**Додаток 2**

 **до тендерної документації**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

на закупівлю

**ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги**

 **(Послуги з організації пільгового харчування)**

**Вимоги до предмета закупівлі:**

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, тому Учасник розраховує ціну послуги, використовуючи орієнтовне примірне чотиритижневе меню для учнів пільгових категорій відповідно до постанови КМУ "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку" від 24.03.2021р. № 305 **Додаток 4**. Ціна послуг має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов’язкові платежі.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування. Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі

**Кількість дітей пільгових категорій Кількість дітей пільгових категорій**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Навчальний заклад  | К- сть дітейпільгових категорій | К- сть дітейгрупи продовженого дня |
| Діти від 6-ти до 11-ти років | Діти від 11-ти до 14-ти років | Діти від 14-ти до 18-ти років | 100% | 50% |
| **Рівненський ліцей № 15** | 129 | 70 | 12 | 5 | 7 |

Кількість днів: 55

**Інші вимоги:**

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

            Надавати харчування згідно з графіком, розробленим закладом освіти та затвердженим директором закладу освіти.

1. Харчування учнів здійснювати за місцем навчання безпосередньо в їдальні школи у дні, коли проводиться навчання.
2. Забезпечити готування високоякісних страв. Проводити щоденно бракераж готової та сирої продукції з участю медичного працівника згідно положення про бракераж на підприємствах громадського харчування.
3. Не використовувати продуктів, до складу яких входять синтетичні барвники, ароматизатори, підсилювачі смаку та консерванти. Забороняється завозити продукти харчування неякісні, з простроченим строком та на грані закінчення, або без відповідних дозвільних документів.
4. Забезпечити оснащення шкільної їдальні роздатковим і столовим посудом, працівників - санітарним одягом, мийними та дезінфікуючими засобами, спец. одягом згідно діючих норм оснащення підприємств громадського харчування.
5. Продукти харчової промисловості мають надаватися з терміном придатності не менше 80% загального терміну зберігання.
6. Дотримуватись норм Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" № 771/97-ВР, постанови КМУ "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку наказу" від 24.03.2021р. № 305, Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затверджених наказом МОЗУ від 25.09.2020р. № 2205, наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства від 17.11.2020р. "Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти", наказу Мінагрополітики України "Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)" від 01.10.2012 № 590.
7. Забезпечити проведення заходів державного нагляду (контролю) з дотриманням законодавства в сфері безпечності харчових продуктів та санітарного законодавства з урахуванням критеріїв ризику.

8 . Учасник повинен дотримуватись вимог чинного законодавства з надання послуг їдалень, а саме :

- виконавець гарантує дотримання правил прийому продукції та сировини, які використовуються при виконанні послуг, технології приготування страв, термінів реалізації і зберігання продукції згідно з санітарно-гігієнічними нормами і правилами для підприємств громадського харчування.

9. Ціна послуг має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, одноразовий посуд (ланч-бокси) придатний для зберігання гарячих страв, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов’язкові платежі.