***Додаток 2***

***до тендерної документації***

**Технічна специфікація**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі та технічна специфікація до предмета закупівлі**

**Послуги з організації гарячого харчування для учнів пільгових категорій у закладах загальної середньої освіти та з організації гарячого харчування для дітей дошкільних відділень НВК (Код національного класифікатора України ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» - 55520000-1 - Кейтерингові послуги)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Назва установи** | **Вікова категорія** | **к-ть робочих днів** | **к-ть дітей** | **Дітодні**  | **Вартість****1-го дітодня,грн** | **сума** |
|  | **Заклади загальної середньої освіти** |
| **1** | Комарнівський опорний заклад загальної середньої освіти I-III ступенів | 1-4 клас | 142 | 23 | 3266 |  |  |
| 5-9(11) клас | 142 | 52 | 7384 |  |  |
| **2** | Березецький ЗЗСО І-ІІІ с. імені Героя України Павла Сбитова | 1-4 клас | 142 | 3 | 426 |  |  |
| 5-9(11) клас | 142 | 14 | 1988 |  |  |
| **3** | Грімненський заклад загальної середньої освіти | 1-4 клас | 142 | 10 | 1420 |  |  |
| 5-9(11) клас | 142 | 22 | 3124 |  |  |
| **4** | Переможненський заклад загальної середньої освіти I-III ступенів імені Андрія Халака | 1-4 клас | 142 | 19 | 2698 |  |  |
| 5-9(11) клас | 142 | 20 | 2840 |  |  |
| **5** | Підзвіринецький заклад загальної середньої освіти I-III ступенів | 1-4 клас | 142 | 8 | 1136 |  |  |
| 5-9(11) клас | 142 | 23 | 3266 |  |  |
| **6** | Бучалівський заклад загальної середньої освіти I-II ступенів | 1-4 клас | 142 | 12 | 1704 |  |  |
| 5-9(11) клас | 142 | 11 | 1562 |  |  |
| **7** | Новосільський навчально-виховний комплекс I-II ступенів | 1-4 клас | 142 | 6 | 852 |  |  |
| 5-9(11) клас | 142 | 9 | 1278 |  |  |
| **8** | Тулиголівський заклад загальної середньої освіти  | 1-4 клас | 142 | 4 | 568 |  |  |
| 5-9(11) клас | 142 | 8 | 1136 |  |  |
| **9** | Татаринівський навчально-виховний комплекс I-II ступенів «Заклад загальної середньої освіти – дошкільний заклад освіти» | 1-4 клас | 142 | 3 | 426 |  |  |
| 5-9(11) клас | 142 | - |   |  |  |
| **10** | Монастирецька філія ЗЗСО І ст. з дошкільним підрозділом Комарніського ОЗЗСО І-ІІІ ступенів | 1-4 клас | 142 | 5 | 710 |  |  |
| 5-9(11) клас | 142 | - |   |  |  |
|  | Всього: |  | **142** | **252** | 35784 |  |  |
|  | **Дошкільні відділення НВК** |
| **1** | Новосільський навчально-виховний комплекс I-II ступенів «Заклад загальної середньої освіти – дошкільний заклад освіти» |  | 142 | 14 | 1988 |  |  |
| **2** | Татаринівський навчально-виховний комплекс I-II ступенів «Заклад загальної середньої освіти – дошкільний заклад освіти» |  | 142 | 8 | 1136 |  |  |
|  |  |  | **142** | **22** | 3124 |  |  |

**Загальна вартість харчування розраховується:**

*1.Дітодні для учнів та дітей (згідно даних, які містяться у таблиці вище* **х(перемножуємо)** *на вартість 1-го дітодня (вартість харчування 1 дитини на 1 день) для учнів та дітей, грн.* **=*****виводимо загальну вартість харчування для пільгових категорій та для дітей дошкільних відділень НВК.***

 Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування визначеного керівником установи.

 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.

 Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника установи чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою/ами. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

 Кількість дітей на харчування узгоджується замовником кожного дня.

 Надання послуг повинно здійснюватися лише при наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню, що також враховує особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності) та сезонність (осінь, зима, весна, літо). Послуги їдалень, а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщенні їдальні та харчоблоку на базі такого закладу освіти: Переможненський ЗЗСО І-ІІІ ступенів імені Андрія Халака до інших закладів освіти Учасник організовує довіз (кейтеринг) готової їжі. Ціна послуг має включати в себе витрати на закупівлю продуктів, транспортні видатки, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов’язкові платежі.

 Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

 Учасник повинен передбачити проведення відомчого лабораторного контролю питної води, готових страв, гігієнічних змивів з об’єктів навколишнього середовища, параметрів мікроклімату та освітленості в приміщеннях харчоблоку

 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: із дотриманням вимог наказу МОЗ України 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», наказу МОЗ України від 29.10.2013 № 931 «Інструкція з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров’я», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами), Закону України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 №142-V та інших нормативних документів, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, Наказу 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» та інших нормативних документів.

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

 Готова їжа передається Замовнику у оборотній тарі, яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температурний режим.

 Зразкове 5-денне циклічне меню повинно бути розроблено відповідно до наказу Міністерства охорони здоров’я України від 29.10.2013 № 931 «Про удосконалення лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні».

Для підтвердження відповідності послуг вимогам тендерної документації, Учасники у тендерній пропозиції повинні надати один варіант меню з розрахунку на п’ять днів із зазначенням калорійності та обов’язковим зазначенням їх хімічного складу (білки, жири, вуглеводи) та калорій,

 Постачальник повинен забезпечити:

- обов’язкове супроводження сировини та продуктів харчування товаро-транспортною накладною, оформленою відповідно до вимог глави 11 (Правила оформлення документів на перевезення) наказу Міністерства інфраструктури № 413 від 03.06.2019);

- наявність для сировини, харчових продуктів обов’язкової інформації для споживачів та маркування, передбачених законодавством;

- наявність протоколів лабораторних випробувань сировини та харчових продуктів.

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

 Також учасники подають свої меню із зазначенням вартості страв та харчування на одного учня (дитину) за один день. Якщо вартість харчування буде різною у різні дні тижня – в такому випадку учасник окремо зазначає середню вартість харчування за один день та вираховує ціну своєї тендерної пропозиції виходячи із середньої вартості харчування за один день. Вартість харчування повинна становити: для учнів 1-4 кл. не більше 53 грн. за 1 день, для учнів 5-9 (11) кл. не більше 55 грн. за 1 день, для дітей з короткотривалим перебуванням (6-ти годинний робочий день) у Новосільському НВК - не більше 35 грн. за 1 день.

**В  *разі якщо дана тендерна документація має посилання на конкретну торгову марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника – вважати, що міститься вираз «або еквівалент»!***

**Документи, що не передбачені законодавством для учасників - юридичних, фізичних осіб, у тому числі фізичних осіб - підприємців, не подаються ними у складі тендерної пропозиції.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою****\**

*(\* Ця вимога не стосується Учасників, які в своїй діяльності не користуються печаткою згідно з чинним законодавством)*