

ДОГОВІР № 42 на закупівлю
«Послуги з організації харчування» код 55320000-9 ДК 021:2015
(послуги з організації гарячого харчування учнів (здобувачів освіти)) у Ліцеї № 42 м. Кисва

м. Київ

«08» 09 2026 року

Ліцей № 42 Дніпровського району м. Кисва, (далі – Замовник), в особі Директора Дубовещького Юрія Олександровича, який діє на підставі Статуту, з однієї сторони, і Товариство з обмеженою відповідальністю «СНС Кейтеринг», (далі – Учасник), в особі директора Кубряк Юлії Борисівни, що діє на підставі Статуту, з іншої сторони, разом – Сторони, уклали цей договір про закупівлю (далі – Договір) про наступне:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРУ

1.1. Учасник зобов'язується надати Замовнику Послуги, зазначені у пункті 1.2. цього Договору, а Замовник зобов'язується прийняти і оплатити такі Послуги.

1.2. Учасник зобов'язується у визначений Договором строк надати Замовнику Послуги за національним класифікатором Єдиний закупівельний словник ДК 021-2015 код 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (послуги з організації гарячого харчування учнів (здобувачів освіти). (далі – Послуги). Сторони встановили, що до Послуг, які Учасник зобов'язується надати за цим Договором, входить:

виготовлення готових страв, у т.ч. гарячих, для забезпечення харчуванням здобувачів освіти у Ліцеї № 42 м. Кисва (далі – Заклади освіти) за рахунок бюджетних коштів:

- одноразового гарячого харчування для учнів віком від 6 до 11 років; одноразового гарячого харчування для учнів віком від 11 до 14 років; одноразового гарячого харчування для учнів віком від 14 до 18 років із числа дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування, дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються в спеціальних та інклюзивних класах (групах), дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», дітей з числа внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів, дітей із сімей з числа осіб, визначених у статтях 10 та 10¹ Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», дітей киян – учасників антитерористичної операції, дітей учасників антитерористичної операції, загиблих (померлих) внаслідок поранення, контузії чи каліцтва, одержаних під час участі в антитерористичній операції, та киян – учасників антитерористичної операції, які перебувають в полоні або зникли безвісті, дітей киян – Героїв Небесної Сотні та дітей киян – постраждалих учасників Революції Гідності, дітей з інвалідністю, дітей із сімей з числа осіб, яким видано посвідчення бійця-добровольця, який брав участь у захисті територіальної цілісності та державного суверенітету на сході України, учнів які є членами сімей осіб, які брали (беруть) участь у заходах, необхідних для забезпечення оборони України, захисту безпеки населення та інтересів держави у зв'язку з військовою агресією російської федерації проти України, або членами сімей загиблих (померлих) Захисників і Захисниць України, на яких не поширюється дія рішення Київської міської ради від 15 грудня 2022 року № 5892/5933 «Про надання додаткових пільг та гарантій киянам, які приймали (приймають) участь у заходах, необхідних для забезпечення оборони України, захисту безпеки населення та інтересів держави у зв'язку з військовою агресією російської федерації проти України, загиблих (померлих) Захисників і Захисниць України».

Кількість: -(згідно з Додатком № 2 до цього Договору).

1.3. Послуга, зазначена в пункті 1.2. цього Договору надається за формою мультипрофільного харчування без формату самообслуговування із зазначенням в меню одночасно не менше 3-х страв з можливістю їх вибору з обов'язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку).

1.4. Послуга, зазначена в пункті 1.2. цього Договору надається за формою примірної чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу із врахуванням особливих дієтичних потреб (у разі наявності) здобувачів освіти/дітей, сезонності, наявній харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також має відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування (відповідно до Додатку № 3 та Додатку № 4 до цього Договору).

1.5. Обсяги закупівлі можуть бути зменшені залежно від реального фінансування видатків та потреб Замовника.

2. ЯКІСТЬ ПОСЛУГ

2.1. Учасник надає Замовнику Послуги, якість яких відповідає умовам надання послуг у сфері громадського харчування, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР та тендерній документації.

2.2. Учасник зобов'язаний організувати безперервне харчування здобувачів освіти відповідно та на підставі законів України «Про державну допомогу сім'ям з дітьми», «Про охорону дитинства», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», постанов Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних закладах, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких здійснюються від оподаткування податком на додану вартість», від 19.06.2002 №856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах», від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», від 15 грудня 2022 року № 5892/5933 «Про надання додаткових пільг та гарантій киянам, які приймали (приймають) участь

у заходах, необхідних для забезпечення оборони України, захисту безпеки населення та інтересів держави у зв'язку з військовою агресією російської федерації проти України, загиблих (померлих) Захисників і Захисниць України», від 24 листопада 2022 року № 5669/5710 «Про забезпечення харчуванням учнів з числа дітей з інвалідністю, які здобувають освіту в комунальних закладах загальної середньої освіти територіальної громади міста Києва», від 23 березня 2023 року № 6251/6292 «Про забезпечення харчуванням деяких категорій вихованців, учнів та студентів закладів освіти, заснованих на комунальній власності територіальної громади міста Києва, під час дії воєнного стану».

2.3. Всі страви мають бути виготовлені за місцем надання Послуг відповідно до Дислокації (Додаток № 2 до цього Договору).

2.4. Учасник під час надання Послуг зобов'язаний застосовувати санітарні заходи та належну практику виробництва, систему HACCP.

3. ЦІНА ДОГОВОРУ

3.1. Ціна Договору становить 10 101 951,00 грн. (десять мільйонів сто одна тисяча дев'яност п'ятдесят одна гривня 00 копійок) без ПДВ.

3.2. Вартість Послуги за одиницю складає:

Одноразове гаряче харчування для учнів віком від 6 до 11 років 75,00 грн. без ПДВ;

Одноразове гаряче харчування для учнів віком від 11 до 14 років 77, 00 грн. без ПДВ;

Одноразове гаряче харчування для учнів віком від 14 до 18 років 80грн. без ПДВ.

3.3. Вартість харчування може бути зменшено відповідно до затвердженого кошторису видатків по галузі «Освіта» на 2026 рік.

3.4. У погоджену Сторонами ціну Послуг входять усі витрати, що несе Учасник у наданні Замовнику Послуг, у тому числі і витрати з доставки та транспортування харчових продуктів (сировини) до узгодженого Сторонами місця поставки за адресами, визначеними у Додатку № 2 Договору. Крім того, в ціну Договору мають бути враховані видатки на забезпечення їдальні кухонним та столовим посудом, приборами, серветками, кухонним інвентарем, спецодягом для працівників харчоблоку, мийними та дезінфікуючими засобами (у тому числі наявність таких засобів біля рукомийників у їдальнях) та пристосуваннями для гігієнічного сушіння рук у відповідності до чинних норм оснащення підприємств громадського харчування.

3.5. Учасник не може змінювати ціну на послуги, крім випадків коригування ціни Договору згідно чинного законодавства України.

4. ПОРЯДОК ЗДІЙСНЕННЯ ОПЛАТИ

4.1. Розрахунки за надані Послуги проводяться за фактом надання послуг після пред'явлення Учасником рахунка на оплату Послуги (далі - рахунок) та підписання Сторонами акту приймання-передачі наданих Послуг відповідно до цього Договору.

4.2. Замовник здійснює оплату за надані Послуги в національній валюті України в безготівковій формі шляхом перерахування коштів на розрахунковий рахунок Учасника. Замовник здійснює оплату за фактично поставлені Послуги в межах бюджетного фінансування на 2026 рік. Усі платіжні документи за Договором оформлюються з дотриманням вимог законодавства.

4.3. Замовник може залучати до проведення перевірок представників державних органів, органів місцевого самоврядування, громадськості, представників профспілок, органів батьківського самоврядування, фахівців та зацікавлених осіб (за їх згодою) з власної ініціативи або на їх вимогу в межах чинного законодавства. Зазначені в цьому пункті суб'єкти мають право отримувати інформацію щодо обсягу та якості надання послуг з харчування дітей як від Замовника, так і від Учасника.

4.4. У разі встановлення Замовником або його уповноваженими представниками від управління освіти Дніпровської районної в місті Києві державної адміністрації та Департаменту освіти і науки виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації), залишків харчових продуктів (готової страви), відходів більше ніж 50 % від загального обсягу наданої послуги на день вагového контролю, вважається, що послуга Учасником не надана та не підлягає оплаті. В такому разі підписані акти підлягають обов'язковому коригуванню (зменшенню) з урахуванням вказаної норми.

4.5. Бюджетні зобов'язання Учасника за цим Договором виникають у межах наявних відповідних бюджетних призначень (асигнувань), встановлених кошторисом (згідно з ч.1 ст.48 Бюджетного кодексу України).

4.6. Розрахунки за надані Послуги здійснюються на підставі ст. 49 Бюджетного кодексу України через Управління Державної казначейської служби Дніпровського району ГУДКСУ у м. Києві з відтермінуванням платежу до 60 банківських днів щомісячно з моменту фактичного надання Послуг відповідно до підписаних Сторонами актів виконаних робіт.

4.6.1. У разі затримки бюджетного фінансування розрахунки за отримані Послуги здійснюються протягом десяти банківських днів з дати отримання Замовником бюджетного фінансування на розрахунковий рахунок.

4.7. Учасник зобов'язується проводити звірку взаєморозрахунків за надані Послуги та щомісяця складати акт звірки взаєморозрахунків із Замовником, який є підставою для остаточного розрахунку.

4.8. Керуючись розділом 2 Наказу МФУ від 02.03.2012 р. №309 «Про затвердження Порядку реєстрації та обліку бюджетних зобов'язань розпорядників бюджетних коштів та одержувачів бюджетних коштів в органах Державної казначейської служби», Учасник зобов'язується не пізніше ніж за три робочі дні до кінця поточного місяця надати Замовнику акти виконаних робіт за надані Послуги в поточному місяці (але не сплачений) для реєстрації фінансових

зобов'язань (заборгованості) в ГУДКС України в м. Києві. За умов ненадання вищезазначених документів Замовник не вважається таким, що має кредиторську заборгованість перед Учасником.

5. НАДАННЯ ПОСЛУГ

5.1. Строк надання Послуг: з дати укладання цього Договору по 31.12.2026 року.

5.1. Місце надання Послуг – Ліцей № 42 Дніпровського району м. Києва, відповідно до Дислокації (Додаток № 2), що є невід'ємною частиною цього Договору

5.2. Режим харчування учнів, для яких надаються послуги за цим Договором, визначається директором навчального закладу освіти. Надання Послуг здійснюється на підставі затвердженого Закладом освіти графіку харчування учнів.

5.3. Обсяг послуг на кожен день визначається представником Учасника за погодженням із представником закладу освіти відповідно до кількості фактично присутніх у закладі освіти дітей у цей день (кількість дітей, які фактично отримали харчування) шляхом подання представником закладу заявок у порядку, який встановлюється Учасником. Подання заявок здійснюється завчасно з відведенням достатнього строку для приготування їжі.

5.4. У випадку зменшення кількості навчальних днів у зв'язку зі змінами в освітньому процесі з підстав, які не могли бути передбачені Замовником (незаплановані канікули, карантин та ін.), кількість днів надання послуг з харчування учнів відповідно зменшується на підставі довідок управління освіти. Учасник зобов'язаний припинити надання послуг на період дії таких обставин і не має права вимоги щодо оплати витрат у зв'язку з вимушеним простоєм.

5.5. Зобов'язання Учасника щодо надання Послуг вважаються виконаними в повному обсязі з моменту підписання актів наданих послуг Сторонами з урахуванням застережень відповідно до п. 4.4. Договору.

5.6. Акти виконаних робіт готує та підписує Учасник до 10 числа наступного за звітним та направляє в двох примірниках Замовнику для підписання.

6. ПРАВА ТА ОБОВ'ЯЗКИ СТОРІН

6.1. Замовник зобов'язується:

6.1.1. Своєчасно та в повному обсязі (при наявності бюджетного фінансування) сплатити за надані Послуги.

6.1.2. Забезпечити наявність приміщення (харчоблоку) та обладнання харчоблоку, для надання Учасником послуг з організації харчування згідно з цим Договором. Інвентар та обладнання харчоблоку передається Учаснику у тимчасове користування на строк чинності Договору за Актом приймання-передачі, в якому визначається площа, загальний стан найменування обладнання та майна, кількість та його стан.

6.1.3. Забезпечити харчоблок холодною, гарячою водою та електроенергією за наявності договору, укладеного з Учасником, про відшкодування вартості комунальних послуг та відсутності заборгованості Учасника з оплати вартості відшкодування комунальних послуг.

6.1.4. На своїй території забезпечити утримання під'їздних шляхів в належному стані.

6.1.5. Прийняти від Учасника за Актом приймання-передачі передане у тимчасове користування майно, обладнання та інвентар для надання послуг згідно даного Договору, протягом 3-х (трьох) робочих днів з моменту закінчення цього Договору у стані не гіршому ніж на момент передачі Учаснику.

6.2. Замовник має право:

6.2.1. Щоденно здійснювати контроль за якістю харчування, здійснювати контроль за якістю та зберіганням товару, що входить до складу послуг, що надаються

6.2.2. Направляти до Учасника уповноважених представників з боку Замовника для оперативного вирішення питань якості харчових продуктів (готової страви).

6.2.3. У разі необхідності вимагати проведення лабораторних досліджень щодо якісних показників (характеристик) харчових продуктів (готової страви), їх відповідності вимогам Замовника за рахунок Учасника.

6.2.4. Щоденно здійснювати перевірки виходу харчового продукту і страви в цілому, дотримання натуральних норм харчування, наявність медичних книжок Працівників Учасника, наявність трудових угод. У разі необхідності здійснювати ваговий контроль відходів харчових продуктів (готової страви) із складанням Акту (ДК 010-98, код 0903114, індекс АЗЛП).

6.2.5. У разі невиконання, або неналежного виконання зобов'язань Учасником Замовник має право достроково розірвати Договір, в односторонньому порядку, повідомивши про це Учасника не менше ніж за десять днів до дати розірвання Договору.

6.2.6. У разі відсутності подальшої потреби у предметі закупівлі достроково розірвати Договір з Учасником в односторонньому порядку, повідомивши про це Учасника не менше ніж за десять днів до дати розірвання Договору.

6.2.7. У разі надходження до Замовника скарг щодо якості харчування та/або недотримання санітарно-гігієнічних правил та норм харчування Учасником Замовник має право достроково розірвати Договір в односторонньому порядку, повідомивши про це Учасника не менше ніж за десять днів до дати розірвання Договору.

6.2.8. Повернути акти наданих Послуг Учаснику без здійснення оплати в разі неналежного оформлення документів (відсутність печатки, підписів, зазначення невідповідних даних, тощо), а також за умов, визначених в п. 4.4 Договору, або неналежного виконання Послуг та невідповідності вимогам розділу II Договору.

6.2.9. Не допускати до приміщення Закладу освіти, в тому числі, до приміщення харчоблоку представників Учасника, а також персонал за відсутності медичної книжки або не надання її на першу вимогу. Щодня кухар та інші працівники їдальні (харчоблоку) особисто розписуються у журналі здоров'я працівників їдальні (харчоблоку) про відсутність дисфункцій кишечника та гострих респіраторних інфекцій. У журналі здоров'я, зокрема, зазначається дата; прізвище, ім'я, по батькові, особистий підпис працівника про відсутність дисфункцій кишечника та гострих

респіраторних інфекцій, підпис медичного працівника закладу про відсутність у працівника гнійничкових захворювань.

6.2.10. Зменшувати обсяг закупівлі послуг та загальну вартість цього Договору залежно від реального фінансування видатків. У такому разі Сторони вносять відповідні зміни до цього Договору. У разі зменшення обсягів закупівлі попередити про це Учасника.

6.2.11. Не допускати в харчоблоку їдальні працівників (представників) Учасника, що не зазначені Учасником в переліку осіб, що задіяні в наданні послуг у Ліцеї № 42 м. Києва.

6.3. Учасник зобов'язується:

6.3.1. Приступити до надання Послуг за цим Договором протягом одного робочого дня з дати його укладання та забезпечити надання послуг у строки, встановлені цим Договором (дата укладання Договору зазначена на першій сторінці Договору).

6.3.2. Забезпечити надання послуг, якість яких відповідає умовам, установленим розділом 2 цього Договору. Не допускати кількісного чи якісного погіршення умов предмету Договору.

6.3.3. Організувати мультипрофільне харчування в Ліцеї № 42 в умовах технічної можливості у відповідності до вимог НАССР.

6.3.4. Забезпечити мультипрофільне харчування в Ліцеї № 42 із зазначенням в меню одночасно не менше трьох страв з можливістю їх вибору.

6.3.5. Надавати Послуги із використанням якісного харчового продукту (сировини) з наданням сертифікатів якості, інших документів, які підтверджують якість та безпеку харчового продукту (сировини). Мати у наявності на харчоблоці навчального закладу в якому надаються послуги Учасником (за необхідності пред'явити) документи, встановлені нормативно-правовими актами України, що засвідчують якість та безпеку, дату та місце виготовлення продуктів харчування, які закуповуються для харчування учнів.

6.3.6. Проводити бракераж страв та сирової продукції.

6.3.7. Складати та затверджувати примірні двотижневі меню у відповідності до чинного законодавства.

6.3.8. Зареєструвати протягом 3 днів з дня укладання даного Договору потужності оператора ринку харчових продуктів та надіслати належним чином засвідчену копію такого рішення про державну реєстрацію потужностей цінним листом з описом-вкладенням Замовнику протягом 3 днів з дня прийняття рішення суб'єктом владних повноважень.

6.3.9. Протягом трьох днів з дати укладання цього Договору укласти з Замовником договір про відшкодування вартості комунальних послуг.

6.3.10. Допускати до харчоблоку Ліцею № 42 уповноважених представників з боку Замовника для оперативного вирішення питань щодо якості харчових продуктів (готової страви).

6.3.11. У разі вимоги Замовника про проведення лабораторних досліджень щодо якісних показників (характеристик) харчових продуктів (готової страви), Учасник забезпечує доставку зразків харчових продуктів (готової страви) до лабораторії та здійснити оплату відповідних лабораторних досліджень. Замовник залишає за собою право вибору лабораторії, що здійснюватиме дослідження харчових продуктів (готової страви) щодо якісних показників.

6.3.12. Забезпечити проходження працівниками, які пов'язані з організацією харчуванням дітей, обов'язкових медичних оглядів відповідно до чинного законодавства.

6.3.12.1. Не допускати до приміщення харчоблоку Ліцею № 42 працівників, які не мають медичних книжок або з простроченим терміном проходження медичного огляду.

6.3.12.2. Забезпечити наявність медичних книжок за місцем надання послуг для пред'явлення Замовнику у разі необхідності.

6.3.13. Забезпечити наявність в місці надання послуг кваліфікованого персоналу, який має необхідні знання та досвід роботи та працює на постійній основі з урахуванням наказу МОН України № 1205 від 06.12.2010 «Про затвердження Типових штатних нормативів закладів загальної середньої освіти». Проводити з персоналом навчання та перевірку знань з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності, забезпечити дотримання персоналом вимог пожежної безпеки.

6.3.14. Дотримуватись правил прийому харчових продуктів та сировини, технології приготування страв, а також умов, строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються (термін реалізації продуктів, на момент отримання має бути не менше 70%). Удосконалювати технологію приготування страв, здійснювати її у відповідності до актуального рецептурного збірника шкільного харчування, калькуляційних карток з дотриманням натуральних норм харчування учнів.

6.3.15. Забезпечити наявність в місці надання послуг достатньої кількості приборів, посуду, серветок, кухонного інвентарю, спецодягу для персоналу харчоблоку, мийних та дезінфікуючих засобів (у тому числі наявність таких засобів біля рукомийників у їдальнях) та пристосуваннями для гігієнічного сушіння рук у відповідності до чинних норм оснащення підприємств громадського харчування.

6.3.16. Забезпечити в приміщеннях харчоблоку Ліцею № 42 наявність інструкцій та правил експлуатації технологічного та холодильного обладнання.

6.3.17. Забезпечувати дотримання правил експлуатації інженерних мереж, пожежної безпеки і санітарії в приміщеннях харчоблоку Ліцею № 42 згідно з законодавством.

6.3.18. Утримувати приміщення та кухонне обладнання (технологічне обладнання) у належному технічному та санітарному стані, а також закуповувати всі засоби догляду за обладнанням (відповідно Додатку № 5 Договору цього Договору). У випадку пошкодження Учасником приміщення (харчоблок) або обладнання харчоблоку, здійснювати його ремонт за власні кошти.

6.3.19. Щоденно проводити вивезення продуктивних відходів та прибирання харчоблоку після надання Послуг.

- 6.3.20. Щомісячно проводити письмову звірку розрахунків за харчування дітей з бухгалтерією Замовника.
- 6.3.21. Надати Замовнику перелік працівників Учасника і належним чином завірені копії медичних книжок працівників Учасника, що здійснюють надання послуг у Ліцеї № 42 в день підписання Договору.
- 6.3.21.1. У разі зміни складу працівників Учасника, надавати уточнення переліку працівників Учасника, що здійснюють надання послуг у Ліцеї № 42. Уточнення надається у вигляді нового переліку.
- 6.3.22. Призначити уповноважених осіб для підписання актів виявлення порушень цього Договору у Ліцеї № 42 та надати копію відповідного розпорядчого документа Замовнику.
- 6.3.23. Щоденно розмішувати затверджене меню харчування в установленому чинним законодавством порядку на дошці оголошень в Ліцеї № 42 до 08:30 год. із обов'язковим зазначенням вартості кожної страви.
- 6.3.24. Повернути Замовнику за Актом прийому-передачі все майно та обладнання, передане Учаснику у тимчасове користування для надання послуг згідно даного Договору, протягом 3-х (трьох) робочих днів з моменту закінчення цього Договору у стані не гіршому ніж на момент передачі Учаснику з урахуванням нормального фізичного зносу та звільнити приміщення харчоблоку від свого майна, залишків харчових продуктів, залишків продовольчої сировини.
- 6.3.25. Використовувати майно харчоблоку (приміщення, окреме індивідуально визначене майно технологічне обладнання, місця загального користування, тощо), виключно для виконання Договору.
- 6.3.26. Використовувати електричну енергію, водопостачання, інші комунальні послуги, що надаються, а також технологічне обладнання Замовника ні в який інший спосіб, ніж з метою надання Послуг, визначених цим Договором.
- 6.3.27. Відшкодовувати Замовнику витрати за спожиті комунальні послуги (гаряче/холодне водопостачання, водовідведення, електрична енергія, вивезення побутових відходів тощо) у відповідності до умов договору, укладеного відповідно до п.6.3.9. цього Договору, а також відшкодовувати Замовнику амортизаційні витрати за використання високотехнологічного сучасного обладнання Замовника протягом п'яти банківських днів з дати надання Замовником рахунку згідно з умовами цього Договору.
- 6.3.28. Надавати Замовнику один раз на чотири тижні аналіз виконання норм харчування відповідно до Постанови КМУ від 24 березня 2021 р. №305 Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.
- 6.3.29. Учасник несе персональну відповідальність за безпечні умови праці в харчоблоці за місцем надання Послуг Учасником, якості харчування.
- 6.3.30. В день підписання Договору надати Замовнику перелік осіб із зазначенням ПІБ, що будуть задіяні в організації харчування з боку Учасника (кухарів, завідуючих виробництвом, кухонних працівників, технологів з харчування, тощо);
- 6.3.31. Відшкодовувати Замовнику амортизаційні витрати за користування високотехнологічним сучасним обладнанням (пароконвектомати та мультифункціональні сковороди тощо).
- 6.4. Учасник має право:**
- 6.4.1. Своєчасно та в повному обсязі отримувати плату за надані Послуги відповідно до умов цього Договору та підписаних Сторонами актів.
- 6.4.2. Отримувати необхідну інформацію з питань оплати та виконання умов Договору.
- 6.4.3. У разі відсутності гарячого водопостачання установити за попереднім погодженням із Замовником в приміщенні харчоблоку засіб для підігріву холодної води із забезпеченням пожежної безпеки відповідно до Кодексу цивільного захисту України.
- 6.4.4. За необхідності установити в приміщенні харчоблоку Закладу освіти технологічне обладнання для забезпечення надання Послуги зазначеної в пункті 1.2. цього Договору.
- 6.4.5. У разі невиконання або неналежного виконання Замовником своїх зобов'язань за Договором, Учасник має право достроково розірвати Договір, письмово повідомивши про це Замовника у строк не менше ніж за сорок п'ять робочих днів. Датою повідомлення є дата отримання Замовником листа від Учасника з обґрунтуванням причин.
- 6.4.6. Змінювати перелік осіб, що будуть задіяні в організації харчування з боку Учасника за погодженням із Замовником, не пізніше ніж за один робочий день до здійснення зміни.

7. ВНЕСЕННЯ ЗМІН ДО ДОГОВОРУ

- 7.1. Зміни до Договору вносяться в порядку визначеному в цьому Договорі, та відповідно до законодавства у сфері публічних закупівель. Такими підставами є:
- зміни умов та порядку оплати в разі прийняття після укладання Договору нормативно-правових актів, які регулюють питання оплати за рахунок бюджетних коштів, відповідно до правил, установлених такими актами;
 - інші підстави, визначені чинним законодавством в сфері публічних закупівель.
- 7.2. Істотні умови договору про закупівлю не можуть змінюватися після його підписання до виконання зобов'язань сторонами в повному обсязі, крім випадків:
- 1) зменшення обсягів закупівлі, зокрема з урахуванням фактичного обсягу видатків Замовника;
 - 2) погодження зміни ціни за одиницю товару в Договорі про закупівлю у разі коливання ціни такого товару на ринку, що відбулося з моменту укладення договору про закупівлю або останнього внесення змін до Договору про закупівлю в частині зміни ціни за одиницю товару. Зміна ціни за одиницю товару здійснюється пропорційно коливанню ціни такого товару на ринку (відсоток збільшення ціни за одиницю товару не може перевищувати відсоток коливання (збільшення) ціни такого товару на ринку) за умови документального підтвердження такого коливання та не повинна призвести до збільшення суми, визначеної в договорі про закупівлю на момент його укладення;

- 3) покращення якості предмета закупівлі за умови, що таке покращення не призведе до збільшення суми, визначеної в Договорі про закупівлю;
- 4) продовження строку дії Договору про закупівлю та/або строку виконання зобов'язань щодо передачі товару, виконання робіт, надання послуг у разі виникнення документально підтверджених об'єктивних обставин, що спричинили таке продовження, у тому числі обставин непереборної сили, затримки фінансування витрат замовника, за умови, що такі зміни не призведуть до збільшення суми, визначеної в договорі про закупівлю;
- 5) погодження зміни ціни в Договорі про закупівлю в бік зменшення (без зміни кількості (обсягу) та якості товарів, робіт і послуг);
- 6) зміни ціни в Договорі про закупівлю у зв'язку з зміною ставок податків і зборів та/або зміною умов щодо надання пільг з оподаткування - пропорційно до зміни таких ставок та/або пільг з оподаткування, а також у зв'язку із зміною системи оподаткування пропорційно до зміни податкового навантаження внаслідок зміни системи оподаткування;
- 7) зміни встановленого згідно із законодавством органами державної статистики індексу споживчих цін, зміни курсу іноземної валюти, зміни біржових котирувань або показників Platts, ARGUS, регульованих цін (тарифів), нормативів, середньозважених цін на електроенергію на ринку "на добу наперед", що застосовуються в договорі про закупівлю, у разі встановлення в договорі про закупівлю порядку зміни ціни;
- 8) зміни умов у зв'язку із застосуванням положень частини шостої статті 41 Закону України «Про публічні закупівлі»;
- 9) зменшення обсягів закупівлі та/або ціни згідно з договорами про закупівлю робіт з будівництва об'єктів нерухомого майна відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 25 квітня 2023 р. № 382 "Про реалізацію експериментального проекту щодо відновлення населених пунктів, які постраждали внаслідок збройної агресії Російської Федерації" (Офіційний вісник України, 2023 р., № 46, ст. 2466), якщо розроблення проектної документації покладено на підрядника, після проведення експертизи та затвердження проектної документації в установленому законодавством порядку.
- 7.3. Зміни умов Договору щодо платіжних реквізитів, найменування Сторонами Договору (у тому числі в разі правонаступництва, оформленого в установленому законодавством порядку) можуть здійснюватися шляхом підписання додаткової угоди до Договору.
- 7.4. Внесення змін оформляються додатковими угодами до Договору, які є його невід'ємною частиною.

8. УМОВИ РОЗІРВАННЯ ДОГОВОРУ

- 8.1. Розірвання Договору здійснюється відповідно до положень Цивільного кодексу України, Господарського кодексу України та умов цього Договору.
- 8.2. Замовник має право в односторонньому порядку розірвати цей Договір у разі:
- 8.2.1. Використання Учасником неякісної продукції, харчових продуктів для надання Послуг за Договором.
- 8.2.2. Використання Учасником харчових продуктів, термін придатності яких на момент отримання вже становить 70 % терміну, визначеного на упаковці та/або супровідних документах.
- 8.2.3. Відмови або ухилення Учасника від укладення із Замовником Договору про відшкодування вартості комунальних послуг; порушення строків оплати та/або несплата більш, ніж за два місяці (сумарно), Учасником вартості відшкодування комунальних послуг Замовнику (гаряче/холодне водопостачання, водовідведення, електрична енергія, вивезення продуктивних відходів тощо).
- 8.2.4. Прийняття рішення органами державної влади або місцевого самоврядування, що унеможливає, або ускладнює, та/або забороняє виконання Договору Замовником;
- 8.2.5. Якщо Учасник пропонує внести зміни до істотних умов Договору шляхом укладення додаткових угод до Договору без передбаченого законодавством обґрунтування;
- 8.2.6. Відмови або ухилення Учасника від відшкодування Замовнику амортизаційних витрат за користування високотехнологічним сучасним обладнанням Замовника (пароконвектомати та мультифункціональні сковороди тощо).
- 8.2.7. Порушення Учасником зобов'язань, передбачених Договором.
- 8.3. У разі невиконання зобов'язань Учасником, Замовник має право достроково розірвати цей Договір, повідомивши про це Учасника за десять днів до дати розірвання шляхом направлення письмового повідомлення з посиланням на відповідний пункт Договору на адресу Учасника, зазначену в цьому Договорі. Повідомлення про дострокове розірвання цього Договору вважається наданим Замовником в день його здачі оператору поштового зв'язку.

9. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ СТОРІН

- 9.1. У разі невиконання або нена належного виконання своїх зобов'язань за Договором Сторони несуть відповідальність, передбачену чинним законодавством та цим Договором.
- 9.2. У разі затримки бюджетного фінансування Замовник звільняється від відповідальності за порушення строків оплати за надані Послуги, а розрахунки за Послуги здійснюються після отримання Замовником бюджетного фінансування закупівлі. В такому разі оплата здійснюється з урахуванням застережень про затримку бюджетного фінансування, що не визнається порушенням умов Договору та не є підставою для нарахування індексу інфляції і 3 % (або іншого розміру) річних.
- 9.3. За даним Договором Учасник несе відповідальність за своєчасне надання Послуг, за якість надання Послуг, якість та безпечність харчових продуктів, строки надання Послуг, строки оплати відшкодування за комунальні послуги та/або невиконання/нена належного виконання інших зобов'язань за цим Договором.

9.4. За невиконання, несвочасне або неналежне виконання зобов'язань за цим Договором, Сторони несуть відповідальність, передбачену статтею 231 Господарського кодексу України.

9.4.1. У випадку надання Учасником неякісних послуг (без дотримання чинних норм харчування або послуг з використанням неякісних продуктів), Учасник сплачує Замовнику штраф в розмірі 20 % від ціни, визначеної в пункті 3.1. цього Договору.

9.5. Учасник несе відповідальність за додержання вимог та строків зберігання та постачання продукції, необхідної для надання Послуг, а також відповідальність за неправильну експлуатацію технологічного обладнання Замовника, виведення його з ладу – штраф в розмірі 15 % від закупівельної вартості цього обладнання та відшкодування збитків в повному обсязі.

9.6. У разі невиконання Учасником умов Договору, що призвело до дострокового розірвання Договору, Учасник сплачує неустойку в розмірі 15% від суми недодаданих Послуг.

9.7. Сплата штрафних санкцій не звільняє Сторону від виконання прийнятих на себе зобов'язань.

10. ОБСТАВИНИ НЕПЕРЕБОРНОЇ СИЛИ

10.1. Сторони звільняються від відповідальності за невиконання або неналежне виконання зобов'язань за Договором у разі виникнення обставин непереборної сили, тобто надзвичайних і невідворотних обставин, які виникли поза волею Сторін та прямо впливають на виконання Договору і об'єктивно унеможливають виконання зобов'язань, передбачених умовами цього Договору, а саме: блокада, страйк, активні військові дії, акти тероризму, диверсії, масові заворушення, пожежа, повінь, інші стихійні лиха.

10.2. Сторона, для якої склались форс-мажорні обставини (обставини непереборної сили), зобов'язана не пізніше десяти робочих днів з дати їх настання письмово (шляхом направлення цінного листа з описом вкладення та повідомленням про вручення) інформувати іншу Сторону про настання таких обставин та про їх наслідки. Разом з письмовим повідомленням така Сторона зобов'язана надати іншій Стороні документ, виданий їй Торгово-промисловою палатою України, яким засвідчене настання форс-мажорних обставин (обставин непереборної сили). Аналогічні умови застосовуються Стороною в разі припинення дії форс-мажорних обставин (обставин непереборної сили) та їх наслідків.

10.3. Неповідомлення/несвочасне повідомлення Стороною, для якої склались форс-мажорні обставини (обставини непереборної сили), іншу Сторону про їх настання або припинення веде до втрати права Сторони посилається на такі обставини як на підставу, що звільняє її від відповідальності за невиконання/несвочасне виконання зобов'язань за цим Договором.

10.4. У разі, коли строк дії обставин непереборної сили продовжується більш як 30 днів, кожна із Сторін в установленому порядку має право розірвати Договір.

В такому разі Сторона повинна письмово (шляхом направлення листа з описом вкладення та повідомленням про вручення) проінформувати іншу Сторону про свою відмову від Договору. Разом з письмовим повідомленням така Сторона зобов'язана надати іншій Стороні документ, виданий Торгово-промисловою палатою України, яким засвідчене настання форс-мажорних обставин (обставин непереборної сили) понад 30 днів. У цьому випадку Договір вважається розірваним з дня отримання Стороною повідомлення про відмову іншої Сторони від Договору або з 15 банківського дня з дати направлення Стороною повідомлення про відмову від Договору залежно від того, яка подія станеться раніше.

11. ВИРІШЕННЯ СПОРІВ

11.1. У випадку виникнення спорів або розбіжностей Сторони зобов'язуються вирішувати їх шляхом взаємних переговорів та консультацій.

11.2. У разі недосягнення Сторонами згоди спори (розбіжності) вирішуються у судовому порядку.

12. СТРОК ДІЇ ДОГОВОРУ

12.1. Договір набуває чинності з моменту його укладення і діє до 31.12.2026 року, а в частині грошових зобов'язань – до повного їх виконання.

12.2. Закінчення строку цього Договору не звільняє Сторони від обов'язку виконати взяті на себе зобов'язання та від відповідальності за його порушення, яке мало місце під час дії цього Договору.

13. ІНШІ УМОВИ

13.1. Договір складений у двох примірниках які мають однакову юридичну силу. Один примірник Договору залишається у Замовника, другий у Учасника.

13.2. Зміни в цей Договір можуть бути внесені за взаємною згодою Сторін, що оформляється додатковою угодою до цього Договору, яка є його невід'ємною частиною і має юридичну силу у разі, якщо вони викладені у письмовій формі, підписані уповноваженими на те представниками Сторін та скріплені печатками.

13.3. Жодна із Сторін не має права передавати свої права та обов'язки за Договором іншій стороні без письмової на те згоди другої Сторони.

13.4. У разі виникнення змін у найменуванні Сторін, їх місцезнаходженні чи банківських реквізитах, Сторони зобов'язані письмово повідомити про такі зміни протягом 3-х днів з моменту їх настання та внести зміни до договору шляхом укладання додаткової угоди.

13.5. Даний договір укладений за результатами публічних закупівель в системі ProZorro із закупівлі «Послуги з організації харчування» код 55320000-9 ДК 021:2015 (послуги з організації гарячого харчування учнів (здобувачів освіти) у Ліцеї № 42 міста Києва), (ідентифікатор закупівлі _____) при повному розумінні Сторонами предмета Договору.

4А-2026-08-10-00 8034-а

14. ДОДАТКИ ДО ДОГОВОРУ

14.1. Невід'ємною частиною Договору є:

- Специфікація піл (додаток № 1);
- Дислокація (додаток № 2);
- Примірне чотиритижневе меню на осінній сезон мультипрофільного харчування (додаток №3);
- Примірне чотиритижневе меню на зимовий сезон мультипрофільного харчування (додаток №4);
- Умови експлуатації та обслуговування технологічного обладнання (додаток №5).

15. МІСЦЕЗНАХОДЖЕННЯ ТА БАНКІВСЬКІ РЕКВІЗИТИ СТОРІН

Учасник:

ТОВ «СНС КЕЙТЕРИНГ»

02121, м. Київ, вул. Ялинкова, б. 60/1, оф.53-1
IBAN UA883348510000000026009290451 в АТ «ПУМБ»
код банку 334851
Код ЄДРПОУ 41609092
ПН 416090926517
тел. +38(050)1580758
e-mail: sns catering@ukr.net



Замовник:

Ліцей № 42 м. Києва

02157, м. Київ, вул. Хорольська, 19
Код ЄДРПОУ 22874863
Р/р UA578201720344290002000025092
Р/р UA738201720344281002200025092
в УДКСУ у Дніпровському районі у м. Києві
МФО 820172
Тел.: 063-319-69-44
E-mail: szsh42@ukr.net



Юрій ДУБОВЕЦЬКИЙ

(Signature)

Додаток № 1
до Договору № 42 від «01» 09 2026 р.
на закупівлю «Послуги з організації
харчування» код 55320000-9 ДК 021:2015
(послуги з організації гарячого харчування
учнів (здобувачів освіти) у Ліцеї № 42 м. Києва

СПЕЦИФІКАЦІЯ

м. Київ

«01» 09 2026 р.

№ з/п	Найменування послуг*	Кількість літоднів	Вартість гарячого харчування однієї дитини за день, грн без ПДВ	Загальна вартість гарячого харчування, грн без ПДВ
1	Одноразове гаряче харчування для учнів віком від 6 до 11 років	37204	75,00	2 790 300,00
2	Одноразове гаряче харчування для учнів віком від 11 до 14 років	73343	77,00	5 647 411,00
3	Одноразове гаряче харчування для учнів віком від 14 до 18 років	20803	80,00	1 664 240,00
Загальна вартість послуги становить:				10 101 951,00

* Послуга надається за формою мультипрофільного харчування без формату самообслуговування із зазначенням в меню одночасно не менше 3 страв з можливістю їх вибору з обов'язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку).

Калькуляція вартості одноразового гарячого харчування

№ п/п	Найменування витрат	Розмір витрат, грн. за категоріями учнів		
		учні віком від 6 до 11 років	учні віком від 11 до 14 років	учні віком від 14 до 18 років
1	Вартість гарячого харчування однієї дитини за день, грн.	75,00	77,00	80,00
у тому числі:				
1.1	Вартість продуктів харчування	56,82	69,87	73,21
1.2	Вартість послуг приготування страв	18,18	7,13	6,79

Ціна Договору становить 10 101 951,00 грн (десять мільйонів сто одна тисяча дев'ятсот п'ятдесят одна гривня 00 копійок) без ПДВ.

МІСЦЕЗНАХОДЖЕННЯ ТА БАНКІВСЬКІ РЕКВІЗИТИ СТОРІН:

Учасник:

ТОВ «СНС КЕЙТЕРИНГ»

02121, м. Київ, вул. Ялинкова, б. 60/1, оф.53-1

IBAN UA883348510000000026009290451 в АТ

«ПУМБ»

код банку 334851

Код ЄДРПОУ 41609092

ПІН 416090926617

тел. +380 20911580

e-mail: sncs@ukr.net



Замовник:

Ліцей № 42 м. Києва

02157, м. Київ, вул. Хорольська, 19

Код ЄДРПОУ 22874863

Р/р UA578201720344290002000025092

Р/р UA738201720344281002200025092

в УДКСУ у Дніпровському районі у м. Києві

МФО 820172

Тел.: 063-319-69-44

E-mail: keshi42@ukr.net



Директор

Юрій ДУБОВЕЦЬКИЙ

(Власник)

Додаток № 2

до Договору № 42 від «06» 09 2026 р.
на закупівлю «Послуги з організації
харчування» код 55320000-9 ДК 021:2015
(послуги з організації гарячого харчування
учнів (здобувачів освіти) у Ліцеї № 42 м. Києва

Дислокація (місцезнаходження) закладу освіти

м. Київ

«01» 09 2026 р.

№ з/п	Навчальний заклад	Адреса закладу
5	Ліцей № 42 м. Києва	вул. Хорольська, 19

МІСЦЕЗНАХОДЖЕННЯ ТА БАНКІВСЬКІ РЕКВІЗИТИ СТОРІН:**Учасник:****ТОВ «СНС КЕЙТЕРИНГ»**

02121, м. Київ, вул. Ялинкова, б. 60/1, оф. 53-1

IBAN UA883348510000000026009290451 в АТ «ПУМБ»

код банку 334851

Код ЄДРПОУ 41609092

ПІН 416090926517

тел. +38(0)4477500558

e-mail: info@sns-catering@ukr.netДиректор **Ірина КУБРЯК****Замовник:****Ліцей № 42 м. Києва**

02157, м. Київ, вул. Хорольська, 19

Код ЄДРПОУ 22874863

Р/р UA578201720344290002000025092

Р/р UA738201720344281002200025092

в УДКСУ у Дніпровському районі у м. Києві

МФО 820172

Тел.: 063-319-69-44

E-mail: szsh42@ukr.net

Директор

Юрія ДУБОВЕЦЬКИЙ

Додаток № 3
до Договору № 42 від «08.09» 2026 р.
на закупівлю «Послуги з організації
харчування» код 55320000-9 ДК 021:2015
(послуги з організації гарячого харчування
учнів (здобувачів освіти) у Ліцеї № 42 м. Кисва)

ПРИМІРНЕ
чотиритижнєве меню на осінній сезон для організації харчування учнів 1-11 класів
(мультипрофільне харчування) у Ліцеї № 42 м. Києва

м. Київ

от 09 09 2026 г.

[illegible]

№№ п/п	№ п/п	№ п/п	№ п/п	1-й квартал					2-й квартал					3-й квартал				
				Январь - Март					Апрель - Июнь					Июль - Сентябрь				
				Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ
№ п/п	№ п/п	№ п/п	№ п/п	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	Всего выполнено работ	
1	1.1	1.1.1	1.1.1.1	1.1.1.2	1.1.1.3	1.1.1.4	1.1.1.5	1.1.1.6	1.1.1.7	1.1.1.8	1.1.1.9	1.1.1.10	1.1.1.11	1.1.1.12	1.1.1.13	1.1.1.14	1.1.1.15	
	1.1.2	1.1.2.1	1.1.2.2	1.1.2.3	1.1.2.4	1.1.2.5	1.1.2.6	1.1.2.7	1.1.2.8	1.1.2.9	1.1.2.10	1.1.2.11	1.1.2.12	1.1.2.13	1.1.2.14	1.1.2.15	1.1.2.16	
	1.1.3	1.1.3.1	1.1.3.2	1.1.3.3	1.1.3.4	1.1.3.5	1.1.3.6	1.1.3.7	1.1.3.8	1.1.3.9	1.1.3.10	1.1.3.11	1.1.3.12	1.1.3.13	1.1.3.14	1.1.3.15	1.1.3.16	
	1.1.4	1.1.4.1	1.1.4.2	1.1.4.3	1.1.4.4	1.1.4.5	1.1.4.6	1.1.4.7	1.1.4.8	1.1.4.9	1.1.4.10	1.1.4.11	1.1.4.12	1.1.4.13	1.1.4.14	1.1.4.15	1.1.4.16	
2	2.1	2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.1.7	2.1.8	2.1.9	2.1.10	2.1.11	2.1.12	2.1.13	2.1.14	2.1.15	2.1.16	
	2.1.2	2.1.2.1	2.1.2.2	2.1.2.3	2.1.2.4	2.1.2.5	2.1.2.6	2.1.2.7	2.1.2.8	2.1.2.9	2.1.2.10	2.1.2.11	2.1.2.12	2.1.2.13	2.1.2.14	2.1.2.15	2.1.2.16	
	2.1.3	2.1.3.1	2.1.3.2	2.1.3.3	2.1.3.4	2.1.3.5	2.1.3.6	2.1.3.7	2.1.3.8	2.1.3.9	2.1.3.10	2.1.3.11	2.1.3.12	2.1.3.13	2.1.3.14	2.1.3.15	2.1.3.16	
	2.1.4	2.1.4.1	2.1.4.2	2.1.4.3	2.1.4.4	2.1.4.5	2.1.4.6	2.1.4.7	2.1.4.8	2.1.4.9	2.1.4.10	2.1.4.11	2.1.4.12	2.1.4.13	2.1.4.14	2.1.4.15	2.1.4.16	
3	3.1	3.1.1	3.1.2	3.1.3	3.1.4	3.1.5	3.1.6	3.1.7	3.1.8	3.1.9	3.1.10	3.1.11	3.1.12	3.1.13	3.1.14	3.1.15	3.1.16	
	3.1.2	3.1.2.1	3.1.2.2	3.1.2.3	3.1.2.4	3.1.2.5	3.1.2.6	3.1.2.7	3.1.2.8	3.1.2.9	3.1.2.10	3.1.2.11	3.1.2.12	3.1.2.13	3.1.2.14	3.1.2.15	3.1.2.16	
	3.1.3	3.1.3.1	3.1.3.2	3.1.3.3	3.1.3.4	3.1.3.5	3.1.3.6	3.1.3.7	3.1.3.8	3.1.3.9	3.1.3.10	3.1.3.11	3.1.3.12	3.1.3.13	3.1.3.14	3.1.3.15	3.1.3.16	
	3.1.4	3.1.4.1	3.1.4.2	3.1.4.3	3.1.4.4	3.1.4.5	3.1.4.6	3.1.4.7	3.1.4.8	3.1.4.9	3.1.4.10	3.1.4.11	3.1.4.12	3.1.4.13	3.1.4.14	3.1.4.15	3.1.4.16	
4	4.1	4.1.1	4.1.2	4.1.3	4.1.4	4.1.5	4.1.6	4.1.7	4.1.8	4.1.9	4.1.10	4.1.11	4.1.12	4.1.13	4.1.14	4.1.15	4.1.16	
	4.1.2	4.1.2.1	4.1.2.2	4.1.2.3	4.1.2.4	4.1.2.5	4.1.2.6	4.1.2.7	4.1.2.8	4.1.2.9	4.1.2.10	4.1.2.11	4.1.2.12	4.1.2.13	4.1.2.14	4.1.2.15	4.1.2.16	
	4.1.3	4.1.3.1	4.1.3.2	4.1.3.3	4.1.3.4	4.1.3.5	4.1.3.6	4.1.3.7	4.1.3.8	4.1.3.9	4.1.3.10	4.1.3.11	4.1.3.12	4.1.3.13	4.1.3.14	4.1.3.15	4.1.3.16	
	4.1.4	4.1.4.1	4.1.4.2	4.1.4.3	4.1.4.4	4.1.4.5	4.1.4.6	4.1.4.7	4.1.4.8	4.1.4.9	4.1.4.10	4.1.4.11	4.1.4.12	4.1.4.13	4.1.4.14	4.1.4.15	4.1.4.16	
5	5.1	5.1.1	5.1.2	5.1.3	5.1.4	5.1.5	5.1.6	5.1.7	5.1.8	5.1.9	5.1.10	5.1.11	5.1.12	5.1.13	5.1.14	5.1.15	5.1.16	
	5.1.2	5.1.2.1	5.1.2.2	5.1.2.3	5.1.2.4	5.1.2.5	5.1.2.6	5.1.2.7	5.1.2.8	5.1.2.9	5.1.2.10	5.1.2.11	5.1.2.12	5.1.2.13	5.1.2.14	5.1.2.15	5.1.2.16	
	5.1.3	5.1.3.1	5.1.3.2	5.1.3.3	5.1.3.4	5.1.3.5	5.1.3.6	5.1.3.7	5.1.3.8	5.1.3.9	5.1.3.10	5.1.3.11	5.1.3.12	5.1.3.13	5.1.3.14	5.1.3.15	5.1.3.16	
	5.1.4	5.1.4.1	5.1.4.2	5.1.4.3	5.1.4.4	5.1.4.5	5.1.4.6	5.1.4.7	5.1.4.8	5.1.4.9	5.1.4.10	5.1.4.11	5.1.4.12	5.1.4.13	5.1.4.14	5.1.4.15	5.1.4.16	
6	6.1	6.1.1	6.1.2	6.1.3	6.1.4	6.1.5	6.1.6	6.1.7	6.1.8	6.1.9	6.1.10	6.1.11	6.1.12	6.1.13	6.1.14	6.1.15	6.1.16	
	6.1.2	6.1.2.1	6.1.2.2	6.1.2.3	6.1.2.4	6.1.2.5	6.1.2.6	6.1.2.7	6.1.2.8	6.1.2.9	6.1.2.10	6.1.2.11	6.1.2.12	6.1.2.13	6.1.2.14	6.1.2.15	6.1.2.16	
	6.1.3	6.1.3.1	6.1.3.2	6.1.3.3	6.1.3.4	6.1.3.5	6.1.3.6	6.1.3.7	6.1.3.8	6.1.3.9	6.1.3.10	6.1.3.11	6.1.3.12	6.1.3.13	6.1.3.14	6.1.3.15	6.1.3.16	
	6.1.4	6.1.4.1	6.1.4.2	6.1.4.3	6.1.4.4	6.1.4.5	6.1.4.6	6.1.4.7	6.1.4.8	6.1.4.9	6.1.4.10	6.1.4.11	6.1.4.12	6.1.4.13	6.1.4.14	6.1.4.15	6.1.4.16	
7	7.1	7.1.1	7.1.2	7.1.3	7.1.4	7.1.5	7.1.6	7.1.7	7.1.8	7.1.9	7.1.10	7.1.11	7.1.12	7.1.13	7.1.14	7.1.15	7.1.16	
	7.1.2	7.1.2.1	7.1.2.2	7.1.2.3	7.1.2.4	7.1.2.5	7.1.2.6	7.1.2.7	7.1.2.8	7.1.2.9	7.1.2.10	7.1.2.11	7.1.2.12	7.1.2.13	7.1.2.14	7.1.2.15	7.1.2.16	
	7.1.3	7.1.3.1	7.1.3.2	7.1.3.3	7.1.3.4	7.1.3.5	7.1.3.6	7.1.3.7	7.1.3.8	7.1.3.9	7.1.3.10	7.1.3.11	7.1.3.12	7.1.3.13	7.1.3.14	7.1.3.15	7.1.3.16	
	7.1.4	7.1.4.1	7.1.4.2	7.1.4.3	7.1.4.4	7.1.4.5	7.1.4.6	7.1.4.7	7.1.4.8	7.1.4.9	7.1.4.10	7.1.4.11	7.1.4.12	7.1.4.13	7.1.4.14	7.1.4.15	7.1.4.16	
8	8.1	8.1.1	8.1.2	8.1.3	8.1.4	8.1.5	8.1.6	8.1.7	8.1.8	8.1.9	8.1.10	8.1.11	8.1.12	8.1.13	8.1.14	8.1.15	8.1.16	
	8.1.2	8.1.2.1	8.1.2.2	8.1.2.3	8.1.2.4	8.1.2.5	8.1.2.6	8.1.2.7	8.1.2.8	8.1.2.9	8.1.2.10	8.1.2.11	8.1.2.12	8.1.2.13	8.1.2.14	8.1.2.15	8.1.2.16	
	8.1.3	8.1.3.1	8.1.3.2	8.1.3.3	8.1.3.4	8.1.3.5	8.1.3.6	8.1.3.7	8.1.3.8	8.1.3.9	8.1.3.10	8.1.3.11	8.1.3.12	8.1.3.13	8.1.3.14	8.1.3.15	8.1.3.16	
	8.1.4	8.1.4.1	8.1.4.2	8.1.4.3	8.1.4.4	8.1.4.5	8.1.4.6	8.1.4.7	8.1.4.8	8.1.4.9	8.1.4.10	8.1.4.11	8.1.4.12	8.1.4.13	8.1.4.14	8.1.4.15	8.1.4.16	
9	9.1	9.1.1	9.1.2	9.1.3	9.1.4	9.1.5	9.1.6	9.1.7	9.1.8	9.1.9	9.1.10	9.1.11	9.1.12	9.1.13	9.1.14	9.1.15	9.1.16	
	9.1.2	9.1.2.1	9.1.2.2	9.1.2.3	9.1.2.4	9.1.2.5	9.1.2.6	9.1.2.7	9.1.2.8	9.1.2.9	9.1.2.10	9.1.2.11	9.1.2.12	9.1.2.13	9.1.2.14	9.1.2.15	9.1.2.16	
	9.1.3	9.1.3.1	9.1.3.2	9.1.3.3	9.1.3.4	9.1.3.5	9.1.3.6	9.1.3.7	9.1.3.8	9.1.3.9	9.1.3.10	9.1.3.11	9.1.3.12	9.1.3.13	9.1.3.14	9.1.3.15	9.1.3.16	
	9.1.4	9.1.4.1	9.1.4.2	9.1.4.3	9.1.4.4	9.1.4.5	9.1.4.6	9.1.4.7	9.1.4.8	9.1.4.9	9.1.4.10	9.1.4.11	9.1.4.12	9.1.4.13	9.1.4.14	9.1.4.15	9.1.4.16	
10	10.1	10.1.1	10.1.2	10.1.3	10.1.4	10.1.5	10.1.6	10.1.7	10.1.8	10.1.9	10.1.10	10.1.11	10.1.12	10.1.13	10.1.14	10.1.15	10.1.16	
	10.1.2	10.1.2.1	10.1.2.2	10.1.2.3	10.1.2.4	10.1.2.5	10.1.2.6	10.1.2.7	10.1.2.8	10.1.2.9	10.1.2.10	10.1.2.11	10.1.2.12	10.1.2.13	10.1.2.14	10.1.2.15	10.1.2.16	
	10.1.3	10.1.3.1	10.1.3.2	10.1.3.3	10.1.3.4	10.1.3.5	10.1.3.6	10.1.3.7	10.1.3.8	10.1.3.9	10.1.3.10	10.1.3.11	10.1.3.12	10.1.3.13	10.1.3.14	10.1.3.15	10.1.3.16	
	10.1.4	10.1.4.1	10.1.4.2	10.1.4.3	10.1.4.4	10.1.4.5	10.1.4.6	10.1.4.7	10.1.4.8	10.1.4.9	10.1.4.10	10.1.4.11	10.1.4.12	10.1.4.13	10.1.4.14	10.1.4.15	10.1.4.16	
11	11.1	11.1.1	11.1.2	11.1.3	11.1.4	11.1.5	11.1.6	11.1.7	11.1.8	11.1.9	11.1.10	11.1.11	11.1.12	11.1.13	11.1.14	11.1.15	11.1.16	
	11.1.2	11.1.2.1	11.1.2.2	11.1.2.3	11.1.2.4	11.1.2.5	11.1.2.6	11.1.2.7	11.1.2.8	11.1.2.9	11.1.2.10	11.1.2.11	11.1.2.12	11.1.2.13	11.1.2.14	11.1.2.15	11.1.2.16	
	11.1.3	11.1.3.1	11.1.3.2	11.1.3.3	11.1.3.4	11.1.3.5	11.1.3.6	11.1.3.7	11.1.3.8	11.1.3.9	11.1.3.10	11.1.3.11	11.1.3.12	11.1.3.13	11.1.3.14	11.1.3.15	11.1.3.16	
	11.1.4	11.1.4.1	11.1.4.2	11.1.4.3	11.1.4.4	11.1.4.5	11.1.4.6	11.1.4.7	11.1.4.8	11.1.4.9	11.1.4.10	11.1.4.11	11.1.4.12	11.1.4.13	11.1.4.14	11.1.4.15	11.1.4.16	
12	12.1	12.1.1	12.1.2	12.1.3	12.1.4	12.1.5	12.1.6	12.1.7	12.1.8	12.1.9	12.1.10	12.1.11	12.1.12	12.1.13	12.1.14	12.1.15	12.1.16	
	12.1.2	12.1.2.1	12.1.2.2	12.1.2.3	12.1.2.4	12.1.2.5	12.1.2.6	12.1.2.7	12.1.2.8	12.1.2.9	12.1.2.10	12.1.2.11	12.1.2.12	12.1.2.13	12.1.2.14	12.1.2.15	12.1.2.16	
	12.1.3	12.1.3.1	12.1.3.2	12.1.3.3	12.1.3.4	12.1.3.5	12.1.3.6	12.1.3.7	12.1.3.8	12.1.3.9	12.1.3.10	12.1.3.11	12.1.3.12	12.1.3.13	12.1.3.14	12.1.3.15	12.1.3.16	
	12.1.4	12.1.4.1	12.1.4.2	12.1.4.3	12.1.4.4	12.1.4.5	12.1.4.6	12.1.4.7	12.1.4.8	12.1.4.9	12.1.4.10	12.1.4.11	12.1.4.12	12.1.4.13	12.1.4.14	12.1.4.15	12.1.4.16	
13	13.1	13.1.1	13.1.2	13.1.3	13.1.4	13.1.5	13.1.6	13.1.7	13.1.8	13.1.9	13.1.10	13.1.11	13.1.12	13.1.13	13.1.14	13.1.15	13.1.16	
	13.1.2	13.1.2.1	13.1.2.2	13.1.2.3	13.1.2.4	13.1.2.5	13.1.2.6	13.1.2.7	13.1.2.8	13.1.2.9	13.1.2.10	13.1.2.11	13.1.2.12	13.1.2.13	13.1.2.14	13.1.2.15	13.1.2.16	
	13.1.3	13.1.3.1	13.1.3.2	13.1.3.3	13.1.3.4	13.1.3.5	13.1.3.6	13.1.3.7	13.1.3.8	13.1.3.9	13.1.3.10	13.1.3.11	13.1.3.12	13.1.3.13	13.1.3.14	13.1.3.15	13.1.3.16	
	13.1.4	13.1.4.1	13.1.4.2	13.1.4.3	13.1.4.4	13.1.4.5	13.1.4.6	13.1.4.7	13.1.4.8	13.1.4.9	13.1.4.10	13.1.4.11	13.1.4.12	13.1.4.13	13.1.4.14	13.1.4.15	13.1.4.16	
14	14.1	14.1.1	14.1.2	14.1.3	14.1.4	14.1.5	14.1.6	14.1.7	14.1.8	14.1.9	14.1.10	14.1.11	14.1.12	14.1.13	14.1.14	14.1.15	14.1.16	
	14.1.2	14.1.2.1	14.1.2.2	14.1.2.3	14.1.2.4	14.1.2.5	14.1.2.6	14.1.2.7	14.1.2.8	14.1.2.9	14.1.2.10	14.1.2.11	14.1.2.12	14.1.2.13	14.1.2.14	14.1.2.15	14.1.2.16	
	14.1.3	14.1.3.1	14.1.3.2	14.1.3.3	14.1.3.4	14.1.3.5	14.1.3.6	14.1.3.7	14.1.3.8	14.1.3.9	14.1.3.10	14.1.3.11	14.1.3.12	14.1.3.13	14.1.3.14	14.1.3.15	14.1.3.16	
	14.1.4	14.1.4.1	14.1.4.2	14.1.4.3	14.1.4.4	14.1.4.5	14.1.4.6	14.1.4.7	14.1.4.8	14.1.4.9	14.1.4.10	14.1.4.11	14.1.					

[illegible]

[illegible]

Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)																								
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)					Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)									
Table 1: Data for 1000 rows (1000 rows)																								

Категорія	№ рецептури	Назва страви	Складові					Складові					Складові				
			Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього
Пікантне	№ 110	Салат "Оливковий"	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 111	Салат "Оливковий" з куркою	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 112	Салат "Оливковий" з куркою та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Вегетарианське	№ 113	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 114	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 115	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Тепле	№ 116	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 117	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 118	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Холодне	№ 119	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 120	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 121	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Сніданок	№ 122	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 123	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 124	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Обід	№ 125	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 126	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 127	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Вечір	№ 128	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 129	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	№ 130	Салат "Оливковий" з картоплею та картоплею	100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Всього			100	200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Приміряне чотиритижневе меню для учнів закладів загальної середньої освіти відпрацьоване з врахуванням норм харчування передбачених Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 та розроблене у відповідності загальним віковим потребам здобувачів освіти/дітей згідно з нормами фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначеними МОЗ.

Меню включає страви із

- Збірника рецептур страв для харчування під редакцією С. Клопотенка, 2019 р. та рецептурами страв, розроблених С. Клопотенко,
- Збірника рецептур страв для харчування школярів під ред. Н.М.Філіпчук, 1987 р.,
- Технологічних карт страв та виробів дітей від 6 до 18 років у закладах освіти, розроблених інститутом громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва АМН України, згідно збірника рецептур страв для харчування школярів.

1. Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування
2. Сирі овочі, які використовуються для виготовлення салатів, ретельно мийються проточною водою, очищаються, ополіскуються та обдаються окропом. Салати заправляються безпосередньо перед подачею.

Термін придатності до споживання незаправлених салатів 1-2 години при температурі 2 - 4 °C.
Температура подачі заправлених салатів 8 - 10 °C.

4. Овочі квашені використовуються тільки промислового виробництва.
5. Нашпифabrikати з рубленого м'яса, м'яса птиці, печінки, риби після 10 хвилин обжарювання доводять до готовності в жарочній шафі при температурі 250 °C протягом 10 хвилин. Запікання нашпифabrikатів в жарочній шафі без попереднього обжарювання при температурі 250-270 °C протягом 25 хвилин.
6. Котлети овочеві доготовлюються в жарочній шафі при температурі 220 °C 10 хвилин.
7. Кислі, компоти та молоко кип'ячене подаються в гарячому вигляді.
8. Напої готуються та відпускаються без цукру.
9. Вдача страв здійснюється персоналом харчоблоку.

МІСЦЕЗНАХОДЖЕННЯ ТА БАНКІВСЬКІ РЕКВІЗИТИ СТОРІН:

Учасник:

ТОВ «СНС КЕЙТЕРИНГ»

02121, м. Київ, вул. Ялинкова, б. 60/1, оф.53-1

IBAN UA883348510000000026009290451 в АТ «ПУМБ»

код банку 334851

Код ЄДРПОУ 41609092

ПІН 41609092

т. 066 880 15 803
e-mail: ssn42@ukr.net



Замовник:

Ліцей № 42 м. Києва

02157, м. Київ, вул. Хорольська, 19

Код ЄДРПОУ 22874863

Р/р UA578201720344290002000025092

Р/р UA738201720344281002200025092

в УДКСУ у Дніпровському районі у м. Києві

МФО 820172

Тел: 061 819 69 14

E-mail: ssn42@ukr.net



[Handwritten signature]

Додаток № 4
до Договору № 49 від «07» 09 2026 р.
на закупівлю «Послуги з організації
харчування» код 55320000-9 ДК 021:2015
(послуги з організації гарячого харчування
учнів (здобувачів освіти) у Ліцеї № 42 м. Кисва)

ПРИМІРНЕ
чотиритижнє меню на зимовий сезон для організації харчування учнів 1-11 класів
(мультипрофільне харчування) у Ліцеї № 42 м. Києва

to 01 to 09 2026 p.

[illegible]

[illegible]

2022			Q1 period (Jan-Mar)					Q2 period (Apr-Jun)					H1 total (Jan-Jun)					
Sub-region	Site percentage		Sub-region report	Score overall reported (0-100)	Improvement + score	Score +	Score -	Score net	Score overall reported (0-100)	Improvement + score	Score +	Score -	Score net	Score overall reported (0-100)	Improvement + score	Score +	Score -	Score net
Lombardy	Site 1.01	1	COVID-19 vaccination in Lombardy (0-100)	95	90.0	4.0	1.0	3.0	95	90.0	4.0	1.0	3.0	95	90.0	4.0	1.0	3.0
	Site 1.02	2	COVID-19 vaccination in Lombardy (0-100)	90	85.0	2.0	4.0	1.0	90	85.0	2.0	4.0	1.0	90	85.0	2.0	4.0	1.0
	Site 1.03	3	COVID-19 vaccination in Lombardy (0-100)	85	80.0	1.0	3.0	1.0	85	80.0	1.0	3.0	1.0	85	80.0	1.0	3.0	1.0
Veneto	Site 2.01	1.01	COVID-19 vaccination in Veneto (0-100)	90	85.0	1.0	1.0	0.0	90	85.0	1.0	1.0	0.0	90	85.0	1.0	1.0	0.0
	Site 2.02	1	COVID-19 vaccination in Veneto (0-100)	85	80.0	1.0	1.0	0.0	85	80.0	1.0	1.0	0.0	85	80.0	1.0	1.0	0.0
	Site 2.03	2	COVID-19 vaccination in Veneto (0-100)	80	75.0	1.0	1.0	0.0	80	75.0	1.0	1.0	0.0	80	75.0	1.0	1.0	0.0
Friuli-Venezia Giulia	Site 3.01	1	COVID-19 vaccination in Friuli-Venezia Giulia (0-100)	85	80.0	1.0	1.0	0.0	85	80.0	1.0	1.0	0.0	85	80.0	1.0	1.0	0.0
	Site 3.02	2	COVID-19 vaccination in Friuli-Venezia Giulia (0-100)	80	75.0	1.0	1.0	0.0	80	75.0	1.0	1.0	0.0	80	75.0	1.0	1.0	0.0
	Site 3.03	3	COVID-19 vaccination in Friuli-Venezia Giulia (0-100)	75	70.0	1.0	1.0	0.0	75	70.0	1.0	1.0	0.0	75	70.0	1.0	1.0	0.0
Trentino-South Tyrol	Site 4.01	1	COVID-19 vaccination in Trentino-South Tyrol (0-100)	90	85.0	1.0	1.0	0.0	90	85.0	1.0	1.0	0.0	90	85.0	1.0	1.0	0.0
	Site 4.02	2	COVID-19 vaccination in Trentino-South Tyrol (0-100)	85	80.0	1.0	1.0	0.0	85	80.0	1.0	1.0	0.0	85	80.0	1.0	1.0	0.0
	Site 4.03	3	COVID-19 vaccination in Trentino-South Tyrol (0-100)	80	75.0	1.0	1.0	0.0	80	75.0	1.0	1.0	0.0	80	75.0	1.0	1.0	0.0
Emilia-Romagna	Site 5.01	1	COVID-19 vaccination in Emilia-Romagna (0-100)	85	80.0	1.0	1.0	0.0	85	80.0	1.0	1.0	0.0	85	80.0	1.0	1.0	0.0
	Site 5.02	2	COVID-19 vaccination in Emilia-Romagna (0-100)	80	75.0	1.0	1.0	0.0	80	75.0	1.0	1.0	0.0	80	75.0	1.0	1.0	0.0
	Site 5.03	3	COVID-19 vaccination in Emilia-Romagna (0-100)	75	70.0	1.0	1.0	0.0	75	70.0	1.0	1.0	0.0	75	70.0	1.0	1.0	0.0
Liguria	Site 6.01	1	COVID-19 vaccination in Liguria (0-100)	90	85.0	1.0	1.0	0.0	90	85.0	1.0	1.0	0.0	90	85.0	1.0	1.0	0.0
	Site 6.02	2	COVID-19 vaccination in Liguria (0-100)	85	80.0	1.0	1.0	0.0	85	80.0	1.0	1.0	0.0	85	80.0	1.0	1.0	0.0
	Site 6.03	3	COVID-19 vaccination in Liguria (0-100)	80	75.0	1.0	1.0	0.0	80	75.0	1.0	1.0	0.0	80	75.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Lombardy)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Veneto)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Friuli-Venezia Giulia)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Trentino-South Tyrol)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Emilia-Romagna)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0
Average score (Liguria)				85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0	85.0	80.0	1.0	1.0	0.0

[illegible]

Report on the results of the work of the company for the period from 01.01.2023 to 31.12.2023																		
Indicator code			1-4 months (01.01.2023 - 31.03.2023)					5-9 months (01.04.2023 - 30.06.2023)					10-12 months (01.07.2023 - 31.12.2023)					
			Actual values					Actual values					Actual values					
			Value	Target	Deviation	Ratio	Comment	Value	Target	Deviation	Ratio	Comment	Value	Target	Deviation	Ratio	Comment	
Indicator code	Indicator	Unit of measurement	Value	Target	Deviation	Ratio	Comment	Value	Target	Deviation	Ratio	Comment	Value	Target	Deviation	Ratio	Comment	
1.000000	1.000000	1	Revenue from sales of finished products	100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00	
	1.000000	2	Revenue from sales of finished products, excluding VAT	90	90	0	1.00		90	90	0	1.00		90	90	0	1.00	
	1.000000	3	Revenue from sales of finished products, excluding VAT and excise duty	80	80	0	1.00		80	80	0	1.00		80	80	0	1.00	
2.000000	2.000000	1	Cost of sales of finished products	60	60	0	1.00		60	60	0	1.00		60	60	0	1.00	
	2.000000	2	Cost of sales of finished products, excluding VAT	55	55	0	1.00		55	55	0	1.00		55	55	0	1.00	
	2.000000	3	Cost of sales of finished products, excluding VAT and excise duty	50	50	0	1.00		50	50	0	1.00		50	50	0	1.00	
3.000000	3.000000	1	Profit before tax	40	40	0	1.00		40	40	0	1.00		40	40	0	1.00	
	3.000000	2	Profit before tax, excluding VAT	36	36	0	1.00		36	36	0	1.00		36	36	0	1.00	
	3.000000	3	Profit before tax, excluding VAT and excise duty	32	32	0	1.00		32	32	0	1.00		32	32	0	1.00	
4.000000	4.000000	1	Profit after tax	30	30	0	1.00		30	30	0	1.00		30	30	0	1.00	
	4.000000	2	Profit after tax, excluding VAT	27	27	0	1.00		27	27	0	1.00		27	27	0	1.00	
	4.000000	3	Profit after tax, excluding VAT and excise duty	24	24	0	1.00		24	24	0	1.00		24	24	0	1.00	
5.000000	5.000000	1	Net income	20	20	0	1.00		20	20	0	1.00		20	20	0	1.00	
	5.000000	2	Net income, excluding VAT	18	18	0	1.00		18	18	0	1.00		18	18	0	1.00	
	5.000000	3	Net income, excluding VAT and excise duty	16	16	0	1.00		16	16	0	1.00		16	16	0	1.00	
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Kurtosis			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Total			300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		300	300	0	1.00		
Average			100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		100	100	0	1.00		
Standard deviation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Coefficient of variation			0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		0	0	0	1.00		
Skewness			0															

Категорія	Код	Назва продукту	Вид	1-й етап				2-й етап				3-й етап				4-й етап			
				Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього	Всього
Питання	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Відповіді	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Питання	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Відповіді	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Питання	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Відповіді	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Примірне чотириденне меню для учнів закладів загальної середньої освіти відпрацьоване з врахуванням норм харчування передбачених Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 та розроблене у відповідності загальним віковим потребам здобувачів освіти/дітей згідно з нормами фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначеними МОЗ.

Меню включає страви із

- Збірника рецептур страв для харчування під редакцією Є.Клопотенка, 2019 р. та рецептурами страв, розроблених Є.Клопотенко,
- Збірника рецептур страв для харчування школярів під ред. Н.М.Філіпчук, 1987 р.,
- Технологічних карт страв та виробів дітей від 6 до 18 років у закладах освіти, розроблених інститутом громадського здоров'я ім. О.М.Марзеєва АМН України, згідно збірника рецептур страв для харчування школярів.

1. Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування
2. Сирі овочі, які використовуються для виготовлення салатів, ретельно миються проточною водою, обчищаються, ополіскуються та обдаються окропом. Салати заправляються безпосередньо перед видачею.

Термін придатності до споживання незаправлених салатів 1-2 години при температурі 2 - 4 °С.
Температура подачі заправлених салатів 8 - 10 °С.

4. Овочі квашені використовуються тільки промислового виробництва.
5. Напівфабрикати з рубленого м'яса, м'яса птиці, печінки, риби після 10 хвилин обсмажування доводять до готовності в жарочній шафі при температурі 250 °С протягом 10 хвилин. Запікання напівфабрикатів в жарочній шафі без попереднього обсмажування при температурі 250-270 °С протягом 25 хвилин.
6. Котлети овочеві доготовлюються в жарочній шафі при температурі 220 °С 10 хвилин.
7. Кисілі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.
8. Напої готуються та відпускаються без цукру.
9. Видача страв здійснюється персоналом харчоблоку.

МІСЦЕЗНАХОДЖЕННЯ ТА БАНКІВСЬКІ РЕКВІЗИТИ СТОРІН:

Учасник:

ТОВ «СНС КЕЙТЕРІНГ»

02121, м. Київ, вул. Ялинкова, б. 60/1, оф.53-1

IBAN UA883348510000000026009290451 в АТ «ПУМБ»

код банку 334851

Код ЄДРПОУ 41609092

ПІН 416090926517

тел. +38(050) 500 50 50

e-mail: info@sns-ukr.net



Замовник:

Лицей № 42 м. Києва

02157, м. Київ, вул. Хорольська, 19

Код ЄДРПОУ 22874863

Р/р UA578201720344290002000025092

Р/р UA738201720344281002200025092

в УДКСУ у Дніпровському районі у м. Києві

МФО 820172

Тел.: 063-119469-14

E-mail: szsh42@udc.net

Директор



Юрій ДУБОВЕЦЬКИЙ

(Handwritten signature)

Додаток № 5

до Договору № 42 від «01» 09 2026 р.
на закупівлю «Послуги з організації харчування» код 55320000-9 ДК 021:2015
(послуги з організації гарячого харчування учнів (здобувачів освіти) у Ліцеї № 42 м. Кисва)

Умови експлуатації та обслуговування технологічного обладнання

м. Київ
р.

«01» 09 2026

Учасник повинен забезпечити виконання умов експлуатації та обслуговування обладнання (у складі тендерної пропозиції учасники повинні надати висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи або сертифікат на очисні засоби (засоби для догляду), що будуть використовуватись ними для чищення обладнання, (закупівля всіх засобів догляду за обладнанням здійснюється за рахунок Учасника), а також дотримуватись правил техніки безпеки, а саме:

Вимоги до обслуговування обладнання:

- Перед тим як приступити до роботи з обладнанням, Учасник зобов'язаний вивчити інструкції по роботі з обладнанням.
- Персонал має пройти інструктаж по використанню, догляду та чищенню обладнання із залученням фахівців компанії постачальника обладнання.
- Для збереження високої якості нержавіючої сталі, для запобігання неполадок, а також з причин гігієни, обладнання необхідно очищати за допомогою спеціальних очисних засобів (таблеток) згідно встановленого графіку, або за вимогою апарату в суворій відповідності з інструкцією по очищенню.
- Безперервна експлуатація при високій температурі, або рум'янцю на високому рівні, або приготування продуктів з високим вмістом жирів і желатину може привести до швидкого зносу ущільнень обладнання. Учасник зобов'язаний щодня здійснювати очищення ущільнень із застосуванням м'якого миючого засобу.
- Для зниження корозії устаткування, апарат, який використовується тільки в режимі «На пару», необхідно також очищати щодня.
- Для очищення обладнання не можна застосовувати пристрої, які очищають за допомогою високого тиску, пара або прямих струменів води. Слід використовувати лише мийку в автоматичному режимі. Заборонено чистити аксесуари за допомогою автоматичного чищення пристрою.
- Фільтр припливного повітря слід 1 раз на місяць виймати і прочищати.
- Обладнання не можна піддавати дії кислот або кислотних випарів, тому що пасивний шар хромонікелевої сталі буде пошкоджений, і колір обладнання зміниться.
- Для очищення зовнішнього покриття слід використовувати тільки побутові м'які чистячі засоби, наприклад, миючий засіб на вологу, м'яку ганчірку. Не можна застосовувати їдкі або абразивні засоби.
- Слід використовувати тільки чистячі засоби компанії-виробника апарату. Чистячі засоби інших виробників можуть призвести до пошкодження обладнання.
- Не можна застосовувати ніяких абразивних чистячих засобів і дряпаючих очищувачів.
- Використовувати таблетки що не містять фосфату і фосфору для очищення Active Green і Care, рекомендовано очищаючі таблетки Rational, таблетки ополіскувачі Rational, засіб для видалення накипу 35% Rational, миючий засіб Rational, ополіскувачуючий засіб Rational.
- Заборонено самостійно проводити ремонт обладнання в разі його поломки - ремонт обладнання, виконаний не авторизованими фахівцями або з використанням неоригінальних запасних деталей, а також внесення будь-яких технічних змін, не погоджених з виробником, призводять до припинення гарантії і відповідальності виробника за продукт. В такому випадку подальшу відповідальність за обладнання бере на себе Учасник.

Вимоги до обслуговування обладнання посудомийної машини:

- Перед тим як приступити до роботи з обладнанням, Учасник зобов'язаний вивчити інструкції по роботі з обладнанням.
- Персонал має пройти інструктаж по використанню, догляду та чищенню обладнання із залученням фахівців компанії постачальника обладнання.
- не використовувати агресивні, кислотні або абразивні засоби для чищення посудомийної машини, включаючи сталеві губки або щітки;
- Не мити посудомийну машину під струменем води або водою під високим тиском;
- Внутрішню і зовнішню частини машини необхідно чистити щодня в кінці дня, після чого обладнання повинно бути відключено від мережі.

- Очищення зовнішніх поверхонь здійснювати, коли машина охолоне. Використовувати губку з не пінистим мивочим засобом. Ніколи не використовувати кислоти, абразивні/ корозійні засоби, не мити машину під струменем води або пари.
- Проводити санітарне прибирання машини із застосуванням дезінфікуючих засобів не рідше одного разу на тиждень.
- Не використовувати піноутворюючі мивочі засоби всередині машини.
- Не рідше одного разу на місяць проводити видалення накипу.
- Використовувати обладнання з водою, яка попередньо пом'якшена фільтром водопідготовки.
- Проводити регулярне обслуговування фільтру водопідготовки
- Слід використовувати тільки рекомендовані виробником мивочі та ополіскуючі засоби
- Заборонено самостійно проводити ремонт обладнання в разі його поломки - ремонт обладнання, виконаний не авторизованими фахівцями або з використанням неоригінальних запасних деталей, а також внесення будь-яких технічних змін, не погоджених з виробником, призводять до припинення гарантії і відповідальності виробника за продукт. В такому випадку подальшу відповідальність за обладнання бере на себе Учасник.

ПЕРІОДИЧНІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ

Обладнання	Виробник	Модель	Періодичність регламентного обслуговування	Обов'язкове використання мивочих засобів та витратних матеріалів*	
				Виробник	Артикул
Пароконвектомат	Unox	XV 893	1 раз на 3 місяці експлуатації	RATIONAL	56.00.210, 56.00.562
Мультифункціональна сковорода	ЕФЕС	СЕМ-0,5 Еталон	1 раз на 3 місяці експлуатації	-	-
Посудомийна машина	Торгмаш	ММУ-1000М	1 раз на 3 місяці експлуатації	Winterhalter	F 8400, B100 N
Обладнання для пом'якшення води	Ecosoft	FK-1.5	1 раз на 3-6 місяців експлуатації	Ecosoft	CPV4520205ECO, KECOSIL
Холодильні шафи та столи	POLAIR	CM 107-S	1 раз на рік	-	-
Холодильні камери	POLAIR	KXH-7.*	1 раз на 6 місяців	-	-

*Закупівля всіх засобів догляду за обладнанням здійснюється за рахунок Учасника.

МІСЦЕЗНАХОДЖЕННЯ ТА БАНКІВСЬКІ РЕКВІЗИТИ СТОРІН:

Учасник:

ТОВ «СНС КЕЙТЕРИНГ»

02121, м. Київ, вул. Ялинкова, б. 60/1, оф.53-1

IBAN UA883348510000000026009290451 в АТ «ПУМБ»

код банку 334851

Код ЄДРПОУ 41609092

ПІН 416090926517

тел. +380-440-5801

e-mail: snc@ukr.net, snc@ukr.net



Замовник:

Ліцей № 42 м. Кисва

02157, м. Київ, вул. Хорольська, 19

Код ЄДРПОУ 22874863

Р/р UA578201720344290002000025092

Р/р UA738201720344281002200025092

в УДКСУ у Дніпровському районі у м. Києві

МФО 820172

Тел.: 063-319-69-44

E-mail: szsh42@ukr.net



Юрій ДУБОВЕЦЬКИЙ

[Handwritten signature]