**ДОДАТОК № 2**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

Кейтерингові послуги (Послуги з організації харчування учнів пільгових категорій) повинні надаватися з дотриманням вимог встановлених:

1. Порядком 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, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 305 від 24 березня 2021 року (зі змінами).

2. Норм харчування, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України № 1591 від 22 листопада 2004 року.

3. Порядком організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженим спільним Наказом Міністерства охорони здоров’я України та Міністерства освіти і науки України № 242/329 від 01 червня 2005 року.

4. Вимогами щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), затвердженими Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 р. (зі змінами).

5. Вимогами наказу Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти».

6. Постановою Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 № 1178 «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування».

В складі пропозиції на підтвердження відповідності встановленим технічним, якісним та кількісним характеристикам Учасники мають подати:

1. розроблене та затверджене у встановленому порядку **примірне двотижневе меню**, яке забезпечить виконання натуральних норм учнів відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004р. №1591 (додаток №7) «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», погоджене з територіальним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби.

Примірне двотижневе меню розраховано для одноразового гарячого харчування як орієнтовне меню для складання щоденних меню, в залежності від вартості харчування з урахуванням сезонності, ціни, економічної ситуації.

1. Гарантійний лист Учасника (у довільній формі)щодо можливості забезпечення якісних послуг в повному обсязі.

Учасники при формуванні цінової пропозиції повинні орієнтуватися на середньоринкові ціни та гарантувати надання якісного харчування відповідно до вікових норм, затверджених Постановою КМУ №1591 від 22.11.2004р.

**Переможець торгів бере на себе зобов’язання:**

* забезпечити приготування страв високої якості,
* забезпечити впровадження системи харчової безпеки, заснованої на принципах НАССР (системи аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок);
* проводити щоденно бракераж страв за участю працівників закладу у відповідності з діючим положенням про бракераж на підприємствах громадського харчування;
* забезпечити продуктами харчування згідно меню, дотримуватись технології приготування страв, правил особистої гігієни працівниками;
* забезпечити суворе дотримання правил приймання продуктів, що отримує персонал, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються (термін реалізації продуктів на момент отримання має бути не менше 70%). Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції **покладається на Учасника**, що забезпечує харчування учнів;
* забезпечити належне санітарне утримання виробничих приміщень, технологічного, холодильного обладнання та інвентарю, за потреби (у разі несправності або пошкодження) проводити технічне обслуговування технологічного та холодильного обладнання;
* забезпечити їдальню ***кваліфікованими кадрами***, які мають професійну освіту, згідно норм;
* забезпечити кухонним та столовим посудом у достатній кількості, кухонним інвентарем, спецодягом для працівників, миючими та дезінфікуючими засобами згідно діючих норм;
* слідкувати за своєчасним і обов’язковим проходження працівниками їдальні медогляду;
* забезпечити наявність технологічних карток та іншої нормативно – технологічної документації відповідно до вимог чинного законодавства;
* надавати працівникам копії сертифікатів якості на продукти, з яких готуються страви.

В ціну Послуги включаються витрати на придбання продовольчих товарів, транспортування, приготування їжі, страхування, сплату мита, податків та інших зборів та обов’язкових платежів з урахуванням усіх своїх витрат.

Не врахована Учасником вартість окремих послуг не сплачується Замовником окремо, а витрати на їх виконання вважаються врахованими у загальній ціні його пропозиції конкурсних торгів.

Згідно вимог бюджетного законодавства, оплата за надану послугу проводиться післяплатою.

У разі наявності у Замовника інформації щодо отримання Учасником штрафних санкцій за неналежне виконання або невиконання аналогічних договорів, Замовник залишає за собою право відхилити пропозицію такого Учасника.

***Тендерна пропозиція, що не відповідає вимогам Додатку 2 до Тендерної документації буде відхилена як така, що не відповідає умовам технічної специфікації та іншим вимогам щодо предмета закупівлі Тендерної документації***