***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 шкільного харчування (Код ДК 021:2015 (CPV):***

***55520000-1 – Кейтерингові послуги)***

*Примітка. Якщо нижче по тексту дана технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва – читати «або еквівалент».*

**ВИМОГИ ЩОДО НАДАННЯ ПОСЛУГ З ОРГАНІЗАЦІЇ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ**

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування. Учасник процедури закупівлі також враховує, що протягом року може змінюватися віковий та кількісний склад учнів.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання шкільної їдальні, видачі готових страв, повного сервірування столів й прибирання столів. Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, а також інші необхідні документи. Персонал повинен проходити гігієнічне навчання.

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні відповідно до законодавства документи, що підтверджують їх якість та безпечність, відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів.

Під час надання послуг учасник повинен забезпечити безперешкодний доступ до шкільної їдальні працівників замовника, які здійснюють контроль й нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації, використання харчових продуктів.

Учасник повинен 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.

Протягом надання послуг учасник повинен вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки, а також забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового і кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального й санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, необхідним для роботи технологічним обладнанням (розділові металеві столи, холодильники, ваги для готової продукції тощо). З метою запобігання зриву харчування необхідно відповідне обладнання при потребі мати в наявності до укладення договору та встановити за один робочий день до підписання договору.

Учасник цієї процедури закупівлі повинен мати достатню кількість спеціалізованих транспортних засобів, якими буде здійснюватися довіз готових страв (для перевезення швидкопсувних харчових продуктів повинні використовуватись тільки рефрижератори або спеціалізовані ізотермічні фургони, що забезпечують дотримання необхідного температурного режиму), а також відповідного посуду (контейнери, термоси, термопідноси тощо).

Крім послуг з організації шкільного харчування, учасник може забезпечити замовника відповідною (дозволеною постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 до реалізації в закладі освіти) буфетною продукцією, забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням.

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає вимогам наступних нормативних документів:

* постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами);
* постанови Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 року № 116 «Про затвердження Порядку 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» (із змінами);
* Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (із змінами);
* наказу Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 року № 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».

**ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ РОЗРАХУНКУ ТЕНДЕРНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ**

**Гарячі сніданки**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Категорія учнів** | **Середньорічна кількість учнів** | **Кількість днів роботи** | **Кількість дітоднів** | **Ціна за одиницю, грн.**  **без ПДВ** | **Загальна вартість, грн.**  **без ПДВ** |
| 1. | Учні 1-4 класів | 100 | 48 | 4 800 |  |  |
| 2. | Учні пільгових категорій 1-4 класів | 10 | 48 | 480 |  |  |
| 3. | Учні пільгових категорій 5-9 класів | 9 | 48 | 432 |  |  |
| ***Загальна ціна тендерної пропозиції (грн. без ПДВ):*** | | | | | | |

*Вартість тендерної пропозиції учасника розраховується за формулою: вартість харчування 1 учня за 1 день \* кількість дітоднів.*

**Місце надання послуг:** 82100, Україна, Львівська область, місто Дрогобич, вулиця Фабрична,

будинок 63.

**Для підтвердження якості послуг, які пропонує надати учасник цієї процедури закупівлі, у складі його тендерної пропозиції повинні бути завантажені наступні документи:**

1) лист, складений у довільній формі, із зазначенням переліку заходів із захисту довкілля, які він планує здійснювати під час надання послуг за предметом закупівлі;

2) ціна тендерної пропозиції повинна включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду тощо, про що учасник процедури закупівлі у складі своєї тендерної пропозиції повинен надати гарантійний лист;

3) продукти, з яких готуватимуться страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування», що учасник підтверджує гарантійним листом у складі своєї тендерної пропозиції;

4) заповнена, а також скріплена підписом та печаткою (у разі наявності) учасника, який подає тендерну пропозицію, технічна специфікація (Додаток № 2 до тендерної документації);

5) керуючись Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (із змінами), наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 року № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», з метою підтвердження запровадження учасником процедури закупівлі заходів щодо розробки, впровадження та застосування Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), такий учасник повинен надати гарантійний лист за підписом керівника або особи уповноваженої учасником на підписання тендерної пропозиції з інформацією, що підтверджує впровадження та застосування ним постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР); наказ про створення в учасника робочої групи з розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок (система – НАССР).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Керівник організації – учасника процедури закупівлі або інша уповноважена посадова особа | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(підпис) МП (за наявності)* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(ініціали та прізвище)* |