**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

*(****ДК 021:2015: 55510000-8 Послуги їдалень (послуги шкільних їдалень)***

|  |  |
| --- | --- |
| Назва предмета закупівлі | ***послуги шкільних їдалень*** |
| Код ДК 021:2015 | ***ДК 021:2015: 55510000-8 Послуги їдалень*** |
| Назва послуги номенклатурної позиції предмета закупівлі та код послуги, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі | ***ДК 021:2015: 55510000-8 Послуги їдалень (послуги шкільних їдалень)*** |
| Місце поставки товару | 27400, Україна, Кіровоградська область, м. Знам’янка, Установи замовника відповідно Додатку 7 ТД. |
| Строк поставки товару | *до 31.12. 2023 року включно* |

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, тому Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірних чотиритижневих меню, що вказані в **Додатку 7**. Послуги шкільних їдалень (послуги гарячого харчування) та приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоків навчальних закладів міста згідно лотів, які вказані в **Додатку 7.**

Ціна послуг має включати в себе податки та збори, обов’язкові платежі, витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо.

Відповідно до рішення виконавчого комітету Знам’янської міської ради від 27.12.2022 № 364 «Про організацію харчування учнів у закладах загальної середньої освіти громади на 2023 рік »

* Вартість безоплатного одноразового харчування дітей 1-4 класів, в закладах загальної середньої освіти, відповідно до норм споживання основних груп харчових продуктів становить - **21,00 грн.**

Кількість учнів на протязі доби змінюється відповідно до реальної потреби Замовника. Орієнтована кількість дітей вказана в **Додатку 7.**

Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі. Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей.

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

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, мати всі необхідні документи щодо підтвердження їх якості.

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

Протягом надання послуг Учасник повинен забезпечувати їдальню необхідним посудом, кухонним інвентарем, сан. спецодягом, 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.

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

Учасник повинен передбачити проведення лабораторних висновків: санітарно-мікробіологічне дослідження водопровідної води, змиви, дослідження перших та других блюд, салатів, дослідження готової страв, дослідження проб харчових продуктів, мікроклімат приміщень харчоблоку.

На вимогу Замовника Учасник повинен представляти документи, що підтверджують якість усіх продуктів харчування, які використовуються для надання послуг.

Учасник повинен надавати Замовнику послуги, якість яких відповідає вимогам чинного Законодавства.

Окрім того, Учасник обов’язково у складі тендерної пропозиції повинен надати документи, форма яких зазначена у Додатках № 4, 5, 6 та надати затверджені власним підписом запропоновані у Додатку 7 до ТД меню.