**Додаток 2**

до тендерної документації

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ (технічне завдання)**

**на проведення відкритих торгів з особливостями**

**ДК 021:2015 код 55510000-8 «Послуги їдалень»**

 **(послуги з організації шкільного харчування)**

 *Додаток повинен бути поданий у наведеному нижче вигляді листа –згоди з умовами технічної специфікації та технічними вимогами*

**Технічна специфікація (технічні вимоги, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі) ДК 021:2015 код 55510000-8 «Послуги їдалень»**

**(послуги з організації шкільного харчування)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування | Кількість сніданків | Грошова норма, грн |
| ДК 021:2015 код 55510000-8 «Послуги їдалень» (послуги з організації шкільного харчування) - Сніданки учнів 1-11 класів пільгових категорій | 322115 | 50,0060,00 |

*Операції з надання послуг з харчування дітей у загальноосвітніх навчальних закладах у межах грошової норми, звільнені від ПДВ. Пропозиції подаються без ПДВ (Постанова КМУ від 2 лютого 2011 р. № 116).*

Послуги з організації гарячого харчування учнів повинні надаватися безпосередньо на базі їдальні закладу освіти з використанням власного обладнання та обладнання цього закладу, в тому числі технологічного обладнання, підсобних приміщень та буфету закладу.

Працівники кухні зобов’язані дотримуватись існуючих санітарно-гігієнічних вимог (працювати за наявності особистих медичних книжок, у відповідному одязі, бути чистими, не приступати до роботи у випадках наявності інфекційних захворювань, тощо).

Продуктами харчування Учасники забезпечуються самостійно. Продукти повинні бути вітчизняного виробництва, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів.

Учасники, які надають послуги з харчування зобов’язані забезпечити учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» зі змінами.

Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізація харчової продукції повинні здійснюватися у відповідності до загальних вимог до організації харчування дітей в закладах освіти наведених у додатку 9 до Санітарного регламенту затвердженого Наказом Міністерства охорони здоров’я України 25.09.2020року №2205. Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у закладах освіти наведено у додатку 10 до даного Санітарного регламенту.

У закладі освіти організовуються умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин, наведено у додатку 11 до Санітарного регламенту затвердженого Наказом Міністерства охорони здоров’я України 25.09.2020року №2205

Організація шкільного харчування учнів проводиться щоденно – сніданки учнів 1-11 класів пільгових категорій.

Харчування учнів здійснюється Учасниками відповідно до щоденних меню. Складання щоденних меню здійснюється на підставі примірних чотиритижневих меню (сезонні) відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» зі змінами, наказу Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 року №2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти».

Вимоги до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), буфету, закладу освіти, транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробки сировини, виробництва та реалізації продукції повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

 Примірні чотиритижневі меню (сезонні) погоджуються з територіальною установою Держпродспоживслужби та подаються Переможцем перед підписанням договору Замовнику.

**Вимоги щодо якості надання послуг:**

Згідно з вимогами статті 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори ринку харчових продуктів, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані зареєструвати потужності, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та / або обігу харчових продуктів. З метою виконання вимог частин першої та другої статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори ринку повинні застосовувати системи процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитами. Інформація повинна зберігатися протягом шести місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

Харчування учнів 1-11 класах пільгової категорії, які мають право на безкоштовне харчування, здійснюється відповідно до чинного законодавства України та відповідних рішень Коростишівської міської ради.

При наданні пропозиції учасники повинні врахувати рішення Коростишівської міської ради від 28.12.2022 року №615 «Про затвердження Програми організації харчування в закладах освіти Коростишівської міської ради на 2023-2025 роки».

Учасник для забезпечення виконання послуг з організації харчування повинен: забезпечити учнів різними видами харчування протягом всього навчального дня укомплектувати підприємство відповідно до нормативів та санітарно-гігієнічних вимог кухонним інвентарем та посудом, якісним столовим посудом (мати в наявності 2 комплекти столового посуду на одне посадове місце); експлуатувати холодильне та торгово-технологічне обладнання згідно з вимогами санітарних норм; забезпечити в необхідній кількості сучасними дезинфікуючими засобами та створити запас миючих та сучасних дезинфікуючих засобів згідно з вимогами чинного законодавства; дотримуватися затвердженого примірного чотирьох тижневого циклічного меню згідно з нормами харчування, враховуючи встановлені грошові норми; у відповідності до узгодженого меню забезпечити їдальню продуктами, що мають відповідні документи, що посвідчують якість, які гарантують їх безпеку та доброякісність; закупівлю продуктів для приготування страв проводити тільки за цінами не вище середньоринкових (середніх роздрібних) цін, встановлених у Житомирській області, які підтверджуються щомісячно Держкомстатом України в Житомирській області, або Торгово - промисловою палатою, або довідкою ринку, або іншим уповноваженим органом, забезпечивши належний моніторинг цін на продукти (продовольчу сировину). Відповідальність за щомісячний моніторинг та використання середньоринкових (середніх роздрібних) цін несе учасник. Під час виконання договору застосовувати заходи із захисту довкілля.

(П.І.Б. повністю Учасника (уповноваженої особи),

Підпис, печатка (у разі наявності))