**Додаток №1**

**до протоколу від «09» лютого 2023 року**

**Зміни внесені до тендерної документації**

**щодо закупівлі** **Сири: твердий, кисломолочний**

Код Основного словника національного класифікатора України

ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник" – **15540000-5 «Сирні продукти»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Додаток 2 до тендерної документації** | **редакція від 08.02.2023** | **Зміни від 09.02.2023** |
| **1** | **Інформація про технічні, якісні та інші вимоги до предмету закупівлі****Додаток 2 до тендерної документації** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **Сир кисломолочний**  | **Свіжий сир (кисломолочний)****Жирність – не менше 9%.** Пакування – запаковано в спожиткову тару: пакети з поліетиленової плівки, що дозволені для контакту з харчовими продуктами, **вагою до 5 кг включно**.Зовнішній вигляд – консистенція ніжна, м´яка, мазка, однорідна, можливо незначне виділення сироватки. Сир кисломолочний повинен мати характерний кисломолочний смак, без сторонніх присмаків і запахів. Колір сиру кисломолочного – білий, може бути з рівномірним кремовим відтінком.Тара і матеріали, що використовуються для пакування сиру кисломолочного, повинні відповідати вимогам законодавчих нормативних технічних документів.Не допускається постачання сиру згірклого, запліснявілого, з тухлим і сальним присмаками**,** запахами нафтопродуктів, хімікатів, з сторонніми домішками, з загубленою формою (розплавлені, здуті), з порушенням герметичності плівки. Сир не повинен бути мокрим і клейким.Пакувальне маркування сиру повинно містити наступну інформацію: найменування сиру, масова частка жиру в сухій речовині, найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, умови зберігання та мінімальний термін придатності від дати виготовлення, дату виготовлення та термін придатності.Постачальник гарантує якість товару, відповідно до медико-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар.Якість товару повинна відповідати загальним вимогам раціонального харчування хворих, які знаходяться на стаціонарному лікуванні у медичних закладах.Сир кисломолочний повинен відповідати вимогам ДСТУ 4554:2006.Термін придатності – **не менше 14 діб.**Період поставки: заява відповідальної особи на завезення продуктів харчування в телефонному/електронному вигляді з постачанням не менше 3 рази на тиждень. | **кг** | **3000** |

 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **Сир кисломолочний**  | **Свіжий сир (кисломолочний)****Жирність – не менше 9%.** Пакування – запаковано в спожиткову тару: пакети з поліетиленової плівки, що дозволені для контакту з харчовими продуктами, **вагою до 5 кг включно**.Зовнішній вигляд – консистенція ніжна, м´яка, мазка, однорідна, можливо незначне виділення сироватки. Сир кисломолочний повинен мати характерний кисломолочний смак, без сторонніх присмаків і запахів. Колір сиру кисломолочного – білий, може бути з рівномірним кремовим відтінком.Тара і матеріали, що використовуються для пакування сиру кисломолочного, повинні відповідати вимогам законодавчих нормативних технічних документів.Не допускається постачання сиру згірклого, запліснявілого, з тухлим і сальним присмаками**,** запахами нафтопродуктів, хімікатів, з сторонніми домішками, з загубленою формою (розплавлені, здуті), з порушенням герметичності плівки. Сир не повинен бути мокрим і клейким.Пакувальне маркування сиру повинно містити наступну інформацію: найменування сиру, масова частка жиру в сухій речовині, найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, умови зберігання та мінімальний термін придатності від дати виготовлення, дату виготовлення та термін придатності.Постачальник гарантує якість товару, відповідно до медико-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар.Якість товару повинна відповідати загальним вимогам раціонального харчування хворих, які знаходяться на стаціонарному лікуванні у медичних закладах.Сир кисломолочний повинен відповідати вимогам ДСТУ 4554:2006.Термін придатності – **не більше 14 діб.**Період поставки: заява відповідальної особи на завезення продуктів харчування в телефонному/електронному вигляді з постачанням не менше 3 рази на тиждень. | **кг** | **3000** |

 |

**Провідний фахівець з публічних закупівель,**

**уповноважена особа Оксана ІЛЬЧУК**