

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі
Технічне завдання

Послуги гарячого харчування надаються учням пільгових категорій 5-11 класів відповідно до наказу Управління освіти і науки від 24.12.2025 р. №1894 «Про організацію харчування здобувачів освіти у закладах загальної середньої, професійної та фахової передвищої освіти у 2026 році».

Процедура закупівлі проводиться на очікувану вартість.

Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням сертифікованої сировини та з чітким дотриманням термінів реалізації.

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.

Продукти повинні бути придбані за середньо-ринковими цінами.

Учасники закупівлі зобов'язані у складі тендерної пропозиції письмово гарантувати згоду з умовами закупівлі, визначеними в цій тендерній документації та оголошенні про закупівлю, в тому числі з положеннями щодо якісних та кількісних характеристик предмету закупівлі.

Технічні вимоги:

Орієнтовна кількість днів харчування у 2026 році - **175 днів**.

Обсяг закупівлі: **18 725 обідів** (орієнтовна кількість порцій на день – **107**)

Загальний обсяг закупівлі, може бути зменшений та залежить від кількості заявлених порцій на день по кількості осіб.

Склад порції складається з переліку страв на день відповідно до меню викладеному у цьому додатку. Вага кожної страви не може бути зменшена.

Термін виконання: **з січня по грудень 2026 року**.

Послуги надаються у дні навчання.

Технічні та якісні вимоги до предмету закупівлі:

Ціна однієї порції, після укладення договору, є твердою і протягом періоду надання послуги перегляду не підлягає та складається з урахуванням меню.

Послуги з харчування організувати згідно переліку страв та цін по наведеному меню.

Організувати приготування якісних обідів з сертифікованої сировини та з чітким дотриманням термінів її реалізації.

Замовлення на приготування та доставку певної кількості порцій передається мінімум один раз на тиждень Виконавцю.

Примірне чотиритижневе меню* на січень – грудень 2026 рік

Перелік страв	Вихід	Ціна	Перелік страв	Вихід	Ціна
ПОНЕДІЛОК					
I тиждень			II тиждень		
Салат з капусти з ароматною олією та кропом	100	50	Салат з варених овочів з олією	100	50
Суп з галушками	150		Суп гречаний	150	
Хліб цільнозерновий	30		Макарони з твердим сиром та маслом	120/3,5/15	
Макарони з твердим сиром та маслом	120/3,5/15		Курачі палички (п.т.о)	70	
Курачий биточок (п.т.о)	70		Яйце варене на круто	0,5 шт	
Чай з лимоном	200		Хліб цільнозерновий	30	

Яблука свіжі	100		Чай	200	
ВІВТОРОК					
Салат з вареного буряка з ароматною олією та насінням гарбуза	100	50	Салат з вареного буряка з ароматною олією	100	50
Гороховий суп	150		Суп квасолевий	150	
Каша перлова з маслом	120/3,5		Плов з свинним м'ясом та маслом	120/70/3,5	
Свинний шніцель (п.т.о.)	70		Хліб цільнозерновий	30	
Яйце варене на круто	0,5 шт		Компот з сушених фруктів	200	
Сир твердий	15		Банани	100	
Хліб цільнозерновий	30				
Компот з сушених фруктів	200				
Банани	100				
СЕРЕДА					
Салат з варених овочів з олією	100	50	Салат з капусти з олією	100	50
Борщ	150		Борщ	150	
Хек запечений з овочами (п.т.о) та твердим сиром	60/15		Картопля запечена з куркумою	120	
Картопляне пюре з маслом	120/3,5		Котлета рибна (п.т.о.)	60	
Хліб цільнозерновий	30		Хліб цільнозерновий з маслом та твердим сиром	30/3,5/15	
Сік	200		Сік	200	
Яблука свіжі	100		Яблука свіжі	100	
ЧЕТВЕР					
Салат з капусти з ароматною олією	100	50	Салат з капусти з олією, зеленим горошком та насінням соняшника	100	50
Капусняк	150		Суп з рисовою крупою та томатом	150	
Різотто з зеленим горошком, твердим сиром та маслом	150/15/4,5		Каша пшенична з маслом	120/3,5	
М'ясні тефтелі (п.т.о)	70		Котлета домашня (телятина) (п.т.о.)	70	
Яйце варене на круто	0,5 шт		Узвар	200	
Хліб цільнозерновий	30		Банани	100	
Компот з сушених фруктів	200		Хліб цільнозерновий	30	
Яблука свіжі	100				
П'ЯТНИЦЯ					
Салат з вареного буряка з ароматною олією та насінням соняшника	100	50	Салат з вареної моркви з олією	100	50
Суп рисовий з фрикаделями (яловичина)	150		М'ясний бульйон з локшиною та фрикаделями (телятина)	180	
Оладки з фруктовою підливою	200		Сирники з фруктовою підливою	75	
Компот з морожених ягід	200		Яйце варене на круто	0,5 шт	
Хліб цільнозерновий з маслом та твердим сиром	30/3,5/15		Хліб цільнозерновий з маслом	30/3,5	
Банани	100		Компот з сушених фруктів	200	
			Яблука свіжі	100	
Перелік страв	Вихід	Ціна	Перелік страв	Вихід	Ціна
ПОНЕДІЛОК					
ІІІ тиждень			ІV тиждень		
Салат з варених овочів з олією	100	50	Салат з капусти та моркви з ароматною олією	100	50
Суп рисовий з курячим м'ясом	180		Суп гречаний	150	
Макарони з твердим сиром та маслом	120/3,5/15		Макарони з твердим сиром та маслом	120/3,5/15	
Рулет телячо-свинний (п.т.о)	70		М'ясні фрикаделі (свинно-телячі) (п.т.о)	70	
Хліб цільнозерновий	30		Хліб цільнозерновий	30	
Узвар	200				
Яблука свіжі	100				

			Яйце варене на круто Чай Банани	0.5 шт. 200 100	
ВІВТОРОК					
Салат з капусти з олією	100	50	Салат з вареної моркви з зеленим горошком	100	50
Суп з м'ясними фрикаделями	150		Суп квасолевий	150	
Каша гречана з маслом та чебрецем	120/3,5		Хліб цільнозерновий	30	
Фрикаделі м'ясні під сметанним соусом (п.т.о)	70		Булгур з маслом	120/3,5	
Хліб цільнозерновий	30		Курячі нагетси (п.т.о)	70	
Сік	200		Компот з сушених фруктів	200	
Банани	100		Яблука свіжі	100	
СЕРЕДА					
Салат з вареного буряка з ароматною олією та насінням соняшника	100	50	Салат з квашеної капусти з олією	100	50
Розсольник	150		Суп з перловою крупою	150	
Картопляне пюре з маслом	120/3,5		Картопля тушкована з овочами	120	
Фіш-боли з риби (п.т.о)	60		Рибні фрикаделі (п.т.о)	60	
Хліб цільнозерновий	30		Хліб цільнозерновий з маслом та твердим сиром	30/3,5/15	
Сир твердий	15		Яйце варене на круто	0,5 шт	
Яйце варене на круто	0,5 шт		Сік	200	
Кисіль з морожених ягід	200		Банани	100	
Яблука свіжі	100				
ЧЕТВЕР					
Салат з вареної моркви з олією	100	50	Салат з вареного буряка з олією та насінням гарбуза	100	50
Гороховий суп	150		Суп овочевий	150	
Різотто з зеленим горошком та маслом	120/3,5		Каша перлова з маслом	120/3,5	
Товченик телячий (п.т.о)	70		Котлета домашня (свинно-гов'яжа) (п.т.о.)	70	
Хліб цільнозерновий	30		Хліб цільнозерновий	30	
Чай з лимоном	200		Напій апельсиново-лимонний	200	
Яблука свіжі	100		Яблука свіжі	100	
П'ЯТНИЦЯ					
Салат з варених овочів з олією та насінням гарбуза	100	50	Салат з варених овочів з олією	100/5	50
Бульйон з локшиною та курячим м'ясом	180		Борщ	180/3,5	
Сирна запіканка з фруктовою підливою	150		Гречаники з телятиною та маслом	200	
Яйце варене на круто	0,5 шт		Кисіль з морожених ягід	30	
Хліб цільнозерновий з маслом	30		Хліб цільнозерновий	15	
Узвар	200		Сир твердий	100	
Яблука свіжі	100		Банани		

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

Відповідно до Додатку 9.1 Постанови №305 від 01.09.2021р. «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» у примірному чотиритижневому меню вказано вихід **для дітей 6-11 років**.

Примірне чотиритижнєве сезонне меню та щоденне меню-розклад повинно враховувати сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп (пункт 18 Порядку №305),

затвердженого Кабінетом Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 (далі – Постанова КМУ № 305) щодо Норм харчування в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що проводять освітню діяльність на відповідному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі п'ятиденного перебування в Додатку 9.1 Постанови КМУ № 305.

При виконанні послуг учасник повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти:

- Закон України № 771/97-ВР від 23.12.1997 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (із змінами);
- Закон України № 2042-VIII від 18.05.2017 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин» (із змінами);
- наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»;
- наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08.08.2019 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР».

Чинні нормативні акти, які стосуються предмета закупівлі, який буде надаватися Учасником, що не перелічені вище, також повинні бути враховані при виконанні послуг.

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

Учасник зобов'язується:

- ☐ Власною працею, професійними та іншими знаннями, навичками та вміннями організовувати повноцінне, безпечне і якісне харчування учнів.
- ☐ Забезпечувати приготування їжі лише з безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини, додержуватись умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоків.
- ☐ Суворо дотримуватись правил приймання надходження продуктів, вимог кулінарної обробки харчових продуктів, термінів зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються.
- ☐ На всі продовольчі товари мати сертифікати відповідності, санітарно-технічні висновки санітарно – епідеміологічної служби.
- ☐ Погодити чотирихтижневе меню у встановленому порядку.
- ☐ Проводити щоденно бракераж продуктів, за участю представників школи.
- ☐ Забезпечити харчування учнів за місцем навчання, безпосередньо у навчальному закладі, у дні коли проводиться навчання.
- ☐ Забезпечувати їдальню школи холодильним та технологічним обладнанням, кухонним посудом, інвентарем, спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами.
- ☐ Проводити поточний ремонт приміщень харчоблоку, у т.ч. допоміжних приміщень, теплового та холодильного обладнання їдальні.
- ☐ Забезпечити належне санітарне утримання приміщень їдальні, технологічного обладнання та інвентарю.
- ☐ Вчасно проводити оплату комунальних послуг, у відповідності з показниками лічильника при його наявності або на підставі розрахунків при відсутності лічильника;
- ☐ Укомплектувати штат працівників шкільної їдальні кваліфікованими кадрами, що мають досвід роботи з організації дитячого харчування та забезпечувати своєчасне й обов'язкове проходження медоглядів відповідно до вимог чинного законодавства.
- ☐ Забезпечити дотримання правил з безпеки життєдіяльності, дотримання правил пожежної безпеки.
- ☐ Забезпечити безперешкодний доступ до харчоблоку працівників Тернопільського Управління Головного управління Держсанепідслужби України в Тернопільській області.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття

посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні відповідно до законодавства документи, що підтверджують їх якість та безпечність, та відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів.

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів, на підтвердження учасником надається лист-згода.

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

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

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку замовника. На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

Примітка:

Усі посилання на конкретну торгівельну марку чи форму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника — читати як вираз «або еквівалент»