**Додаток № 3 до тендерної документації**

**Технічні, якісні, кількісні характеристики предмета закупівлі**

**Якість послуг має відповідати усім чинним нормативним документам**

**Загальні умови**

1.1. Послуга з організації гарячого харчування учнів повинна надаватися безпосередньо на базі навчальних закладів Замовника у кількості, визначеній в Договорі.

1.2. Учасник відповідає за одержання всіх необхідних дозволів, ліцензій, сертифікатів та самостійно несе всі витрати на отримання таких дозволів, ліцензій, сертифікатів та інших документів.

1.3. Ремонт обладнання здійснюється учасником.

1.4. Учасник визначає ціну на послуги, які він пропонує надати за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також інших витрат згідно чинного законодавства.

1.5. Вартість пропозиції та всі інші ціни повинні бути чітко визначені.

2. Виконавець повинен надати Замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

* Порядок надання послуг з харчування дітей 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).
* Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».
* Наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», в тому числі щодо заборони м'яса та яєць водоплавної птиці, субпродуктів, що містять синтетичні барвники.
* Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил».
* Закон України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-V.
* Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.
* Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 № 280 щодо медичних оглядів, зі змінами та доповненнями від 11.11.2020 року №2591.
* Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»;
* Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, Євген Клопотенко, 2020 рік.

**Чинні нормативні акти, які стосуються предмета закупівлі, що не перелічені вище, також повинні бути враховані при виконанні послуг.**

**Технічні характеристики предмета закупівлі**

Предмет закупівлі – послуги з організації шкільного харчування учнів всіх пільгових категорій

 Орієнтовний перелік страв:

• перші страви в асортименті (харчування школярів пільгового контингенту у таборах з денним перебуванням на базі загальноосвітніх навчальних закладів);

• м’ясні страви в асортименті;

• страви з птиці в асортименті;

• страви та кулінарні вироби з борошна;

• рибні страви в асортименті;

• страви з круп та макаронів;

• гастрономія (сир твердий та масло вершкове)

• страви з кисломолочного сиру;

• страви з яєць;

• салати в асортименті;

• компот зі свіжих фруктів або сухофруктів (по сезону), сік, чай,какао;

• хліб;

• випічка в асортименті;

• свіжі овочі, фрукти (за сезоном).

 **Орієнтовні складові меню для харчування школярів пільгового контингенту:**

|  |  |
| --- | --- |
| № з/п |  |
|  | **Другі страви** |
|  | Котлета рибна |
|  | Рибні нагетси |
|  | Котлета куряча  |
|  | Запечене філе курки |
|  | Биточок з курки |
|  | Тефтелі з курки |
|  | Соус |
|  | Плов |
|  | Шніцель з курки |
|  | Печеня по-домашньому з курки |
|  | Оладки |
|  | Гуляш зі свинини |
|  | Фрикадельки рибні |
|  | Фрикадельки з курки |
|  | Масло вершкове |
|  | Сир твердий |
|  | Сирники |
|  | Сирна запіканка |
|  | Риба смажена |
|  | Зрази картопляні |
|  | Куліш з курячим м’ясом |
|  | **Гарніри** |
|  | Гречана каша  |
|  | Рисова каша  |
|  | Макарони відварні |
|  | Картопляне пюре |
|  | Каша пшенична  |
|  | Булгур |
|  | **Салати** |
|  | Салат з буряка |
|  | Помідори |
|  | Салат овочевий |
|  | Огірки свіжі |
|  | Огірки квашені |
|  | Салат з огірків |
|  | Салат із запеченої капусти |
|  | Салат з моркви |
|  | Салат з ранньої капусти |
|  | Салат з капусти |
|  | Салат з помідорів, огірків  |
|  | Салат з гарбуза  |
|  | **Haпої** |
|  | Чай  |
|  | Чай з лимоном |
|  | Соки (в асортименті) |
|  | Негазована мінеральна вода |
|  | Компот з сухофруктів |
|  | Напій вітамінний |
|  | Компот з ягід і фруктів |
|  | Компот з яблук |
|  | Какао з молоком |
|  | **Борошняні вироби** |
|  | Хліб  |
|  | **Десерти** |
|  | Яблука |
|  | Йогурт |
|  | Апельсин |
|  | Банан |
|  | Ягода свіжа |
|  | Варення |
|  | **Перші страви ( для харчування школярів пільгових категорій загальноосвітніх навчальних закладів )** |
| 62. | Суп картопляний з крупами (рис, гречка) |
| 63 | Суп картопляний з горохом |
| 64 | Суп картопляний з макаронами |
| 65 | Суп вершково-овочевий |
| 63. |  Борщ зі свіжої капусти

|  |
| --- |
| *борщ зі свіжої капусти* |

 |

 **Вимоги до продуктів харчування:**

**Для приготування їжі не допускається використання молоковмісних та м’ясовмісних продуктів харчування, продуктів з додаванням рослинних жирів, синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів.**

**Місткість жирів в продуктах харчування тваринного походження (молочні) не повинна бути менше ніж :**

молоко – не менше 2,5 % ;

кефір – не менше 2,5 %;

ряжанка – не менше 4%;

сметана – не менше 15%;

сир твердий – 50%;

сир кисломолочний – не менше 5%;

масло вершкове – не менше 72%.

сиркова маса, сирок глазурований фас. – 23%;

йогурт питний – не менше 2,5%;

йогурт фас. 120 г – не менше 2,5%,

**М'ясо – вітчизняних виробників:**

свинина – м’якоть без кістки (охолоджена, заморожена);

яловичина – м’якоть без кістки (охолоджена, заморожена);

кури (охолоджені, заморожені);

філе куряче (охолоджене, заморожене);

філе індика, стегно індика (охолоджене, заморожене);

язик яловичий (охолоджений, заморожений);

печінка яловича (охолоджена, заморожена).

**Яйця відбірні 1 кат.**

**Риба:**

Минтай, Хек, Сайда, Горбуша заморожені.

**Овочі та фрукти** повинні з обов’язковому порядку проходити лабораторні дослідження та відповідати встановленим медичним критеріям/показникам.

**Овочі консервовані:** повинні бути вироблені без додавання оцту.

**Хліб пшеничний** має бути виготовлений з борошна вищого або суміші вищого та першого ґатунків.

**Хліб житньо-пшеничний** має бути виготовлений з суміші житнього та пшеничного борошна.

**ЗАБОРОНЕНО:** замовляти, приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо непромислового виробництва, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, перець, майонез, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з додаванням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо). Заборонено використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.

 Учасник у складі пропозиції має надати примірне 4 тижневе меню, яке відповідає нормам споживання основних груп харчових продуктів. Примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад повинно враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування. При зміні сезону у меню вносяться зміни, погоджені Сторонами.

Забезпечити раціональним, якісним, здоровим та дієтичним харчуванням дітей, яким за медичними показаннями (на підставі документального підтвердження) не дозволяється вживати страви, що входять до складу перспективного узгодженого меню. Для таких дітей Виконавцем, спільно з медичним працівником навчального закладу, складається дієтичне чотиритижневе меню, яке затверджується керівником навчального закладу Замовника та погоджується з територіальним органом Держпродспоживслужби

Вносити будь-які зміни в перспективне чотиритижневе меню без погодження з Замовником та управлінням Держпродспоживслужби забороняється, окрім випадків письмового обґрунтування та з попереднім погодженням із Замовником та органами Держпродспоживслужби.

 Виконавець повинен надати Замовнику послуги, обсяг та якість яких відповідає умовам тендерної документації, санітарно-гігієнічним умовам. Якість послуги підтверджується санітарно-гігієнічними висновками та/або якісними посвідченнями, та/або деклараціями виробника на продукти харчування, з яких готуються страви (на кожну партію продуктів харчування, що завозяться до закладу освіти Виконавцем).

Продукти харчування мають постачатися з терміном придатності не менше 75% від загального терміну збереження.

За відсутності будь-якого продукту, для збереження харчової та біологічної цінності, належить провести заміну, керуючись переліком страв, включених в збірник рецептур страв для харчування школярів. Дозволяється заміна гарнірів з круп, напоїв, борошняних виробів рівноцінними продуктами за біологічною цінністю та вартістю страв.

При  формуванні  Перспективного чотиритижневого меню кожні десять днів проводити аналіз якості та виконання норм харчування, а за необхідності - його корекцію. Може здійснюватись заміна деяких продуктів, страв в межах норм харчування, визначених додатком 8 Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освітита дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

 Приготування страв виконавцем повинно здійснюватись на очищеній воді.

 Надання послуг здійснюється виключно в приміщенні їдальні та харчоблоці Замовника.

 Виконавець має право виготовляти та реалізовувати готові страви власного виробництва, асортимент яких погоджено з управлінням Держпродспоживслужби, працівникам закладу та учням Замовника.

ПЕРСПЕКТИВНЕ СЕЗОННЕ МЕНЮ 2023 р.

1-й тиждень

Понеділок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна гр..  |
| 1 | 1.13 | С-т з моркви з соусом « Вінігрет" | 45 | 32,7 |  |
| 2 | 3,02 | Омлет «Скрабл» | 80 | 159,09 |  |
| 3 | 08.26 | Каша пшенична | 120 | 151,92 |  |
| 4 | 11.05 | Какао з молоком | 150 | 84,36 |  |
| 5 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 6 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 499,07 | 40,00 |

 Вівторок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна гр..  |
| 1 | 1,35 | С-т з св.буряка та сметани | 30 | 21,5 |  |
| 2 | 4.13 | Курка тушкована з кміном | 50/50 | 80 |  |
| 3 | 08.13 | Картопляне пюре з орігано | 120 | 162,62 |  |
| 4 | 11.08 | Чай масала | 150 | 57,65 |  |
| 5 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 6 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 392,77 | 40,00 |

 Середа

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна гр..  |
| 1 | 1,25 | С-т з запеченої капусти | 30 | 37,5 |  |
| 2 | 4.03 | Куліш з курячого м”яса | 180 | 277,5 |  |
| 3 |  | Сік фруктовий | 150 | 63 |  |
| 4 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 5 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Всього: |  | 449,0 | 40,00 |

 Четвер

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.15 | С-т з моркви, родзинок та сметани | 30 | 29,8 |  |
| 2 | 6.03 | Риба тушена з овочами | 60/50 | 60,9 |  |
| 3 | 08,03 | Рис з кміном | 120 | 164,1 |  |
| 4 |  | Сік томатний | 100 | 69,0 |  |
| 5 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 6 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 394,8 | 40,00 |

 П’ятниця

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 08.26 | С-т з пшенички та овочів | 100 | 120,0 |  |
| 2 | 07.12 | Запіканка сирна з сметаною | 150 | 274,6 |  |
| 3 | 11.05 | Какао з молоком | 150 | 84,36 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Всього: |  | 478,96 | 40,00 |

 2-тиждень

 Понеділок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.14 | С-т з моркви,яблук з йогуртом | 45 | 38,7 |  |
| 2 | 4.02 | Пастуший періг з куркою | 150 | 226,68 |  |
| 3 | 11.05 | Компот з свіжих фруктів | 150 | 84,36 |  |
| 4 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 5 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 420,74 | 40,00 |

 Вівторок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.20 | С-т з капусти з зеленим горшком | 30 | 20,4 |  |
| 2 | 4.16 | Печення по домашньому з курки | 180 | 235,7 |  |
| 3 |  | Кисіль молочний | 150 | 98 |  |
| 4 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 5 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 425,1 | 40,00 |

 Середа

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.36 | С-т з буряка з ароматною олією | 30 | 20,7 |  |
| 2 | 4.09 | Курячі нагетси | 50 | 186,3 |  |
| 3 | 295 К.Т. | Макарони відварені | 120 | 140 |  |
| 4 | 11.05 | Какао з молоком | 150 | 84,36 |  |
| 5 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 6 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 502,36 | 40,00 |

 Четвер

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.09 | С-т з квашеної капусти | 30 | 30,8 |  |
| 2 | 6.05 | Фрикадельки рибні | 50/50 | 48,7 |  |
| 3 | 08.15 | Кускус розсипчатий | 120 | 156,1 |  |
| 4 | 11.02 | Компот з свіжих фруктів | 150 | 35 |  |
| 5 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 6 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 341,6 | 40,00 |

 П’ятниця

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.12 | С-т з моркви родзинок з сметаною | 30 | 44,6 |  |
| 2 | 07.13 | Львівський сирник з сметаною | 110 | 268,3 |  |
| 3 | 11.12 | Йогурт | 100 | 70 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Всього: |  | 255 | 40,00 |

 3-й тиждень

 Понеділок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1,36 | С-т з буряка та ароматною олією | 30 | 20,8 |  |
| 2 | 4.08 | Курячий шніцель | 50 | 148,5 |  |
| 3 | 08,13 | Картопляне пюре з орігано | 120 | 162,62 |  |
| 4 | 4,1 | Чай чорний заварний | 150 | 30 |  |
| 5 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 6 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 432,92 | 40,00 |

 Вівторок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.20 | С-т з капусти та зеленим горшком | 30 | 20,4 |  |
| 2 | 4.04 | Плов з куркаи | 180 | 279,81 |  |
| 3 | 11.05 | Какао з молоком | 150 | 84,36 |  |
| 4 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 5 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 455,57 | 40,00 |

 Середа

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.25 | С-т з запеченої капусти | 30 | 37,5 |  |
| 2 | 6.01 | Рибні нагетси | 70 | 113,8 |  |
| 3 | 08.01 | Каша гречана з чебрицем | 120 | 132,7 |  |
| 4 | 11.04 | Кисіль з сушених яблук | 151 | 63,2 |  |
| 5 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 6 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 422,7 | 40,00 |

 Четвер

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.20 | С-т з капусти з зеленим горошком | 30 | 20,4 |  |
| 2 | 4.07 | Курка по італійськи | 50 | 105,4 |  |
| 3 | 08.03 | Рис з кміном | 120 | 164,1 |  |
| 4 |  | Сік фруктовий | 120 | 43 |  |
| 5 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 6 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 403,9 | 40,00 |

 П’ятниця

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.45 | С-т з пшенички та овочів | 100 | 120 |  |
| 2 | 07.12 | Запіканка сирна з сметаною | 150 | 268,3 |  |
| 3 | 11.05 | Какао з молоком | 150 | 84,36 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Всього: |  | 472,6 | 40,00 |

 4-й тиждень

 Понеділок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.15 | С-т з моркви,родзинок з сметаною | 30 | 29,8 |  |
| 2 | 3.05 | Фрітта | 100 | 148,38 |  |
| 3 | 11.12 | Йогурт | 110 | 70 |  |
| 4 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 5 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 319,8 | 40,00 |

 Вівторок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.36 | С-т з буряка З ароматною олією | 30 | 20,8 |  |
| 2 | 4.17 | Чохохбілі з курки  | 50 | 126,29 |  |
| 3 | 08.12 | Відварена картопля | 120 | 151,4 |  |
| 4 | 11,03 | Узвар | 150 | 80,8 |  |
| 5 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 6 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 447,29 | 40,00 |

 Середа

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1.21 | С-т з моркви та імбирем | 30 | 21,5 |  |
| 2 | 6.06 | Стіки рибні | 70 | 112,2 |  |
| 3 | 08.13 | Картопляне пюре з орігано | 120 | 162,62 |  |
| 4 | 11.04 | Кисіль молочний | 150 | 63,2 |  |
| 5 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 6 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 430,52 | 40,00 |

 Четвер

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 1,24 | С-т з капусти та моркви | 30 | 19,2 |  |
| 2 | 4.08 | Курячий шніцель | 50 | 148,6 |  |
| 3 | 08,04 | Рис розсипчатий з орігано  | 120 | 164,1 |  |
| 4 | 11.02 | Компот з свіжих фруктів | 150 | 33 |  |
| 5 |  | Хліб | 30 | 71 |  |
| 6 |  | Фрукти | 100 |  |  |
|  |  | Всього: |  | 435,9 | 40,00 |

 П’ятниця

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № за З/Р |  Найменування страв  | Вихід гр. | Калор-сть  |  Ціна грн  |
| 1 | 07.11 | Запіканка з ягідним кюлі | 150 | 274,6 |  |
| 2 | 07,17 | Оладки з сметаною | 100/20 | 232,44 |  |
| 3 | 11.03 | Узвар | 150 | 80,8 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Всього: |  | 587,84 | 40,00 |