**ДОДАТОК 2**

**ДО ТЕНДЕРНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

*У разі, якщо нижче по тексту технічні специфікації містять посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва. - читати "або еквівалент".*

|  |  |
| --- | --- |
| **Послуги з організації шкільного харчування**  **(Код ДК 021:2015 (CPV): 55520000-1 – Кейтерингові послуги)**  Закупівля проводиться для харчування учнів 1-4 класів, учнів пільгових категорій в навчальних закладах, а також для харчування дітей, які відвідують групи продовженого дня. | |
| **Загальна кількість дітоднів** | **67 821** |
| Кількість робочих днів | 141 |
| Кількість обідів, які готуються для дітей | 481, із яких:   * *Для дітей 1-4 класів, та пільгових категорій 5-11 класів – 303* * *Дітей, які відвідують групи продовженого дня - 178* |

Кількість учнів та днів може варіюватися впродовж навчального року, тому специфікація може коригуватися.

Розрахунки із Виконавцем будуть проводитися по факту наданих послуг, із врахуванням кількості фактично виданих обідів.

Послуги надаються для таких начальних закладів:

*1) Сокільницький ліцей ім. І. Я. Франка Сокільницької сільської ради (81130, Україна, Львівська область, Львівський район, село Сокільники, вулиця Д. Галицького, будинок 16Б);*

*2) Годовицький ліцей Сокільницької сільської ради (81117, Україна, Львівська область, Львівський район, село Годовиця, вулиця Шевченка, будинок 2);*

*3) Басівська початкова школа Сокільницької сільської ради (81116, Україна, Львівська область, Львівський район, село Басівка, вулиця Зелена, будинок 127).*

**ВИМОГИ ЩОДО НАДАННЯ ПОСЛУГ З ОРГАНІЗАЦІЇ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ**

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування. Учасник процедури закупівлі також враховує, що протягом року може змінюватися віковий та кількісний склад учнів.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів й прибирання столів. Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, а також інші необхідні документи. Персонал повинен проходити гігієнічне навчання.

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні відповідно до законодавства документи, що підтверджують їх якість та безпечність, відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів.

Під час надання послуг і приготування їжі учасник повинен забезпечити безперешкодний доступ на харчоблок працівників замовника, які здійснюють контроль й нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації, використання харчових продуктів.

Учасник повинен проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника навчального закладу 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.

Протягом надання послуг учасник повинен вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки, а також забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового і кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального й санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, необхідним для роботи технологічним обладнанням (розділові металеві столи, холодильники, ваги для готової продукції, плити, сковороди, витяжки тощо). З метою запобігання зриву харчування необхідно відповідне обладнання при потребі мати в наявності до укладення договору та встановити за один робочий день до підписання договору.

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає вимогам наступних нормативних документів:

* постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами);
* постанови Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 року № 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» (із змінами);
* Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (із змінами);

**Для підтвердження якості послуг, які пропонує надати учасник цієї процедури закупівлі, у складі його тендерної пропозиції повинні бути завантажені наступні документи:**

1. Інформацію про запровадження системи НАССР, а саме:

* сертифікат учасника (чи уповноваженої особи учасника) щодо системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), яким підтверджується факт проходження навчання з питань розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР відповідно до вимог законодавства України у сфері безпечності харчових продуктів;
* наказ про створення в учасника робочої групи з розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок (система- НАССР);
* договір, який підтверджує отримання учасником консультацій у вигляді Аудиту СЗШ перед початком розробки системи безпечності, проведення навчання персоналу щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР).

1. Ціна тендерної пропозиції повинна включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду тощо, про що учасник процедури закупівлі у складі своєї тендерної пропозиції повинен надати гарантійний лист.

***Для підтвердження згоди із нижче запропонованим примірним меню, учасники цієї процедури закупівлі повинні подати у складі своєї тендерної пропозиції примірне чотиритижневе сезонне меню, погоджене з територіальним органом Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (з урахуванням положень постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами й доповненнями).***

|  |
| --- |
| **• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».** |

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Найменування страв** | | |  |
|  |  | | | Вихід, гр |
|  | **1-й тиждень** | | |  |
| **1** | **2** | | | **3** |
|  | **Понеділок** | | |  |
|  | Салат з капусти з зеленим горошком та насінням | | | 40 |
|  | Січеники | | | 50 |
|  | Картопляне пюре з орегано | | | 140 |
|  | Чай | | | 200 |
|  | Хліб житній | | | 30 |
| **Всього** | |  | | **460** |
|  | **Вівторок** | | |  |
|  | Капуста тушкована |  |  | 40 |
|  | Курячі нагенси |  |  | 50 |
|  | Гречана каша |  |  | 140 |
|  | Хліб цільнозерновий |  |  | 30 |
|  | Компот з сухофруктів |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **455** |
|  | **Середа** |  |  |  |
|  | Салат з морквою та імбирем |  |  | 40 |
|  | Макарони відварні |  |  | 140 |
|  | Курясе стегно в гірчичному соусі |  |  | 50 |
|  | Кава з молоком |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **456** |
|  | **Четвер** |  |  |  |
|  | Салат з буряка та селери |  |  | 40 |
|  | Шніцель |  |  | 50 |
|  | Відварена картопля з вершковим маслом |  |  | 140 |
|  | Чай з шипшиною |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **553** |
|  | **П'ятниця** |  |  |  |
|  | Салат з капусти та зеленим горошком |  |  | 40 |
|  | Котлети рибні |  |  | 50 |
|  | Рис (розсипчастий) з орегано |  |  | 140 |
|  | Узвар з суміші сухофруктів (без цукру) |  |  | 200 |
|  | Хліб житній |  |  | 30 |
| **Всього** | |  |  | **516** |
|  |  |  |  |  |
|  | **2-й тиждень** |  |  |  |
| **1** | **2** |  |  | **3** |
|  | **Понеділок** |  |  |  |
|  | Оладки з яблуками та фруктовою поливкою |  |  | 150 |
|  | Какао з молоком |  |  | 200 |
|  | Фрукти |  |  | 50 |
| **Всього** | |  |  | **397** |
|  | **Вівторок** |  |  |  |
|  | Салат з вареного буряка |  |  | 40 |
|  | Болоньєзе |  |  | 50 |
|  | Макарони відварні |  |  | 140 |
|  | Чай з лимоном |  |  | 200 |
|  | Хліб цільнозерновий |  |  | 30 |
| **Всього** | |  |  | **559** |
|  | **Середа** |  |  |  |
|  | Салат з яйцем, зеленим горошком та кукурузкою |  |  | 50 |
|  | Риба смажена |  |  | 50 |
|  | Гречана каша |  |  | 140 |
|  | Хліб житній |  |  | 30 |
|  | Чай з шипшиною |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **500** |
|  | **Четвер** |  |  |  |
|  | Cалат з буряка з ароматною олією |  |  | 50 |
|  | Січеники |  |  | 50 |
|  | Булгур (розсипчастий) або картопляне пюре |  |  | 140 |
|  | Узвар з суміші сухофруктів (без цукру) |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **552** |
|  | **П'ятниця** |  |  |  |
|  | Вінегрет або салат овочевий |  |  | 50 |
|  | Чахобілі з куркою |  |  | 50 |
|  | Картопляне пюре з орегано |  |  | 140 |
|  | Хліб житній |  |  | 30 |
|  | Чай з лимоном |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **555** |
|  |  |  |  |  |
|  | **3-й тиждень** |  |  |  |
| **1** | **2** |  |  | **3** |
|  | **Понеділок** |  |  |  |
|  | Салат з морквою |  |  | 50 |
|  | Плов з булгура обо рису |  |  | 180 |
|  | Хліб житній |  |  | 30 |
|  | Кава з молоком |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **468** |
|  | **Вівторок** |  |  |  |
|  | Салат з капусти |  |  | 50 |
|  | Січеники |  |  |  |
|  | Макарони віфдварні |  |  | 140 |
|  | Чай з лимоном |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **486** |
|  | **Середа** |  |  |  |
|  | Капуста тушкована |  |  | 50 |
|  | Бефстроганов з вареної яловичини |  |  | 50 |
|  | Гречана каша |  |  | 140 |
|  | Чай з лимоном |  |  | 200 |
|  | Хліб цільнозерновий |  |  | 30 |
| **Всього** | |  |  | **564** |
|  |  |  |  |  |
|  | **Четвер** |  |  |  |
|  | Салат з вареного буряка |  |  | 50 |
|  | Биточки в соусі |  |  | 50 |
|  | Відварена картопля з вершковим маслом |  |  | 140 |
|  | Хліб житній |  |  | 30 |
|  | Узвар з суміші сухофруктів (без цукру) |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **578** |
|  | **П'ятниця** |  |  |  |
|  | Вінегрет або салат овочевий |  |  | 50 |
|  | Картопляне пюре |  |  | 140 |
|  | Рибні нагетси |  |  | 50 |
|  | Чай з шипшиною |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **474** |
|  |  |  |  |  |
|  | **4-й тиждень** |  |  |  |
| **1** | **2** |  |  | **3** |
|  | **Понеділок** |  |  |  |
|  | Салат з капусти, яблуком та селерою |  |  | 50 |
|  | Січеники |  |  | 50 |
|  | Картопляне пюре |  |  | 140 |
|  | Хліб житній |  |  | 30 |
|  | Чай з лимоном |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **605** |
|  | **Вівторок** |  |  |  |
|  | Оладки з яблуками та фруктовою поливкою |  |  | 150 |
|  | Какао з молоком |  |  | 200 |
|  | Фрукти |  |  | 50 |
| **Всього** | |  |  | **389** |
|  | **Середа** |  |  |  |
|  | Салат з вареного буряка та цибулею |  |  | 50 |
|  | Курячі нагерси |  |  | 50 |
|  | Картопля запечена з куркумою |  |  | 140 |
|  | Чай з шипшиною |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **440** |
|  | **Четвер** |  |  |  |
|  | Вінігрет обо салат овочевий |  |  | 40 |
|  | Макарони відварні |  |  | 140 |
|  | Фрикадельки м'ясні |  |  | 50 |
|  | Чай |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **495** |
|  | **П'ятниця** |  |  |  |
|  | Салат з квашеними огірками та свіжою капустою |  |  | 50 |
|  | Риба тушкована з овочами або риба смажена |  |  | 50 |
|  | Гречана каша |  |  | 140 |
|  | Хліб житній |  |  | 30 |
|  | Узвар з суміші сухофруктів (без цукру) |  |  | 200 |
| **Всього** | |  |  | **572** |