***Додаток 3***

***до тендерної документації***

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

***Послуги з організації шкільного харчування***

***(Код ДК 021:2015 (CPV): 55510000-8 – Послуги їдалень)***

*В місцях, де дана технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, 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, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».*

**Примірне чотиритижневе циклічне меню**

**для учнів 1-4 класів, учнів пільгових категорій 1-4 класів та**

**учнів пільгових категорій 5-11 класів**

**(за збірником рецептів Є. Клопотенка)**

**1тиждень**

**Понеділок Вихід(грам)**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із свіжої капусти, зеленого горошку, насіння соняшнику | 50 |
| Печеня по-домашньому з куркою | 180 |
| Хліб житній | 30 |
| Сік | 200 |

**Вівторок**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із вареного буряка і сметани | 75 |
| Фрикадельки рибні | 60 |
| Рис розсипчастий з орегано | 120 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Узвар із сухофруктів  | 200 |

**Середа**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із квашеного огірка, капусти з олією | 50 |
| Китайська печеня із свининою | 150 |
| Яблуко  | 100 |
| Хліб житній | 30 |
| Чай чорний з цукром  | 200/10 |

**Четвер**

|  |  |
| --- | --- |
| Вінегрет овочевий | 80 |
| Шніцель курячий | 50 |
| Гречка з томатною пастою | 100 |
| Кава з молоком | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |

**П’ятниця**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із буряка з ароматною олією | 75 |
| Верещака із яловичини | 70 |
| Картопля відварна | 100 |
| Чай чорний з цукром | 200/10 |
| Банан | 100 |

**2 тиждень**

**Понеділок Вихід(грам)**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із свіжої капусти та моркви | 75 |
| Куліш з курячим м’ясом | 190 |
| Хліб житній | 30 |
| Йогурт | 100 |

**Вівторок**

|  |  |
| --- | --- |
| Вінегрет овочевий | 75 |
| Печеня по-домашньому з яловичини | 150 |
| Яблуко | 100 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Чай чорний з цукром і лимоном | 150/6,5/5 |

**Середа**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із вареного буряка і сметани  | 75 |
| Капуста тушкована з овочами та курячим м’ясом | 180 |
| Хліб житній | 30 |
| Сік  | 200 |

**Четвер**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат з моркви, каррі та соусом «Вінегрет» | 80 |
| Риба тушкована з овочами під томатно-сметанним соусом | 80 |
| Рис з кмином | 100 |
| Банан | 100 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Чай чорний з цукром | 150/6,5 |

**П’ятниця**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із буряка з ароматною олією | 75 |
| Нагетси курячі | 60 |
| Картопляне пюре з орегано | 100 |
| Хліб житній  | 30 |
| Чай каркаде | 200 |

**3 тиждень**

**Понеділок Вихід(грам)**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із квашеного огірка, свіжої капусти з олією  | 50 |
| Плов з курячим м’ясом | 160 |
| Хліб житній | 30 |
| Какао з молоком | 150 |
| Яблуко | 100 |

**Вівторок**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із вареного буряка і ароматною олією  | 50 |
| Верещака з яловичини | 60 |
| Каша гречана з чебрецем | 100 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Чай чорний з цукром і лимоном | 150/6,5/5 |

**Середа**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із моркви, капусти із сметанно-хроновим соусом | 75 |
| Печеня по-домашньому із куркою | 160 |
| Сік | 200 |
| Хліб житній | 30 |

**Четвер**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із буряка, сиру з олією | 50 |
| Риба запечена з морквою і цибулею під соусом Бешамель | 60 |
| Овочева паелья з куркумою | 100 |
| Узвар із сухофруктів | 150 |
| Хліб цільнозерновий з маслом | 30/3 |

**П’ятниця**

|  |  |
| --- | --- |
| Вінегрет овочевий | 50 |
| Китайська печеня із свининою | 150 |
| Запіканка сирна з яблуком і морквою | 75/5 |
| Хліб житній | 30 |
| Чай із шипшини | 200 |

**4 тиждень**

**Понеділок Вихід(грам)**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат з капусти , моркви ,сиру із сметаною  | 50 |
| Котлета із курячого фаршу | 60 |
| Паста із соусом «Кетчуп» | 120/30 |
| Хліб житній | 30 |
| Кисіль ягідний | 150 |

**Вівторок**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат із свіжої капусти, зеленого горошку, насіння соняшнику | 50 |
| Курка тушкована у гірчичному соусі | 50/1 |
| Паелья овочева | 100 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Чай чорний з цукром і лимоном | 150/6,5/5 |

**Середа**

|  |  |
| --- | --- |
| Капуста тушкована з овочами і курячим м’ясом  | 120 |
| Мак енд чіз із соусом «Бешамель» | 100/30 |
| Хліб житній | 30 |
| Узвар із сухофруктів | 200 |

**Четвер**

|  |  |
| --- | --- |
| Салат з капусти і моркви | 50 |
| Риба тушкована з овочами під томатно-сметанним соусом | 60 |
| Картопля відварна | 100 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Сік | 200 |

**П’ятниця**

|  |  |
| --- | --- |
| Ліниві голубці з курятиною | 200 |
| Салат фруктовий з йогуртом | 100 |
| Хліб житній | 30 |
| Чай чорний з цукром | 200/10 |

* Меню-розклад складається на основі примірного чотиритижневого меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби. Заміна страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об’єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту) та здійснюється в межах примірного чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка – в четвер).
* Складається єдине меню-розклад для відповідного закладу, але з різною кількістю продуктів відповідно до норм харчування для кожної вікової групи здобувачів освіти/дітей. В меню-розкладі обов’язково зазначається назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для різних вікових категорій здобувачів освіти/дітей, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику – на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику – на всіх здобувачів освіти/дітей.

**Учасник надає у складі тендерної пропозиції наступні документи:**

1) Розрахунок ціни в гривнях в довільній формі відповідно до примірного чотиритижневого циклічного меню, поданого замовником у даній технічній специфікації.

*\* Учасник вправі запропонувати еквівалент до поданого меню, враховуючи норми взаємозаміни страв.*

2) Ціна тендерної пропозиції повинна включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду тощо, про що учасник процедури закупівлі у складі своєї тендерної пропозиції повинен надати гарантійний лист.

3) З метою підтвердження здійснення учасником процедури закупівлі заходів щодо розробки, впровадження та застосування системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), такий учасник повинен надати у складі своєї тендерної пропозиції оригінал або завірену належним чином копію відповідного наказу, а також оригінал або завірену належним чином копію довідки щодо розроблення постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

4) Оригінал або належним чином завірену копію договору на утилізацію (вивезення) побутових відходів.

**Місце надання послуг:**

82100, Україна, Львівська обл., м. Дрогобич, вул. Сагайдачного, буд. 19

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Керівник організації – учасника процедури закупівлі або інша уповноважена посадова особа |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(підпис) МП (за наявності)* |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(ініціали та прізвище)* |