**Додаток №2**

**до тендерної документації**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ ТА ДОКУМЕНТИ, ЯКІ ПІДТВЕРДЖУЮТЬ ВІДПОВІДНІСТЬ, У ТОМУ ЧИСЛІ ВІДПОВІДНА ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

***Невиконання вимог цього додатку тендерної документації у пропозиції Учасника призводить до її відхилення.***

**І. Інформація про предмет закупівлі**

|  |  |
| --- | --- |
| Найменування предмета закупівлі | ДК 021:2015 код 55520000-1 – **Кейтерингові послуги** (**Послуги з організації харчування учасників таборів відпочинку при закладах загальної середньої освіти Холмківської сільської ради Ужгородського району Закарпатської області**) |
| Вид предмета закупівлі | послуга |
| Строк надання послуги  Кількість днів харчування  Орієнтовна кількість учасників | з 03.06.- 21.06.2024 року (крім вихідних та 14.06.2024р.)  14 днів  300 дітей |
| Очікувана вартість закупівлі послуг | 378 000 грн. 00 коп. без ПДВ |
| Загальний обсяг закупівлі | 4200 діто/днів |
| Адреси надання послуг: | Ужгородський район, с. Сторониця, вулиця Ужанська,\_\_; с. Шишлівці, вулиця Д.Іштвана, \_\_; с. Коритняни, вулиця Духновича, \_\_\_; с. Концово, вулиця Миру, \_\_\_; с. Холмок, вулиця Кільцева;с. Минай, вулиця Борканюка, \_\_\_\_\_\_\_\_. |

**ІІ. Технічні вимоги до предмета закупівлі**

**Учасник для забезпечення виконання послуг з організації харчування повинен:**

ПОСЛУГИ З ХАРЧУВАННЯ УЧАСНИКІВ ТАБОРІВ ПОВИННІ НАДАВАТИСЯ З ДОТРИМАННЯМ ВИМОГ ВСТАНОВЛЕНИХ:

1. 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»
2. Вимогами Закону України «Про оздоровлення та відпочинок дітей» від 04.09.2008 року № 375-VI;
3. Вимогами Закону України «Про систему громадського здоров’я» від 06.09.2022 №2573-IX.
4. Вимогам Закон України «Про охорону дитинства» від 26.04.2001 № 2402-ІІІ
5. Вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР;
6. 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».

Кейтерингові послуги з харчування учасників таборів відпочинку полягають у забезпеченні **дворазовим** гарячим харчуванням (**сніданок + обід**) в межах виконання норми споживання основних груп продуктів відповідно до постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 № 305 (**Додаток № 5 до норм**).

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 торгів, та самостійно несе всі витрати на їх отримання.

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Приготування готових страв здійснюється з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

Послуги з організації харчування (приготування їжі) в даній закупівлі буде здійснюватися без використання матеріально-технічної бази Замовника. Учасник, як оператор ринку харчових продуктів, здійснює постачання послуг з організації харчування самостійно.

Приготування страв для учнів повинно відбуватися з дотриманням усіх технологічних процесів та санітарних норм згідно з нормативно-технологічною документацією, збірниками рецептур страв для гарячого харчування дітей.

В тендерній пропозиції необхідно надати **примірне монопрофільне меню**, погоджене з територіальним органом Держпродспоживслужби. Меню розробляється відповідно до норм 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».

Готові страви повинні містити обмежену кількість солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах відпочинку.

Організація гарячого харчування учасників проводиться щоденно (крім вихідних) – два рази на день сніданок та комплексний обід.

Готова страва (сніданок та обід), яка довозиться до закладів відпочинку повинна бути у тарі (упаковці), яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі (стави) під час транспортування та температурний режим. Для транспортування готової їжі (стави) використовують термоси або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришками, одноразову тару (упаковку), тощо, в яких буде здійснюватися транспортування готової їжі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997 року.

Всі гарячі страви повинні бути передані таборам відпочинку не пізніше: **сніданок до 09.00 години, обід до 13.00 години** кожного робочого дня закладу або за домовленістю з керівниками навчальних закладів.

Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини покладається на учасника, що буде забезпечувати харчування.

Кількість учасників таборів відпочинку може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

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.

Для транспортування харчових продуктів з баз та транспортування готової продукції у табори відпочинку, ***повинен використовуватися автотранспорт, що має рішення про державну реєстрацію потужності на транспортування, або лист щодо державної реєстрації потужності на транспортування***. Автотранспорт для перевезення харчових продуктів має бути чистим. Щодня, а в разі забруднення транспорту і після кожного перевезення харчових продуктів, він повинен промиватися.

На вимогу закладу освіти Учасник повинен надати документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

Учасник (виконавець) несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.