

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 документи, що підтверджують якість продукції - сертифікати відповідності або декларації виробника або паспорти якості або висновки санітарно – епідеміологічної експертизи.

Погодити чотириохтижневе меню у встановленому порядку. Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші необхідні документи.

Забезпечити дотримання правил з безпеки життєдіяльності, дотримання правил пожежної безпеки.

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.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

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. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

- 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».
- Постанова Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами)
- Постанова Кабінету Міністрів України від 04 жовтня 2024 р. № 1145 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти у 2024 році».

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

Виконавець несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

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 чотиритижневого меню узгоджуються з керівником закладу, та погоджується з територіальною установою Державної санітарно-епідеміологічної служби України. 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

транспорт, харчування дітей повинно бути збалансованим та раціональним з дотримання санітарно-гігієнічних умов.

Вимоги до якісних характеристик:

- Продукти харчування учасник-переможець закупає самостійно (Надати гарантійний лист). - Продукти харчування, які використовує учасник для приготування їжі, повинні мати необхідні сертифікати якості, харчування має бути збалансованим та калорійним, відповідати всім вимогам санітарного законодавства, з дотримання норм харчування у відповідності з Постановою Кабінету Міністрів України № 305 від 24.03.2021 р., Постановою Кабінету Міністрів України № 856 від 19.06.2002 р., Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02.02.2011 р. (Надати гарантійний лист про те, що при поставці продуктів харчування, будуть додаватися сертифікати якості харчових продуктів).

Готові страви повинні бути належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам. Харчування здійснюється за нормами, передбаченими Постановою Кабінету Міністрів України № 305 від 24.03.2021р (зі змінами).

Послуга з організації гарячого харчування надається в приміщенні їдальні навчального закладу.

Врахувати, що організація харчування здійснюється безпосередньо в приміщенні навчального закладу, підвіз готових страв і їх розігрівання не дозволяється.

Під час приготування їжі необхідно дотримуватись Санітарних правил, технологічного режиму виробництва продукції, також не можна допустити погіршення споживчих властивостей та якості страв (виробів).

З метою здійснення контролю за якістю харчування Учасник зобов'язаний створити умови для безперешкодного доступу відповідальних посадових осіб замовника до процесу приготування їжі. (Надати гарантійний лист).

Належна організація харчування здобувачів освіти повинна також забезпечуватися наявністю відповідних приміщень, обладнання та належного рівня кваліфікації працівників харчоблоку.

Організація харчування в закладі освіти повинна здійснюватися з дотриманням вимог Наказу міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.05.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», Закону України «Про освітні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

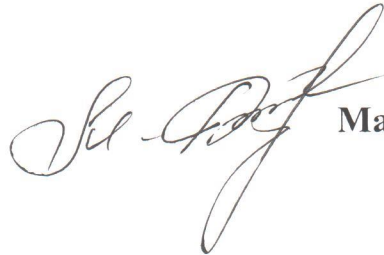
6. Очікувана вартість предмета закупівлі: **724 350,00 грн (сімсот двадцять чотири тисячі триста п'ятдесят гривень 00 копійок) з ПДВ**

Період доставки: **по 31 грудня 2025 року.**

7. Очікувана вартість предмета закупівлі розраховано на підставі розрахунку вартості організації харчування одного учня на день виходячи з розрахунку середньої кількості дітей та середньої кількості днів харчування (наказ 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»; наказ Тернопільської спеціалізованої школи I-III ступенів №3 з поглибленим вивченням іноземних мов Тернопільської міської ради Тернопільської області від 18.08.2025 № 218 «Про звільнення учнів 1-4 класів від оплати за харчування у I семестрі 2025/2026 н.р.»

Уповноважена особа



Марія БЕНДЕРСЬКА