

Технічна характеристика

Фрукти свіжі - середнього розміру, повинні бути свіжими, чистими, без механічних ушкоджень, не ушкоджені шкідниками та хворобами, з рівно зрізаною плодоніжкою, не можуть бути гнилими, зів'ялими на розрізі недопустима цвіль та ушкодження, недопустима перезрілість та недозрілість.

Продукт харчування по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам.

В ціну товару повинні входити упаковка, розфасовка та транспортні послуги, розвантаження товару.

При прийомі продукти харчування повинні відповідати вазі, яка зазначена в супровідних документах.

Продукт до закладу повинен завозитися 1 раз на тиждень в першій половині дня (понеділок).

Продукт харчування по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам (діючим ГОСТам, ДСТУ, або ТУ та ТТУ, які розроблені на основі діючого ГОСТу або ДСТУ) та принципам НАССР.

Найменування	Кількість
Банани свіжі, світло-зелені, від 14 см, діаметр плоду не більше 4 см	100 кг (сто кілограм);
Мандарини свіжі, діаметр плоду не менше 3,8см, 1кг	80 кг (вісімдесят кілограм)
Апельсини свіжі, діаметр плоду не менше 5см, 1кг	80 кг (вісімдесят кілограм)

Вимоги до постачання продуктів харчування:

1. Постачання здійснюється спеціальним автотранспортом.
2. Автотранспорт повинен мати: санітарний (-ні) паспорт (-и)*, де зазначено, що даний автотранспорт може перевозити продукти харчування, що швидко псуються. Довідку про проходження санітарної обробки, яка оновлюється кожні десять днів.
3. Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти, повинні мати медичні книжки та виконувати вантажно-розвантажувальні роботи.
4. Продукти харчування постачаються за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність та якість; відповідність державним стандартам. Продукти харчування повинні мати маркування у відповідності до вимог законодавства України (фасовані - на одиниці пакування; не фасовані - на транспортній тарі). Маркування забезпечується на підставі вимог Технічного регламенту щодо маркування продуктів харчування та ДСТУ 4518. До постачання

допускається продукція, термін придатності якої повинен складати не менше 90 % до загального терміну споживання.

6.2. За якість та безпечність продукції постачальник відповідає до кінця її використання. Замовник залишає за собою право у будь-який час відбирати зразки поставленої продукції для проведення досліджень на відповідність наданим документам щодо якості та безпеки в спеціальних акредитованих на це лабораторіях. Вартість проведення досліджень сплачує постачальник. В разі встановлення невідповідності продукції заданим параметрам замовник залишає за собою право повернення продукції постачальнику та у подальшому розірвання існуючого договору на постачання продукції.

-Постачальник продукції повинен дотримуватись періодичності контролю за мікробіологічними та іншими показниками, встановлених Методичними рекомендаціями щодо періодичності контролю продовольчої сировини та харчових продуктів, затверджених Міністерством охорони здоров'я України МР 4.4.4-108-2004 про що постійно інформувати покупця.

-Продукція поставляються відповідно до заявок замовника.

-Без наявності супровідних документів щодо якості та безпеки, а також маркування, передбаченого чинним законодавством, продукція не приймається.