

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ : Послуги їдалень учнів 1-4 класів

код ДК 021:2015:55510000-8 – послуги їдалень.

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА
ЗАКУПІВЛІ.**

Послуги гарячого харчування надаються учням 1-4 класів відповідно до наказу Управління освіти і науки від 15.01.2025 р. №12 «Про організацію харчування здобувачів освіти у закладах загальної середньої, професійної(професійно-технічної) та фахової передвищої освіти у 2025 році».

Проведення учасником щоденного бракеражу готової продукції відповідно до діючого Положення про бракераж їжі на підприємствах громадського харчування та бракераж сировини з обов'язковою наявністю супровідних документів, що підтверджують якість сировини. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв, їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Строк надання послуг – до 31 грудня 2025 року.

**Орієнтовна кількість учнів при умові 100% відвідуванні школи та кількість днів,
у які здійснюється харчування:**

<i>Послуги, що пропонуються до надання</i>	<i>Кількість учнів пільгових категорій</i>	<i>Орієнтована кількість днів харчування</i>	<i>Обсяг надання послуг</i>
Послуги їдалень учнів 1-4 класів	230	42	9660 (послуг)

Кількість учнів може змінюватись протягом року.

Щоденна кількість обідів визначається згідно із замовленням, яке надають класні керівники.

Харчування учнів здійснюється за місцем навчання безпосередньо в їдальні закладу (їжа готується на харчоблоці закладу), у дні, коли проводиться навчання. Приготування їжі в іншому місці з послідуною її доставкою в їдальню школи не допускається.

Кількість дітей, які мають харчуватись:

Учні 1-4 класів – 230 дітей.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Вартість харчування 1 учня (згідно чинного рішення органів місцевої влади) складає: 50,00 грн.

Остаточні фінансові розрахунки Замовник проводить по кількості дітей, які харчувались, після надання відповідних документів.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ.

Послуги їдалень (Послуги їдалень учнів 1-4 класів), повинні бути якісними та відповідати стандартам та вимогам, які передбачені чинним законодавством України та іншим нормативним документам.

Продукти, з яких готуються страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів. Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість.

Відповідальність за виконання норм харчування і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на учасника, що забезпечує харчування учнів.

Режим і графік харчування дітей та примірники чотирихтижневого меню узгоджуються з керівником закладу, та погоджуються з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічною службою. Меню складається з різним виходом страв.

Забезпечення приготування їжі високої якості, проведення щоденного бракеражу страв за участю працівників замовника у відповідності до діючого положення про бракераж на підприємствах громадського харчування.

Продовольчий товар та сировина повинна мати:

- сертифікат якості;
- якісне посвідчення;
- гігієнічний висновок Міністерства охорони здоров'я.

Термін зберігання товару повинен відповідати санітарним нормам зберігання. Продуктів харчування до закладу повинні доставлятися спеціалізованим транспортом, харчування дітей повинно бути збалансованим та раціональним з дотримання санітарно-гігієнічних умов.

ЦИКЛІЧНЕ МЕНЮ

на жовтень-грудень 2025 рік для учнів 1-4 класів

Тернопільського класичного ліцею

Тернопільської міської ради

Перший тиждень	Другий тиждень
-----------------------	-----------------------

ПОНЕДІЛОК	Вихід,г	ПОНЕДІЛОК	Вихід,г
Суп гороховий	200	Капусняк зі сметаною підливою П.Т.О.	200/25
Гречка з томатною пастою	120	Картопля печена шматочками з курку мою	120
Салат з капустою з зеленим горошком з олією	100	Курка тушкована в соусі гуляш з кмином П.Т.О.	70
Хліб з маслом	30/3	Хліб з маслом	30/3
Яйце варене на круто	1шт(50г)	Салат з бурячка та селери з олією	100
Какао з молоком	200	Компот з сухофруктів	200
Фрукти сезонні	100	Фрукти сезонні	100
ВІВТОРОК	Вихід,г	ВІВТОРОК	Вихід,г
Борщ з св..капустою	200	Борщ Український	200
Рис розсипчастий з оре гано(з маслом)	120/3	Гречана каша з чебрецем(з маслом)	120/3
Запечене філе курки з оре гано П.Т.О.	70	Омлет пухкий з оре гано П.Т.О.	50
Салат з свіжої капусти і яблук з олією	100	Салат з запеченої капусти і родзинок	100
Бутерброд з маслом з твердим сиром	30/3/15	Какао з молоком	200
Чай каркаде	200	Фрукти свіжі сезонні	100
Фрукти сезонні	100		
СЕРЕДА	Вихід,г	СЕРЕДА	Вихід,г
Суп з крупою рисовою та томатом	200	Суп овочевий	200
Картопляне пюре з орегано і маслом	120/3	Горохове пюре з маслом	120/3
Риба тушкована з овочами П.Т.О.	60	Риба тушкована з овочами П.Т.О.	60
Салат з моркви і капусти з олією	100	Салат з капустою з зеленим горошком з олією	100
Узвар	200	Хліб цілнозерновий	30
Фрукти сезонні	100	Узвар	200
Йогурт в індивідуальній упаковці	125	Фрукти сезонні	100
		Йогурт в індивідуальній упаковці	125

ЧЕТВЕР	Вихід,г	ЧЕТВЕР	Вихід,г
Суп овочевий	200	Суп мінестроне з чечевицею	200
Каша пшенична з маслом	120/3	Курячі нагетси П.Т.О.	70
Курячі нагетси П.Т.О.	70	Рис розсипчастий з оре гано з маслом	120/3
Салат з буряка з ароматною олією	100	Салат з капусти та огірків Т.О.	100
Хліб з маслом та твердим сиром	30/3/10	Бутерброд з маслом з твердим сиром	30/3/15
Сік фруктовий з м'якоттю	200	Чай з мелісою	200
Фрукти сезонні	100		
П'ЯТНИЦЯ	Вихід,г	П'ЯТНИЦЯ	Вихід,г
Суп з крупою гречаною	200	Суп з крупою рисовою та томатами	200
Горохове пюре з маслом	120/3	Макарони з маслом	120/30
Капусту тушкована	100	Капуста тушкована	100
Запіканка сирна з сметаною підливою П.Т.О.	120/25	Запіканка сирна з сметаною підливою П.Т.О.	120/25
Компот з сухофруктів	200	Сік	200
Фрукти свіжі сезонні	100	Фрукти свіжі сезонні	100

Третій тиждень		Четвертий тиждень	
ПОНЕДІЛОК	Вихід,г	ПОНЕДІЛОК	Вихід,г
Суп овочевий з сметаною Т.О.	200/25	Борщ з картоплею та сметаною підливою П.Т.О.	200/25
Горохове пюре з маслом	120/30	Гречана каша з чебрецем та маслом	120/3
Курка по італійськи П.Т.О.	70	Курка тушкована в соусі гуляш П.Т.О.	70
Салат з помідорів з ароматною олією	100	Салат з капустою з зеленим горошком з олією	100

Хліб цільнозерновий	30	Компот з ягід або фруктів(сушених)	200
Компот з сухофруктів	200	Фрукти сезонні	100
Фрукти сезонні	100		
ВІВТОРОК	Вихід,г	ВІВТОРОК	Вихід,г
Борщ Український	200	Суп з рисом та томатами	200
Печеня по домашньому з куркою та маслом П.Т.О.	190	Рис розсипчастий з оре гано з маслом	120/3
Салат з запеченою капустою та родзинками	100	Курячі нагетси П.Т.О.	70
Какао з молоком	200	Салат вітамінний	100
Фрукти сезонні	100	Бутерброд з маслом і твердим сиром	30/2/15
Яйце варене на круто	1шт(50г)	Чай з лимоном	200
		Фрукти сезонні	100
СЕРЕДА	Вихід,г	СЕРЕДА	Вихід,г
Суп овочевий зі сметаною підливою т.о.	200	Капусняк зі сметаною підливою П.Т.О.	200/25
Каша «Артек» з маслом	120/3	Картопля запечена з курку мою(маслом)	120/3
Котлети рибні П.Т.О.	60	Рибні стіки П.Т.О.	60
Салат з квашених огірків і свіжої капусти з олією	100	Салат з капусти та огірків та олією	100
Узвар	200	Компот з сушених фруктів	200
Бутерброд з маслом і твердим сиром	30/3/15	Фрукти сезонні	100
Фрукти сезонні	100		
ЧЕТВЕР	Вихід,г	ЧЕТВЕР	Вихід,г
Капусняк зі сметаною підливою П.Т.О.	200/25	Суп з перловою крупою та томатом	200

Фрігата т.о.	50	Макарон з маслом	120/3
Булгур з маслом	120/3	Запіканка сирна з сметаною підливою П.Т.О.	120/25
Салат з капусти та огірків з олією	100	Салат з буряка та ароматною олією	100
Хліб з твердим сиром	30/15	Хліб з твердим сиром	30/15
Сік	200	Фрукти сезонні	100
Фрукти	100	Какао з молоком	200
П'ЯТНИЦЯ	Вихід,г	П'ЯТНИЦЯ	Вихід,г
Суп гороховий	200	Суп з гречаною крупкою	200
Рис розсипчастий з оре гано з маслом	120/3	Рис розсипчастий з оре гано з маслом	120/3
Запіканка сирна з сметаною підливою П.Т.О.	120/25	Омлет пухкий з орегано (з маслом)Т.О.	50
Салат з запеченою капустою і родзинками	100	Запіканка сирна з сметаною підливою П.Т.О.	120/25
Чай з мелісою	200	Салат з запеченою капустою і родзинками	100
Фрукти свіжі	100	Сік	200
		Фрукти свіжі сезонні	100

* У меню можуть змінюватися овочі та фрукти в залежності від сезону.

Відповідно до Додатку 9 Постанови №305 від 24.03.2021р. «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» і 91 Постанови №1145 від 04.10.2024р. у примірному чотиритижневому меню вказано вихід **для дітей 6-11 років**. Учні початкових класів забезпечуються безоплатним одноразовим харчуванням (сніданок або обід), сніданок - до 12 години 00 хвилин або обід з 12 години 00 хвилин.

При наданні послуг з організації харчування учнів 1-4 класів учасник повинен керуватись: Постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», Постановою Кабінету Міністрів України від 04.10.2014 №1145 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчування учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти у 2024 році», Постановою Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 №116 «Про затвердження Порядку надання послуг з

харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість», Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, затвердженим наказом Міністерством охорони здоров'я України від 25.09.2020р. № 2205 "Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти" та іншими чинними нормативно-правовими актами.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

Учасником повинні надаватися послуги відповідно до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого наказом МОЗ України, МОН України від 24 березня 2021 р. № 305 про, що надається у складі тендерної пропозиції відповідний гарантійний лист.

Учасники мають документально підтвердити впровадження системи управління безпечністю харчування НАССР у разі обрання його переможцем закупівлі.

Учасник несе відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції відповідно до законодавства України.

Учасник є відповідальним за організацію харчування дітей та додержання вимог санітарного законодавства.