|  |  |
| --- | --- |
|  | Затверджено рішенням уповноваженої особи КНП «Шосткинська ЦРЛ»від 05.01.2024 р.  |

**ПЕРЕЛІК ЗМІН,**

**що вносяться до** **ТЕНДЕРНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

**для процедури закупівлі – відкриті торги**

на закупівлю Товару

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

**(Хліб пшеничний вищого ґатунку подовий ( в упаковці), Хліб житньо-пшеничний подовий (в упаковці))**

**Тендерна документація, яка затверджена рішенням**

**уповноваженої особи КНП «Шосткинська ЦРЛ» від 04.01.2024 р.**

**ДОДАТОК 1**

*до тендерної документації*

1. **Перелік документів та інформації  для підтвердження відповідності УЧАСНИКА  кваліфікаційним критеріям, визначеним у статті 16 Закону “Про публічні закупівлі”:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Кваліфікаційні критерії** | **Документи та інформація, які підтверджують відповідність Учасника кваліфікаційним критеріям\*\*** |
| **1** | **Наявність обладнання, матеріально-технічної бази**  | 1.1. Довідка в довільній формі про наявність обладнання, матеріально-технічної бази, необхідних для поставки товару, визначених у технічних вимогах, із зазначенням найменування, кількості та правової підстави володіння / користування.1.2. На підтвердження інформації стосовно наявності обладнання й матеріально-технічної бази, зазначеної в довідці, учасник має надати документи/документ на підтвердження права власності / володіння / користування тощо відповідним майном. При цьому договір найму будівлі або іншої капітальної споруди (їхньої окремої частини) строком на три роки і більше, а також договір найму (оренди) транспортного засобу за участі фізичної особи у разі їх надання учасником, мають бути засвідчені нотаріально.  |
| **2** | **Наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід** | 2.1. Довідка *(складена учасником в довільній формі)* про працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід. |
| **3** | **Наявність документально підтвердженого досвіду виконання аналогічного (аналогічних) за предметом закупівлі договору (договорів)** | 3.1. Довідка про виконання аналогічних договорів по даному предмету закупівлі в довільній формі із зазначенням (Предмет договору, суми договору, найменування організації, адреса, контактні телефони, прізвище, ім’я, по батькові осіб, які відповідали за виконання договору від організації, з якою укладено аналогічний договір)3.2. Копії договорів, (крім відомостей, що становлять комерційну таємницю), зазначеного (зазначених) в довідці, складеній відповідно до пп. 3.1. |

**ДОДАТОК 2**

**Технічні, якісні, кількісні та інші вимоги щодо закупівлі**

ДК 021:2015 - 15810000-9 «Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби» (хліб)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Одиниці виміру** | **Кількість** | **Відповідність стандартам** | Технічні та якісні характеристики |
| **1** | Хліб пшеничний з борошна вищого ґатунку (в упаковці) | кг | 6500 | ДСТУ або ГОСТ | Хлiб пшеничний з борошна вищого гатунку. Зовнiшнiй вигляд: форма прямокутна, не розпливчаста, без притискiв, дозволено один-два злипи, не різаний. Поверхня: гладка без забруднення та пiдгорiлостi, без великих трiщин i пiдривiв. Колiр: вiд свiтло-жовтого до темно-коричневого. Стан м'якуша: добре пропечений, еластичний, не вологий на дотик з piвномірною пористiстю, без слiдiв непромiсу й ущiльнення м'якушки. Смак та запах: властивий даному виду хлiба, без стороннього запаху та присмаку, без cторонніx включень. Хрусту вiд мiнеральних домiшок, ознак хвороб та плiсняви. Вiдповiднiсть вимогам дiючого санiтарного законодавства України обов'язкова. Teрмін придатностi товару не бiльше 48 годин з моментy його виготовлення Має відповідати діючими ГОСТ, ДСТУ, ТУ. |
| **2** | Хліб житньо-пшеничний (в упаковці)  | кг | 8500 | ДСТУ або ГОСТ | Хліб із суміші пшеничного і житнього борошна I ґатунку. Хліб повинен бути добре пропеченим, не липким і не вологим на дотик, без грудочок, пустот і слідів непроміса, з рівномірною пористістю, еластичним, не розпливчастим, без притисків, без бокових виливів, поверхня гладка без забруднення, з наколами, підрізами чи присипкою або без них, без великих тріщин і великих підривів, допустима борошнистість верхньої та нижньої скоринок. Смак та запах: властивий даному виду хлiба, без стороннього запаху та присмаку, без cторонніx включень. Хрусту вiд мiнеральних домiшок, ознак хвороб та плiсняви. Вiдповiднiсть вимогам дiючого санiтарного законодавства України обов'язкова. Teрмін придатностi товару не бiльше 48 годин з моментy його виготовлення. Має відповідати діючими ГОСТ, ДСТУ, ТУ. |

**Тендерна документація, яка затверджена рішенням**

**уповноваженої особи КНП «Шосткинська ЦРЛ» від 05.01.2024 р.**

**ДОДАТОК 1**

*до тендерної документації*

1. **Перелік документів та інформації  для підтвердження відповідності УЧАСНИКА  кваліфікаційним критеріям, визначеним у статті 16 Закону “Про публічні закупівлі”:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Кваліфікаційні критерії** | **Документи та інформація, які підтверджують відповідність Учасника кваліфікаційним критеріям\*\*** |
| 1 | **Наявність документально підтвердженого досвіду виконання аналогічного (аналогічних) за предметом закупівлі договору (договорів)** | 1.1. Довідка про виконання аналогічних договорів по даному предмету закупівлі в довільній формі із зазначенням (Предмет договору, суми договору, найменування організації, адреса, контактні телефони, прізвище, ім’я, по батькові осіб, які відповідали за виконання договору від організації, з якою укладено аналогічний договір)1.2. Копії договорів, (крім відомостей, що становлять комерційну таємницю), зазначеного (зазначених) в довідці, складеній відповідно до пп. 3.1. |

**ДОДАТОК 2**

**Технічні, якісні, кількісні та інші вимоги щодо закупівлі**

ДК 021:2015 - 15810000-9 «Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби» (хліб)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Одиниці виміру** | **Кількість** | **Відповідність стандартам** | Технічні та якісні характеристики |
| **1** | Хліб пшеничний з борошна вищого ґатунку (в упаковці) | кг | 6500 | ДСТУ або ГОСТ | Хлiб пшеничний з борошна вищого гатунку. Зовнiшнiй вигляд: випікається без форми не розпливчаста, без притискiв, дозволено один-два злипи, не різаний. Поверхня: гладка без забруднення та пiдгорiлостi, без великих трiщин i пiдривiв. Колiр: вiд свiтло-жовтого до темно-коричневого. Стан м'якуша: добре пропечений, еластичний, не вологий на дотик з piвномірною пористiстю, без слiдiв непромiсу й ущiльнення м'якушки. Смак та запах: властивий даному виду хлiба, без стороннього запаху та присмаку, без cторонніx включень. Хрусту вiд мiнеральних домiшок, ознак хвороб та плiсняви. Вiдповiднiсть вимогам дiючого санiтарного законодавства України обов'язкова. Teрмін придатностi товару не бiльше 48 годин з моментy його виготовлення Має відповідати діючими ГОСТ, ДСТУ, ТУ. |
| **2** | Хліб житньо-пшеничний (в упаковці)  | кг | 8500 | ДСТУ або ГОСТ | Хліб із суміші пшеничного і житнього борошна. Хліб повинен бути добре пропеченим, не липким і не вологим на дотик, без грудочок, пустот і слідів непроміса, з рівномірною пористістю, еластичним, не розпливчастим, без притисків, без бокових виливів, поверхня гладка без забруднення, з наколами, підрізами чи присипкою або без них, без великих тріщин і великих підривів, допустима борошнистість верхньої та нижньої скоринок. Смак та запах: властивий даному виду хлiба, без стороннього запаху та присмаку, без cторонніx включень. Хрусту вiд мiнеральних домiшок, ознак хвороб та плiсняви. Вiдповiднiсть вимогам дiючого санiтарного законодавства України обов'язкова. Teрмін придатностi товару не бiльше 48 годин з моментy його виготовлення. Має відповідати діючими ГОСТ, ДСТУ, ТУ. |

Уповноважена особа Ольга ШКУРАТ-КРЕМЛЯНЕЦЬ