**Перелік змін до тендерної документації**

по предмету закупівлі *відповідно коду ДК 021:2015: 15550000-8 Молочні продукти різні» (сметана з масовою часткою жиру не менше 15%, кефір не менше 2,5% жирності)*

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ,

ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Було | Стало |
| Додаток 3 до тендерної документації | 1.Сметана жирністю не менше 15% має відповідати ДСТУ 4418:2005. Однорідна маса з глянсуватою поверхнею, густа. Зовнішній вигляд і консистенція – вміру густа, наявність поодиноких пухирців повітря, незначна крупинчатість. Смак і запах - чистий, кисломолочний, з присмаком і ароматом властивим пастеризованому продукту, без сторонніх присмаків і запахів. Без ГМО; Кількість цукру не більше 10 г на 100 г. Відповідність вимогам діючого сан. зак. України, ДСТ, ГОСТ, нормам харчування. Термін придатності 18 діб. 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. У дрібній розфасовці, у спеціальній упаковці, споживча упаковка – пакети із поліетиленової плівки вагою 350 г. Дефекти недопустимі | 1.Сметана жирністю не менше 15% повинна відповідати умовам ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Однорідна маса з глянсуватою поверхнею, густа. Зовнішній вигляд і консистенція – вміру густа, наявність поодиноких пухирців повітря, незначна крупинчатість. Смак і запах - чистий, кисломолочний, з присмаком і ароматом властивим пастеризованому продукту, без сторонніх присмаків і запахів. Без ГМО. Кількість цукру не більше 10 г на 100 г. Термін придатності 18 діб. 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. Розфасована у спеціальній упаковці, із поліетиленової плівки вагою не менше 350 г. Дефекти товару недопустимі. |
|  | 2. Кефір жирністю не менше 2,5%. Однорідна, в'язка, з порушеним або непорушеним згустком (залежно від технології виробництва). Смак кисломолочний, щипкий, без сторонніх присмаків і запахів. Колір молочно-білий, рівномірний за всією масою. У дрібній розфасовці (400г.) у спеціальній упаковці, свіжий. Споживча упаковка – поліетиленова плівка. Кількість цукру не більше 10 г на 100 г. 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. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». Допускається газоутворення, викликане дією мікрофлори кефірних грибків. Термін придатності 14 діб |  2. Кефір жирністю не менше 2,5%. повинен відповідати умовам ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Однорідна, в'язка, з порушеним або непорушеним згустком (залежно від технології виробництва). Смак кисломолочний, щипкий, без сторонніх присмаків і запахів. Колір молочно-білий, рівномірний за всією масою. Розфасований у спеціальній упаковці із поліетиленової плівки вагою не менше 400г., свіжий. Кількість цукру не більше 10 г. на 100г. 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. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі і плісняви. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». Допускається газоутворення, викликане дією мікрофлори кефірних грибків. Термін придатності 14 діб. |