**ДОДАТОК 2**

**до Оголошення про проведення**

**відкритих торгів з особливостями**

*Подається у наведеному нижче вигляді,*

*Учасник не повинен відступати від даної форми*

*На фірмовому бланку Учасника (у разі наявності)*

**Інформація**

**про необхідні технічні та якісні характеристики предмета закупівлі**

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

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

**(Послуги з організації харчування учнів пільгових категорій)**

Харчування здобувачів освіти/дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статево-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305, додаток 9.

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванню ( у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу освіти) та сезонність (осінь, зима, весна, літо).

Примірне чотиритижневе сезонне меню складається постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва) та затверджується керівником оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.

Примірне чотиритижневе сезонне меню дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ.

Меню-розклад складається постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва тощо) та підписується керівником оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.

Кількість учнів може змінюватись відповідно до фактичного відвідування.

Учасник також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад здобувачів освіти/дітей, а також необхідність в організації дієтичного та, можливо, лікувального харчування, тому можливі зміни в кількості здобувачів освіти/дітей в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування здобувачів освіти/дітей визначеного керівником закладу освіти.

Учасник під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля, а саме надати гарантійний лист в довільній формі в якому гарантує застосування заходів із захисту довкілля та описом технології застосування щодо забезпечення утилізації відходів з копією чинного у період дії договору про закупівлю договору на утилізацію відходів.

Виробничі приміщення Учасника мають бути укомплектовані кваліфікованими кадрами, з обов’язковим проходженням ними медичних оглядів відповідно до норм чинного законодавства України. А також наявність в Учасника кваліфікованих кадрів з обов’язковим проходженням ними медичних оглядів відповідно до норм чинного законодавства України, які будуть безпосередньо здійснювати доставку та видачу готових страв, продуктів страв (водія, експедитора, за наявності вантажника тощо).

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.

Учасник забезпечує суворе дотримання правил приймання продуктів, які використовуються під час надання кейтерингових послуг, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються. Продукти харчування, які використовуються під час надання кейтерингових послуг повинні мати, зокрема, упаковку (тару), кожна партія пронумерована, тобто на упаковці (тарі) повинна бути зазначена дата виготовлення, термін зберігання та термін реалізації, назва виробника. Учасник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання та інвентарю.

Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням сировини, яка повинна відповідати вимогам чинного законодавства України та з чітким дотриманням термінів реалізації з використанням власної матеріально-технічної бази Учасника, готові страви та вироби повинні доставлятись безпосередньо до місця надання послуг (закладу освіти) згідно договору про закупівлю.

Під час надання послуг Учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, здійснюючи контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів та/або готових страв та виробів.

З метою проведення щоденного бракеражу харчових продуктів та/або готових страв і виробів, що постачаються у заклад освіти, відповідним наказом керівника закладу освіти створюється бракеражна комісія. Відповідно до п.19 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 керівник закладу освіти забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії та визначає склад бракеражної комісії відповідно до чинного законодавства України. Бракеражна комісія діє відповідно до затвердженого положення та норм чинного законодавства України.Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу освіти, у хронологічному порядку. У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів так/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу. Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу освіти. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одноденний строк. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин. (у відповідності до вимог п.24 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305) та забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв. Учасником має забезпечуватися щоденне надання контрольної порції та порції, з якої відбираються проби відповідно до п.30 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Кількість здобувачів освіти/дітей на харчування узгоджується керівником закладу освіти кожного дня.

Для транспортування харчових продуктів з баз та транспортування готової продукції у заклади освіти, повинен використовуватися автотранспорт, що має дозвіл Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів для перевезення харчових продуктів, рішення про державну реєстрацію потужності на транспортування, або лист щодо державної реєстрації потужності на транспортування. Автотранспорт для перевезення харчових продуктів має бути чистим. Щодня, а в разі забруднення транспорту і після кожного перевезення харчових продуктів, він повинен промиватися.

Перевезення готових страв повинно здійснюватися в герметичній упаковці та/або іншій тарі. Упаковка (контейнер, термовідро, термобокс, термоконтейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, повинні відповідати таким вимогам:

1) бути виготовленими із гладких, нетоксичних матеріалів, придатних до миття;

2) утримуватись у непошкодженому стані;

3) бути стійкими до дії мийних та дезінфекційних засобів.

Після кожного використання упаковка (контейнер, термовідро, термобокс, термоконтейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, мають митися, просушуватися та в разі потреби дезінфікуватися. Харчові продукти перевозяться з дотриманням вимог щодо температурного режиму, який унеможливлює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, та з забезпеченням такого розділення харчових продуктів, що унеможливлює їх забруднення.

**Учасники закупівлі у складі тендерної пропозиції зобов’язані надати:**

- скан-копію **наказу щодо розробки документів системи НАССР**;

- скан-копію **наказу про впровадження системи НАССР** та про призначення відповідальної особи за впровадження, підримку та керування процесами НАССР;

- **договір із акредитованою лабораторією** на дослідження готових страв строк дії якого перевищує строк надання послуги за даною закупівлею,

- **технічні умови** на продукцію власного виробництва зареєстровані у встановленому законодавством України порядку, висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи технічних умов на продукцію власного виробництва **(за умови наявності такої продукції).**

**- скан-копію останнього акту (актів) обстеження складських та виробничих приміщень, виданого територіальними органами Держпродспоживслужби, щодо відповідності приміщення санітарним та іншим вимогам, встановлених законодавством, щодо надання послуг з організації харчування;**

Забезпечити належний санітарно-гігієнічний стан їдалень, та не використовувати приміщення для їдалень в інших цілях, забезпечити в необхідній кількості сучасними дезінфікуючими засобами та створити запас миючих та сучасних дезінфікуючих засобів згідно з вимогами чинного законодавства.

На вимогу закладу освіти Учасник повинен надати документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

Учасник (виконавець) повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти:

* + - 1. Закон України «Про дитяче харчування»;
      2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
      3. Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;
      4. Постанова Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 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 обкладення податком на додану вартість».
      5. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 № 2205;
      6. Наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», в тому числі щодо заборони м’яса та яєць водоплаваючої птиці, субпродуктів, що містять синтетичні барвники;
      7. Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»;
      8. Наказ 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».

Учасник (виконавець) несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

*Посада, П.І.Б. керівника або уповноваженої особи Підпис*