**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 гарячого харчування здобувачів освіти 1-5 класів закладів загальної середньої освіти, вихованців НБДЮ у літній період (згідно код ДК 2015: 55320000-9 Послуги з організації харчування)***

1. Харчування дітей у закладах загальної середньої освіти здійснюється відповідно:

- **Норм та Порядку** організації харчування у закладах освіти згідно діючого нормативного законодавства. Дотримання вимог Постанови КМУ від 24 березня 2021 р. № 305«Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

- Закону України [«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин»](https://edz.mcfr.ua/npd-doc?npmid=94&npid=54491) від 18.05.2017 № 2042-VIII,

- Закону України [«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»](https://edz.mcfr.ua/npd-doc?npmid=94&npid=53916&anchor=dfasdnvg1k#dfasdnvg1k) від 23.12.1997 № 771/97-ВР . Дотримання основних вимог НАССР.

- Наказу Мінагрополітики [«Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин»](https://edz.mcfr.ua/npd-doc?npmid=94&npid=51671&anchor=dfasx8kemy#dfasx8kemy) від 08.08.2019 № 447

- Наказу Мінагрополітики [«Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР»](https://edz.mcfr.ua/npd-doc?npmid=94&npid=37315&anchor=bssPhr4#bssPhr4) від 08.08.2019 № 446

- [Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб’єктам](https://edz.mcfr.ua/npd-doc?npmid=94&npid=41351&anchor=dfasrkm8yx#dfasrkm8yx), затвердженого наказом Мінагрополітики від 10.02.2016 № 39

- Методичних рекомендацій щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти ([наказом Мінекономіки від 30.10.2020 № 2208](https://radnuk.com.ua/pravova-baza/nakaz-minekonomiky-pro-zatverdzhennia-metodychnykh-rekomendatsij-shchodo-metodolohii-osoblyvostej-zdijsnennia-zakupivel-u-sferi-orhanizatsii-kharchuvannia-v-zakladakh-osvity/))

2. Наявність досвіду праці підприємства в галузі  організації харчування дітей в  **закладах загальної середньої освіти** не менше 2 років.

3. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на постачальника, що забезпечує харчування учнів. Приготування їжі повинно здійснюватися відповідно до діючих збірників рецептур блюд для харчування школярів. Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість.

4. Обов’язкове проведення щоденного бракеражу страв за участю медичного  працівника (або відповідального працівника) школи, згідно з діючим положенням про бракераж на підприємствах громадського харчування. Ведення журналу бракеражу сирої продукції та ін. затвердженої документації.

5. Харчування учнів повинно здійснюватись незалежно від наявності у школі приміщення та обладнання для приготування їжі. В школи, в яких відсутні умови для приготування їжі, здійснювати транспортування готових страв в термосах із базової шкільної їдальні транспортом постачальника. Транспортні витрати покладаються на постачальника.

6. Для забезпечення нагляду за організацією роботи шкільних їдалень згідно з вимогами інструктивно-нормативних документів, мати в своєму штаті технологічну службу(технолога).

7. Працівники, пов’язані з організацією харчування, проходять обов’язковий медичний огляд відповідно до чинного законодавства.

8. Забезпечення їдалень столовим посудом, приборами, кухонним інвентарем, спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами у відповідності до діючих норм.

9. Постачальник зобов’язаний щомісяця, не пізніше ніж за 3 дні до закінчення місяця, вивіряти розрахунки і не допускати дебіторсько – кредиторської заборгованості, а на кінець кварталу розрахунки проводяться повністю із звіренням взаємних розрахунків.

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Одиниці виміру** | **Кількість** |
| Харчування здобувачів освіти 1-5 класів закладів загальної середньої освіти, вихованців НБДЮ у літній період (сніданок, обід) | діто/днів | 13944 |
| **Разом :** |  | 13944 |

1. **Учасник забезпечує організацію харчування відповідно до затверджених чинним законодавством Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.**

1.Учасник забезпечує наявність журналу щоденного огляду працівників харчоблоку на гнійничкові захворювання та аптечок для надання первинної медичної допомоги.

- Учасник забезпечує контроль за дотриманням працівниками правил особистої гігієни, дотримання санітарно-гігієнічних заходів.

- Учасник самостійно поставляє продукти харчування для приготування їжі. Автотранспорт учасника повинен бути придатний для доставки продуктів харчування, що швидко псуються.

- Учасник забезпечує приготування страв високої якості за місцем знаходження харчоблоку закладу освіти.

- Учасник надає через шкільні їдальні дітям збалансоване харчування. Набір продуктів харчування для приготування страв у школах обов’язково має відповідати діючим нормам харчування в закладах освіти.

- Учасник забезпечує неухильне дотримання примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу.

- Учасник забезпечує суворе дотримання правил прийому продуктів харчування, наявність документів, підтверджуючих якість продуктів, а також умов, термінів зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються, згідно норм діючого законодавства.

- Учасник виконує вимоги санітарних правил і норм при обробці сировини та виготовленні страв та виробів.

2. Наявність столового посуду і кухонного інвентарю згідно з нормами забезпечення їдалень для організації гарячого харчування;

3. Наявність миючих та дезінфікуючих засобів згідно санітарних норм і правил для забезпечення шкільних їдалень;

4. Забезпечення робітників спецодягом, масками, щитками та ін. згідно санітарних норм і правил для відповідних підприємств;

5. Наявність належної бази для ведення бухгалтерського обліку наданих послуг з харчування учнів, з обов'язковою розшифровкою за пільговими, до 10 числа наступного за звітним місяця проводити звірку взаєморозрахунків за надане харчування.

6. Можливість надання відстрочки платежу на строк відповідного надходження бюджетних коштів, але не більше ніж на 30 к. д.

7. При підготовці пропозиції (примірного двотижневого меню), учасник повинен керуватись нормами діючого законодавства.

8. Строк надання послуг – 1 зміна – з 04.06.2024р по 21.06.2024р.

2 зміна – з 25.06.2024р по 12.07.2024р.

Мережа таборів з денним перебуванням на 2024 рік на базі закладів загальної середньої освіти, Ніжинського будинку дітей та юнацтва

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва табору з денним перебуванням, заклад | Адреса, телефон | Дата роботи | Кількість дітей | |
| усього | категорійні |
| 1 | «Соколятко», гімназія № 1 (у т.ч. гімназії № 5,6,13, ЗОШ № 7) | вул. Гребінки,4  2-34-67 | 04.06-21.06.2024 | 202 | 92 |
| 2 | «Посмішка», гімназія  № 10 | вул. Станіслава Прощенка, 54,  4-15-27 | 04.06-21.06.2024 | 276 | 121 |
| 3 | «Сонечко», ЗОШ І-ІІІ ст. №15 (у т.ч. гімназія № 14) | вул. Об’їжджа, 123  3-14-42 | 04.06-21.06.2024 | 226 | 74 |
| 4 | «Зоряний», ННВК № 16 (у т.ч. гімназія №9,  ЗОШ № 11) | вул. Мацієвського Олександра, 11  3-12-03 | 04.06-21.06.2024 | 133 | 42 |
| 5 | «Лісовичок», гімназія  № 17 | вул. Прилуцька, 162; 2-67-85 | 04.06-21.06.2024 | 83 | 45 |
| 6 | «Tvorchi», Ніжинський Будинок дітей та юнацтва | вул. Богуна, 14-Б,  7-19-15 | 25.06-12.07.2024 | 76 | 29 |
|  | **Усього** |  |  | **996** | **403** |

Учасник повинен надати калькуляцію (розрахунок) вартості послуг з харчування дітей в таборах з денним перебуванням одного діто/дня з обов’язковим зазначенням розміру торгівельної надбавки, за формою, наведеною у *Таблиці 1*

***Таблиця 1***

**КАЛЬКУЛЯЦІЯ**

вартості послуг з харчування учнів, вихованців у таборах з денним перебуванням в 2024р.

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

*(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, %** |  |  |

**Приблизне меню для організації гарячого харчування здобувачів освіти 1-5 класів закладів загальної середньої освіти, вихованців НБДЮ у літній період (сніданок, обід) 2024р.**

**Приблизне меню для організації гарячого харчування здобувачів освіти 1-5 класів закладів загальної середньої освіти, вихованців НБДЮ у літній період 2024р. (сніданки):**

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

**2. Приблизне меню для організації гарячого здобувачів освіти 1-5 класів закладів загальної середньої освіти, вихованців НБДЮ у літній період 2024р. (обіди):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептури  та джерело походження | Дні тижня/ Найменування страв | Вихід | **Енерг. цінність в ккал/**  **Білки, жири, вуглеводи** |
|  | Перший тиждень  Понеділок........  Вівторок...........  Середа..............  Четвер..............  П’ятниця.........  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Другий тиждень  Понеділок........  Вівторок...........  Середа..............  Четвер..............  П’ятниця......... |  |  |

**ПРИМІТКА:**

*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.*