**ДОДАТОК 5**

1. **До тендерної документації**

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»:**

**код - 55510000-8 Послуги їдалень (Послуги з організації харчування учнів пільгових категорій).**

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

Послуги гарячого харчування надаються учням пільгових категорій: діти-сироти, і діти, позбавлені батьківського піклування; діти із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям»; діти з особливими освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах; діти, сім’ї яких перебувають у складних життєвих обставинах; діти, батьки яких загинули під час участі в АТО/ООС; діти, батьки яких є учасниками бойових дій на території проведення АТО/ООС; діти, батьки яких беруть участь в ООС ; діти, батьки яких отримали інвалідність під час участі в АТО/ООС; діти, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи; діти з числа внутрішньо переміщених осіб чи діти, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів.

**Строк надання послуг** – до 31 грудня 2023 року.

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

**у які здійснюється харчування**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Послуги, що пропонуються до надання*** | ***Кількість учнів******пільгових категорій*** | ***Орієнтована кількість днів***  ***харчування*** | ***Обсяг надання послуг*** |
| **Послуги з організації харчування учнів пільгових категорій** | **43** | **175** | **7525 шт.**  **(обідів)** |

Кількість учнів пільгових категорій 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 послідуючою її доставкою в їдальню школи не допускається.

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

Послуги їдалень (Послуги з організації харчування учнів пільгових категорій), 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 дотримування санітарно-гігієнічних умов.

**ЦИКЛІЧНЕ МЕНЮ**

**на 2023 рік для учнів пільгових категорій**

**Тернопільської класичної гімназії**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Перший тиждень** | | **Другий тиждень** | |
| ***ПОНЕДІЛОК*** |  | ***ПОНЕДІЛОК*** |  |
| Салат з свіжих овочів з олією та кропом | 100 г | Салат з бурячка з чорносливом з олією | 100 г |
| Суп овочевий з сметаною | 250 /25 г | Суп гороховий з грінками | 250 г |
| Балоньєзе з яловичини | 50/30 г | Рибні тефтельки | 80/5 г |
| Каша гречана з чебрецем | 150/10 г | Картопляне пюре з маслом | 150/10 г |
| Чай каркаде | 200 г | Напій фруктовий | 200 г |
| Хліб цільнозерновий | 50 г | Хліб житній | 50 г |
| Фрукти | 100 г | Фрукти | 100 г |
| ***ВІВТОРОК*** |  | ***ВІВТОРОК*** |  |
| Салат з помідорів з олією | 100 г | Салат з св. капусти з олією і огірком | 100 г |
| Борщ з св. капусти з пампушками | 250/30 г | Суп мінестроне | 250 г |
| Риба запечена з овочами | 50/10 г | Курка запечена у імбирному соусі | 50/5 г |
| Картопля запечена по-домашньому | 150/10 г | Булгур з овочами | 150 г |
| Чай з лимоном | 200 г | Чай трав’яний | 200 г |
| Хліб пшенично-житній | 50 г | Хліб житній | 50 г |
| Фрукти | 100 г | Фрукти | 100 г |
| ***СЕРЕДА*** |  | ***СЕРЕДА*** |  |
| Салат з св. капусти і помідорами з олією | 100 г | Салат з квашеної капусти з яблуками і олією | 100 г |
| Суп картопляний з фасолею | 250 г | Борщ з свіжої капусти з пампушками | 250/30 г |
| Запечене філе курки з орегано | 75 г | Плов з курячим м’ясом | 150 г |
| Каша гречана з маслом і  чебрецем | 150/5 г | Чай трав’яний з м’ятою | 200 г |
| Узвар з сухофруктів | 200 г | Хліб житньо-пшеничний | 50 г |
| Хліб житній | 50 г | Фрукти | 100 г |
| Фрукти | 100 г |  |  |
| ***ЧЕТВЕР*** |  | ***ЧЕТВЕР*** |  |
| Капуста тушкована | 100 г | Салат з моркви і яблука з сметаною | 90/10 г |
| Суп гороховий з грінками | 250/30 г | Суп овочевий з сметаною | 250/25 г |
| Тефтелі запечені | 50/30 г | Куліш з курячим м’ясом | 150 г |
| Рис відварний розсипчастий з маслом | 150/10 г | Чай з лимоном | 200 г |
| Компот з сезонних ягід та родзинок | 200 г | Хліб житній | 50 г |
| Хліб житньо-пшеничний | 50 г | Фрукти | 100 г |
| Фрукти | 100 г |  |  |
| ***П’ЯТНИЦЯ*** |  | ***П’ЯТНИЦЯ*** |  |
| Салат з яєць та зеленого горошку | 100 г | Салат з капусти, огірків і кропу | 100 г |
| Суп картопляний з гречаною крупою | 250 г | Крем-суп | 250 г |
| Куряче стегно запечене в соусі | 75/10 г | Печеня по-домашньому з свининою | 150 г |
| Каша пшенична «Артек» з маслом | 150/10 г | Напій фруктовий | 200 г |
| Чай з лимоном | 200 г | Хліб житньо-пшеничний | 50 г |
| Хліб житній | 50 г | Фрукти | 100 г |
| Фрукти | 100 г |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Третій тиждень** | | **Четвертий тиждень** | |
| ***ПОНЕДІЛОК*** |  | ***ПОНЕДІЛОК*** |  |
| Салат овочевий з олією і кропом | 100 г | Салат з свіжої капусти з яйцем вареним накруто і олією | 100 г |
| Суп гороховий з грінками | 250 /25 г | Розсольник з сметаною | 250/25 г |
| Шніцель запечений | 50 г | Курячі нагетси запечені | 60/5 г |
| Макарони відварні з маслом з твердих сортів | 150/10 г | Картопля запечена з зеленню | 100 г |
| Чай з лимоном | 200 г | Напій фруктовий | 200 г |
| Хліб житній | 50 г | Хліб цільнозерновий | 50 г |
| Фрукти | 100 г | Фрукти | 100 г |
| ***ВІВТОРОК*** |  | ***ВІВТОРОК*** |  |
| Вінігрет овочевий з олією | 100 г | Салат моркви з горошком і твердим сиром з олією | 100 г |
| Юшка картопляна з галушками | 250 г | Суп картопляний з фрикадельками | 250/30 г |
| Гуляш з свинини | 40/25 г | Ньокі (галушки з сиром) | 150 г |
| Каша гречана з маслом і чебрецем | 150/10 г | Напій кавовий ячмінний з молоком | 200 г |
| Чай з лимоном | 200 г | Хліб з висівками | 50 г |
| Хліб цільнозерновий | 50 г | Фрукти | 100 г |
| Фрукти | 100 г |  |  |
| ***СЕРЕДА*** |  | ***СЕРЕДА*** |  |
| Салат з св. капусти і помідорами з олією | 100 г | Салат з квашеної капусти з яблуками і олією | 100 г |
| Суп мінестроне | 250 г | Борщ з свіжої капусти з пампушками | 250/30 г |
| Січеники запечені рибні | 50 г | Соус «Болонєзе» | 75/10 г |
| Булгур з овочами і маслом | 150/10 г | Макарони відварні паста | 150 г |
| Чай трав’яний | 200 г | Чай фруктовий | 200 г |
| Хліб житній | 50 г | Хліб житній | 50 г |
| Фрукти | 100 г | Фрукти | 100 г |
| ***ЧЕТВЕР*** |  | ***ЧЕТВЕР*** |  |
| Салат з бурячка з чорносливом з олією | 100 г | Салат з квашених огірків та свіжої капусти | 100 г |
| Капусняк з гарбузом | 250 г | Суп овочевий з сметаною | 250/25 г |
| Картопля печена з свининою | 150 г | Рибні наггетси | 50/5 г |
| Чай з лимоном | 200 г | Картопляне пюре з маслом | 150/10 г |
| Хліб житньо-пшеничний | 50 г | Чай з лимоном | 200 г |
| Фрукти | 100 г | Хліб цільнозерновий | 50 г |
|  |  | Фрукти | 100 г |
| ***П’ЯТНИЦЯ*** |  | ***П’ЯТНИЦЯ*** |  |
| Салат з моркви з сиром твердим,горошком і олією | 100 г | Салат з бурячка з чорносливом з олією | 100 г |
| Суп з перловою крупою і томатами | 250 г | Суп з макаронними виробами | 250 г |
| Тефтелі запечені | 40/30 г | Плов з м’ясом яловичини | 150 г |
| Каша пшенична з маслом | 150/10 г | Напій фруктовий | 200 г |
| Узвар з сухофруктів | 200 г | Хліб з висівками | 50 г |
| Хліб цільнозерновий | 50 г | Фрукти | 100 г |
| Фрукти | 100 г |  |  |

При надані послуг з організації харчування учнів пільгових категорій, 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 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», Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах,затвердженою спільним Наказом Міністерства охорони здоров’я України та Міністерства освіти і науки України від 17.04.2006 №298/227, наказом Міністерства освіти і науки України від 15.08.2006 №620/563 щодо реалізації недозволених продуктів та іншими законодавчими актами.

Також учасники у складі тендерної пропозиції подають меню із зазначенням вартості страв та відповідно, вартості харчування на одну дитину за один день (вартість 1-го дітодня). Вартість дітодня має бути врахована при розрахунку загальної вартості тендерної пропозиції.

**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.

**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 дотримуватися 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 чотирьохтижневе 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.