ПЕРЕЛІК ЗМІН, ЩО ВНОСЯТЬСЯ

Титульна сторінка:

|  |  |
| --- | --- |
| ~~Тендерна документація~~~~Рішенням Уповноваженої особи (протокол Уповноваженої особи від 26.01.2023 №11)~~ | Тендерна документація зі змінамиРішенням Уповноваженої особи (протокол Уповноваженої особи від 03.02.2023 №23) |

1. Додаток № 1 до тендерної документації викладено у новій редакції:

Додано до п.1 Наявність в учасника процедури закупівлі обладнання, матеріально-технічної бази та технологій.

- Надати оригінал або завірену належним чином копію договору на проведення дезінфекції, дератизації та дезінсекції складських приміщень Учасника строком дії на 2023рік, акти виконаних робіт по дезінфекції, дератизації та дезінсекції складських приміщень;

- Надати оригінал або завірену належним чином копію договору на проведення дезінфекції, дератизації та дезінсекції транспортного засобу (яким буде постачатись товар) строком дії на 2023 рік, акти виконаних робіт по дезінфекції, дератизації та дезінсекції транспортного засобу;

1. Додаток № 3 до тендерної документації викладено у новій редакції:

**Сир твердий, номенклатурна позиція код 15544000-3 «Сир твердий» - 2 000 кг**

|  |  |
| --- | --- |
| Відповідність: | ДСТУ 4421:2005 |

**Свіжий сир зернений, номенклатурна позиція код 15542100-0 «Зернений сир» -**

**3 200кг.**

|  |  |
| --- | --- |
| Відповідність | ДСТУ 4554:2006 |

**М’який сир бринза, номенклатурна позиція код 15542200-1 «М’який сир» - 1 000 кг.**

|  |  |
| --- | --- |
| ~~Масова частка жиру у сухій речовині~~ | ~~Показник масової частки жиру для зерненого сиру 9%.~~ |
| ~~Зовнішній вигляд~~ | ~~Консистенція зерненого сиру м’яка, мазка або розсипчаста, дозволена незначна крупинчастість та незначне виділення сироватки~~ |
| ~~Запах і смак~~ | ~~Смак та запах характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів, колір білий або з кремовим відтінком~~ |
| ~~Пакування~~ | ~~Харчові п/е мішки.~~ |
| ~~Складові~~ | ~~молоко коров’яче незбиране не нижче першого ґатунку~~ |

**М’який сир бринза, номенклатурна позиція код 15542200-1 «М’який сир» - 1 000 кг.**

|  |  |
| --- | --- |
| Відповідність | ДСТУ 7065:2009 |
| Масова частка жиру у сухій речовині | Жирність 45%. |
| Зовнішній вигляд | Щільна, тверда і трохи ламка консистенціяЧиста і рівна поверхняВідсутність коркиВідсутність малюнка на зрізі з наявністю невеликі порожнечі |
| Запах і смак | Смак та запах характерний вершково-солоний, без сторонніх присмаків і запахів, колір білий  |
| Пакування | Фасована, вакуумна |
| Складові | молоко коров’яче, пастиеризоване |

Додано до п.4. **Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, учаснику необхідно надати у складі тендерної пропозиції наступні документи:**

4.8. Оригінал або копію декларації виробника або посвідчення якості, який відповідно до чинного законодавства посвідчує якість запропонованого товару відповідно до Технічних вимог;

4.9. Оригінал або копію експертного висновку на запропонований товар відповідно до Технічних вимог виданий Виробнику не раніше першого півріччя 2022;

4.10. Оригінал або копію протоколу випробувань на запропонований товар відповідно до Технічних вимог виданий Виробнику не раніше першого півріччя 2022;

4.11. Оригінал або копію експлуатаційного дозволу виробника на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та переробки харчових продуктів тваринного походження

4.12. Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я Виробника;

4.13. Сертифікат на систему управління якістю відповідно до ДСТУ ISO 9001:2018 (ISO 9001:2015, IDT), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я Виробника;

4.14. Сертифікат на систему управління екологічною безпекою, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, ID), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я Виробника;