|  |
| --- |
| Назва закупівлі: **Послуги з постачання готових страв**  Класифікатор та його відповідний код: **ДК 021:2015: 55520000-1: Кейтерингові послуги**  Процедура закупівлі: **Відкриті торги з особливостями**  Очікувана вартість: **550 000,00 грн з ПДВ**  Дата оприлюднення: **12 вересня 2023 року**  Детальна інформація за посиланням: <https://prozorro.gov.ua/tender/UA-2023-09-12-010472-a> |

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

Таблиця 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування, характеристики предмета закупівлі** | **Вихід 1 порції (гр.), (мл.)** | **Кількість порцій** | **Найменування страв/напоїв/послуг, короткий опис запропонованого Учасником предмета закупівлі** |
| **1** | Канапе слабосолоний оселедць на печеній картоплі з цибулею (на основі дріжджових хлібців) | 30 | 100 |  |
| **2** | Канапе з салом на подушці з французькою гірчицею та корнішоном (на основі дріжджових хлібців) | 30 | 100 |  |
| **3** | Канапе (авокадо, болгарський перець, часник) (на основі дріжджових хлібців) | 30 | 300 |  |
| **4** | Шпажка зі швейцарським сиром, салямі та оливкою | 25 | 300 |  |
| **5** | Шпажка з курячою грудкою в кунжуті та ананасом | 20 | 300 |  |
| **6** | Шпажка з шинкою, зеленню, корнішоном та перепелинним яйцем | 25 | 300 |  |
| **7** | Шпажка (помідор чері, моцарелла, оливка, песто, базилік) | 20 | 300 |  |
| **8** | Лаваш з болгарського перцю, копченої курячої грудки, крем-сиру. | 30 | 100 |  |
| **9** | Сальса з авокадо та сьомги (житній хліб, авокадо, каперси) | 30 | 100 |  |
| **10** | Шпажка з хамоном, чері, бебі моцареллою, салатом айсберг, соусом бальзамік та сирним мусом | 30 | 100 |  |
| **11** | Брускета з бочковим оселедцем на буряковій подушці з корнішоном (підсушений багет пшеничний/житній/мультизерновий) | 35 | 150 |  |
| **12** | Брускета з пастою з броколлі/авокадо, сальсою, зі свіжими помідорами (підсушений багет пшеничний/житній/мультизерновий) | 35 | 150 |  |
| **13** | Брускета з соусом тар-тар, салямі, корнішоном (підсушений багет пшеничний/житній/мультизерновий) | 40 | 150 |  |
| **14** | Брускета (соус песто, моцарелла, чері) (підсушений багет пшеничний/житній/мультизерновий) | 30 | 150 |  |
| **15** | Брускета з есколара (масляна) холодного копчення, сир Philadelphia, імбир (підсушений багет пшеничний/житній/мультизерновий) | 40 | 150 |  |
| **16** | Брускета з козиним сиром "Cevrette" та в'яленими томатами (підсушений багет пшеничний/житній/мультизерновий) | 30 | 150 |  |
| **17** | Брускета з сиром Philadelphia, копченою шинкою та помідором чері (підсушений багет пшеничний/житній/мультизерновий) | 35 | 150 |  |
| **18** | Брускета з трюфельним соусом, печерицями гриль та в'яленими томатами (підсушений багет пшеничний/житній/мультизерновий) | 30 | 150 |  |
| **19** | Брускета з сиром Philadelphia, сиром Brie, карамелізованою грушею, грецьким горіхом та акацієвим медом (підсушений багет пшеничний/житній/мультизерновий) | 35 | 150 |  |
| **20** | Брускета 4 сири (Philadelphia, Gorgonzola, Grana Padano, Mozarella, м’ята, мед) (підсушений багет пшеничний/житній/мультизерновий) | 30 | 150 |  |
| **21** | Салат "Олів'є" з м'яса холодного копчення, картоплі, горошку, моркви, в заправці з грецького йогурту / домашнього майонезу | 35 | 300 |  |
| **22** | Салат "Мюнхен" (огірок, шинка, яблуко, сир, домашній майонез) | 35 | 300 |  |
| **23** | Салат "Римський" (грильована куряча грудка, ананас кукурудза, огірок, помідор чері, сир, домашній майонез) | 35 | 300 |  |
| **24** | Салат "Мисливський" (солоний огірок, свиняча вирізка, печериці запечені, сир гауда, в заправці з грецького йогурту) | 35 | 300 |  |
| **25** | Салат "Грецький" (огірок, томат, болгарський перець, оливки, цибуля, лимон, оливкова олія) | 110 | 100 |  |
| **26** | Салат "Френч" (мікс салату, грильована куряча грудка, помідор черрі, сухарики, соус френч) | 100 | 100 |  |
| **27** | Салат "Італія" (мікс салату, чері, рукола, моцарелла з імбирно-базиліковою заправкою) | 110 | 100 |  |
| **28** | Салат "Цезар" курячий (запечене куряче філе в соусі з анчоусів з міксом салатів та пармезаном) | 110 | 100 |  |
| **29** | Жульєн у тарталетках/млинцях під сиром моцарела (сир моцарела, гриби, вершковий соус, куряча грудка) | 50 | 300 |  |
| **30** | Скумбрія запечена в овочевому соте | 50 | 100 |  |
| **31** | Міні шашлик з запеченого минтая | 50 | 100 |  |
| **32** | Запечена фарширована картопля з беконом, цибулею та сиром моцарела | 70 | 150 |  |
| **33** | Запечені овочі на шпажках (шампіньйони, болгарський перець, цукіни, баклажан) | 70 | 300 |  |
| **34** | Кукурудза, запечена у вершковому маслі | 80 | 100 |  |
| **35** | Курячий міні-шашлик з соусом "Вісконті" | 80 | 150 |  |
| **36** | Свинячий міні шашличок на шпажках | 80 | 150 |  |
| **37** | Асорті крафтових ковбасок з сала та свиного фаршу | 80 | 100 |  |
| **38** | Картопля "по-селянськи" (з часниковим соусом) | 100 | 100 |  |
| **39** | Відварена картопля (молода у сезон) з топленим вершковим маслом та зеленню | 100 | 100 |  |
| **40** | Картопля фрі/діпи у фритюрі | 100 | 100 |  |
| **41** | Рис з овочами (горошок, кукурудза, морква, перець болгарський) | 100 | 100 |  |
| **42** | Паста з пармезаном | 100 | 100 |  |
| **43** | Паста "Карбонара" (яйця, сир пармезан, бекон) | 100 | 100 |  |
| **44** | Круасан з м'ясом холодного копчення, сирним мусом, листям салату, сиром, огірком (листкове тісто) | 100 | 150 |  |
| **45** | Сендвіч з бужениною та сиром на листі салату (тостовий хліб пшеничний/житній/мультизерновий) | 70 | 150 |  |
| **46** | Сендвіч з салямі та сиром на листі салату (тостовий хліб пшеничний/житній/мультизерновий) | 70 | 150 |  |
| **47** | Пиріг з бужениною та базиліком з сиром моцарела (дріжджове тісто) | 100 | 150 |  |
| **48** | Пиріг зі шпинатом та тофу (дріжджове тісто) | 100 | 150 |  |
| **49** | Пиріг сирний (сир моцарела, пармезан, данаблу, фета) (дріжджове тісто) | 100 | 150 |  |
| **50** | Полуничний пиріг (дріжджове тісто, натуральний полуничний джем з цілими ягодами) | 80 | 150 |  |
| **51** | Круасан шоколадний (листкове тісто, шоколадна начинка) | 80 | 150 |  |
| **52** | Вишневий кейк (пісочне тісто, натуральний вишневий джем з цілими ягодами) | 70 | 150 |  |
| **53** | Чізкейк (желе на подушці з вершкового сиру та подушці з пісочного тіста) | 70 | 150 |  |
| **54** | Донат з ягідною начинкою (дріжджове ванільне тісто) | 70 | 150 |  |
| **55** | Донат із полуничною начинкою (дріжджове ванільне тісто) | 70 | 150 |  |
| **56** | Донат із яблуком - корицею (дріжджове ванільне тісто) | 70 | 150 |  |
| **57** | Тістечко "Медовик" (сметана, яйця, вершкове масло та коржі) | 55 | 150 |  |
| **58** | Тістечко "Наполеон" (заварний крем з листковим тістом ) | 55 | 150 |  |
| **59** | Фруктова нарізка (сезонні фрукти) | 1000 | 150 |  |
| **60** | Чайна композиція з лимоном та цукром | 250 | 450 |  |
| **61** | Кава натуральна (Perfetto Grano) з молоком/вершками та цукром | 50-200 | 450 |  |
| **62** | доставка | - | 20 послуг |  |
| **63** | обслуговування 1 офіціант (мінімальне замовлення від 4 годин) | - | 80 годин |  |

\*У разі посилання у викладеній інформації на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип у найменуваннях за предметом закупівлі, джерело його походження або виробника, - слід вважати в наявності вираз «або еквівалент». Всі технічні та якісні характеристики запропонованого товару повинні відповідати усім технічним та усім якісним характеристикам які висуває Замовник у Додадтку 4 до тендерної документації до товару.

\*\*У складі тендерної пропозиції Учасник вказує найменування предмета закупівлі, що пропонується Учасником до постачання, у тому вигляді, як буде зазначатися у прейскуранті до майбутнього договору про надання послуг та у Актах надання послуг.

1. Продукти харчування, які використовуються для приготування страв повинні відповідати санітарно-гігієнічним вимогам, мати сертифікат та мають бути вищої, або першої категорії. На підтвердження надати копію договору з постачання продуктів харчування (діючий не менше ніж до кінця 2023 року).

2. Учасник у складі пропозиції повинен надати лист, яким гарантує наступне:

* Продукти, з яких готуються страви не містять синтетичних барвників, ароматизаторів, штучних консервантів.
* Всі продукти, які використовуються при приготуванні страв, відповідають ДСТУ та не є простроченими.
* Виконавець забезпечує приготування страв лише з безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини, дотримується умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, вимог кулінарної обробки харчових продуктів, правил особистої гігієни працівників**,** які займаються приготуванням страв.
* При передачі страв Виконавець надає сертифікати на продукти з яких проводилось приготування страв відповідальним особам від Замовника.
* Готові страви передаються Замовнику у тарі (Контейнери/ємкості/термоси), яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним **вимогам та яка має відповідні сертифікати.** Тара забезпечує збереження якості та температурний режим готових страв під час транспортування. Для транспортування готових страв будуть використовуватись термоси, або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришками.
* Готові страви будуть транспортуватися в автотранспорті відповідного призначення.
* На кожній тарі зі стравами буде нанесено найменування готової страви, зазначено строки виготовлення та термін вживання, а також назва Замовника.
* Готові страви, які будуть привезені в розпакованій тарі, або у тарі, яка не відповідає умовам даного технічного завдання, або у тарі, яка має сліди відкриття, Замовником не прийматимуться.

3. Виконавець послуг повинен дотримуватися вимог діючого законодавства щодо санітарно-епідеміологічного стану приміщень, де готуються страви, а також вимог законодавства про проходження працівниками санітарного огляду**:** всі працівники Виконавця, які причетні до приготування та транспортування їжі, повинні мати санітарні книжки з відмітками про проходження медичних оглядів та обстежень згідно законодавства України, в т.ч. водії, вантажники, тощо.

4. Під час надання послуг з постачання готових страв повинні застосовуватися заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України (надати довідку в довільній формі).

5. На всі страви, які будуть поставлятись, Учасник у складі пропозиції повинен надати технологічні картки, які містять повну інформацію щодо набору продуктів, необхідних для приготування окремої порції страви, а саме: маса брутто та нетто, хімічний склад (білки, жири, вуглеводи), калорійність, вихід (вага) страви, коротко опис технології приготування страви.

**У разі, якщо Пропозиція не відповідає технічним вимогам Замовника або Учасник не в змозі виконати умови поставки, які визначені Замовником, Пропозиція відхиляється.**