**Додаток № 7**

**Тендерної документації**

*\*Форма, яку подає Учасник на фірмовому бланку (у разі наявності такого бланку).*

**\*Форма «Тендерної пропозиції»**

Ми, *(назва Учасника)*, надаємо свою тендерну пропозицію на закупівлю - **ДК 021:2015 - 71610000-7 - «Послуги з випробувань та аналізу складу і чистоти» (Проведення лабораторних досліджень (випробувань) зразків щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів)** згідно з технічними та якісними вимогами Замовника торгів.

Якщо буде прийняте рішення про намір укласти договір, ми зобов’язуємося підписати договір із Замовником не раніше ніж через 5 днів з дати оприлюднення в електронній системі закупівель повідомлення про намір укласти договір про закупівлю, але не пізніше ніж через 15 днів з дня прийняття рішення про намір укласти договір про закупівлю.

Вивчивши тендерну документацію, технічні та якісні вимоги, на виконання зазначеного вище, Ми, уповноважені на підписання Договору, маємо можливість та погоджуємося виконати вимоги Замовника та Договору на умовах, зазначених у цій пропозиції, за цінами вказаними у таблиці:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Назва випробувань*** | ***Назва послуги або еквівалент*** | | | ***Позначення нормативних документів на методи випробувань*** | | ***Кількість запланованих  послуг (досліджень)*** | | ***Вартість за 1 послугу грн., без ПДВ*** | ***Загальна вартість послуг (досліджень) з ПДВ (грн.)*** |
| **ДК 021:2015 - 71610000-7 - «Послуги з випробувань та аналізу складу і чистоти» (Проведення лабораторних досліджень (випробувань) зразків щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів)** | Одночасне визначення у продуктах тваринного та рослинного походження арсену, свинцю, кадмію, цинку, міді, ртуті методом атомно-абсорбційної спектрометрії | | | ДСТУ 7670:2014;  ДСТУ EN 14082:2019 | | 10 | |  |  |
| Фізико-хімічні дослідження молока та молокопродуктів, Визначення: вологи та сухих речовин ваговим методом | | | ДСТУ 8552:2015 | | 77 | |  |  |
| Визначення хлорорганічних сполук методом ГХ: у продуктах тваринного та рослинного походження | | | ДСТУ EN 1528-1-2002;  EN 1528-2:1996; EN 1528-3:1996; EN 1528-4:1996;  ДСТУ EN 12393-1:2003;  ДСТУ EN 12393-2:2003; ДСТУ EN 12393-3:2003; ДСТУ ISO 14181:2003;  ДСТУ 4514:2006;  ГОСТ 30349-96;  МВ № 2482-81; ПВ 5.4-2.1  ПВ 5.4-2.7 | | 10 | |  |  |
| Дослідження продуктів тваринного та рослинного походження на мікробіологічні пок Пробопідготовка зразка для мікробіологічного дослідження | | | ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ ISO 6887-2:2005 ДСТУ ISO 6887-3:2014 ДСТУ ISO 6887-4:2014 | | 313 | |  |  |
| Лістерія (Listeria monocytogenes): виявлення | | | ДСТУ ISO 11290-1:2003 | | 175 | |  |  |
| Визначення гістаміну в рибі та рибній продукції фотометричним методом | | | ДСТУ 4894:2007 | | 99 | |  |  |
| Дослідження продуктів тваринного та рослинного походження на мікробіологічні пок Дріжджі, мікроскопічні гриби (плісняви) | | | ДСТУ ISO 7954:2006 | | 9 | |  |  |
| Визначення патуліну в соках, консервах фруктових та овочевих методом ВЕРХ з очищенням на імуноафінних колонках | | | ПВ 5.4-3.18 | | 2 | |  |  |
| Визначення арсену фотоколориметричним методом: у продуктах тваринного та рослинного походження | | | ДСТУ 7670:2014 | | 5 | |  |  |
| Сальмонела (Salmonella spp.): виявлення (ISO) | | | ДСТУ EN 12824:2004 | | 175 | |  |  |
| Фізико-хімічні дослідження м’яса та м’ясопродуктів, продуктів птахівництва Визначення масової частки нітриту натрія (м’ясо, м’ясопродукти) | | | ДСТУ ІSO 2918:2005 | | 32 | |  |  |
| Дослідження продуктів тваринного та рослинного походження на мікробіологічні пок Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів | | | ДСТУ ISO 4833:2006 | | 27 | |  |  |
| Бактерії групи кишкової палички (коліформні бактерії): виявлення | | | ГОСТ 30518-97 | | 28 | |  |  |
| Коагулазопозитивні стафілококи − золотистий стафілокок (Staphylococcus aureus) виявлення | | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 30347-97 | | 31 | |  |  |
| Фізико-хімічні дослідження м’яса та м’ясопродуктів, продуктів птахівництва Визначення: вологи ваговим методом | | | ДСТУ 1442: 2005  МВ № 1-40/3805 | | 2 | |  |  |
| Фізико-хімічні дослідження м’яса та м’ясопродуктів, продуктів птахівництва Визначення: масової частки фаршу до маси напівфабрикату (пельменя тощо) | | | ДСТУ 4437:2005 (додаток Б)  ДСТУ 6028:2008  ДСТУ 4589:2006  ДСТУ 4590:2006 | | 2 | |  |  |
| Визначення в олії: кислотного числа | | | ДСТУ 4350:2004 Олії. Методи визначання кислотного числа (ISO 660:1996, NEQ) | | 9 | |  |  |
| Дослідження продуктів тваринного та рослинного походження на мікробіологічні пок Ботулінічні токсини | | | ДСТУ 6042:2008 | | 4 | |  |  |
| Дослідження продуктів тваринного та рослинного походження на мікробіологічні пок Клостридія ботулінум (Clostridium botulinum) | | | ДСТУ 6042:2008 | | 4 | |  |  |
| Визначення залишкової кількості тетрацикліну: у молоці та молочних продуктах, яйцях та яйцепродуктах | | |  | | 4 | |  |  |
| Радіологічні дослідження: Бета-спектрометричне дослідження на визначення стронцію− 90 (прилад Гамма-Плюс тощо) | | |  | | 25 | |  |  |
| Радіологічні дослідження: Гамма-спектрометричне дослідження на визначення Цезію − 137 (прилад Гамма-Плюс, прилад АI−1024 тощо) | | |  | | 25 | |  |  |
| Визначення фосфорорганічних сполук методом ГХ: у продуктах тваринного та рослинного походження | | | ДСТУ EN 1528-1-2002;  EN 1528-2:1996; EN 1528-3:1996; EN 1528-4:1996; ДСТУ EN 12393-1:2003; ДСТУ EN 12393-2:2003; ДСТУ EN 12393-3:2003; ДСТУ ISO 14182:2006;  СОУ 01.21-37-297:2005;  МУ № 3222-85 | | 10 | |  |  |
| Визначення в рослинній продукції іонометричним методом: нітратів капустяних | | | МВ15-14/248 | | 11 | |  |  |
| Визначення в рослинній продукції іонометричним методом: нітратів (крім капустяних) | | | ДСТУ 4948:2008; МВ15-14/248 | | 21 | |  |  |
| Органолептичні дослідження : молока та молочних продуктів | | |  | | 9 | |  |  |
| Органолептичні дослідження : м’яса та м’ясопродуктів | | |  | | 27 | |  |  |
| Органолептичні дослідження : риби та рибопродуктів | | |  | | 18 | |  |  |
| Визначення у меду згідно з ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови»: масової частки води | | | ДСТУ 4497:2005 | | 2 | |  |  |
| Визначення у меду згідно з ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови»: діастазного числа фотоколориметричним методом | | | ДСТУ 4497:2005 | | 2 | |  |  |
| Визначення у меду згідно з ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови»: кислотності | | | ДСТУ 4497:2005 | | 2 | |  |  |
| Визначення у меду згідно з ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови»: вмісту гідрооксиметилфурфуролу (ГМФ) | | | ДСТУ 4497:2005 | | 2 | |  |  |
| Визначення у меду згідно з ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови»: масової частки редукуючих цукрів | | | ДСТУ 4497:2005 | | 2 | |  |  |
| Паразитологічні дослідження Ендопаразитів риб | | | СОУ 8520-37-285:2005 | | 12 | |  |  |
| Паразитологічні дослідження Ектопаразитів риб | | | СОУ 8520-37-285:2005 | | 12 | |  |  |
| Паразитологічні дослідження Дослідження зябер риб | | | СОУ 8520-37-285:2005 | | 12 | |  |  |
| Паразитологічні дослідження Дослідження очей риб | | | СОУ 8520-37-285:2005 | | 8 | |  |  |
| Паразитологічна оцінка риби | | |  | | 12 | |  |  |
| Паразитологічні дослідження Анізакідозу | | |  | | 4 | |  |  |
| Визначення залишкової кількості поліхлорованих біфенілів методом ГХ: у продуктах тваринного та рослинного походження | | | ДСТУ EN 1528-1-2002; EN 1528-2:1996; EN 1528-3:1996; EN 1528-4:1996; ДСТУ 4514:2006; | | 3 | |  |  |
| Визначення бензо(а)пірену в продуктах тваринного та рослинного походження методом ГХ-МС | | |  | | 3 | |  |  |
| Всього | | **1240** |  | |  | |

Ціна\* тендерної пропозиції становить \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) грн. без ПДВ, сума ПДВ\*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_грн., загальна ціна тендерної пропозиції складає \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) грн. з ПДВ (*зазначити Учасником цифрами та прописом*).

\*Якщо Учасник не є платником ПДВ, ціна тендерної пропозиції вказується без урахування податку на додану вартість.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| *посада уповноваженої особи Учасника* | *підпис та печатка (за наявності)* | *прізвище, ініціали* |

Дата