**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі на закупівлю послуг за предметом: Послуги їдалень (послуги гарячого харчування) ДК 021-2015: 555100000-8 Послуги їдалень: послуги їдалень (послуги гарячого харчування) – сніданок ДК 021-2015: 555100000-8 Послуги їдалень; послуги їдалень (послуги гарячого харчування) – обід ДК 021-2015: 555100000-8 Послуги їдалень;  послуги їдалень (послуги гарячого харчування) – вечеря ДК 021-2015: 555100000-8 Послуги їдалень**

1. Харчування має здійснюватися згідно норми №1 – загальновійськова, затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 №426 «Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового та начальницького складу підрозділів Державної фіскальної служби, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту».

2. Послуги харчування за предметом СPV 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень (послуги гарячого харчування) та приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщенні харчоблокуДержавного закладу професійної (професійно-технічної) освіти зі специфічними умовами навчання «Житомирська академія поліції» за адресою закладу. За необхідності готові страви доставляються учасником за адресою: м. Житомир, вул. Сергія Параджанова, 133 (максимальна кількість – 60 порцій).

3.Учасник в складі тендерної пропозиції подає орієнтовну калькуляцію основних статей витрат загальної суми пропозиції.

Ціна послуг має включати в себе витрати на закупівлю продуктів (по нормі 1 – загальновійськова Постанови Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 №426 «Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового та начальницького складу підрозділів Державної фіскальної служби, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту»), транспорт, приготування їжі, миття посуду, дератизацію, дезінфекцію харчоблоку, видалення твердих побутових відходів, поточний ремонт приміщень харчоблоку, технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання, яке використовується Учасником під час надання послуг, проведення технічного обслуговування системи фільтрації води, орендна плата, відшкодування вартості комунальних послуг (послуги теплопостачання, водопостачання та водовідведення, а також електропостачання), вивіз сміття тощо. Ціна послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов’язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені Учасником. Відшкодування вартості комунальних послуг здійснюються за тарифами, які діють для Житомирської академії поліції згідно фактично спожитих енергоносіїв.

4. Учасник повинен надати Замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

- Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»;

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР;

- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-VIII;

- Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обовязкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв, організація діяльнсоті яких повязана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб»;

- ДСТУ 30523-97 «Послуги громадського харчування».

5. Чинні нормативні акти, які стосуються предмета закупівлі, який буде надаватися Учасником, що не перелічені вище, також повинні бути враховані при виконанні послуг.

6. Надання послуг та приготування їжі здійснюється виключно в приміщенні харчоблоку Замовника.

7. Максимальна кількість здобувачів освіти може складати 240 осіб на добу.

8. Харчування здобувачів освіти має здійснюватися три рази на день з понеділка по п’ятницю, крім вихідних та святкових днів.

9. Кількість здобувачів освіти протягом доби може змінюватись відповідно до реальної потреби Замовника.

10. Учасник зобов’язується дотримуватися примірного десятиденного меню, згідно якого складається щоденне меню-розклад на підставі фактичної кількості здобувачів освіти. Десятиденне меню-розклад складається Учасником та затверджується керівником закладу. Примірне десятиденне меню додається (табл. Еxel).

Внесення змін в десятиденне меню дозволяється лише за умови попереднього погодження із Замовником.

11. Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування здобувачів освіти згідно внутрішнього розпорядку дня Державного закладу професійної (професійно-технічної) освіти зі специфічними умовами навчання «Житомирська академія поліції». Страви повинні бути приготовлені за 30 хвилин до видачі їжі згідно щоденного меню-розкладу.

**ГРАФІК ХАРЧУВАННЯ**

**у Державному закладі професійної (професійно-технічної) освіти зі специфічними умовами навчання «Житомирська академія поліції»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Година** | **Зміна** |
| **Сніданок** |
| 07.30 - 07.55 | 1-ша зміна |
| 07.55 – 8.20 | 2-а зміна |
| **Обід** |
| 13.05 – 13.35 | 1-ша зміна |
| 13.35 – 14.05 | 2-а зміна |
| **Вечеря** |
| 17.50 – 18.10 | 1-ша зміна |
| 18.10 – 18.30 | 2-а зміна |

**Недотримання графіку харчування здобувачів освіти призведе до зриву навчального процесу.**

12. Учасник повинен забезпечити необхідну кількість персоналу для приготування їжі, прибирання харчоблоку, видачі готових страв.

 Персонал, який планується залучати до надання послуг гарячого харчування, повинен мати медичні книжки з датою допуску на роботу та інші необхідні документи, оформлені у відповідності до чинного законодавства.

13. Учасник зобов’язаний укласти з Житомирською академією поліції (в термін не пізніше дати укладення договору про закупівлю) договір суборенди нежитлового приміщення (харчоблоку) та договір відшкодування комунальних послуг та фактично спожитих енергоносіїв. В залежності від своїх потреб, укласти окремий договір на вивіз відходів. В складі тендерної документації, учасником надається Гарантійний лист від орендодавця приміщення – КП «Агенція з питань регіонального розвитку» Житомирської обласної ради (ЄДРПОУ 32744337), в якому буде зафіксована згода на укладання договору суборенди приміщення харчоблоку у випадку перемоги учасника у тендері.

14. Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні супроводжуватись якісними посвідченнями (декларацією виробника) та товарно – транспортною накладною (стаття 37 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР).

15. Під час надання послуг та приготування їжі Учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок відповідальним працівникам Замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, збереження, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

16. Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв (за необхідності за участю уповноваженого представника Замовника).

17. Кількість здобувачів освіти на харчування узгоджується замовником кожного дня, при цьому на сніданок кількість здобувачів освіти доводиться виконавцю не пізніше ніж за 12 годин попереднього до надання послуг дня, а кількість слухачів на обід і вечерю – до 9:00 годин кожного дня.

18. Учасник має враховувати можливість забезпечення сухими пайками при виїзді здобувачів освіти за межі закладу та на випадок форс-мажорних обставин (при виникненні будь-яких надзвичайних обставин). Харчування може бути організовано повсякденними наборами сухих продуктів за «Нормою №10 - повсякденний набір сухих продуктів» Постанови Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 №426 «Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового та начальницького складу підрозділів Державної фіскальної служби, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту» зі змінами і доповненнями.

19. Протягом надання послуг Учасник повинен забезпечувати їдальню необхідним посудом, кухонним інвентарем, сан.спецодягом, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

20. Протягом надання послуг Учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку Замовника, забезпечити за свій рахунок проведення дератизаціі та дезінфекціі орендованих приміщень, видалення харчових відходів.

21. Учасник повинен передбачити проведення лабораторних висновків кожного місяця: санітарно-мікробіологічне дослідження водопровідної води, змиви, дослідження перших та других блюд, салатів. Надання протоколів дослідження питної води до фільтру та після фільтру, дослідження готової страви та напівфабрикатів, дослідження проб харчових продуктів, мікроклімат приміщень харчоблоку.

22. Протягом надання послуг Учасник повинен забезпечувати схоронність приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоці Замовника. У разі необхідності здійснювати відшкодування завданих збитків.

23. Замовник під час підписання договору надає Учаснику Технологічні карти приготування страв для десятиденного меню на 2023 рік які забезпечують виконання натуральних норм харчування відповідно Постанови Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 № 426 Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового та начальницького складу підрозділів Державної фіскальної служби, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту (Норма №1- загальновійськова).

З метою урізноманітнення харчування або в разі відсутності встановлених продуктів на складі Учасника дозволяється при складанні розкладки продуктів проводити заміну одних продуктів на інші відповідно до [норми заміни](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/KP020426.html).

24. Учасник несе відповідальність за життя та здоров’я здобувачів освіти під час організації харчування та безпосередньо за якість приготування страв на закріпленому об’єкті.

25. Учасник зобов’язаний проводити кип’ятіння води для забезпечення питного режиму.

26. Розподіл їжі протягом дня при триразовому харчуванні розподіляється відповідно до енергетичної цінності (калорійності) таким чином: на сніданок - 30 %, на обід - 45 % і на вечерю - 25 %.

27. Забезпечити можливість розрахунків здобувачів освіти Замовника за надані послуги талонами, встановленого Замовником зразка.

28. Працівники постійного складу закладу, які не мають права на забезпечення [нормами харчування](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/KP020426.html), можуть забезпечуватися харчуванням за їх бажанням через їдальню за окрему плату. У цьому випадку розрахунок за харчування проводиться самостійно працівниками.

 29. Орієнтовний перелік майна, що пропонується для передачі в тимчасове безоплатне користування Замовником:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Найменування****матеріальних цінностей** | **Одиниця** **виміру** | **Кількість** |
| 1 | Бак алюмінієвий 40 л | шт | 2 |
| 2 | Ванна чавунна | шт | 1 |
| 3 | Виделка столова | шт | 66 |
| 4 | Ложка столова | шт | 212 |
| 5 | Електром’ясорубка | шт | 2 |
| 6 | Електроплита | шт | 1 |
| 7 | Сковорода електрична | шт | 1 |
| 8 | Жарочний шкаф | шт | 1 |
| 9 | Каструля алюмінієва 50 л | шт | 3 |
| 10 | Каструля нержавіюча | шт | 3 |
| 11 | Миска глибока 16см | шт | 10 |
| 12 | Підставка для каструль | шт | 2 |
| 13 | Стіл розділочний | шт | 3 |
| 14 | Стіл для тіста | шт | 1 |
| 15 | Холодильник Vestforst CW751W | шт | 2 |
| 16 | Стелаж для посуду алюмінієвий | шт | 1 |
| 17 | Протвінь | шт | 4 |
| 18 | Протвінь глибокий з кришкою алюмінієвий | шт | 4 |
| 19 | Стіл обідній | шт | 20 |
| 20 | Лавка обідня | шт | 38 |
| 21 | Ложка розливна | шт | 8 |
| 22 | Черпак малий | шт | 2 |
| 23 | Таз емальований | шт | 1 |
| 24 | Бойлер 50 л  | шт | 1 |
| 25 | Миска пл. | шт | 1 |
| 26 | Шафа 2-х дверна б/у | шт | 1 |
| 27 | Каструля алюмінієва 3 л | шт | 5 |
| 28 | Вішак для одягу «Кактус» | шт | 3 |
| 29 | Стелаж металевий | шт | 1 |
| 30 | Витяжний зонт з жироулавлювачами | шт | 2 |
| 31 | Канальний вентилятор  | шт | 2 |

30. Обсяг надання послуг – 81120 послуг (в тому числі: сніданок – 27040 послуг, обід – 27040 послуг, вечеря – 27040 послуг).

31. З метою встановлення умов, в яких планується безперебійне надання послуг Учаснику рекомендується в присутності відповідальної особи з технічних питань Замовника здійснити огляд приміщення, яке планується передати в суборенду Учаснику, ознайомитись з переліком обладнання, устаткування та іншого майна, його стану, фактичної наявності, а також умов щодо можливості встановлення додаткового обладнання (генераторів, освітлення, холодильників тощо) для належного зберігання продуктів та якісного надання послуг.

32. Враховуючи ймовірність обстрілів енергетичної інфраструктури, задля забезпечення безперебійного процесу надання послуг, обов’язковою вимогою для Учасника є наявність польової кухні та/або джерел автономного живлення (генератор), про що Учасником надається гарантійний лист.