

Відповідно до Книги раціонів «Основні норми годування тварин Миколаївського зоопарку», виникла потреба у придбанні на 2025 рік товару:

- Тушки курячі – 7673,00 кг.

Визначити предмет закупівлі відповідно ДК 021:2015 15110000-2 М'ясо (тушки курячі свіжі чи охолоджені) з вимогами до предмету закупівлі

Найменування предмета закупівлі	Опис предмета закупівлі
15110000-2 М'ясо (тушки курячі свіжі чи охолоджені)	<p>Тушки курячі свіжі чи охолоджені ДСТУ 3143:200 (2013)</p> <p>М'ясо птиці має відповідати вимогам цього стандарту. За вгодваністю та якістю оброблене м'ясо птиці відповідає другій категорії (Class «В»). М'язи тушок курей повинні бути розвинуті відповідно. Без голів та ніжок. Форма грудки куста. Незначні відкладення підшкірного жиру в нижній частині живота і спини. Жирові відкладення можуть бути відсутні при цілком задовільно розвинутих м'язах. Кіль грудної кістки виділяється. Зовнішній вигляд тушок добре знекровлений з чистою поверхнею, без згустків крові, залишків кишечника та репродуктивних органів всередині. Оперення повністю видалено. Дозволено на тушках одиничні пеньки та колодочки. Не дозволено наявність волосоподібного пір'я. Стан шкіри – чистий, сухий не завітрений, без подряпин, розривів, плям та синців. Для тушок відсутні холодильні опіки. Колір шкіри у курей блідо-жовтий з рожевим відтінком або без нього. Колір м'язової тканини у курей від блідо-рожевого до рожевого. Запах власний доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Охолоджене м'ясо птиці треба зберігати у холодильниках за температури не нижче від мінус 2°C і не вище ніж 4°C. За масою тушки курей повинні бути не нижче 1,5 кг.</p> <p>Маркування на спожитковій пакуванні з м'ясом птиці наносять безпосередньо на упаковці чи етикетці, яку закріплюють на упаковці. Маркування повинно містити таку інформацію:</p> <ul style="list-style-type: none">- назву та повну адресу і телефон виробника, пакувальника, адресу потужностей виробництва;- товарний знак виробника (за наявністю);- назву продукту з зазначенням виду птиці (курка);- категорія (друга);- масу нетто (г, кг);- номер партії виробництва;- кінцеву дату споживання (вжити ДО) або дату виробництва (дату і час для охолодженого м'яса птиці) та строк придатності;- термічний стан;- умови зберігання. <p>Тушки розташовують у картонні ящики в один ряд по висоті. Картонні ящики повинні бути міцними, сухими, чистими без стороннього запаху.</p> <p>М'ясо птиці дозволено випускати фасованими під вакуумом (у пакетах з полімерних матеріалів).</p>

1.1. Предмет закупівлі транспортують всіма видами транспорту в критих транспортних засобах, згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псується, чинних на донному виді транспорту та вимогами (забезпечити температуру, мати гладенькі внутрішні поверхні, які здатні до легкого очищення, миття та дезінфекції, водонепроникні, забезпечені ефективними засобами для захисту від комах, пилу тощо).

1.2. Партіями на адресу замовника за рахунок та транспортом постачальника, на підставі заявки замовника.

1.3. Якість продукції підтверджується декларацією виробника

На підставі вищевикладеного включити до річного плану закупівель:

Предмет закупівлі: ДК 021:2015 – ДК 021:2015 – 15110000-2 М'ясо (тушки курячі свіжі чи охолоджені)

Процедура закупівлі: ЗЦП.

Рік: на 2025 року

Джерело фінансування: кошти місцевого бюджету та від власної господарської діяльності.

Орієнтовний початок проведення: жовтень 2024 року.»