**ДОДАТОК № 4**

**до тендерної документації**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ,**

**ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

Послуги із обслуговування (технічної підтримки) і доступу до програмного комплексу для обробки даних щодо обліку харчування в закладах освіти Деснянського району міста Києва та централізованій бухгалтерії Управління освіти повинні відповідати наступним технічним, кількісним та якісним вимогам Замовника:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва/вид послуги** | **Кількість** | **Опис** |
| Послуги обслуговування (технічної підтримки) і доступу до програмного забезпечення (програмного комплексу) для обробки даних щодо обліку і ведення документації з організації харчування в закладах дошкільної освіти | 65 послуг | Обслуговування (технічна підтримка), зберігання даних, оновлення і забезпечення онлайн доступу до програмного комплексу для обробки даних щодо обліку і ведення документації з організації харчування в закладах дошкільної освіти. |
| Послуги обслуговування (технічної підтримки) і доступу до програмного забезпечення (програмного комплексу) для обробки даних щодо обліку і ведення документації з організації харчування для спеціалістів Управління освіти та централізованої бухгалтерії | 3 послуги | Обслуговування (технічна підтримка), зберігання даних, оновлення і забезпечення онлайн доступу до програмного комплексу  для обробки даних щодо обліку і ведення документації з організації харчування спеціалістів Управління освіти та централізованої бухгалтерії. |

Програмне забезпечення (програмний комплекс) (далі – ПЗ (ПК)) повинно бути придатним для налагодження централізованого обліку в Замовника та підзвітних організаціях. ПЗ (ПК) повинно відповідати Національним положенням (стандартам) бухгалтерського обліку в державному секторі, наказам Державної казначейської служби України та відповідному податковому законодавству.

Порядок роботи ПЗ (ПК) має відповідати вимогам Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» та Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої Наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров’я України від 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах».

Технічні, функціональні та якісні характеристики ПЗ (ПК) повинні відповідати вимогам Постанові Кабінету Міністрів України від 12.08.2009 № 869 «Про затвердження загальних вимог до програмних продуктів, які закуповуються та створюються на замовлення державних органів».

Послуги із обслуговування (технічної підтримки) і доступу до програмного комплексу для обробки даних щодо обліку харчування включають:

1. Надання користувачам програми консультацій/роз’яснень за тематиками:

• налаштування робочого кабінету для медсестри, комірника та бухгалтера;

• завантаження картотеки страв та налаштування рецептів під заклад освіти;

• ведення складу в програмі;

• щоденне складання меню та створення чотиритижневого-сезонного меню в програмі;

• дотримання порціонування продуктів згідно Постанови КМУ №305: навчання, пояснення, використання інструментарію в програмі;

• щотижневі онлайн зустрічі з користувачами програми та відповіді щодо специфіки роботи.

2. Проведення навчання для користувачів програмного продукту по користуванню програмним продуктом на ПК або мобільному пристрою (смартфоні, планшеті) для кожного навчального закладу у дистанційному форматі із застосуванням сучасних інформаційних технологій (у тому числі - онлайн платформ для навчання) у зручний час користувачів, а саме: для медичних сестер, комірників, технологів з харчування, бухгалтерів, економістів та керівників закладів освіти та управлінь освіти.

3. Підготовка персоналу (медичних сестер, комірників, технологів з харчування, бухгалтерів, економістів та керівників закладів освіти) в оволодінні навичками користування програмним продуктом та технічно-інформаційна підтримка 24/7 за допомогою чат-боту та електронного помічника, наявність у програмному продукті збірнику додаткової документації необхідної корисної інформації (у вигляді відповідних розділів з графічною, текстовою і відео навчальної інформацією по оволодінню програмним продуктом) безпосередньо для користувачів програмного продукту. *Надати в складі тендерної пропозиції навчальний план по підготовці персоналу, який буде задіяний в роботі з програмою, а саме: медичні сестри, комірники, технологи з харчування, бухгалтера, економісти та керівники закладів.*

ПЗ (ПК) повинне відповідати технічним і якісним вимогам Замовника, та забезпечувати функціонування ПЗ (ПК) згідно вимог, зазначених у таблиці відповідності програмного комплексу. Для підтвердження того, що ПЗ (ПК) учасника може виконувати основні функції, необхідні Замовнику, учасник надає заповнену таблицю відповідності, наведену нижче, яка повинна підтвердити відповідність ПЗ (ПК) учасника усім основним функціям ПЗ (ПК), необхідним Замовнику.

**Таблиця відповідності програмного** **забезпечення (програмного комплексу) учасника**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з\п** | **Основні функції програмного** **забезпечення (програмного комплексу) (ПЗ (ПК)),** **доступ до якого надається Виконавцем для потреб Замовника** | **Відповідність функції ПЗ (ПК) учасника (так/ні)** |
|  | Програмний продукт має функціонувати як он-лайн система (веб-додаток) та з можливістю підключення за допомогою будь-якого ПК які використовують у своїй роботі користувачі (незалежно від технічних характеристик та програмного забезпечення такого ПК), а також з будь-якого мобільного пристрою (смартфони, планшети) з доступом до мережі Інтернет. Програмний продукт має мати можливість працювати у ньому (вносити данні/інформацію, переглядати та редагувати данні/інформацію, тощо) за допомогою мобільних пристроїв (смартфонів, планшетів з операційними системами: Windows, iOS та ANDROID. |  |
|  | Можливість створення в програмі сезонного меню на 4 тижні та прорахунок БЖВ по кожному дню, завантаження з програми сезонного меню в форматі Excel для подальшого друку з відображенням: порції, БЖВ, алергенів за кожною стравою, прийомом їжі та днем загалом. *Надати в складі тендерної пропозиції примірний зразок створеного та завантаженого з програми такого сезонного меню та прорахунка, в форматі Excel.* |  |
|  | Можливість завантаження з програми сезонного меню в форматі Excel та PDF для подальшого друку з відображенням необхідних даних для затвердженням державними установами (у тому числі - Держпродспоживслужбою). |  |
|  | Складання щоденного меню-розкладу для дітей відповідно вікових норм харчування, з врахуванням специфіки навчального закладу та сезонних продуктів харчування. Дотримуючись пункту 2 та пункту 37 Постанови КМУ № 305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку" |  |
|  | Можливість копіювання страв певного дня з сезонного меню та, за необхідності, змінювати страви та продукти в меню на день. |  |
|  | Можливість оперативної корекції меню, виходів блюд та виконання норм з урахуванням додаткової видачі або поверненням продуктів через змінення кількості дітей на день, дотримуючись пункту 11 та пукту 12 Постанови № 305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку", типової форми № 3-4а, затв. Наказом Міністерства Фінансів України від 13 грудня 2022 року "Про затвердження типових форм з обліку та списання запасів суб’єктами державного сектору та порядку їх складання". |  |
|  | Можливість виконання аналізу і перерозподілу норм харчування між віковими групами у випадку змін у меню-розкладу, пов'язаного з додатковою видачею їжі або поверненням, дотримуючись: Постанови № 305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку"; Наказу № 298/227 від 17.04.2006 р. Про затвердження "Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах"; типової форми № 3-4а, затв. наказом Державного казначейства України «Про затвердження типових форм обліку та списання запасів бюджетних установ та інструкції про їх складання» від 18.12.2000 № 130. |  |
|  | Можливість розрахунку меню-вимоги, формування бланку меню-вимоги та виводу її на друк у форматі PDF та Excel. Меню-вимога повинна відповідати формі № 3-4а, затв. Наказом Міністерства фінансів України від 13 грудня 2022 року № 431 (пункт 6). |  |
|  | Можливість друкування меню-вимоги окремо по кожному типу дітей та прийому їжі, дотримуючись пункту 1.38 Наказу № 298/227 від 17.04.2006 р. Про затвердження "Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах". |  |
|  | Можливість прорахунку меню-вимоги продуктів за партійним списанням FIFO. |  |
|  | Можливість обчислення вартості харчування по кожній з вікових груп згідно списаних по партіях надходження продуктів. |  |
|  | Можливість перегляду та внесення змін у кількість продуктів на меню з урахування залишків у коморі (на складі/складах) та редагуванням норми продуктів на кожен тип дітей відповідно з використанням таблиці розподілу за кожним продуктом на меню. |  |
|  | Можливість роздрукування щоденного меню з метою інформування батьків та висвітлення інформації в спеціально зазначених місцях в навчальних закладах (алергени та склад страв) у форматі PDF. |  |
|  | Можливість роздрукування розрахунку енергетичної цінності дня по кожній з вікових груп, а також поживної цінності харчування за день у форматі PDF, дотримуючись пунктів 1-8 Постанови КМУ № 305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку". *Надати в складі тендерної пропозиції примірний зразок створеного та завантаженого з програми такого розрахунку в форматі PDF.* |  |
|  | Можливість розрахунку добової потреби у білках, жирах, вуглеводах та кілокалорій за будь-який період відповідно складеному меню, та завантаження\друк у форматі PDF, дотримуючись Постанови КМУ № 305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку" (таб. 2, таб. 3, таб. 4). *Надати в складі тендерної пропозиції примірний зразок створеного та завантаженого з програми такого розрахунку в форматі PDF.* |  |
|  | Можливість введення, заповнення бракеражних журналів, що унеможливлюють модифікацію внесених до нього даних, а також дає змогу однозначно ідентифікувати особу, що внесла запис до журналу. Також можливість подальшого збереження та друку у форматі PDF та Excel. |  |
|  | Наявність у програмі бібліотеки-довідника з наступними шаблонами технологічних карт страв:  • не менш ніж 245 шаблонів технологічних карт страв згідно пункту 21 (1) Постанова КМУ №305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку";  • не менш ніж 90 шаблонів технологічних карт страв згідно Наказу МОН України №243 від 08.02.2023 р., "Про затвердження рекомендованого Примірного чотиритижневого сезонного меню, рекомендованого для організації одноразового харчування дітей віком від 6 до 18 років в закладах освіти та інших організованих дитячих колективах на осінній період";  • не менш ніж 186 шаблонів технологічних карт страв згідно Висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи (Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів) №12.2-18-2/16918 від 20.09.2021 р. |  |
|  | Можливість завантаження шаблонів технологічних карт з програми та розповсюдження між всіма закладами підпорядкованими управлінню освіти, з можливістю для користувачів програми: робити зміни, налаштовуючи рецепти під типи дітей та потреби/специфіки закладу освіти. Згідно пункту 1.3. та пункту 2.2. Наказу Міністерства Економіки та за питань європейської інтеграції України №219 від 24.07.2002 р. "Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. |  |
|  | Можливість швидкого створення нових технологічних карт за державними стандартами та подальша можливість їх друку з програми із інформацією про КБЖВ, алергени, склад страви, технології приготування, відсотком очистки та теплової обробки у відповідності до Постанови КМУ №305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку". В технологічній картці має бути можливість відобразити одразу всі сезони і при створенні меню обирається автоматично сезон від дати меню. *Надати в складі тендерної пропозиції в pdf-форматі бланк технологічної карти із програми (як підтвердження того, що форма такого бланка є у програмі).* |  |
|  | Можливість відображення руху по будь-якому найменуванню продукції (книга складського обліку), дотримучись: пункту 2.1. Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування від 17.06.2003р.; пункту 4.9 Інструкції з організації харчування 298/227 від 17.04.2006 р. |  |
|  | Можливість перегляду залишків у коморі (на складі/складах) на будь-яку дату. |  |
|  | Можливість централізованого перегляду залишків Управлінням освіти за конкретними продуктами харчування по всім підпорядкованим закладам освіти, з ціллю ефективного ефективного використання продуктів на всіх підпорядкованих складах, дотримуючись: пункту 2.1. Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчуванняі від 17.06.2003 р; пункту 4.9 Інструкції з організації харчування 298/227 від 17.04.2006 р. |  |
|  | Моніторинг поставок у розрізі постачальників по датах, цінах та партіях. Дотримуючись пункту 2.1. Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчуванняі від 17.06.2003 р. |  |
|  | Можливість розрахунку витрат продуктів за певний (будь-який) період часу, дотримуючись пункту 1.5. Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами від 17 червня 2003 року № 157 дотримуватись норм витрат сировини, втрат під час кулінарного обробляння (теплова обробка) рекомендованих джерел щодо організації харчування. |  |
|  | Можливість планування витрат продуктів харчування з метою розрахунку необхідної кількості продуктів для завчасного оповіщення постачальників продуктів про необхідну кількість поставки продуктів до закладу. Дотримуючись пунктів 1.21 та 4.24 Інструкції з організації харчування 298/227 від 17.04.2006 р. |  |
|  | Аналіз виконання щоденних норм харчування по групах продуктів за будь-який період згідно Додатку 1-5 Постанови КМУ 305 від 24.03.2021 року. |  |
|  | Перегляд планового та фактичного споживання продуктів за будь-який період згідно Додатку 1-5 Постанови КМУ 305 від 24.03.2021 року. |  |
|  | Можливість відслідковувати зміну ціни за договором, виконання та залишок за договором згідно вимог по впровадженню системи НАССР в дошкільних і шкільних закладах освіти; методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами від 17 червня 2003 року № 157. |  |
|  | Ведення документації по організації збалансованого харчування дітей згідно з Постановою КМУ № 305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку" згідно Додатку 1-2 Постанови КМУ № 305 від 24.03.2021 року. |  |
|  | можливість автоматично додавати прописані технологічні вимоги до якості сировини та продуктів в технологічні картки продуктів харчування. Дотримуючись вимог по впровадженню системи НАССР в дошкільних і шкільних закладах освіти. |  |
|  | Можливість виведення технологічної картки страви безпосередньо в меню, з урахуванням змін в меню. |  |
|  | Можливість формування звіту по БЖВ, дотримуючись Постанови КМУ № 305 від 24.03.2021 р. |  |
|  | Планування замовлень по типовому меню на тиждень, місяць, рік по брутто по кожній групі і по кожному продукту харчування. |  |
|  | Програмний продукт має містити наступні звіти та друковані форми (з можливістю їхнього друку, а також зберігання у форматах Excel та PDF), які мають формуватися автоматично, згідно внесених у програму даних: Меню на день (у книжному форматі), Меню на день (у альбомному форматі), Меню на день зі складом страв, Меню на день зі складом страв та алергенами, Меню на день з алергенами, Меню на день з алергенами в одному екземплярі (у книжковому форматі), Меню на день в одному екземплярі (у книжковому форматі), Меню-вимога, Меню-вимога з вартістю, Меню-вимога додаткова/повернення, Меню-вимога додаткова/повернення з вартістю, Меню-вимога з вартістю та ціною дня детальна, Звіт по БЖВ, Накладна на видачу продуктів, Журнал контролю бракеражу готової кулінарної продукції ( в PDF форматі), Журнал контролю бракеражу готової кулінарної продукції ( для заповнення PDF форматі), Меню-вимога з вартістю та ціною дня на А3, Меню-вимога з вартістю та ціною дня на А4, Меню-вимога додаткова/повернення з вартістю та ціною дня на А3, Меню-вимога додаткова/повернення з вартістю та ціною дня на А4, Меню на день зі складом в одному екземплярі ( у книжковому форматі), Меню на день з алергенами в одному екземплярі ( в альбомному форматі), Меню на день зі складом в одному екземплярі (в альбомному форматі), Меню на день в одному екземплярі (в альбомному форматі), Журнал контролю бракеражу готової кулінарної продукції (в XSL форматі), Журнал контролю бракеражу готової кулінарної продукції (для заповнення в XSL форматі), Меню-вимога по прийомах їжі (окремо на: сніданок, обід та вечерю), Меню-вимога по типам дітей з вартістю та ціною дня, Типове меню (сезонне 4 тижневе меню) зі складом страв, Типове меню (сезонне 4 тижневе меню) з відображенням БЖВ та енергетичною цінністю, Можливість друку будь-якого дня з БЖВ окремо за вибором з типового меню(сезонного меню, Титульна сторінка для типового меню (сезонного 4 тижневого меню), Перелік основних алергенів, Технологічна карта страви, Картка-розклад страви, Картка-розклад страви з відсотками, Звіт по складу (обіг)за будь-який період за всіма продуктами в розрізі партій та цін, Звіт по складу (обіг)за будь-який період за обраним продуктом в розрізі партій та цін, днів, Звіт по складу – залишки для централізованих бухгалтерій по обраному продукту на всіх складах, підпорядкованих Управлінню освіти, Звіт по складу – Залишки по продукту, Звірка з постачальником для друку, Звіт по виконанню замовлень ( поки в програмі не використовуємо), Щоденний звіт по прибутковим накладним/видаткам, Звіт по обігу продуктів за день, Звіт по виконанню норм груп продуктів для ЗДО в брутто, Звіт по виконанню норм груп продуктів для ЗДО в нетто, Звіт по виконання натуральних норм для ЗДО в нетто, Звіт по виконання натуральних норм для ЗДО в брутто, Звіт по БЖВ загальний за обраний період, Журнал бракеражу сирої продукції, Звіт по грошах, Грошовий аналіз план/факт. |  |
|  | Документи, звіти та друковані форми, які містяться у програмному продукті (програмі) мають відповідати вимогам, зазначеним у нормативних актах. |  |
|  | Програма має функціонувати як централізована база даних (з онлайн доступом), яка містись у єдиній базі всі підпорядковані заклади освіти (користувачі закладів освіти) та робочі місця користувачів з Управління освіти, тобто: кожен заклад освіти (користувачі закладу освіти) має онлайн доступ тільки до своєї бази (інформації тільки по своєму закладу освіти); Управління освіти (користувачі Управління освіти) мають онлайн доступ до всієї централізованої бази (тобто - до консолідованих звітів і всіх операцій по всім підпорядкованим закладам освіти). |  |
|  | Програма та база даних не встановлюється (інсталюється) на кожен локальний ПК, а функціонує як онлайн сервіс у єдиній централізованій базі. |  |

**Перелік закладів надання послуг:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Назва та адреса об’єкта** | **Кількість місяців обслуго-вування** |
| 1 | Дошкільний навчальний заклад (ясла-садок) № 9 комбінованого типу Деснянського району міста Києва, проспект Червоної калини, 89 А | 8 |
| 2 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 12 Деснянського району міста Києва , вул. Кубанської України 30а | 8 |
| 3 | Дошкільний навчальний заклад (ясла-садок) № 15 «Едельвейс» Деснянського району міста Києва , вул. Бальзака, 59 | 8 |
| 4 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 27 Деснянського району міста Києва, вул. О. Левицького , 11 - А | 8 |
| 5 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 34 «Оріяна» Деснянського району міста Києва, вул. Олександри Екстер, 14а | 8 |
| 6 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 39 «Світанок» Деснянського району міста Києва, вул. Мілютенка 44-А | 8 |
| 7 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 50 Деснянського району міста Києва, вул. Мілютенка, 10-а | 8 |
| 8 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 83 Деснянського району міста Києва, вул. Бальзака 52-А | 8 |
| 9 | Заклад дошкільної освіти (ясла - садок) № 91 «Діамант» Деснянського району міста Києва, вул. Радунська 46-А | 8 |
| 10 | Заклад дошкільної освіти (ясла - садок) № 94 Деснянського району міста Києва, вул. Драйзера 30 б | 8 |
| 11 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 102 Деснянського району міста Києва, пр-т Лісовий 6 Б | 8 |
| 12 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 111 Деснянського району міста Києва, вул. О. Бальзака 55 а | 8 |
| 13 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 125 комбінованого типу Деснянського району міста Києва, вул. М. Лаврухіна, 13-Б | 8 |
| 14 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 136 Деснянського району міста Києва, Пр. Червоної калини, 7б | 8 |
| 15 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 165 Деснянського району міста Києва, вул. Будищанська, 4 а | 8 |
| 16 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 170 комбінованого типу Деснянського району міста Києва, пр. Червоної калини, 7в | 8 |
| 17 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 176 комбінованого типу Деснянського району міста Києва, проспект Лісовий 31-а | 8 |
| 18 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 202 Деснянського району міста Києва, вул. Братиславська 4а | 8 |
| 19 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 222 Деснянського району міста Києва, вул. Милославська, 12-б | 8 |
| 20 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 300 Деснянського району міста Києва, вул. Радунська 22/9-А | 8 |
| 21 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 301 Деснянського району міста Києва, вул. Мілютенка, 18-А | 8 |
| 22 | Заклад дошкільної освіти (ясла - садок) № 327 Деснянського району міста Києва, вул. Радунська, 7-Б | 8 |
| 23 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 333 Деснянського району міста Києва, вул. Лисківська 20-А | 8 |
| 24 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 362 Деснянського району міста Києва, вул. М. Закревського 99-а | 8 |
| 25 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 421 Деснянського району міста Києва, вул. Бальзака 86-а | 8 |
| 26 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 459 Деснянського району міста Києва, вул. Будищанська 5-А | 8 |
| 27 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 491 комбінованого типу Деснянського району міста Києва вул. Братиславська 16 а | 8 |
| 28 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 508 Деснянського району міста Києва, пр-т Лісовий 24-А | 8 |
| 29 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 509 комбінованого типу Деснянського району міста Києва, пр-т Лісовий, 19А | 8 |
| 30 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 512 комбінованого типу Деснянського району міста Києва, вул. Бальзака 46-б | 8 |
| 31 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 514 Деснянського району міста Києва, вул. О. Левицького 14-А | 8 |
| 32 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 519 Деснянського району міста Києва, вул. О. Левицького 8-А | 8 |
| 33 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 520 « Юніор» Деснянського району міста Києва, вул. Кубанської України, 47-Б | 8 |
| 34 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 528 Деснянського району міста Києва, вул. Мілютенка, 23-б | 8 |
| 35 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 534 Деснянського району міста Києва, вул. Кубанської України 24-Б | 8 |
| 36 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 555 Деснянського району міста Києва, вул. Кубанської України, 33 а | 8 |
| 37 | Спеціальний Дошкільний навчальний заклад (дитячий садок) № 569 Деснянського району міста Києва, вул. Матеюка, 15-А | 8 |
| 38 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 597 комбінованого типу Деснянського району міста Києва, вул. Шолом-Алейхема , 4а | 8 |
| 39 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 689 Деснянського району міста Києва, пр-т. Червоної калини 24-В | 8 |
| 40 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 690 Деснянського району міста Києва, вул. Миколи Закревського 31 А | 8 |
| 41 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 721 комбінованого типу Деснянського району міста Києва, вул. Милославська 23-а | 8 |
| 42 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 742 Деснянського району міста Києва, вул. В. Беретті 5-Б | 8 |
| 43 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 743 Деснянського району міста Києва, вул. Сержа Лифаря 5А | 8 |
| 44 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 744 Деснянського району міста Києва, вул.Закревського19-Б | 8 |
| 45 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 745 Деснянського району міста Києва, Пр.Червоної калини, 18б | 8 |
| 46 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 746 Деснянського району міста Києва, вул. Сержа Лифаря, 11-Б | 8 |
| 47 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 752 Деснянського району міста Києва, пр. Червоної калини, 4-Д | 8 |
| 48 | Спеціальний дошкільний навчальний заклад (дитячий садок) № 753 Деснянського району міста Києва, вул. Закревського, 37-а | 8 |
| 49 | Спеціальний дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 755 Деснянського району міста Києва, вул. С. Лифаря 19-а | 8 |
| 50 | Заклад дошкільної освіти (ясла - садок) № 757 Деснянського району міста Києва, вул. Закревського 49Б | 8 |
| 51 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 758 Деснянського району міста Києва, пр-т. Червоної калини 10-А | 8 |
| 52 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 767 Деснянського району міста Києва, вул. Закревського, 9/ а | 8 |
| 53 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 768 Деснянського району міста Києва, вул. Ніколаєва, 5-а | 8 |
| 54 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 769 Деснянського району міста Києва, пр-т. Червоної калини, 19 | 8 |
| 55 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 770 Деснянського району міста Києва, вул. Будищанська, 7б | 8 |
| 56 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 771 Деснянського району міста Києва, вул. Оноре де Бальзака 52-б | 8 |
| 57 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 776 комбінованого типу Деснянського району міста Києва, вул. Лісківська 8-А | 8 |
| 58 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 780 Деснянського району міста Києва, вул. Сержа Лифаря 16-б | 8 |
| 59 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 781 Деснянського району міста Києва, бул. Висоцького, 3 | 8 |
| 60 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 784 Деснянського району міста Києва, вул. Бальзака, буд. 16-б | 8 |
| 61 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 795 комбінованого типу Деснянського району міста Києва, пр-т. Червоної калини, 52-А | 8 |
| 62 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 796 Деснянського району міста Києва, вул. Данькевича, 1 а | 8 |
| 63 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 797 Деснянського району міста Києва, бул. Бикова 3 А | 8 |
| 64 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 811 Деснянського району міста Києва, вул. Закревського, 89-а | 8 |
| 65 | Дошкільний навчальний заклад (ясла - садок) № 812 Деснянського району міста Києва, пр-т Червоної калини, 62Г | 8 |
| 66 | Управління освіти Деснянської районної в місті Києві державної адміністрації, вул. Миколи Закревського, 15-А | 8 |

*Будь-які посилання в технічних, якісних та кількісних характеристиках на технічні регламенти та умови, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, передбачає можливість включення Учасником еквівалентів зазначених позицій, тобто вважається, що технічні вимоги по кожній позиції містять вираз «або еквівалент». При цьому, запропонований еквівалент за технічними, функціональними та якісними характеристиками повинен відповідати вказаному замовником товару або мати кращі характеристики та виконувати призначення, визначене технічною документацією.*