**ЗМІНИ ДО ТЕНДЕРНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

від 14 квітня 2023 року, щодо закупівлі за предметом «Послуги з організації гарячого харчування для учнів пільгових категорій у закладах загальної середньої освіти та з організації гарячого харчування для дітей дошкільних відділень НВК (Код національного класифікатора України ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» - 55520000-1 - Кейтерингові послуги)» , № UA-2023-04-13-009646-a

1. Додаток 2 до тендерної документації **«Технічна специфікація»** викласти в новій редакції:

***Додаток 2***

***до тендерної документації***

**Технічна специфікація**

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

**Послуги з організації гарячого харчування для учнів пільгових категорій у закладах загальної середньої освіти та з організації гарячого харчування для дітей дошкільних відділень НВК (Код національного класифікатора України ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» - 55520000-1 - Кейтерингові послуги)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Назва установи** | **к-ть робочих днів** | **к-ть дітей** | **Дітодні** | **Вартість**  **1-го дітодня,грн** | **сума** |
| **Заклади загальної середньої освіти** | | | | | | |
| **1** | Комарнівський опорний заклад загальної середньої освіти I-III ступенів | 30 | 50 | 1500 |  |  |
| **2** | Березецький ЗЗСО І-ІІІ с. імені Героя України Павла Сбитова | 30 | 4 | 120 |  |  |
| **3** | Грімненський заклад загальної середньої освіти | 30 | 22 | 660 |  |  |
| **4** | Переможненський заклад загальної середньої освіти I-III ступенів | 30 | 44 | 1320 |  |  |
| **5** | Підзвіринецький заклад загальної середньої освіти I-III ступенів | 30 | 17 | 510 |  |  |
| **6** | Бучалівський заклад загальної середньої освіти I-II ступенів | 30 | 20 | 600 |  |  |
| **7** | Новосільський навчально-виховний комплекс I-II ступенів | 30 | 9 | 270 |  |  |
| **8** | Тулиголівський заклад загальної середньої освіти | 30 | 6 | 180 |  |  |
| **9** | Татаринівський навчально-виховний комплекс I-II ступенів «Заклад загальної середньої освіти – дошкільний заклад освіти» | 30 | 1 | 30 |  |  |
| **10** | Монастирецька філія ЗЗСО І ст. з дошкільним підрозділом Комарніського ОЗЗСО І-ІІІ ступенів | 30 | 1 | 30 |  |  |
|  | Всього: |  | **174** | **5220** |  |  |
| **Дошкільні відділення НВК** | | | | | | |
| **1** | Новосільський навчально-виховний комплекс I-II ступенів «Заклад загальної середньої освіти – дошкільний заклад освіти» | 30 | 16 | 480 |  |  |
| **2** | Татаринівський навчально-виховний комплекс I-II ступенів «Заклад загальної середньої освіти – дошкільний заклад освіти» | 30 | 12 | 360 |  |  |
|  |  |  | **28** | **840** |  |  |

**Загальна вартість харчування розраховується:** *1.Дітодні для учнів та дітей (згідно даних, які містяться у таблиці вище* **х(перемножуємо)** *на вартість 1-го дітодня (вартість харчування 1 дитини на 1 день) для учнів та дітей, грн.* **=*****виводимо загальну вартість харчування для пільгових категорій та для дітей дошкільних відділень НВК.***

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування визначеного керівником установи.

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.

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.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника установи чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною 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 та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Кількість дітей на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Надання послуг повинно здійснюватися лише при наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

Учасник повинен передбачити проведення відомчого лабораторного контролю питної води, готових страв, гігієнічних змивів з об’єктів навколишнього середовища, параметрів мікроклімату та освітленості в приміщеннях харчоблоку

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам: із дотриманням вимог наказу МОЗ України 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», наказу МОЗ України від 29.10.2013 № 931 «Інструкція з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров’я», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами), Закону України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 №142-V та інших нормативних документів, 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» та інших нормативних документів.

Виконавець несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

Учасники в складі тендерних пропозицій повинні надати надати документ про санітарно-мікробіологічні дослідження води.

Готова їжа передається Замовнику у оборотній тарі, яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам (в складі тендерної пропозиції надати протокол відповідної організації). Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температурний режим.

Зразкове 5-денне циклічне меню повинно бути розроблено відповідно до наказу Міністерства охорони здоров’я України від 29.10.2013 № 931 «Про удосконалення лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні».

Для підтвердження відповідності послуг вимогам тендерної документації, Учасники у тендерній пропозиції повинні надати один варіант меню з розрахунку на пять днів із зазначенням калорійності з розробленими калькуляційними картами на кожну страву (калькуляція подається у складі тендерної пропозиції) із обов’язковим зазначенням їх хімічного складу (білки, жири, вуглеводи) та калорій,

Учасник надає у складі тендерної пропозиції гарантійний лист з обґрунтуванням можливості доставки товару з дотриманням заявленого температурного режиму. Для підтвердження належності транспорту учасник в складі тендерної пропозиції подає протокол на проведення радіаційного контролю транспортного засобу, який буде задіяний в поставці продукції дійсним протягом поточного року, а також рішення про реєстрацію потужностей на автомобіль.

Готова їжа передається Замовнику у оборотній тарі, яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам (в складі тендерної пропозиції надати висновок відповідної організації). Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температурний режим.

Постачальник повинен забезпечити:

- обов’язкове супроводження сировини та продуктів харчування товаро-транспортною накладною, оформленою відповідно до вимог глави 11 (Правила оформлення документів на перевезення) наказу Міністерства інфраструктури № 413 від 03.06.2019);

- наявність для сировини, харчових продуктів обов’язкової інформації для споживачів та маркування, передбачених законодавством;

- наявність протоколів лабораторних випробувань сировини та харчових продуктів.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг. У складі пропозиції надати скан-копію розробленого пакету документації системи управління безпечністю харчових продуктів HACCP (ХАССП).

Учасники при підготовці тендерної пропозиції повинні враховувати заходи щодо захисту довкілля. Інформація подається у формі довідки за підписом уповноваженої особи учасника. **Додатково на підтвердження надати Сертифікат на систему екологічного управління ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)**  видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника, та дійсні на момент подання пропозиції.

Задля збереження екології довкілля надати у складі тендерної пропозиції довідку в довільній формі про застосування заходів із захисту довкілля та декларацію видану на ім’я учасника про відходи за 2022р з реєстром декларацій, що свідчить про подання даної декларації.

Учасники закупівлі повинні надати в складі своєї тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерних пропозицій **сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів** про те, що на підприємстві система управління безпечністю харчових продуктів, в тому числі щодо послуг щодо постачання готових страв для подій та постачання інших готових страв, діяльності ресторанів, надання послуг мобільного харчування, зберігання, реалізація та транспортування харчових продуктів ,відповідає вимогам **ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018. IDT)** **Системи управління безпечністю харчових продуктів.**

Учасники закупівлі повинні надати в складі своєї тендерної пропозиції також копії сертифікатів на систему управління якістю **ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT),** видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника, та дійсні на момент подання пропозиції. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

Учасники закупівлі повинні надати в складі своєї тендерної пропозиції копію сертифікату ДСТУ ISO 45001:2019 Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (**ISO 45001:2018, IDT)** та атестат про акредитацію.

Посвідчення або інший документ, який підтверджує підготовку працівника учасника згідно вимог стандарту «Сертифікація систем управління безпечністю харчових продуктів» надати у складі пропозиції Учасником.

***Примірне перспективне тижневе меню:***

**Перспективне меню для дітей 6-11 років(1 тиждень)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Салат з буряка і селери  **-**Курка в томатному соусі  -Товчанка  -Чай з меліси  -Яблуко свіже  -Хліб житній  **Всього** | **Вихід**    50  50/30  100  200  100  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Запіканка пшоняна з гарбузом  **-**Закритий бутерброд з джемом  -Йогурт  -Лимонад  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    200  60  100  200  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | ***Обід:***  ***-***Каша гречана розсипчаста  **-**Бефстроганов курячий  -Салат овочевий  -Компот зі сухофруктів  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    100  50  50  200  100  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Мак енд чіз  -Яйце варене  -Салат з буряка і сухариків  -Лимонад  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    150  1 шт  50  200  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  ***-***Риба запечена з овочами  -Рис розсипчастий  -Салат з червоної капусти  -Какао з молоком  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    50  100  50  100  100  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

**Перспективне меню для дітей 11-14 років(1 тиждень)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Салат з буряка і селери  **-**Курка в томатному соусі  -Товчанка  -Чай з меліси  -Яблуко свіже  -Хліб житній  **Всього** | **Вихід**    75  75/30  150  200  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Запіканка пшоняна з гарбузом  **-**Закритий бутерброд з джемом  -Йогурт  -Лимонад  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    250  60  100  200  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | ***Обід:***  ***-***Каша гречана розсипчаста  **-**Бефстроганов курячий  -Салат овочевий  -Компот зі сухофруктів  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    150  75  75  200  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Мак енд чіз  -Яйце варене  -Салат з буряка і сухариків  -Лимонад  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    200  1 шт  75  200  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  ***-***Риба запечена з овочами  -Рис розсипчастий  -Салат з червоної капусти  -Какао з молоком  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    75  150  75  150  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

**Перспективне меню для дітей 14 – 18 років(1 тиждень)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Салат з буряка і селери  **-**Курка в томатному соусі  -Товчанка  -Чай з меліси  -Яблуко свіже  -Хліб житній  **Всього** | **Вихід**    100  100/30  150  200  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Запіканка пшоняна з гарбузом  **-**Закритий бутерброд з джемом  -Йогурт  -Лимонад  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    250  60  100  200  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | ***Обід:***  ***-***Каша гречана розсипчаста  **-**Бефстроганов курячий  -Салат овочевий  -Компот зі сухофруктів  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    150  100  100  200  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Мак енд чіз  -Яйце варене  -Салат з буряка і сухариків  -Лимонад  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    200  1 шт  100  200  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  ***-***Риба запечена з овочами  -Рис розсипчастий  -Салат з червоної капусти  -Какао з молоком  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    100  150  100  150  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

***Перспективне меню для дітей 6-11 років(1I тиждень)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  *-Салат з редиски*  -Полента  -Чахохбілі з куркою  -Чай з меліси  -Яблуко свіже  -Печиво  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    50  100  50  200  100  30  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Пиріг пастуший  -Яйце варене  -Яблуко свіже  -Сік фруктовий  -Вафлі  **Всього** | **Вихід**    200  1 шт  100  100  40 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | ***Обід:***  *-*Салат з запеченої капусти  -Печеня по- домашньому  -Чай м’ята  -Яблуко свіже  -Хліб житній  **Всього** | **Вихід**    50  150  200  100  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Фалафель  -Салат з буряка і сухариків  -Закритий бутерброд з джемом  -Лимонад  -Йогурт  **Всього** | **Вихід**  *75*  *50*  *60*  *200*  *100* | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  -Салат з гарбузом і яблуком  -Рис «Паелья»  -Манний пудинг з бананом  -Компот з сухофруктів  **Всього** | **Вихід**    50  150  50  200 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

***Перспективне меню для дітей 11-14 років(1I тиждень)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  *-Салат з редиски*  -Полента  -Чахохбілі з куркою  -Чай з меліси  -Яблуко свіже  -Печиво  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    75  150  75  200  100  30  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Пиріг пастуший  -Яйце варене  -Яблуко свіже  -Сік фруктовий  -Вафлі  **Всього** | **Вихід**    250  1 шт  100  150  40 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | ***Обід:***  *-*Салат з запеченої капусти  -Печеня по- домашньому  -Чай м’ята  -Яблуко свіже  -Хліб житній  **Всього** | **Вихід**    75  200  200  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Фалафель  -Салат з буряка і сухариків  -Закритий бутерброд з джемом  -Лимонад  -Йогурт  **Всього** | **Вихід**    100  75  60  200  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  -Салат з гарбузом і яблуком  -Рис «Паелья»  -Манний пудинг з бананом  -Компот з сухофруктів  **Всього** | **Вихід**    75  200  75  200 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

***Перспективне меню для дітей 14-18 років(1I тиждень)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  *-Салат з редиски*  -Полента  -Чахохбілі з куркою  -Чай з меліси  -Яблуко свіже  -Печиво  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    100  150  100  200  100  30  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Пиріг пастуший  -Яйце варене  -Яблуко свіже  -Сік фруктовий  -Вафлі  **Всього** | **Вихід**    250  1 шт  100  150  40 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | ***Обід:***  *-*Салат з запеченої капусти  -Печеня по- домашньому  -Чай м’ята  -Яблуко свіже  -Хліб житній  **Всього** | **Вихід**    100  250  200  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Фалафель  -Салат з буряка і сухариків  -Закритий бутерброд з джемом  -Лимонад  -Йогурт  **Всього** | **Вихід**    150  100  60  200  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  -Салат з гарбузом і яблуком  -Рис «Паелья»  -Манний пудинг з бананом  -Компот з сухофруктів  **Всього** | **Вихід**    100  250  75  200 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

***Перспективне меню для дітей 6-11 років(III тиждень)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  *-Бігос з гречкою*  *-Салат з буряка та селери*  *-Закритий бутерброд з джемом*  *-Яблуко свіже*  *-Какао з молоком*  **Всього** | **Вихід**    150  50  60  100  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Курка по-італійськи  -Салат з яблука і квашеної капусти  -Сир твердий  -Масло вершкове  -Хліб пшеничний  -Яблуко свіже  -Компот з сухофруктів  **Всього** | **Вихід**    150  50  20  5  30  100  150 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | ***Обід:***  *-*Салат з капусти і горошком зеленим  -Нагетси курячі  -Картопля запечена брусочками  -Чай м’ята  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    50  50  00  200  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Плов фруктовий  -Салат з курячої печінки  -Вафлі  -Компот з сухофруктів  **Всього** | **Вихід**    150/30  50  40  150 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  - Бефстроганов курячий  -Салат з морки і сиром  -Картопляне пюре з буряковим соком  -Яблуко свіже  -Лимонад  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    50/20  50  100  100  200  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

***Перспективне меню для дітей 11-14 років(III тиждень)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  *-Бігос з гречкою*  *-Салат з буряка та селери*  *-Закритий бутерброд з джемом*  *-Яблуко свіже*  *-Какао з молоком*  **Всього** | **Вихід**    200  75  60  100  150 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Курка по-італійськи  -Салат з яблука і квашеної капусти  -Сир твердий  -Масло вершкове  -Хліб пшеничний  -Яблуко свіже  -Компот з сухофруктів  **Всього** | **Вихід**    200  75  20  5  50  100  150 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | ***Обід:***  *-*Салат з капусти і горошком зеленим  -Нагетси курячі  -Картопля запечена брусочками  -Чай м’ята  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    75  75  150  200  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Плов фруктовий  -Салат з курячої печінки  -Вафлі  -Компот з сухофруктів  **Всього** | **Вихід**    200/30  75  40  150 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  - Бефстроганов курячий  -Салат з морки і сиром  -Картопляне пюре з буряковим соком  -Яблуко свіже  -Лимонад  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    75/30  75  150  100  200  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

***Перспективне меню для дітей 14-18 років(III тиждень)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  *-Бігос з гречкою*  *-Салат з буряка та селери*  *-Закритий бутерброд з джемом*  *-Яблуко свіже*  *-Какао з молоком*  **Всього** | **Вихід**    250  100  60  100  150 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Курка по-італійськи  -Салат з яблука і квашеної капусти  -Сир твердий  -Масло вершкове  -Хліб пшеничний  -Яблуко свіже  -Компот з сухофруктів  **Всього** | **Вихід**    250  100  20  5  50  100  150 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | ***Обід:***  *-*Салат з капусти і горошком зеленим  -Нагетси курячі  -Картопля запечена брусочками  -Чай м’ята  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    100  100  150  200  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Плов фруктовий  -Салат з курячої печінки  -Вафлі  -Компот з сухофруктів  **Всього** | **Вихід**    250/30  100  40  150 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  - Бефстроганов курячий  -Салат з морки і сиром  -Картопляне пюре з буряковим соком  -Яблуко свіже  -Лимонад  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    100/30  100  150  100  200  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

***Перспективне меню для дітей 6-11 років(IV тиждень)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  *-Пшоняна каша з картоплею*  *-Салат з капусти і зеленим горошком*  *-Курка в томатному соусі*  *-Яблуко свіже*  *-Чай липовий*  -Хліб житній  **Всього** | **Вихід**    100  50  50  100  200  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Салат з буряка і сухариків  -Мусака з овочами  -Яблуко свіже  -Лимонад  -Печиво  **Всього** | **Вихід**    50  150  100  200  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | ***Обід:***  *-*Салат з червоної капусти  -Риба припущена  -Рис відварний  -Какао з молоком  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    50  50  100  100  100  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Ячневі боли  -Салат з капусти і моркви  -Закритий бутерброд з джемом  -Компот з сухофруктів  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    150  50  60  150  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  - Крупа гречана розсипчаста  -Салат з буряка і селери  -Курка з паприкою  - Лимонад  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    100  50  50  200  100  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

***Перспективне меню для дітей 11-14 років(IV тиждень)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  *-Пшоняна каша з картоплею*  *-Салат з капусти і зеленим горошком*  *-Курка в томатному соусі*  *-Яблуко свіже*  *-Чай липовий*  -Хліб житній  **Всього** | **Вихід**    150  75  75  100  200  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Салат з буряка і сухариків  -Мусака з овочами  -Яблуко свіже  -Лимонад  -Печиво  **Всього** | **Вихід**    75  200  100  200  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | *Обід:*  *-*Салат з червоної капусти  -Риба припущена  -Рис відварний  -Какао з молоком  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний    **Всього** | **Вихід**    75  75  150  150  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Ячневі боли  -Салат з капусти і моркви  -Закритий бутерброд з джемом  -Компот з сухофруктів  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    200  75  60  150  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  - Крупа гречана розсипчаста  -Салат з буряка і селери  -Курка з паприкою  - Лимонад  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    150  75  75  200  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

***Перспективне меню для дітей 14-18 років(IV тиждень)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **П**  **О**  **Н**  **Е**  **Д**  **І**  **Л**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  *-Пшоняна каша з картоплею*  *-Салат з капусти і зеленим горошком*  *-Курка в томатному соусі*  *-Яблуко свіже*  *-Чай липовий*  -Хліб житній  **Всього** | **Вихід**    150  100  100  100  200  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **В**  **І**  **В**  **Т**  **О**  **Р**  **О**  **К** |  | ***Обід:***  ***-***Салат з буряка і сухариків  -Мусака з овочами  -Яблуко свіже  -Лимонад  -Печиво  **Всього** | **Вихід**    100  250  100  200  30 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **С**  **Е**  **Р**  **ЕДА** |  | ***Обід:***  *-*Салат з червоної капусти  -Риба припущена  -Рис відварний  -Какао з молоком  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    100  100  150  150  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **Ч**  **Е**  **Т**  **В**  **Е**  **Р** |  | ***Обід:***  ***-***Ячневі боли  -Салат з капусти і моркви  -Закритий бутерброд з джемом  -Компот з сухофруктів  -Яблуко свіже  **Всього** | **Вихід**    250  100  60  150  100 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |
| **П’**  **Я**  **Т**  **Н**  **И**  **Ц**  **Я** |  | ***Обід:***  - Крупа гречана розсипчаста  -Салат з буряка і селери  -Курка з паприкою  - Лимонад  -Яблуко свіже  -Хліб пшеничний  **Всього** | **Вихід**    150  100  100  200  100  50 | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** | **Калорійність** |

**В  *разі якщо дана тендерна документація має посилання на конкретну торгову марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника – вважати, що міститься вираз «або еквівалент»!***

**Документи, що не передбачені законодавством для учасників - юридичних, фізичних осіб, у тому числі фізичних осіб - підприємців, не подаються ними у складі тендерної пропозиції.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою****\**

*(\* Ця вимога не стосується Учасників, які в своїй діяльності не користуються печаткою згідно з чинним законодавством)*

2. Пункт 1. Додатку 1 до тендерної документації **«Наявність обладнання, матеріально-технічної бази та технологій»** викласти в такій редакції:

«1.1. Довідка в довільній формі за підписом уповноваженої особи Учасника та завірена печаткою (за наявності) про наявність в учасника процедури закупівлі обладнання, матеріально-технічної бази та технологій, необхідних для виконання вимог замовника.

1.2. Учасники мають надати у складі тендерної пропозиції: - копії документів, що підтверджують право власності та/або користування відповідним обладнанням та складськими(або виробничими) приміщеннями, за адресою яких зареєстровані потужності та на яких буде готуватися їжа, тощо (копія договорів купівлі-продажу або оренди чи інше).

1.3. У складі тендерної пропозиції Учасники повинні надати наступні документи:

-У разі, якщо учасник процедури закупівлі користуватиметься власним автотранспортом, необхідно надати копію свідоцтва про реєстрацію транспортного засобу яким буде постачатися товар;

- У разі, якщо учасник процедури закупівлі користуватиметься залученим автотранспортом, необхідно надати: - копію договору оренди (користування) транспортних засобів, або копію договору про надання послуг перевезення; - копію свідоцтва про реєстрацію транспортного засобу на залучений автотранспорт, яким буде постачатися товар.

1.4. Учасник процедури закупівлі повинен надати у складі тендерної пропозиції наступні документи: - посвідчення на право керування автомобільними транспортними засобами відповідної категорії національного або міжнародного зразку, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 31.01.1992 № 47 «Про затвердження зразків національних та міжнародного посвідчень водіїв і документів, необхідних для реєстрації транспортних засобів» та реєстрацію потужностей оператора ринку на автомобіль; Учасники процедури закупівлі повинні надати у складі тендерних пропозицій інформацію та документи : документ, що підтверджує проведення санітарної обробки (дезінфекції) автотранспорту(ів) згідно чинного законодавства України, яким здійснюватиметься поставка товарів зазначених в технічному завданні (подається в складі пропозиції договір на проведення санітарної обробки автотранспорту, та документ(и), який(і) підтверджує(ють) проведення санітарної обробки (дезінфекції) та дослідження змивів на патогенну та умовно патогенну мікрофлору автотранспорту у 2022 р., документ обстеження/перевірки приміщення(ь) виданого територіальним управлінням держпродслужби у 2022 р. та копії документів, що підтверджують проведення знезаражування приміщень/будівлі/складу на законних підставах та копії актів наданих.

1.5. Потужності учасника повинні бути офіційно зареєстровані згідно чинного законодавства, (вказати Особистий реєстраційний номер потужності, та дату прийняття територіальним органом компетентного органу рішення по державну реєстрацію потужності) (потужності мають бути зареєстровані на момент кінцевого строку подання).Надати у складі пропозиції копію рішення по державну реєстрацію потужності.

1.6. У складі тендерної пропозиції Учасники повинні підтвердити наявність джерела безперебійного живлення: власного (надати в складі тендерної пропозиції документи що підтверджують право власності), або орендованого (надати в складі тендерної пропозиції договір оренди), або залученого на підставі договору про надання послуг (надати в складі тендерної пропозиції відповідний договір про надання послуг).»

3. Викласти п. 2. Додатку 1 до тендерної документації **«Наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід»** викласти в наступній редакції:

«2.1 Довідка, що містить інформацію про наявність в Учасника працівників відповідної кваліфікації, досвід та наявність необхідного рівня знань, які будуть задіяні в процесі виконання замовлення, із зазначенням загальної кількості осіб та їх посад), а також, зазначенням осіб відповідальних за виконання замовлень, їх обов’язки та контактні телефони;

2.2. копії медичних книжок з вчасним проходженням медичних оглядів нової форми первинної облікової документації №1-ОМК «Особиста медична книжка», затвердженою наказом Міністерства охорони здоров’я України від 21.02.2013 р. №150 працівників учасника (водіїв, експедиторів), які будуть залучені до надання послуг.

2.3.Учасники в складі тендерних пропозицій повинні надати – копії протоколів проведення досліджень (повітря робочої зони, шумового навантаження та інфразвуку, метеорологічних факторів, важкості та напруженості праці) на робоче місце/ професію/ технологічний процес, що виконується: водія та вантажника.»

4. Викласти п. 3. Додатку 1 до тендерної документації **«Наявність документально підтвердженого досвіду виконання аналогічного (аналогічних) за предметом закупівлі договору (договорів)»** викласти в наступній редакції:

«3.1.Довідка про наявність досвіду виконання аналогічного (них) договору (ів) (не менше за період 2022 року, з інформацією щодо виконання учасниками аналогічного (их) договору (ів)\*, за формою таблиці:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Замовник  (адреса, телефон) | Предмет договору | Сума договору  (грн.) | Рік постачання продукції (надання послуг) |
|  |  |  |  |  |

Посада керівника \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_П.І.Б.

*(м.п (при здійснені діяльності з печаткою)., підпис)*

3.2. Сканована копія з оригіналу зазначених(ого) в таблиці договорів(у) в повному обсязі (не менше 1) , а також підтверджуючі документи їх фактичного виконання. \**Аналогічними договорами є договори, повністю виконані/такі що виконуються, що відповідають предмету закупівлі а саме: послуги по забезпеченню харчування*.

*Не може вважатись аналогічним договором такий договір, при якому не прослідковується повний цикл приготування та доставки гарячого харчування, а саме: разові та поодинокі договори на кейтерингові послуги під час проведення короткострокових заходів, зокрема, але не виключно фестивалів, свят, конкурсів, концертів, виставок, конференцій, семінарів та інші договори в яких передбачено виключно разове короткострокове (одноденне) харчування.*

3.3. На підтвердження інформації щодо поданого(их) договору(ів) надати скановану копію оригіналу листа-відгука(ів) про співпрацю та фактичне виконання по договору від Замовника, що вказані в п. 3.1. (не менше одного). Відгук повинен мати посилання на договір який виконувався та бути належно оформлений, містити вихідний номер та дату видачі такого документу, та інформацію про добросовісне, якісне та своєчасне виконання зобов'язань учасника по договорах, що наведені в довідці про виконання аналогічного договору та відсутні факти (випадки) їх невиконання або неналежного виконання з боку учасника.»

Усі інші вимоги та положення тендерної документації залишаються незмінними