**ДОДАТОК № 5**

**до тендерної документації**

**Технічна специфікація.**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

**Код ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги (Послуга з постачання готової їжі (з доставкою) згідно примірного чотиритижневого сезонного меню для харчування у відділенні надання соціальних та реабілітаційних послуг для дітей з інвалідністю Територіального центру соціального обслуговування (надання соціальних послуг) Шевченківського району м. Києва, м.Київ, вул. Білоруська, 11).**

1. Територіальний центр соціального обслуговування (надання соціальних послуг) Шевченківського району м. Києва на 10 дітей (кількість орієнтовна).
2. Загальний обсяг надання послуг : 1600 порцій.

Строк надання послуг: по 31.12.2024 включно.

1. Постачання здійснюється в робочі **тричі на день** з 08.30 до 09.00 год, , з 12-00 до 12-30 та з 15-00 до 15-30 за попередньою телефонною заявкою Замовника, крім вихідних днів. На підтвердження цієї вимоги надати в складі пропозиції лист - погодження з цією вимогою.

У разі, якщо повітряна тривога почалася до початку занять, то постачання послуг харчування припиняється до відбою. Після уточнення кількості наявних дітей послуги з харчування відновлюються, всі понесені витрати по організації послуг харчування у разі оголошення тривоги несе постачальник. На підтвердження цієї вимоги надати в складі пропозиції лист - погодження з цією вимогою.

1. Готові страви повинні бути виготовлені в день харчування та постачатися з дотриманням відповідної температури (гарніри, м’ясні та рибні блюда, перші страви, чай, какао – гарячі). **Пакування страв та напоїв повинні бути в індивідуальній упаковці.** Тара має бути виготовлена з матеріалів, дозволених органами охорони здоров’я для контакту з харчовими продуктами. На підтвердження цієї вимоги надати в складі пропозиції лист - погодження з цією вимогою.
2. Доставка здійснюється Постачальником до установи Замовника з обов’язковим зважуванням кожної порції при передачі Замовнику, власними вагами Постачальника, які пройшли повірку. В складі пропозиції Учасник повинен надати гарантійний лист на ім’я Замовника, щодо проведення повірки вимірювальної техніки (вагів).
3. Для перевезення готових страв необхідно мати спеціалізований автотранспорт, який має відповідати діючим санітарним нормам та правилам та зареєстрованим як потужність територіальним органом Держпродспоживслужби України на ім’я Учасника для здійснення діяльності з доставки готових страв. На підтвердження цих вимог надати в складі пропозиції документ, щодо реєстрації спеціалізованого автомобіля(ів), виданий територіальним органом Держпродспоживслужби на ім’я Учасника для здійснення діяльності з доставки готових страв. Також на підтвердження виконання цих вимог надати в складі пропозиції сканкопію оригіналу  договору на проведення дезінфекції спеціалізованого автотранспорту, діючого на момент подачі тендерної пропозиції, яким буде здійснюватися доставка готових страв; документ, якій засвідчує безпечність спеціалізованого автотранспорту для транспортування готових страв за радіаційними факторами, виданий державною уповноваженою установою і дійсний на момент подачі тендерної пропозиції.
4. Щоденна зміна страв в меню узгоджуються на тиждень вперед.
5. Постачання, завантажувально-розвантажувальні роботи здійснюються силами Постачальника.
6. Під час приготування їжі Постачальник забезпечує (у разі потреби), безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника для здійснення контролю і нагляду для проведення перевірки відповідності приготування, збереження, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів. На підтвердження цієї вимоги надати в складі пропозиції лист - погодження з цією вимогою.
7. Постачальник повинен поставляти Замовнику готові страви, якість яких відповідає вимогам, встановленим законодавством. Готові страви повинні відповідати раціону харчування дітей, бути повноцінними і поживними.
8. Постачальник визначає ціну з урахуванням усіх своїх витрат, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені. Не врахована Постачальником вартість окремих робіт чи послуг не сплачується Замовником окремо, а витрати на їх виконання вважаються врахованими у загальній ціні пропозиції Постачальника.
9. Постачальник несе відповідальність за життя та здоров’я осіб під час організації харчування та безпосередньо за якість поставлених страв. **Постачальником при кожній поставці безкоштовно надається контрольна порція кожного блюда з меню.**  Ці проби страв зберігають у холодильнику за температури + 4…+8 °С протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.
10. Харчування повинно бути повноцінним, безпечним, якісним, збалансованим та раціональним. Тара має бути виготовлена з матеріалів, дозволених органами охорони здоров’я для контакту з харчовими продуктами, що легко піддаються миттю та дезінфекції, а також бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху та порушення цілісності.
11. Харчування осіб з інвалідністю здійснюється згідно вимог чинного законодавства.
12. Орієнтовний склад послуг:

1. Сніданок (наприклад сирники -150 г або яєчня з сосисками -200 г , або гарнір з

м’ясною або рибною стравою -200 г, чай -200 г, хліб-50 г.)

2. Обід ( наприклад борщ з м’ясом (порція - 350 г.) плов з м’ясом 300 г. , салат-

150 г, хліб - 100 г, сік - 200 г.

3. Полуденок: Булочка з повидлом -100 г, кавовий напій -200 г

1. В складі пропозиції надати орієнтовне двотижневе меню.

*Примітки:*

*\*дозволяється заміна страв в залежності від наявності сировини;*

*\*всі гарячі м’ясні, рибні, овочеві страви запікаються в духовій шафі.*