**Додаток 2**

 До тендерної документації

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

*(назва предмета закупівлі)*

| Назва предмета закупівлі | ***Послуги. Організація гарячого харчування дітей пільгових категорій у шкільних їдальнях закладів загальної середньої освіти.*** |
| --- | --- |
| Код ДК 021:2015 | Послуги з організації харчування школярів ДК 021:2015 : 55510000-8 – послуги їдалень  *(Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій*). |
| Назва послуги номенклатурної позиції предмета закупівлі та код послуги, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі *(зазначається у разі закупівлі послуг)* | Послуги з організації харчування школярів ДК 021:2015 : 55510000-8 – послуги їдалень  *(Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій*). |
|  Обсяг надання послуг  | *1 послуга з організації харчування учнів пільгових категорій (5 разів на день/ 6 міс.) (6300 порцій).* |
| Місце надання послуг  | Місцем надання послуг є заклади освіти відділу освіти, молоді і спорту Бережанської міської ради:- Бережанський ліцей №1 - м.Бережани, вул. Гімназійна 2, 47501;* - Бережанський ліцей ім. Віталія Скакуна - м.Бережани, вул. Садова 5, 47501.
 |
| Строк надання послуг  | *до 31 грудня 2024 року включно* |

Технічні, якісні характеристики предмету закупівлі та технічна специфікація до предмету закупівлі визначені відповідно до потреб замовника, з урахуванням вимог, визначених частиною четвертою статті 5, статті 23 Закону «Про публічні закупівлі», Постановою КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення, наказом Мінекономіки №2208 від 30.10.2020 р. «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти», наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 (зі змінами) (далі – Примірна методика).

Розрахунок вартості послуг з організації харчування дітей здійснюється виходячи з орієнтованого набору продуктів на день у грамах**. Кількість днів харчування – 180.**

Послуги з організації гарячого харчування повинні надаватись безпосередньо на базі їдалень закладів освіти з використанням власного обладнання та обладнання цих закладів. Замовник, у разі потреби, надає в оренду приміщення, технологічне обладнання харчоблоків закладів освіти.

 До ціни пропозиції конкурсних торгів включаються податки і збори (обов’язкові платежі), що сплачуються або мають бути сплачені, а також інші витрати, передбачені для послуг даного виду, з урахуванням особливостей, зазначених в документації конкурсних торгів, а саме: витрати на закупівлю продуктів, транспортні витрати, приготування їжі, а також витрати на прибирання та миття посуду, заробітна платня робітників, податки до бюджету, комунальні послуги, та інші обов’язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені. До розрахунку ціни входять усі види послуг, у тому числі й ті, які доручатимуться для виконання третім особам. Не врахована Учасником вартість окремих послуг не сплачується Замовником окремо та вважається врахованою у ціні його пропозиції конкурсних торгів.

 Учасник, що виявив намір взяти участь у торгах відповідає за одержання будь-яких та всіх необхідних дозволів, ліцензій, сертифікатів (у тому числі експортних та імпортних) та інших документів, пов’язаних із поданням пропозиції конкурсних торгів, та самостійно несе всі витрати на їх отримання.

Харчування, що надається, повинно бути якісним та відповідати вимогам діючих стандартів та розробленого двотижневого меню (примірник двохтижневого меню обов’язково надається в тендерні пропозиції учасника).

 Продукти, з яких готуються страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів. Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість.

 Відповідальність за якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на учасника, що забезпечує харчування учнів.

 **Комплекс послуг з організації харчування дітей включає:**

- забезпечення дітей харчуванням за взаємоузгодженим графіком.

- забезпечення приготування обідів, проведення бракеражу страв у відповідності з діючими положеннями про бракераж на підприємствах громадського харчування.

- забезпечення їдалень закладів, де буде проводитись харчування дітей столовим посудом, приборами, кухонним інвентарем , спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами згідно норм чинного законодавства.

- забезпечення їдалень усіма необхідними продуктами харчування, що мають сертифікати відповідності та висновки.

- надання автотранспорту для доставки необхідних продуктів з базового підприємства до їдалень.

- забезпечення здійснення контролю за якістю сировини, готовими продуктами, санітарним станом шкільних їдалень відповідними органами.

 *Вартість (обіду) для учнів пільгових категорій з урахуванням націнки не повинна перевищувати 40.00 грн.*

Учасник зобов’язаний разом з учнями пільгових категорій надавати послуги з гарячого харчування всім бажаючим учням шкіл.

 ВИМОГИ ЩОДО НАДАННЯ ПОСЛУГ ЇДАЛЕНЬ

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до вікових 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 меню для різних вікових груп та сезонність. Крім послуг їдальні, учасник може забезпечити відповідною дозволеною постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням. Послуги їдалень , а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдальні та харчоблоку навчального закладу. Ціна послуг має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, 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 та, можливо, - лікувального харчування, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному 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 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 (у відповідності до вимог п.24 постанови 305) (учасник у складі пропозиції повинен надати окреме погодження щодо дотримання цієї вимоги) та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки, а також забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, а також необхідним для роботи технологічним обладнанням (розділові металеві столи, холодильники двокамерні, ваги для готової продукції, плита газова побутова, сковороди, витяжки тощо). З метою запобігання зриву харчування необхідно: зазначене обладнання та інше при потребі мати в наявності до укладення договору та встановити за один робочий день до підписання договору, про що учасник у складі тендерної пропозиції надає окреме погодження за підписом керівника або особи уповноваженої учасником на підписання тендерної пропозиції.

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.

Учасник повинен передбачити проведення відомчого лабораторного контролю питної води, готових страв, гігієнічних змивів з об’єктів навколишнього середовища, параметрів мікроклімату та освітленості в приміщеннях харчоблоку.

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 узгодити примірне сезонне меню для учнів із Замовником під час заключення договору.

Учасник повинен надавати харчування для учнів 5 разів на день.

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

Вимогам спільного наказу Міністерства охорони здоров’я України, Міністерства освіти і науки України 242/329 від 01.06.2005 «Про порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

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 Закон 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.