**ДОДАТОК №2**

**Технічна специфікація**

**на закупівлю:**

**ДК 021:2015 55510000-8 Послуги їдалень (Послуги з організації шкільного харчування)**

**МІСЦЕ ТА ОБСЯГ НАДАННЯ ПОСЛУГ ЇДАЛЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Повна назва навчального закладу (код ЄДРПОУ)** | Середня загальноосвітня школа №33 м.ЛьвоваКод ЄДРПОУ 23888577 |
| **Адреса фактичного місцезнаходження навчального закладу** | 79016, м.Львів, вул. Шевченка, 34 |
| **К-сть****днів харчування** | 88 |
| **К-сть учнів (дітей)\*** | 208 |
| ***Ціна за одиницю харчування*** | (заповнюється учасником) |
| **Загальна вартість\*\* –**  | (заповнюється учасником) |

\* Одноразове харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Львівської міської територіальної громади у 2024 році повинно здійснюватись з дотриманням вимог чинних нормативно-правових актів в межах видатків на харчування, передбачених бюджетом Львівської міської територіальної громади на 2024 рік, а саме для:

* дітей-сиріт
* дітей, позбавлених батьківського піклування,
* дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах
* дітей із сімей, які отримують допомогу згідно із Законом України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям» (на підставі довідок з управління праці і соціального захисту населення)
* дітей з числа осіб, визначених у статтях 10 та 10-1 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»
* учнів 1-4 класів
* учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) учасників бойових дій (яким у встановленому порядку надано такий статус)
* учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) осіб, які брали/беруть участь у заходах, необхідних для забезпечення оборони України, захисту безпеки населення та інтересів держави у зв’язку із військовою агресією російської федерації проти України
* учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) осіб з інвалідністю внаслідок війни
* учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) постраждалих учасників Революції Гідності та Героїв Небесної Сотні
* дітей із багатодітних сімей
* дітей працівників закладів охорони здоров’я, померлих внаслідок коронавірусної хвороби (COVID-19)
* дітей з числа внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів.

**ВИМОГИ ЩОДО НАДАННЯ ПОСЛУГ ЇДАЛЕНЬ**

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування. Учасник також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів. Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші необхідні документи. Персонал повинен проходити гігієнічне навчання.

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні відповідно до законодавства документи, що підтверджують їх якість та безпечність, та відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів (надати в складі Тендерної пропозиції відповідний гарантійний лист довільної форми).

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів (надати в складі Тендерної пропозиції відповідний гарантійний лист довільної форми).

Учасник повинен проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника навчального закладу чи іншої визначеної керівником закладу відповідальної за проведення бракеражу особою/ами. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (у відповідності до вимог п.24 постанови 305) та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Протягом надання послуг учасник повинен вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки, а також забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, а також необхідним для роботи технологічним обладнанням (розділові металеві столи, холодильники, ваги для готової продукції, плити, сковороди, витяжки тощо). З метою запобігання зриву харчування необхідно відповідне обладнання при потребі мати в наявності до укладення договору та встановити за один робочий день до підписання договору.

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 учасник може забезпечити до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням. Послуги їдалень та буфета, а також приготування їжі будуть здійснюються в приміщеннях їдальні та харчоблоку навчального закладу. Ціна послуг та буфетної продукції має включати в себе витрати на закупівлю продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг та буфетної продукції повинна включати в себе всі податки та збори, обов’язкові платежі.

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

- Постанові Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»

- Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (із змінами).

- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

- Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».

\*\**При розрахунку вартості учасником враховується вартість всіх витрат, пов’язаних з виконанням зобов’язань учасника процедури закупівлі (умов договору про закупівлю) щодо надання послуг, включаючи всі супутні витрати (в тому числі прямі витрати, накладні витрати, прибуток, який учасник планує одержати при виконанні договору, включаючи витрати на страхування, податки та збори (обов’язкові платежі тощо), що сплачуються або мають бути сплачені учасником).*

\*\*\**Відповідно до Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженого Постановою КМУ № 116 від 02 лютого 2011 року, від обкладення податком на додану вартість звільняються операції з надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах у межах затверджених норм харчування в грамах, а для тих учнів, для яких не встановлено норми харчування в грамах, - у межах визначеної грошової норми.*

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**1 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат з капусти,огірків та кропу ( Є.Кл.) | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Скрамбл(Є.Кл.) | 50 |
| Каша розсипчаста гречана з чебрецем (Є.Кл.) | 120 |
| Чай з лимоном | 200 |
| Фрукти (яблуко) | 50 |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з буряка з селерою (Є.Кл.) | 40 |
| Філе курки запечене або чахохбілі (Є.Кл.) | 50 |
| Картопляне пюре з орегано(Є.Кл.) | 120 |
| Компот з яблук | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Макарони відварні з твердим сиром | 170 |
| Чай з мелісою (Є.Кл. ) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (банан або виноград ) | 100 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з вареної моркви з зеленим горошком | 40 |
| Курячі нагетси (Є.Кл.) | 45 |
| Каша пшенична | 120 |
| Какао з молоком | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти | 50 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з помідорів з сол.перцем(Є.Кл.) або овочевий | 40 |
| Риба тушкована з овочами під томатним соусом(Є.Кл.) | 48\12 |
| Рис з кмином ( Є.Кл .) | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**2 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Оладі з родзинками з фруктовою поливкою або фруктовим кюлі | 100\15 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (яблуко, виноград) | 100 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з капусти з яблуком та селерою(Є.Кл.) \* | 40 |
| Болоньєзе (Є.Кл.) \* | 50 |
| Макарони відварні | 120 |
| Чай з мелісою ( Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з помідорів та огірків (Є.Кл.) або овочів | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Биточки м'ясні запечені  | 50 |
| Каша розсипчаста булгур (Є.Кл.) | 120 |
| Чай зелений (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук.поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів(Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Буряк тушкований з яблуками( Є.Кл.) | 40 |
| Биточки рибні | 50 |
| Картопля запечена з куркумою (Є.Кл.) | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти | 50 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**3 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат вітамінний | 40 |
| Макарони відварні з сиром | 170 |
| Чай каркаде (Є.Кл. )\* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (яблуко або виноград ) | 70 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з овочів з аром.олією (Є.Кл.) \* | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Котлети січені з курки запечені | 50 |
| Каша гречана з чебрецем (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай зелений | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Каша в'язка молочна рисова або вівсяна з гарбузом з фруктовою поливкою | 170\10 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (виноград, яблуко) | 70 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з помірорів і огірків з циб. (Є.Кл.) або овочевий | 40 |
| Відбивна з курки | 50 |
| Каша перлова або горохове пюре | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з буряка з сухариками (Є.Кл.) | 40 |
| Фрикадельки рибні | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) | 120 |
| Компот з суміші фруктів | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**4 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Ризото із зеленим горошком та твердим сиром (Є.Кл.) \* | 170 |
| Чай з лимоном | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (виноград, яблуко) | 100 |
|  |  |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з помідорів і огірків(Є.Кл.) або овочів | 40 |
| Тефтелі з м'яса в сметанно томатному соусі | 50\25 |
| Каша пшенична (Є.Кл.) | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з овочів або вінегрет (Є.Кл.) | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Шніцель з м'яса | 50 |
| Кускус розсипчастий з м'ятою (Є.Кл.) | 120 |
| Какао з молоком | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук. поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів або суміші св.фруктів (Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з свіжої капусти,огірків та кропу (Є.Кл.) | 40 |
| Котлети рибні | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти  | 50 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**1 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат з капусти з зеленим горошком або кукурудзою | 40 |
| Cир твердий | 10 |
| Скрамбл(Є.Кл.) | 50 |
| Каша розсипчаста гречана з чебрецем ( Є.Кл.) | 120 |
| Чай з лимоном | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з буряка з сухариками (Є.Кп.) \* | 40 |
| Філе курки запечене або чахохбілі (Є.Кл.) \* | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Макарони відварні з сиром | 170 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (банан) | 100 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з вареної моркви з насінням соняшника(Є.Клоп.) | 40 |
| Курячі нагетси (Є.Кл.) | 45 |
| Каша пшенична або горохове пюре | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти ( яблуко ) | 50 |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат овочевий з ароматною олією(Є.Кл.) | 40 |
| Риба тушкована з овочами під томатним соусом(Є.Кл.) | 48\12 |
| Рис з кмином ( Є.Кл .) | 120 |
| Компот з суміші фруктів | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**2 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Оладі з фруктовою поливкою або фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* | 100\15 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (яблуко або апельсин) | 100 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з капусти з нас.соняшника(Є.Кл.) | 40 |
| Болоньєзе (Є.Кл.) \* | 50 |
| Макарони відварні | 120 |
| Чай з мелісою ( Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з овочів з аромат. олією (Є.Кл.) \* | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Биточки м'ясні запечені | 50 |
| Каша розсипчаста булгур (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай зелений | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук.поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів(Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з буряка з твердим сиром | 40 |
| Биточки рибні | 50 |
| Картопля запечена з куркумою (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти ( яблуко ) | 50 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**3 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат вітамінний | 40 |
| Макарони відварні з сиром | 170 |
| Чай каркаде (Є.Кл. )\* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти | 50 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з овочів з аром.олією або вінегрет (Є.Кл.)\* | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Котлети січені з курки запечені | 50 |
| Каша гречана з чебрецем (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай зелений | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Каша в'язка молочна рисова або вівсяна з фруктовою поливкою | 170\10 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти  | 70 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з вареної моркви з зеленим горошком (Є.Кл.) | 40 |
| Відбивна з курки | 50 |
| Каша перлова з маслом | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з буряка з сухариками(Є.Кл.) \* | 40 |
| Фрикадельки з риби | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) \* | 120 |
| Компот з суміші фруктів | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**4 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Ризото із зеленим горошком та твердим сиром (Є.Кл.) \* | 170 |
| Какао з молоком | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (яблуко або апельсин) | 100 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з овочів з аром.олією (Є.Кл.) | 40 |
| Тефтелі з м'яса в сметанно-томатному соусі | 50\25 |
| Каша пшенична (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з свіжої капусти з насінням соняшника (Є.Кл.) | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Шніцель з м'яса | 50 |
| Кускус розсипчастий з м'ятою (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай чорний з лимоном (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук. поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів (Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з овочів або вінегрет (Є.Кл.) | 40 |
| Котлети рибні | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти ( яблуко ) | 70 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

***Примітка:*** *Тендерна пропозиція, що не відповідає технічним вимогам, буде відхилена як невідповідна вимогам Тендерної документації*

*Якщо в технічній специфікації міститься 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, то слід розуміти у значені «або еквівалент».*