**ДОДАТОК 4**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**та інші вимоги щодо предмета закупівлі**

**Послуги їдалень щодо забезпечення харчування підопічних закладу(аутсорсинг).**

**згідно коду ДК 021:2015 - 55510000-8 – Послуги їдалень**

Учасник надає розрахунок ціни послуг в гривнях в довільній формі відповідно до тижневого перспективного меню, що вказане нижче із обов’язковим зазначенням, що послуги їдалень (аутсорсинг) та приготування їжі будуть надаватися шляхом приготування страв за меню за місцезнаходженням та з використанням матеріально-технічної бази Замовника, а в разі неможливості фактичного приготування страв (відключення електричної енергії, несприятливих природних умов та інше) учасник повинен забезпечити харчоблок генераторами. Учасник у складі тендерної пропозиції надає гарантійний лист про можливість забезпечити заклад генератором з мінімальною потужністю не менш ніж 50 кВт для збереження можливості безперебійного харчування в разі неможливості фактичного приготування страв (відключення електричної енергії, несприятливих природних умов та інше). У складі пропозиції учасника надаються документи в яких підтверджується потужність генератора необхідну для збереження можливості безперебійного харчування, а саме видаткова накладна , або договір оренди з зазначенням відповідної потужності. Учасник надає у складі пропозиції гарантійний лист , в якому зобов’язується самостійно забезпечувати генератор пальним в разі неможливості фактичного приготування страв (відключення електричної енергії, несприятливих природних умов та інше). У місці надання послуг їдалень Виконавцю дозволяється самостійно приготування страв за асортиментом згідно тижневого перспективного меню. Забезпечити харчоблок необхідним холодильне-технологічним обладнанням. Видача готових страв здійснюється Виконавцем через їдальню у місці надання послуг їдалень. Проводити щоденний бракераж готових страв за участю працівників закладу у відповідності з діючими інструкціями, положеннями про бракераж. Виконавець несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України. Забезпечити надходження готових страв та продуктів харчування до місця надання послуг разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість. Забезпечити у місці надання послуг наявність кваліфікованих працівників з досвідом роботи та своєчасне проходження такими працівниками своєчасного медичного огляду згідно вимог чинного законодавства. Учасники закупівлі зобов’язані у складі тендерної пропозиції письмово гарантувати згоду з умовами закупівлі, визначеними в цій тендерній документації та оголошенні про закупівлю, в тому числі з положеннями щодо якісних та кількісних характеристик предмету закупівлі, а також надати лист в довільній формі - опис технології надання послуг із гарячого харчування підопічних закладу. Учасник на відповідність технічній специфікації та документів, які підтверджують якість запропонованої продукції повинен надати у складі пропозиції наступні документи:

**Інші документи, які мають бути надані учасником у складі тендерної пропозиції на відповідність вимог щодо предмета закупівлі:**

1. Виписка з протоколу засновників (учасників), або наказ про призначення, або довіреність, або доручення, або інший документ, який підтверджує повноваження посадової особи учасника на підписання тендерної пропозиції та договору.

2. Довідка учасника у довільній формі, яка містить відомості про учасника:

а) реквізити (місцезнаходження, телефон для контактів, факс, електронна пошта);

б) керівництво (посада, ПІБ, телефон для контактів);

в) інформація про реквізити банку, за якими буде здійснюватися оплата за договором в разі перемоги.

3. Документ, що підтверджує статус платника податків (витяг з реєстру платників податку на додану вартість, витяг з реєстру платників єдиного податку тощо).

4. Статут або інший установчий документ (для юридичної особи), копію опису із зазначенням коду доступу до результатів надання адміністративних послуг у сфері державної реєстрації, з метою доступу до результатів розгляду документів (наданої редакції Статуту) через портал електронних сервісів юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань відповідно до умов Закону України «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань».

5. Лист у довільній формі за підписом Учасника /або його уповноваженої особи/ та завірений печаткою, в якому зазначається інформація про всі відкриті Учасником рахунки в банківських установах.

6. Довідка або довідки (у разі відкриття рахунків у декількох банках) з обслуговуючого банку або обслуговуючих банків (у разі відкриття рахунків у декількох банках) про відкриття рахунку/рахунків та відсутність (наявність) заборгованості за кредитами (електронна довідка, або оригінал, або завірена копія) датована або датовані не пізніше місячної давнини до дати розкриття тендерної пропозицій, в якій чи яких повинно бути зазначена інформація про наявність або відсутність заборгованості за кредитними договорами та угодами.

7. Надати гарантійний лист, про те, що учасник, в разі визнання його переможцем процедури закупівлі, в 10-ти денний термін після підписання договору про закупівлю зареєструє потужності оператора ринку за місцем надання послуг (за адресою харчоблоку Замовника).

8. Копію ліцензії або документа дозвільного характеру (у разі їх наявності) на провадження певного виду господарської діяльності, якщо отримання дозволу або ліцензії на провадження такого виду діяльності передбачено законом.

9.Сертифікат ДСТУ ISO 14001:2015 Системи екологічного управління, виданого на ім’я учасника,діючий на дату подання тендерної пропозиції. Організація що видала вище перераховані документи повинна мати акредитацію по категорії “Громадське харчування”

10. Копію акту Держпродспоживслужби, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.08.2019 року № 446 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР») на всі складські приміщення, що зазначені учасником у тендерній пропозиції.

11. З метою дослідження вимог санітарії та гігієни під час карантинних заходів надати Витяг з Державного реєстру потужностей операторів ринку щодо наявності зареєстрованої потужності за місцезнаходженням складського приміщення, інформацію про який надає учасник у складі пропозиції.

12. На виконання пункту 2 частини 2 ст. 20 Закону України №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Учасник у складі тендерної пропозиції надає скановану з оригіналу довідку у довільній формі за власноручним підписом уповноваженої особи Учасника та завірену печаткою (за наявності та у разі її використання) про те, що Учасник забезпечив належну підготовку однієї або декількох осіб, яка(і) відповідальна(і) за розробку, впровадження та застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках під час виробництва та/або обігу харчових продуктів.

Кількість підопічних – **350 чоловік (Загальний стіл)**

*Кількість підопічних на протязі доби змінюється відповідно до реальної потреби Замовника* Кількість днів харчування – **306 день.**

Всього: **107100 чоловіко/днів**

Учасник у пропозиції також враховує необхідність виконання послуг у вихідні та святкові дні.

Видача готових страв повинна проводитися за таким графіком:

*Сніданок з 08:00 до 08:30*

*Обід з 12:00 до 12:40*

*Полудень з 16:30 до 17:00*

*Вечеря з 18:30 до 19:00*

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

-Учасник надає у складі пропозиції гарантійний лист в довільній формі - опис технології застосування заходів із захисту довкілля (на виконання п.3 ч.2 ст. 22 Закону України «Про публічні закупівлі») та діючий договір про видалення та утилізацію харчових відходів, стороною якого є учасник.

- Учасник зобов’язаний під час надання послуг в обов’язковому порядку застосовувати постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

Видача готових страв здійснюється Виконавцем через їдальню у місці надання послуг з організації харчування.

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

«Збірником рецептур став для підприємств громадського харчування» за редакцією Здобнова О.І., Циганенко В.О., 2010 р.

Постановою Кабінету Міністрів України від 13.03.2002 року № 324 «Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах, сфери управління Міністерства праці та соціальної політики».

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 № 771/97-ВР.

Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 № 280 щодо медичних оглядів.

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

- Виконавець здійснює відшкодування спожитих комунальних послуг (енергоносії: електрична енергія, водопостачання та водовідведення, опалення, вивіз ТПВ та інші енергоносії) під час надання послуг за цінами постачальників таких послуг в обсягах, які узгоджуються Виконавцем та Замовником кожного місяця у актах споживання за їх підписом.

- Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні супроводжуватися якісними посвідченнями (декларацією виробника) та товарно-транспортними накладними згідно із ст. 37 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

- Протягом надання послуг Учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку Замовника.

- Протягом надання послуг Учасник повинен забезпечувати схоронність приміщень та обладнання Замовника, які використовуються Учасником під час надання послуг. У разі необхідності здійснювати відшкодування завданих збитків.

- Учасник несе відповідальність за якість приготування страв на закріпленому об’єкті.