**ПЕРЕЛІК ЗМІН**

**від 01.02.2023р.**

**на закупівлю**

**Хліб за кодом ДК 021:2015:15810000-9 «Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби», код номенклатурної позиції ДК 021:2015:15811100-7 «Хліб»**

1. Внести зміни та викласти у новій редакції Додаток 2 до тендерної документації «Технічні, якісні та кількісні вимоги», а саме: у табличці позицію №1. Хліб з борошна пшеничного I ґатунку,600-650 г. замінити на Хліб з борошна пшеничного I ґатунку, 600-700 г.

Таблиця

**Редакція від 30.01.2023р.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва предмету закупівлі** | **Технічні, якісні** **та інші характеристики предмета закупівлі** | **Одиниця виміру**  | **Кількість** |
| 1. | Хліб з борошна пшеничного I ґатунку,600-650 г. | Хліб виготовляється з пшеничного борошна першого ґатунку, згідно ДСТУ 7517:2014. Поверхня хліба: гладка без забруднень. Без відшарування верхньої скоринки від м’якушки. Зовнішній вигляд відповідає хлібній формі (кирпичик), в якій проводиться випічка з дещо випуклою верхньою кіркою. Форма округла, не розпливчаста без притиска. Поверхня без великих тріщин і підривів, з наколами або надрізами, або без них у відповідності з технічним описом. Колір: від світло - жовтого. Хліб повинен бути пропечений не вологий на дотик. Еластичний, після легкого натиснення пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму. Без грудочок та слідів непромісу. Пористість розвинена без пустот і ущільнень. Смак повинен бути властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку. Запах: властивий даному виду виробу, без стороннього запаху. Продукти харчування відповідають умовам ДСТУ та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника. Товари, що постачаються повинні мати необхідні копії сертифікатів якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно - епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України. | шт | 8 250 |
| 2. | Хліб із суміші борошна житнього і пшеничногоI ґатунку,700-750 г. | Хліб виготовляється суміші борошна житнього і пшеничного, згідно ДСТУ 4583:2006. Поверхня хліба: гладка без забруднень. Без відшарування верхньої скоринки від м’якушки. Форма округла, не розпливчаста без притиска. Поверхня без великих тріщин і підривів, з наколами або надрізами, або без них у відповідності з технічним описом. Колір: від світло – коричневого до коричневого без підгорілостей. Хліб повинен бути пропечений не вологий на дотик. Еластичний, після легкого натиснення пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму. Без грудочок та слідів непромісу. Пористість розвинена без пустот і ущільнень. Смак повинен бути властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку. Запах: властивий даному виду виробу, без стороннього запаху. Продукти харчування відповідають умовам ДСТУ та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника. | шт | 8 030 |

**Редакція від 01.02.2023р.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва предмету закупівлі** | **Технічні, якісні** **та інші характеристики предмета закупівлі** | **Одиниця виміру**  | **Кількість** |
| 1. | Хліб з борошна пшеничного I ґатунку,600-700 г. | Хліб виготовляється з пшеничного борошна першого ґатунку, згідно ДСТУ 7517:2014. Поверхня хліба: гладка без забруднень. Без відшарування верхньої скоринки від м’якушки. Зовнішній вигляд відповідає хлібній формі (кирпичик), в якій проводиться випічка з дещо випуклою верхньою кіркою. Форма округла, не розпливчаста без притиска. Поверхня без великих тріщин і підривів, з наколами або надрізами, або без них у відповідності з технічним описом. Колір: від світло - жовтого. Хліб повинен бути пропечений не вологий на дотик. Еластичний, після легкого натиснення пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму. Без грудочок та слідів непромісу. Пористість розвинена без пустот і ущільнень. Смак повинен бути властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку. Запах: властивий даному виду виробу, без стороннього запаху. Продукти харчування відповідають умовам ДСТУ та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника. Товари, що постачаються повинні мати необхідні копії сертифікатів якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно - епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України. | шт | 8 250 |
| 2. | Хліб із суміші борошна житнього і пшеничногоI ґатунку,700-750 г. | Хліб виготовляється суміші борошна житнього і пшеничного, згідно ДСТУ 4583:2006. Поверхня хліба: гладка без забруднень. Без відшарування верхньої скоринки від м’якушки. Форма округла, не розпливчаста без притиска. Поверхня без великих тріщин і підривів, з наколами або надрізами, або без них у відповідності з технічним описом. Колір: від світло – коричневого до коричневого без підгорілостей. Хліб повинен бути пропечений не вологий на дотик. Еластичний, після легкого натиснення пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму. Без грудочок та слідів непромісу. Пористість розвинена без пустот і ущільнень. Смак повинен бути властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку. Запах: властивий даному виду виробу, без стороннього запаху. Продукти харчування відповідають умовам ДСТУ та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника. | шт | 8 030 |

1. Внести зміни та викласти у новій редакції п.п. 4.3, п. 4, Розділ І «Загальні положення» тендерної документації, а саме: у табличці п.п.4.3 «кількість товару та місце його поставки» Місце поставки товару за адресом замовника: м. Рівне, вул. О. Олеся, 13. Кількість товару: Хліб з борошна пшеничного I ґатунку, 600-650 г – 8 250 штуки; Хліб із суміші борошна житнього і пшеничного I ґатунку, 700-750 г. – 8 030 штуки замінити на Місце поставки товару за адресом замовника: м. Рівне, вул. О. Олеся, 13. Кількість товару: Хліб з борошна пшеничного I ґатунку, 600-700 г – 8 250 штуки; Хліб із суміші борошна житнього і пшеничного I ґатунку, 700-750 г. – 8 030 штуки.