**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі***

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**Послуги з організації харчування
(згідно код ДК 2015: 55320000-9 Послуги з організації харчування)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Перелік послуг** | **Од.****виміру** | **Кількість** | **Ціна за одиницю, грн.****з/без ПДВ** | **Вартість, грн.****з/без ПДВ** |
| **1.** | Харчування учнів 1-4 класів (сніданок) | Дітодні | 11 110 |  |  |
| **2.** | Харчування учнів пільгових категорій 1-4 класів (сніданок) | Дітодні | 1 650  |  |  |
| **3.** | Харчування дітей пільгових категорій 5-11 класів | Дітодні | 1925 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| ВСЬОГО: |  |  |  |

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей,  а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

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) та сезонність (осінь, зима, весна, літо).

Учасник у тендерній пропозиції **повинен надати примірне чотиритижневе меню**, погоджене з органами Держпродспоживслужби. Меню повинно відповідати нормам діючого законодавства та вимогам Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Послу з організації гарячого харчування та роботи буфета, а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоків закладів загальної середньої освіти. Ціна послуг та буфетної продукції має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, відшкодування комунальних послуг тощо. Ціна послуг та буфетної продукції повинна включати в себе всі податки та збори, обов’язкові платежі.

Кількість учнів може змінюватися  відповідно до фактичного відвідування.

Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів, а також необхідність в організації дієтичного харчування, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі та потребі у дієтичному харчуванні.

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

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.

Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші необхідні документи, в т.ч. і документи про відповідну професійну освіту оформлені у відповідності до діючого законодавства. Персонал повинен пройти гігієнічне навчання зі здачею заліку з гігієнічних знань.

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.

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника школи 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 (у  відповідності до вимог п.24 постанови 305). та забезпечити дотримання вимог щодо відбору  і  зберігання добових проб страв.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки, відшкодування комунальних послуг.

Надання послуг повинно здійснюватися лише при наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку замовника. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

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

Вимогам Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»

Вимогам Закону України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-V

Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість,  затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 116  від 02 лютого 2011 року (із змінами).

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

Наказу 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».

Виконавець несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

Учасник повинен надати калькуляцію (розрахунок) вартості послуг з харчування учнів у закладах загальної середньої освіти одного дітодня з обов’язковим зазначенням розміру торгівельної надбавки, за формою, наведеною у *Таблиці 1*

***Таблиця 1***

**КАЛЬКУЛЯЦІЯ**

вартості послуг з харчування учнів у закладах загальної середньої освіти м. Ніжина

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(назва учасника торгів)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування витрат | Розмір витрат,грн. | **Співвідношення** **у відсотковому вираженні**  |
|  | **Ціна пропозиції**  |  |  |
| 1. | Витрати на придбання продуктів харчування |  |  |
| 2. | **Розмір торгівельної надбавки (націнки)** |  |  |
| 3. | **Відсоткове значення розміру надбавки (націнки) до вартості сировини, %** |  |  |

**ЗАКЛАДИ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ , ЩО МАЮТЬ ХАРЧОБЛОК:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заклад** | **Адреса закладу** |
| Ніжинська гімназія № 2 Ніжинської міської ради Чернігівської області | вул. Шевченка, 56 |

**Приблизне чотиритижневе сезонне меню на 2024 рік**

**1. Приблизне чотиритижневе сезонне меню для харчування учнів 1-4 класів закладів загальної середньої освіти (сніданки):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептурита джерело походження | Дні тижня/ Найменування страв | Вихід | **Енерг.цінність в ккал/****Білки, жири, вуглеводи** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Перший тижденьПонеділок........Вівторок...........Середа..............Четвер..............П’ятниця.........\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Другий тижденьПонеділок........Вівторок...........Середа..............Четвер..............П’ятниця......... |  |  |

**2. Приблизне чотиритижневе сезонне меню харчування учнів пільгових категорій 1-4 класів закладів загальної середньої освіти (сніданки):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептурита джерело походження | Дні тижня/ Найменування страв | Вихід | **Енерг.цінність в ккал/****Білки, жири, вуглеводи** |
|  | Перший тижденьПонеділок........Вівторок...........Середа..............Четвер..............П’ятниця.........\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Другий тижденьПонеділок........Вівторок...........Середа..............Четвер..............П’ятниця......... |  |  |

 **3. Приблизне чотиритижневе сезонне меню харчування учнів пільгових категорій 5-11 класів закладів загальної середньої освіти (сніданки):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептурита джерело походження | Найменування страв | Вихід | **Енерг.цінність в ккал/****Білки, жири, вуглеводи** |
|  | Перший тижденьПонеділок........Вівторок...........Середа..............Четвер..............П’ятниця.........\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Другий тижденьПонеділок........Вівторок...........Середа..............Четвер..............П’ятниця......... |  |  |

*За відсутності будь якого виду продукту, для збереження харчової та біологічної цінності, належить провести заміну, керуючись переліком блюд, включених в збірник рецептур блюд для харчування школярів.*

*Дозволяється заміна гарнірів з круп, напоїв, борошняних виробів, м’ясних, фруктів рівноцінними продуктами за біологічною цінністю та вартістю блюд.*