

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ : Послуги їдалень учнів 1-11 класів

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

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

Послуги гарячого харчування надаються учням 1-11 класів відповідно до Постанови КМУ №400 від 25 березня 2026 року та Рішення виконавчого комітету Тернопільської міської ради №1149 від 12.08.2026 року «Про встановлення граничної вартості харчування здобувачів освіти у закладах загальної середньої, професійної та фахової передвищої освіти»

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 2026 року.

Орієнтовна кількість учнів при умові 100% відвідуванні школи та кількість днів,

у які здійснюється харчування:

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.

№ п/п	Найменування	Розмір витрат, грн., без ПДВ за категоріями учнів	
		1-4 класи	5-11 класи
1	Вартість гарячого харчування однієї дитини на день. грн., без ПДВ		
	у тому числі :		
1.1	Вартість продуктів харчування, грн., без ПДВ	50,00	60,00
1.2	Інші складові вартості, грн., без ПДВ	15,00	15,00
2	К-ть дітей, учні	230	442
3	К-ть днів	72	72
4	К-ть діто-днів	16560	31824

5	Разом вартість продуктів харчування (50*230*72)/(60*442*72),грн., без ПДВ	828000,00	1909440,00
6	Разом вартість інших складових(15*230*72/15*442*72),грн., без ПДВ	248400,00	477360,00
	Всього, грн., без ПДВ	1076400,00	2386800,00
3463200,00гривень (три мільйони чотириста шістьдесят три тисячі двісті гривень 00 копійок) без ПДВ			

Організація харчування у закладі загальної середньої освіти відповідно Постанови КМУ №400 від 25 березня 2026 року та Рішення виконавчого комітету Тернопільської міської ради №1149 від 12.08.2026 року здійснюється для всіх **учнів 1-11 класів незалежно від наявності пільгових категорій**, незалежно від навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного навчання) шляхом одноразового безоплатного гарячого харчування (сніданок - до 12 години 00 хвилин або обід з 12 години 00 хвилин) відповідно до норм харчування.

Оплата послуг гарячого харчування здійснюється за рахунок субвенції державного бюджету, а саме: вартості продуктів харчування відповідно до погодженої сторонами калькуляції та за рахунок коштів місцевого бюджету, а саме :інших складових вартості послуги(логістика, енергоносії, податки тощо). Державна субвенція ,відповідно до Постанови КМУ №869 від 01.07.2026 року, виділяється фіксовано: 50 грн/день для учнів 1-4 класів та **60 грн/день** для учнів 5-11 класів середньої освіти .

Інші складові вартості послуги гарячого харчування , відповідно до Рішення ВК ТМР ТО № 1149 від 12.08.2026 року , становить 15грн/день для учнів 1-4 класів та 5-11 класів.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ.

Послуги їдалень (Послуги їдалень учнів 1-11 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 чотирьохтижневого 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.

Орієнтовний перелік страв, які можуть бути використані при складанні чотиритижневого меню

1. Салат з капустою з зеленим горошком з олією
2. Салат з бурячка та селери з олією
3. Салат з свіжої капусти і яблук з олією
4. Салат з запеченої капусти і родзинок
5. Салат з моркви і капусти з олією
6. Салат з квашених огірків і капусти з олією
7. Капусту тушкована
8. Суп гороховий
9. Капусняк зі сметаною підливою П.Т.О.
10. Борщ з св.капустою
11. Борщ Український
12. Суп з крупою рисовою та томатом
13. Суп овочевий
14. Суп мінестроне з чечевицею
15. Суп з крупою гречаною
16. Суп овочевий з сметаною П.Т.О.
17. Борщ з картоплею та сметаною підливою П.Т.О.
18. Гречка з томатною пастою
19. Картопля печена шматочками з курку мою
20. Рис розсипчастий з оре гано(з маслом)
21. Гречана каша з чебрецем(з маслом)
22. Картопляне пюре з орегано і маслом
23. Горохове пюре з маслом
24. Каша пшенична з маслом
25. Макарони з маслом
26. Печеня по домашньому з куркою та маслом П.Т.О.
27. Курка тушкована в соусі гуляш з кмином П.Т.О.
28. Запечене філе курки з оре гано П.Т.О.
29. Омлет пухкий з оре гано П.Т.О.
30. Риба тушкована з овочами П.Т.О.
31. Курячі нагетси П.Т.О.
32. Запіканка сирна з сметаною підливою П.Т.О.
33. Курка по італійськи П.Т.О.
34. Котлети рибні П.Т.О.
35. Рибні стіки П.Т.О.
36. Булгур з маслом
37. Фрітата п.т.о.
38. Яйце варене на круто
39. Фрукти сезонні
40. Напій кавовий
41. Чай
42. Какао з молоком

43. Компот з сухофруктів

44. Узвар

45. Сік фруктовий з м'якоттю

46. Йогурт в індивідуальній упаковці

47. Хліб з твердим сиром і маслом

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

При наданні послуг з організації харчування учнів 1-11 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»(зі змінами)

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.