**Додаток 2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**Інформація про характер і необхідні технічні та якісні характеристики предмета закупівлі**

**1.** Учасник має забезпечити організацію харчування учнів 1-11 класів та вихованців дошкільних груп відповідно до затвердженого Замовником примірного чотиритижневого меню.

***Таблиця 1***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№з/п** | **Найменування предмету закупівлі** | **Од. виміру** | **Кількість, шт** |
| 1 | Харчування учнів сніданок (6-11 років) | послуга | 1700 |
| 2 | Харчування учнів сніданок (11-14 років) | послуга | 4000 |
| 3 | Харчування учнів сніданок (14-18 років) | послуга | 1000 |
| 4 | Харчування вихованців дошкільних груп сніданок | послуга | 1500 |
| 5 | Харчування вихованців дошкільних груп обід | послуга | 1500 |
| 6 | Харчування вихованців дошкільних груп підвечірок | послуга | 1500 |

1.1.Учасник забезпечує наявність журналу щоденного огляду працівників харчоблоку на гнійничкові захворювання та аптечок для надання первинної медичної допомоги.

1.2. Учасник забезпечує контроль за дотриманням працівниками правил особистої гігієни.

1.3. Учасник самостійно поставляє продукти харчування для приготування їжі. Автотранспорт учасника повинен бути придатний для доставки продуктів харчування, що швидко псуються. Автотранспорт повинен мати санітарні паспорти, проходити своєчасну санітарну обробку.

1.4. Учасник забезпечує приготування страв високої якості.

1.5. Учасник надає через шкільні та дошкільні їдальні учням (вихованцям) збалансоване харчування. Набір продуктів харчування для приготування страв у закладах освіти має відповідати нормам, визначеним постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», та постановою Кабінету Міністрів України від 02 лютого 2011року №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 обкладання податком на додану вартість».

1.6.Учасник забезпечує неухильне дотримання денного меню, приготування страв та буфетної продукції високої якості. Кожного дня проводити бракераж їжі разом з медичними працівниками шкіл або дошкільних навчальних закладів згідно з чинним положенням про бракераж на підприємствах громадського харчування.

1.7. Учасник забезпечує суворе дотримання правил прийому сполучення сировини, наявність документів, підтверджуючих якість продуктів, а також умов, термінів зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються, згідно норм діючого законодавства.

1.8. Учасник має використовувати продукти харчування з урахуванням наступних вимог:

1.8.1. Місткість жирів в продуктах харчування тваринного походження (молочні) не повинна бути менше ніж:

- молоко – 2,5%;

- сметана – 15%;

- сир твердий – 45%;

- сир кисломолочний – 5%;

- масло вершкове – 72,5% (виготовлене з натуральних вершків).

1.8. 2. М’ясо вітчизняних виробників:

- яловичини та свинина – м’якоть без кістки (охолоджена);

- кури (охолоджені, суха заморозка);

- філе куряче (охолоджене, суха заморозка);

1.8. 3. Яйця курячі - відбірні не нижче першої категорії.

1.8. 4. Риба - минтай, хек, скумбрія.

1.8.5. Овочі та фрукти повинні в обов’язковому порядку проходити дослідження ветеринарних лабораторій та відповідати встановленим медичним критеріям/показникам.

1.8.6. Крупи - фасовані, не нижче першого ґатунку.

1.8.7. Хліб цільнозерновий.

1.8.8. Квашені овочі.

1.9. Учасник виконує вимоги санітарних правил і норм при обробці сировини та виготовленні страв та виробів).

1.10. Наявність столового посуду і кухонного інвентарю згідно з нормами забезпечення їдалень для організації гарячого харчування;

1.11. Наявність миючих та дезінфікуючих засобів згідно санітарних норм і правил для забезпечення їдалень в навчальних закладах;

1.12. Забезпечення робітників спецодягом згідно санітарних норм і правил для відповідних підприємств;

1.13. Наявність належної бази для ведення бухгалтерського обліку наданих послуг з харчування учнів (вихованців).

1.14. Можливість надання відстрочки платежу на строк відповідного надходження бюджетних коштів.

1.15. Учасник розраховує ціну послуги виключно згідно вказаного в ТД чотиритижневого меню.

1.16. За відсутності будь якого виду продукту, для збереження харчової та біологічної цінності, належить провести заміну, керуючись постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»

1.17. В ціну послуги не враховуються: опалення, електроенергія, водопостачання та водовідведення для готування їжі під час забезпечення технологічного процесу.

**2. Навчальні заклади, в яких забезпечується організація харчування**

1) Сквирський академічний ліцей №2. Адреса: пров. Каштановий, 2, Сквира, Київська область, 09001;

2) Сквирський академічний ліцей №3. Адреса: вул. Шевченка, 43, Сквира, Київська область, 09001;

3) Сквирський академічний ліцей інформаційних технологій «Перспектива». Адреса: вул. Соборна, 32, Сквира, Київська область, 09001