|  |
| --- |
| 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: **733 000,00 грн з ПДВ**  Дата оприлюднення: **24 січня 2024 року**  Детальна інформація за посиланням: <https://prozorro.gov.ua/tender/UA-2024-01-24-011774-a> |

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

Таблиця 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № З/П | Найменування страв/напоїв/послуг\* | Вихід 1 порції страви (гр.), нап-ою (мл.) | Кількість порцій |
| 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 (зелений, чорний, фруктовий) з лимоном та цукром | 250 | 200 |
| 61 | Кава натуральна еспрессо, американо, капучіно, лате (додатково порційні вершки та цукор в стіках) | 50-200 | 1000 |
| 62 | Лимонад | 200 | 300 |
| 63 | Сік в асортименті | 200 | 300 |
| 62 | доставка | 1 | 35 послуг |
| 63 | обслуговування 1 офіціант (мінімальне замовлення від 4 годин) | 1 | 180 годин |

1. Учасник в складі своєї пропозиції повинен вказати відповідність товару, що пропонується на торги параметрам технічних вимог та обов’язково звести всю інформацію в таблицю за Формою 1.

**Форма 1**

**Таблиця відповідності технічним вимогам**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Найменування страв/напоїв/послуг\*** | **Вихід 1 порції страви (гр.), нап-ою (мл.)** | **Кількість порцій** | **Кулінарний рецепт** | **Фото страв/напоїв** |
| **1** |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |
| **-** |  |  |  |  |  |
| **63** |  |  |  |  |  |

\*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 2024 року).

2. Учасник у складі пропозиції повинен **надати гарантійний 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.
* 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. **(надати гарантійний лист).**

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. **(надати гарантійний лист).**

**6. Вимоги до посуду та інвентаря (надати гарантійний лист):**

- багаторазовий посуд (чашки, стакани, ложки, виделки, тарілки): чистий, без дефектів (тріщин/сколів), у достатній кількості.

- одноразовий посуд (стакани для кави/чаю/інших напоїв): стакани ємністю 50-250 мл. обов’язково (двошарові/гофровані/або мають мати термопояси) у достатній кількості.

- 2 скатертини розміром не менше 1000\*2500 мм., випрані, випрасовані, чисті без п’ятен та дефектів.

- термопот для гарячої води ємністю не менше 3л.

- 2 кавоварки з капучінатором, що готують еспрессо, амерікано, лате та капучіно.