська обл., м. Надвірна, вул. Сірика, 1-а
Розмір бюджетного призначення-258500грн
- 4. Очікувана вартість предмета закупівлі-110,00грн**

Предмет закупівлі	Постачальник №1	Постачальник №2	Постачальник №3	Постачальник №4	Постачальник №5	Очікувана вартість закупівлі
Філе куряче	99,95	117	127	114,34	93,90	552,19

Вимоги щодо якості:

Якість товару повинна відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови», Наказу міністерства охорони здоров'я України № 694 від 06.08.2013 р. «Про затвердження Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості», діючим ГОСТ, ГСТУ, ДСТУ або ТУ, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та інших нормативних документів на відповідний вид продукції.

Куряче філе повинне бути:

- охолоджене/ легкозаморожене/ заморожене (не більше одного разу);
- без кістки (може включати хрящ (м'який кінчик грудини) до 2 % ваги);
- без шкіри;
- чистим, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові;
- без стороннього запаху

Умови поставки: партіями, за заявками Замовника, протягом 2021 року або до повного виконання сторонами договірних зобов'язань. Доставка товару виконується силами і за рахунок Учасника. Поставка продукції виконується протягом 3 (трьох) календарних днів з моменту одержання Учасником письмової/усної заявки Замовника будь-яким способом (по телефону, листом, по факсу, або по електронній пошті), якщо інший строк поставки не буде узгоджений сторонами додатково.

Товар повинен бути свіжим та якісним, не повинен містити небезпечні для організму речовини, до складу яких входять штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо.

Залишки терміну зберігання отриманих продуктів повинні бути не менше 50% до загального терміну зберігання.

Замовник має право при поставці кожної окремої партії м'яса вимагати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних показників м'яса та їх відповідності вимогам замовника за рахунок Учасника. В такому випадку Учасник зобов'язаний вжити заходів щодо забезпечення відбору та доставки проб м'яса до лабораторії та здійснити оплату відповідних лабораторних досліджень на умовах та у строки, визначені замовником. Замовник залишає за собою право вибору лабораторії, що здійснюватиме дослідження м'яса щодо якісних показників.

Транспортний засіб для перевезення товару повинен бути чистим та проходити санітарну обробку з використанням засобів чищення та/або дезінфекції. Водії та особи супроводжуючі товар повинні мати санітарну книжку з результатами медичного огляду та санітарний одяг.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

- 1. Найменування предмета закупівлі:** за кодом ДК 021:2015-(15110000-2) - **М'ясо свійської птиці (Стегно куряче)**
- 2. Кількість товарів-1175 кг**
- 3. Місце поставки товарів:** 78400, Івано-Франківська обл., м. Надвірна, вул. Сірика, 1-а
Розмір бюджетного призначення- 76375,00грн
- 4. Очікувана вартість предмета закупівлі- 65,00грн**

Предмет закупівлі	Постачальник №1	Постачальник №2	Постачальник №3	Постачальник №4	Постачальник №5	Очікувана вартість закупівлі
Стегно куряче	74,9	68,99	69	59	53	324,89

Вимоги щодо якості:

Якість товару повинна відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови», Наказу міністерства охорони здоров'я України № 694 від 06.08.2013 р. «Про затвердження Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості», діючим ГОСТ, ГСТУ, ДСТУ або ТУ, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та інших нормативних документів на відповідний вид продукції

Стегно куряче повинне бути:

- охолоджене/ легкзаморожене/ заморожене (не більше одного разу);
- зі стегнової кістки з прилеглими до неї м'язовою, сполучною, жировою тканинами та шкірою;
- поверхня чиста, суха, не завітрена, без згустків крові, без подряпин, розривів, плям та синців, без оперення,;
- без інших кісток, крім стегнової;
- блідо-жовтого з рожевим відтінком кольору;
- без стороннього запаху.

Умови поставки: партіями, за заявками Замовника, протягом 2021 року або до повного виконання сторонами договірних зобов'язань. Доставка товару виконується силами і за рахунок Учасника. Поставка продукції виконується протягом 3 (трьох) календарних днів з

моменту одержання Учасником письмової/усної заявки Замовника будь-яким способом (по телефону, листом, по факсу, або по електронній пошті), якщо інший строк поставки не буде узгоджений сторонами додатково.

Товар повинен бути свіжим та якісним, не повинен містити небезпечні для організму речовини, до складу яких входять штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо.

Залишки терміну зберігання отриманих продуктів повинні бути не менше 50% до загального терміну зберігання.

Замовник має право при поставці кожної окремої партії м'яса вимагати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних показників м'яса та їх відповідності вимогам замовника за рахунок Учасника. В такому випадку Учасник зобов'язаний вжити заходів щодо забезпечення відбору та доставки проб м'яса до лабораторії та здійснити оплату відповідних лабораторних досліджень на умовах та у строки, визначені замовником. Замовник залишає за собою право вибору лабораторії, що здійснюватиме дослідження м'яса щодо якісних показників.

Транспортний засіб для перевезення товару повинен бути чистим та проходити санітарну обробку з використанням засобів чищення та/або дезінфекції. Водії та особи супроводжуючі товар повинні мати санітарну книжку з результатами медичного огляду та санітарний одяг.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

- 1. Найменування предмета закупівлі:** за кодом ДК 021:2015-(15110000-2) - **М'ясо свійської птиці (Печінка куряча)**
- 2. Кількість товарів-1175 кг**
- 3. Місце поставки товарів:** 78400, Івано-Франківська обл., м. Надвірна, вул. Сірика, 1-а
Розмір бюджетного призначення- 76375,00грн
- 4. Очікувана вартість предмета закупівлі- 65,00грн**

Предмет закупівлі	Постачальник №1	Постачальник №2	Постачальник №3	Очікувана вартість закупівлі
Печінка куряча	63,9	65,99	66	195,89

Вимоги щодо якості:

Якість товару повинна відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови», Наказу міністерства охорони здоров'я України № 694 від 06.08.2013 р. «Про затвердження Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості», діючим ГОСТ, ГСТУ, ДСТУ або ТУ, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та інших нормативних документів на відповідний вид продукції.

Куряча печінка повинна бути:

- охолоджене/ легкозаморожене/ заморожене (не більше одного разу);
- звільнена від жовчного міхура, без жиру, очищена;
- без стороннього запаху.

Умови поставки: партіями, за заявками Замовника, протягом 2021 року або до повного

виконання сторонами договірних зобов'язань. Доставка товару виконується силами і за рахунок Учасника. Поставка продукції виконується протягом 3 (трьох) календарних днів з моменту одержання Учасником письмової/усної заявки Замовника будь-яким способом (по телефону, листом, по факсу, або по електронній пошті), якщо інший строк поставки не буде узгоджений сторонами додатково.

Товар повинен бути свіжим та якісним, не повинен містити небезпечні для організму речовини, до складу яких входять штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо.

Залишки терміну зберігання отриманих продуктів повинні бути не менше 50% до загального терміну зберігання.

Замовник має право при поставці кожної окремої партії м&арос;яса вимагати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних показників м&арос;яса та їх відповідності вимогам замовника за рахунок Учасника. В такому випадку Учасник зобов'язаний вжити заходів щодо забезпечення відбору та доставки проб м&арос;яса до лабораторії та здійснити оплату відповідних лабораторних досліджень на умовах та у строки, визначені замовником. Замовник залишає за собою право вибору лабораторії, що здійснюватиме дослідження м&арос;яса щодо якісних показників.

Транспортний засіб для перевезення товару повинен бути чистим та проходити санітарну обробку з використанням засобів чищення та/або дезінфекції. Водії та особи супроводжуючі товар повинні мати санітарну книжку з результатами медичного огляду та санітарний одяг.