**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ (ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ) ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 14 | 15110000-2 М’ясо | Яловичина | ДСТУ 6030:2008  ДСТУ 4589:2006 | М’ясо яловичини охолоджене вітчизняного виробництва.  М’якуш (без кісток) І категорії охолоджений, отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частини туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок; м’ясний сік прозорий; консистенція пружна, тобто ямочка, яка утворилася після натискання пальцем на м’ясо, швидко зникає; краї зарівнені, без бахромок; зовнішня поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання; поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка. Колір: від рожевого до червоного. Запах: доброякісного м’яса, без стороннього запаху.  На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше ніж 80% від загального терміну придатності до споживання.  Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».  Упаковка виготовлена з дозволених матеріалів. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дані про харчову та енергетичну цінність, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання.  Фасування: упаковка для харчових продуктів - пакети або лотки з полімерних матеріалів, ящики з гофрованого картону або полімерні. | кг | 5 800 | два рази на тиждень |

\* *У разі, якщо у технічних вимогах йде посилання на конкретну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип товару, то вважається, що технічні вимоги містять вираз «або еквівалент».*

Умови поставки:

1. Товар має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно із заявками. Графік поставки – постачальник погоджує індивідуально, в залежності від потреби замовника. Постачання здійснюється з 8-00 до 13-00, крім вихідних.

2. Ціну вказати за 1 одиницю виміру з ПДВ (якщо учасник не платник ПДВ відповідно до чинного законодавства – ціна за 1 одиницю виміру - вказується без ПДВ).

3. Якісні характеристики предмету закупівлі, що закуповується, повинні відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами), стандартам, державним стандартам, передбаченим законодавством України.

4. Технічні характеристики предмету закупівлі, що закуповуються, повинні відповідати Санітарним правилам для підприємств продовольчої торгівлі, технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України.

Дотримання умов температурного режиму для продуктів харчування, які цього потребують при їх зберіганні та перевезенні.

5. Товар повинен надходити згідно поданих заявок і відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що завірені належним чином, що засвідчують якість та безпеку запропонованої в повному обсязі продукції, що є предметом закупівлі, наявність яких передбачена чинним законодавством (сертифікати відповідності та/або посвідчення про якість та/або декларація про якість, експертні висновки, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи (СЕС) (у разі наявності) та/або довідки).

6. В ДНП «Національний інститут раку» забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув.

На недоброякісний товар складається акт і він повертається постачальнику.

У разі виявлення недоброякісного товару постачальник зобов’язаний замінити цей товар на якісний протягом 8 годин.

7. Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення харчових продуктів і за рахунок постачальника. Автомобіль, що перевозить харчові продукти, повинен бути забезпечений санітарним паспортом.

8. Постачальник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентаря, а також контролює дотримання працівниками постачальника правил особистої гігієни.

9. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувальні–розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені спецодягом.

10. Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи в спеціальні приміщення вказані в заявках.

11. Учасник повинен в складі тендерної пропозиції додатково надати гарантійний лист щодо забезпечення належних умов зберігання та транспортування товару з обов’язковим зазначенням адреси складських приміщень.