**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.**

Термін постачання: з дати укладання договору по 31 грудня 2024р.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

**Конкретна назва предмета закупівлі:**

**код ДК 021:2015 15550000-8 - Молочні продукти різні**

**Молочні продукти різні (кефір жирністю не менше 2,5%; йогурт жирністю не менше 1,5%; сметана жирністю не менше 20%)**

**Обсяг бюджетних призначень – 311450,00 грн.**

**Інформація про технічні, кількісні, якісні характеристики предмета закупівлі**

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування** | **Кількість, кг** | **Вимоги до предмета закупівлі** |
| **Кефір жирністю не менше 2,5%** | **1650** | **Кефір масова частка жиру не менше 2,5%.**  **Технічні вимоги: виробляють відповідно до вимог ДСТУ (ТУ) за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України для молокопереробних підприємств.**  **Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо)**  **Кефір має бути відповідного кольору, без стороннього запаху та смаку, вітчизняного виробництва, не повинно містити ГМО, шкідливих, небезпечних та токсичних речовин.**  **Зовнішній вигляд і консистенція однорідна, в'язка, з порушеним або непорушеним згустком (залежно від технології виробництва). Дозволено: газоутворення, яке спричинено нормальною життєдіяльністю мікрофлори кефірної закваски; незначне відокремлення сироватки. Смак і запах чистий, кисломолочний. Смак освіжаючий, щипкий, без сторонніх присмаків і запахів. Колір молочно-білий, рівномірний за всією масою.**  **Не допускаються продукти з пліснявою, слиззю на упаковці та пошкодженням. Продукція, маркування, пакування повинні відповідати діючим стандартам в Україні, або ТУ заводу виробника, дійсними на момент постачання. Строк придатності товару на день поставки повинен становити не менш 90% від загального строку придатності.**  **.** |
| **Йогурт жирністю не менше 1,5 %** | **2000** | **Йогурт повинен бути не нижче 1,5 % жирності, відповідати вимогам ДСТУ 4343:2004 . Складатися з молока коров’ячого і закваски для йогурту. Без консервантів, без ГМО, вітчизняного виробництва Допустимо наповнювач з фруктів або ягід. Фасований в заводській упаковці.**  **Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо)**  **Залишковий термін придатності на момент постачання товару не менше 90% загального терміну зберігання.**  **На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.** |
| **Сметана жирністю не менш 20%** | **300** | **Сметана 20 % - фасована, від 20 % жирності. Повинна бути чиста, не мати сторонніх запахів та смаку (гірка, кисла), не рідка, без консервантів та рослинних домішок, вітчизняного виробництва Розфасована у пакети або відра. Кожне пакування повинно мати чіткий відбиток дати виробництва (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Ці дані повинні бути відображені в документах, які підтверджують якість товару. ДСТУ 4418:2005, або інший діючий нормативний акт. Залишковий термін придатності на момент постачання товару не менше 90% загального терміну зберігання.**  **На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.**  **Строк придатності товару на день поставки повинен становити не менш 90% від загального строку придатності** |

Будь-які посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва передбачає можливість надання учасниками еквіваленту (технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).