**ПЕРЕЛІК ЗМІН**

ДО ТЕНДЕРНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ:

Відповідно до пункту 51 Постанови кабінету України від 12 жовтня 2022 р. № 1178 «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування» (далі - Особливості) в тендерну документацію Львівського військово – медичного клінічного центру (клінічний госпіталь) Державної прикордонної служби України (військова частина 2522) по закупівлі код ДК 021:2015 - ДК 021:2015:15810000-9 - Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (оголошення UA-2023-03-17-008236-a) внесено наступні зміни:

1. Додаток № 4 до тендерної документації викласти в новій редакції

|  |
| --- |
| **Початкова редакція** |
| **Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі та документи, які підтверджують відповідність запропонованого товару вимогам**  ДК 021:2015 - 15810000-9 - Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **№** | **Найменування предмету** | **Опис предмету** | **Од. вим.** | **Кількість** | | **1.** | Хліб із борошна пшеничного першого сорту | Хліб білий випікається із борошна пшеничного першого сорту з додаванням солі кухонної харчової, дріжджів хлібопекарських пресованих, цукру та води. Поверхня гладка або шорстка, скоринка – без великих тріщин і підривів, колір від світло-коричневого до темно-коричневого не підгоріла, м’якушка пропечена без слідів непромісу, гарно пропечена, еластична, не крихка,рівно розпушена, властива. Відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових виливів. Виріб без забруднення. Смак та запах властиві даному виробу, без стороннього присмаку. Повинен бути виготовлений відповідно до вимог **ДСТУ 7517:2014** за технологічними інструкціями з дотримуванням санітарних норм та правил, затверджених у встановленому порядку. | кг | 8 100,00 | | **2.** | Хліб із борошна пшеничного оббивного | Хліб із борошна пшеничного оббивного виробляється із борошна пшеничного оббивного з додаванням солі кухонної харчової, дріжджів хлібопекарських пресованих, цукру та води. Поверхня гладка або шорстка, скоринка – без великих тріщин і підривів, колір від світло-коричневого до темно-коричневого не підгоріла, м’якушка пропечена без слідів непромісу, гарно пропечена, еластична, не крихка,рівно розпушена, властива. Відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових виливів. Виріб без забруднення. Смак та запах властиві даному виробу, без стороннього присмаку. Повинен бути виготовлений відповідно до вимог **ДСТУ** **4583:2006** за технологічними інструкціями з дотримуванням санітарних норм та правил, затверджених у встановленому порядку. | кг | 15 000,00 |   Якість предмету закупівлі повинна відповідати ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», мікробіологічним критеріям затвердженим наказом МОЗУ № 548 від 19.07.2012р.  Разом з кожною партією товару має надаватись супровідна первинна документація (накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ), що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам. Надані документи повинні бути діючими з урахуванням терміну реалізації товару.  Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом згідно з Санітарними правилами для підприємств продовольчої торгівлі.  Доставка і розвантаження здійснюється силами та за рахунок Постачальника по заявці замовника (щоденно крім вихідних днів з 6:00 до 10:00 години наступного робочого дня з моменту отримання заявки), поданої напередодні в телефонному чи електронному вигляді.  Продукція повинна постачатися Замовнику в належній фасовці, яка відповідає характеру продукції і захищає від пошкоджень під час транспортування (доставки).  Вироби повинні бути упакованими таким чином, щоб не допустити псування, забруднення чи втрати його зовнішнього вигляду.  Транспортна тара (харчові пластикові лотки, контейнери для транспортування хлібу) повинна бути чистою, неушкодженою, сухою.  Наявність санітарного паспорту на транспортний засіб і санітарної книжки водія - експедитора обов’язкова при постачанні продукції.  Строк придатності продукції на день поставки повинен становити не менше 90% від загального строку придатності.  Приймання по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін.  **Для підтвердження якості та безпеки товару, який пропонує Учасник, надати у складі тендерної пропозиції наступні документи:**   1. Сканкопія висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи (у разі наявності); 2. Сканкопія експлуатаційного дозволу Учасника та/або витяг з Реєстру операторів ринку та потужностей / Державного реєстру потужностей операторів ринку стосовно зареєстрованих потужностей Учасника, що дозволяє оператору ринку займатися виробництвом та/або реалізацією і зберіганням предмета закупівлі. Якщо Учасник не є Виробником – додатково надати сканкопію оригіналу експлуатаційного дозволу Виробника.   3. З метою запобігання закупівлі фальсифікатів надати сканкопію оригіналу Договору (договорів) укладеного (укладених) з виробником (якщо Учасник не є виробником) або з постачальником на поставку предмету закупівлі, дійсного (дійсних) на 2023 рік (з чітким дотриманням асортименту згідно технічних вимог);  4. Сканкопії декларації виробника та /або інший (-ші) документ (-и), який підтверджує назву виробника, назву та походження товару, його відповідність вимогам державних (міждержавних) стандартів. Документ має містити посилання на експертний висновок та/або протокол випробувань акредитованої лабораторії.  ***Примітка:***  Усі документи, за винятком оригіналів, виданих іншими установами, повинні бути завірені підписом уповноваженої посадової особи та скріплені печаткою (у разі наявності) Учасника процедури закупівлі.  В разі неможливості надання документів у складі пропозиції, що заявлені в тендерній документації, Учасник повинен надати письмове пояснення про підстави та/або причини їх відсутності з посиланням на норми чинного законодавства. |

|  |
| --- |
| **Нова редакція** |

**Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі та документи, які підтверджують відповідність запропонованого товару вимогам**

ДК 021:2015 - 15810000-9 - Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування предмету** | **Опис предмету** | **Од. вим.** | **Кількість** |
| **1.** | Хліб із борошна пшеничного першого сорту | Хліб білий випікається із борошна пшеничного першого сорту з додаванням солі кухонної харчової, дріжджів хлібопекарських пресованих, цукру та води. Поверхня гладка або шорстка, скоринка – без великих тріщин і підривів, колір від жовтого до світло-коричневого, не підгоріла, м’якушка пропечена без слідів непромісу, гарно пропечена, еластична, не крихка,рівно розпушена, властива. Відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових виливів. Виріб без забруднення. Смак та запах властиві даному виробу, без стороннього присмаку. Повинен бути виготовлений відповідно до вимог **ДСТУ 7517:2014** за технологічними інструкціями з дотримуванням санітарних норм та правил, затверджених у встановленому порядку. | кг | 8 100,00 |
| **2.** | Хліб із борошна пшеничного оббивного | **Хліб із борошна пшеничного оббивного виробляється із суміші борошна пшеничного 1-гатунку та житнього.** Хліб повинен бути свіжоспечений. Термін зберігання: недовготривалий. Смак властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку. Запах властивий даному виду виробів, без стороннього запаху. Поверхня шорсткувата, без забруднення. Скоринка – без великих тріщин і підривів, колір від світло-коричневого до темно-коричневого не підгоріла, м’якушка пропечена без слідів непромісу, гарно пропечена, еластична, не крихка,рівно розпушена, властива. Відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових виливів. Виріб без забруднення. Повинен бути виготовлений відповідно до вимог **ДСТУ** **4583:2006** за технологічними інструкціями з дотримуванням санітарних норм та правил, затверджених у встановленому порядку.  **Примітка\* *Назви даного виробу взята з ПКМУ від 03.06.2003 № 824-010, а технічні вимоги відповідно до потре замовника.*** | кг | 15 000,00 |

Якість предмету закупівлі повинна відповідати ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», мікробіологічним критеріям затвердженим наказом МОЗУ № 548 від 19.07.2012р.

Разом з кожною партією товару має надаватись супровідна первинна документація (накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ), що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам. Надані документи повинні бути діючими з урахуванням терміну реалізації товару.

Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом згідно з Санітарними правилами для підприємств продовольчої торгівлі.

Доставка і розвантаження здійснюється силами та за рахунок Постачальника по заявці замовника (щоденно крім вихідних днів з 6:00 до 10:00 години наступного робочого дня з моменту отримання заявки), поданої напередодні в телефонному чи електронному вигляді.

Продукція повинна постачатися Замовнику в належній фасовці, яка відповідає характеру продукції і захищає від пошкоджень під час транспортування (доставки).

Вироби повинні бути упакованими таким чином, щоб не допустити псування, забруднення чи втрати його зовнішнього вигляду.

Транспортна тара (харчові пластикові лотки, контейнери для транспортування хлібу) повинна бути чистою, неушкодженою, сухою.

Наявність санітарного паспорту на транспортний засіб і санітарної книжки водія - експедитора обов’язкова при постачанні продукції.

Строк придатності продукції на день поставки повинен становити не менше 90% від загального строку придатності.

Приймання по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін.

**Для підтвердження якості та безпеки товару, який пропонує Учасник, надати у складі тендерної пропозиції наступні документи:**

1. Сканкопія висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи (у разі наявності);
2. Сканкопія експлуатаційного дозволу Учасника та/або витяг з Реєстру операторів ринку та потужностей / Державного реєстру потужностей операторів ринку стосовно зареєстрованих потужностей Учасника, що дозволяє оператору ринку займатися виробництвом та/або реалізацією і зберіганням предмета закупівлі. Якщо Учасник не є Виробником – додатково надати сканкопію оригіналу експлуатаційного дозволу Виробника.

3. З метою запобігання закупівлі фальсифікатів надати сканкопію оригіналу Договору (договорів) укладеного (укладених) з виробником (якщо Учасник не є виробником) або з постачальником на поставку предмету закупівлі, дійсного (дійсних) на 2023 рік (з чітким дотриманням асортименту згідно технічних вимог);

4. Сканкопії декларації виробника та /або інший (-ші) документ (-и), який підтверджує назву виробника, назву та походження товару, його відповідність вимогам державних (міждержавних) стандартів. Документ має містити посилання на експертний висновок та/або протокол випробувань акредитованої лабораторії.

***Примітка:***

Усі документи, за винятком оригіналів, виданих іншими установами, повинні бути завірені підписом уповноваженої посадової особи та скріплені печаткою (у разі наявності) Учасника процедури закупівлі.

В разі неможливості надання документів у складі пропозиції, що заявлені в тендерній документації, Учасник повинен надати письмове пояснення про підстави та/або причини їх відсутності з посиланням на норми чинного законодавства.