Додаток 3

 . до тендерної документації

**Технічні вимоги**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики**

**предмета закупівлі .**

1. Строк надання послуг: з дня укладання договору до 31 грудня 2024 року (включно).
2. Місце та обсяг надання послуг:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ лоту** | **Предмет закупівлі за Лотами** | **Місце надання послуг** | **Кількість та склад послуг** |
| ЛОТ№1 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Загальноосвітній школі І-ІІІ ступенів №1) | м. Мукачево, вул. Соборна, 23 |  1 послуга / 21017 порцій |
|  ЛОТ№2 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Спеціалізованій школі №3 ім. Ф. Ракоці)  | м. Мукачево, вул. Миру, 17 | 1 послуга / 2918 порцій |
| ЛОТ№3 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Спеціалізованій школі № 4) | м. Мукачево, вул. Ілони Зріні, 34 |  1 послуга / 10149 порцій |
| ЛОТ№4 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Мукачівському ліцеї № 5)  | м. Мукачево, вул. Ужгородська, 27 | 1 послуга / 13122 порцій |
| ЛОТ№5 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Мукачівському ліцей № 6) | м. Мукачево, вул. Підгорянська, 76 |  1 послуга / 22895 порцій |
| ЛОТ№6 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Загальноосвітній школі І-ІІІ ступенів №7) | м. Мукачево, вул. Баллінга Яноша, 35 |  1 послуга / 13311 порцій |
| ЛОТ№7 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Мукачівському ліцеї №11) | м. Мукачево, вул. Варшавська, 58 |  1 послуга / 27554 порцій |
| ЛОТ№8 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Загальноосвітній школі І-ІІІ ступенів №13) | м. Мукачево, вул. Росвигівська, 13 |  1 послуга / 26404 порцій |
| ЛОТ№9 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Спеціалізованій школі № 16) | м. Мукачево, вул. Шевченка, 68 |  1 послуга / 22956 порцій |
| ЛОТ№10 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Загальноосвітній школі І-ІІІ ступенів №20) | м. Мукачево, пл. Духновича, 17 | 1 послуга / 24300 порцій |
| ЛОТ№11 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Мукачівському ліцеї №8) | м. Мукачево, вул. Королеви Єлизавети, 22 | 1 послуга / 18766 порцій |
| ЛОТ№12 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Новодавидківська загальноосвітній школі І-ІІІ Ступенів) | Мукачівський район, с. Нове Давидково, вул. Набережна, 99/І. Франка, 43 |  1 послуга / 1897 порцій |
| ЛОТ№13 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Нижньо-Коропецькій загальноосвітній школі І-ІІ Ступенів) | Мукачівський район, с. Нижній Коропець, вул. Миру, 55 |  1 послуга / 2915 порцій |
| ЛОТ№14 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Лавківській школі загальноосвітня школа І-ІІ Ступенів) | Мукачівський район, с. Лавки, вул. Миру, 31 |  1 послуга / 2059 порцій |
| ЛОТ№15 | ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги (послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій у Ключарківській гімназії) | Мукачівський район, с. Ключарки, вул. Шевченка, 2 |  1 послуга / 4963 порцій |

Харчування здобувачів освіти/дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванню (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу освіти) та сезонність .

Кількість учнів може змінюватись відповідно до фактичного відвідування.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування здобувачів освіти/дітей визначеного керівником закладу освіти.

Виробничі приміщення Учасника мають бути укомплектовані кваліфікованими кадрами, з обов’язковим проходженням ними медичних оглядів відповідно до норм чинного законодавства України.

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.

Учасник забезпечує суворе дотримання правил приймання продуктів, які використовуються під час надання кейтерингових послуг, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються. Продукти харчування, які використовуються під час надання кейтерингових послуг повинні мати, зокрема, упаковку (тару), кожна партія пронумерована, тобто на упаковці (тарі) повинна бути зазначена дата виготовлення, термін зберігання та термін реалізації, назва виробника.

Учасник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання та інвентарю.

Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням сировини, яка повинна відповідати вимогам чинного законодавства України та з чітким дотриманням термінів реалізації з використанням власної матеріально-технічної бази Учасника, готові страви та вироби повинні доставлятись безпосередньо до місця надання послуг (закладу освіти) згідно договору про закупівлю.

Під час надання послуг Учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, здійснюючи контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів та/або готових страв та виробів.

З метою проведення щоденного бракеражу харчових продуктів та/або готових страв і виробів, що постачаються у заклад освіти, відповідним наказом керівника закладу освіти створюється бракеражна комісія. Відповідно до п.19 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305, керівник закладу освіти забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії та визначає склад бракеражної комісії відповідно до чинного законодавства України. Бракеражна комісія діє відповідно до затвердженого положення та норм чинного законодавства України.Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу освіти, у хронологічному порядку. У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів так/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу. Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу освіти. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одноденний строк. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин. (у відповідності до вимог п.24 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305) та забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв. Учасником має забезпечуватися щоденне надання контрольної порції та порції, з якої відбираються проби відповідно до п.30 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

**Кількість здобувачів освіти/дітей на харчування узгоджується керівником закладу освіти кожного дня.**

Для транспортування харчових продуктів з баз та транспортування готової продукції у заклади освіти, повинен використовуватися автотранспорт, що має дозвіл Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів для перевезення харчових продуктів, рішення про державну реєстрацію потужності на транспортування, або лист щодо державної реєстрації потужності на транспортування. Автотранспорт для перевезення харчових продуктів має бути чистим. Щодня, а в разі забруднення транспорту і після кожного перевезення харчових продуктів, він повинен промиватися.

Забезпечити належний санітарно-гігієнічний стан їдалень, та не використовувати приміщення для їдалень в інших цілях, забезпечити в необхідній кількості сучасними дезінфікуючими засобами та створити запас миючих та сучасних дезінфікуючих засобів згідно з вимогами чинного законодавства.

На вимогу закладу освіти Учасник повинен надати документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

**Послуги мають відповідають державним стандартам та іншим вимогам, що ставляться до послуг відповідно до чинних в Україні норм і правил (впровадження системи НАССР). Послуги будуть надаватись з повним дотриманням санітарних норм . Виробничі потужності та/або складські приміщення для зберігання товару повністю відповідають вимогам санітарного законодавства.**

**Учасник (виконавець) повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти:**

* + - 1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
			2. Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;
			3. Постанова 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».
			4. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 № 2205;
			5. Наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», в тому числі щодо заборони м’яса та яєць водоплаваючої птиці, субпродуктів, що містять синтетичні барвники;
			6. Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»;
			7. Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».

**Ми, (назва Учасника) підтверджуємо свою можливість і готовність виконувати усі Технічні вимоги Замовника, зазначені у цьому технічному завданні.**

**« \_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2023 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**