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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 36 | 15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби | Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна першого ґатунку | ДСТУ 4583:2006 | Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна першого ґатунку вагою не менше 950 г (індивідуально упакований).Хліб повинен бути свіжовипеченим, формовим, що на вигляд відповідає хлібній формі в якій випікається, без бічних випливів, поверхня блискуча, гладка, без здуття і великих тріщин уздовж усього виробу, без плям і підгорілостей. Бічні і нижні кірки повинні мати рівномірне фарбування, шкоринка тонка, рівномірна. М’якуш повинен бути добре пропеченим, еластичним. Запах і смак виробів повинен бути специфічним, властивий хлібу. Вироби повинні мати приємний аромат, хліб не повинен мати гіркуватий, затхлий, пліснявий і інші сторонні смаки і запахи.На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше ніж 90% від загального терміну придатності до споживання за умови зберігання при температурі не нижче ніж 4℃ та відносній вологості повітря, що не перевищує 75%, в чистій упаковці.Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, який підтверджує його якість та безпеку (посвідчення про якість, висновки санітарно-гігієнічної експертизи) тощо. | кг | 9 700 | щодняз 7:00до 8:00 |
| 37 | Хліб із пшеничного борошна першого ґатунку | ДСТУ 7517:2014 | Хліб із пшеничного борошна першого ґатунку вагою не менше 600 г (індивідуально упакований).Хліб повинен бути свіжовипеченим, формовим, що на вигляд відповідає хлібній формі в якій випікається, без бічних випливів, поверхня блискуча, гладка, без здуття і великих тріщин уздовж усього виробу, без плям і підгорілостей. Бічні і нижні кірки повинні мати рівномірне фарбування, шкоринка тонка, рівномірна. М’якуш повинен бути добре пропеченим, еластичним. Запах і смак виробів повинен бути специфічним, властивий хлібу. Вироби повинні мати приємний аромат, хліб не повинен мати гіркуватий, затхлий, пліснявий і інші сторонні смаки і запахи.На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше ніж 90% від загального терміну придатності до споживання за умови зберігання при температурі не нижче ніж 4℃ та відносній вологості повітря, що не перевищує 75%, в чистій упаковці.Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, який підтверджує його якість та безпеку (посвідчення про якість, висновки санітарно-гігієнічної експертизи) тощо. | кг | 20 200 | щодняз 7:00до 8:00 |

\* *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.