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

| **№ з/п** | **Код ДК** **021:2015** | **Найменування** | **Відповідність стандартам** | **Вимоги до якості продукту** | **Одиниця виміру** | **Кількість, од.** | **Орієнтовний графік поставок** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 20 | 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі | Горошок консервований | ДСТУ 7165:2010 | Горошок з молодих зерен гороху, залитий розчином. Горошок повинен бути цілим, чистим, рідина прозора. Смак та запах характерні зеленому горошку, без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція м'яка, неоднорідна. Продукт може бути упакований зі спеціями, а також іншими відповідними інгредієнтами. Банки щільно закупорені. Кришки не здуті.З маркуванням на кожній упаковці. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.Фасування – від 0,4 кг. до 0,5 кг.На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше 80% від загального терміну придатності до споживання.Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». | кг | 240 | один раз на тиждень |
| 22 | Огірок солоний | ДСТУ 8509:2015 | Огірки консервовані врожаю 2022-2023 років, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин.Зовнішній вигляд – огірки середнього розміру, цілі, на дотик тверді, відповідають ботанічному сорту, не м’яті, не м’які, не зморщені, без пошкоджень шкідниками, хворобами та механічних пошкоджень.Не допускається – наявність огірків не типової форми, з м’якою консистенцією, занадто зморшкуватих.Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків.Смак і запах – відповідає солоним огіркам, солонувато-кислуватий, з ароматом і присмаком добавлених прянощів, без стороннього запаху і присмаку.Консистенція – соковита, хрустка, м’якоть плодів щільна, без внутрішніх пустот, з недорозвиненим водянистим насінням, повністю просочена розсолом.Якість розсолу – майже прозорий або злегка помутнілий, приємного аромату, солонувато-кислий, без наявності плісняви.Пакування – огірки солоні запаковані в поліетиленові відра з закритою кришками поверхнею, що дозволені для контакту з харчовими продуктами.Маса нетто одиниці упаковки - від 5 кг до 20 кг.Маркування – кожна одиниця пакувальної тари повинна бути промаркована за допомогою ярлика/етикетки з наступною інформацією: назва харчового продукту, назва та адреса виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання.На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше 80% від загального терміну придатності до споживання.Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». | кг | 1 500 | один раз на тиждень |
| 23 | Капуста квашена | ДСТУ 8642:2016 | Продукт отриманий із капусти свіжої білоголової, врожаю 2022-2023 років, при її молочно кислому бродінні (квашені), рівномірно нашаткована соломкою, без крупних частинок, з рівномірно розташованою в ній натертою або дрібно нашаткованою морквою.Не допускається – наявність частин внутрішнього качана капусти, не порізаної моркви та не порізаних або грубо порізаних листків капусти, механічних та інших сторонніх домішок.Колір – білий з жовтуватим відтінком.Смак і запах – відповідає квашеній капусті, приємний, солонувато-кислуватий, без стороннього запаху і присмаку.Консистенція – пружна, соковита, хрустка.Якість розсолу – прозорий, приємного аромату, солонувато-кислий, без плісняви в середині та на поверхні.Масова частка капусти (після вільного витікання розсолу) – 88-90% по відношенню до загальної маси з розсолом.Пакування – капуста квашена запакована в поліетиленові відра з закритою кришками поверхнею, що дозволені для контакту з харчовими продуктами.Маса нетто одиниці упаковки - від 5 кг до 20 кг.Маркування – кожна одиниця пакувальної тари повинна бути промаркована за допомогою ярлика/етикетки з наступною інформацією: назва харчового продукту, назва та адреса виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання.На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше 80% від загального терміну придатності до споживання.Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». | кг | 800 | один раз 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.