**Перелік змін**

**до тендерної документації щодо закупівлі**

**«ВІДКРИТІ ТОРГИ З ОСОБЛИВОСТЯМИ»**

**на закупівлю**

**Код ДК 021:2015 «15810000 - 9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби»**

**Хліб пшеничний , хліб пшенично-житній, батон, хлібобулочні вироби (булка, круасан, ватрушка)**

Відповідно до пункту 51 Особливостей внесено зміни до тендерної документації:

1. Пункт 4 розділу 3 Тендерної документації доповнено абзацом наступного змісту:

«*У разі участі об’єднання учасників підтвердження відповідності кваліфікаційним критеріям здійснюється з урахуванням узагальнених об’єднаних показників кожного учасника такого об’єднання на підставі наданої об’єднанням інформації.».*

2. В розділі 4 Тендерної документації словосполучення «**~~03 лютого»~~ замінити на «9 лютого».**

1. Пункт 3 розділу 6 Тендерної документації доповнено абзацом наступного змісту:

«У разі якщо переможцем процедури закупівлі є об’єднання учасників, копія ліцензії або дозволу надається одним з учасників такого об’єднання учасників.»

4. Пункт 4 розділу 6 Тендерної документації доповнено абзацом наступного змісту:

«Договір про закупівлю, що укладається з об’єднанням учасників буде підписаний кожним учасником такого об’єднання.»

5. Абзац 2 Пункт 2 Додатку 1 до Тендерної документації

Після слів «Учасник процедури закупівлі» доповнити словосполученням «у тому числі об’єднання учасників щодо кожного учасника,».

6. В Додатку 2 до Тендерної документації позиції 2та 3 Технічної специфікації викласти в новій редакції:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **~~2.~~** | **~~Хліб житній~~** **~~0,65 кг~~** | ~~15811100-7 Хліб~~ |  **~~шт~~**  |  **~~2800~~**  | ~~Хліб житній - повинен бути свіжим, виготовлений з житнього борошна вищого гатунку, мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформації). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, а також не крихким. Після притиснення м’якіш повинен приймати первинну форму. Структура м’якушки повинна бути щільна та не кришитися при нарізанні. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Вага виробу продукту повинна становити не менше 0,65кг~~~~Стандарт виробника~~ |
| **2.** | **Хліб пшенично-житній** **0,65 кг** | 15811100-7 Хліб |  **шт**  |  **2800**  | Хліб пшенично-житній - повинен бути свіжим, виготовлений з житнього борошна та пшеничного борошна другого гатунку, мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформації). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, а також не крихким. Після притиснення м’якіш повинен приймати первинну форму. Структура м’якушки повинна бути щільна та не кришитися при нарізанні. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Вага виробу продукту повинна становити не менше 0,65кгСтандарт виробника |
| **~~3.~~** | **~~Батон~~****~~0,4 кг~~** | ~~15811100-7 Хліб~~ |  **~~шт~~** |  **~~200~~** | ~~Батон пшеничний - повинен бути свіжим, виготовлений з борошна вищого ґатунку, мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформації). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Батон повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, а також не крихким. Після притиснення м’якіш повинен приймати первинну форму. Структура м’якушки повинна бути щільна тa не кришитися при нарізанні. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Стандарт виробника~~ |
| 3. | **Батон****0,43 кг** | 15811100-7 Хліб |  **шт** |  **200** | Батон пшеничний - повинен бути свіжим, виготовлений з борошна вищого ґатунку, мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформації). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Батон повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, а також не крихким. Після притиснення м’якіш повинен приймати первинну форму. Структура м’якушки повинна бути щільна тa не кришитися при нарізанні. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Стандарт виробника |

7. У формі «Тендерна пропозиція» позиції 2 та 3 викласти в новій редакції:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **~~2~~** | ~~Хліб житній 0,65 кг~~ | ~~шт~~ | ~~2800~~ |  |  |
| **2** | Хліб пшенично-житній 0,65 кг | шт | 2800 |  |  |
| **~~3~~** | ~~Батон 0,4 кг~~ | ~~шт~~ | ~~200~~ |  |  |
| **3** | Батон 0,43 кг | шт | 200 |  |  |

8. В проекті договору та Специфікації до проекту договору змінити:

**~~- «Хліб житній 0,65 кг:~~** ~~Хліб житній - повинен бути свіжим, виготовлений з житнього борошна вищого гатунку, мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформації). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, а також не крихким. Після притиснення м’якіш повинен приймати первинну форму. Структура м’якушки повинна бути щільна та не кришитися при нарізанні. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Стандарт виробника.~~

Хліб пшенично-житній 0,65 кг: Хліб пшенично-житній - повинен бути свіжим, виготовлений з житнього борошна та пшеничного борошна другого гатунку, мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформації). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, а також не крихким. Після притиснення м’якіш повинен приймати первинну форму. Структура м’якушки повинна бути щільна та не кришитися при нарізанні. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Вага виробу продукту повинна становити не менше 0,65кг.Стандарт виробника

**~~Батон 0,4 кг~~ Батон 0,43 кг»;**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **~~2~~** | ~~Хліб житній 0,65 кг~~ | ~~шт~~ | ~~2800~~ |  |  |
| **2** | Хліб пшенично-житній 0,65 кг | шт | 2800 |  |  |
| **3** | ~~Батон 0,4 кг~~ | ~~шт~~ | ~~200~~ |  |  |
| **3** | Батон 0,43 кг | шт | 200 |  |  |

Уповноважена особа Олена ГНАТИК