**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

**ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**

**на закупівлю 55510000-8 Послуги їдалень**

**(ПОСЛУГИ З ХАРЧУВАННЯ ЛІЦЕЇСТІВ)**

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих 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 чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу) та сезонність (осінь, зима, весна, літо). 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 їдалень та харчоблоків Ціна послуг має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на енергоносії, водопостачання, прибирання та миття посуду, зарплату працівників тощо. Ціна послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов’язкові платежі.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник у пропозиції також враховує необхідність в організації дієтичного та, можливо, - лікувального харчування, тому можливі зміни в потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей визначеного керівником закладу.

Учасник під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля, а саме надати гарантійний лист в довільній формі в якому гарантує застосування заходів із захисту довкілля та описом технології застосування щодо забезпечення утилізації відходів .

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 школи 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). та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та санітарного одягу, 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.

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.

Учасник повинен надати сертифікат або інші документи, що підтверджують впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

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.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

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

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.

Учасник у складі пропозиції має надати примірне 4 тижневе меню, яке відповідає нормам споживання основних груп харчових продуктів відповідно до табл. 1.. Примірне чотиритижневе сезонне меню має бути погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ. Примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад повинно враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування.

**табл. 1.**

**НОРМИ
споживання основних груп харчових продуктів на сніданок, обід та вечерю в закладах
загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі п’ятиденного перебування**

| Група харчових продуктів | Характеристика | Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері | Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень | Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| від 14 до 18 років |
| Овочі | різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені | щодня на сніданок, обід та вечерю разом із зеленнюквашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж три рази на тиждень (по одному разу на сніданок, обід та вечерю) | 15 порцій | 100 грамів |
| Фрукти та ягоди | різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені | щодня на сніданок або вечерю, а також на обід | 10 порцій | 100 грамів |
| Соки | фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту | два рази на тиждень під час сніданку або вечері | дві порції | 200 мілілітрів |
| Фрукти та ягоди сушені | різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів | три рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері | три порції | 25 грамів |
| Злакові та бобові | перевага надається злаковим кашам та макаронним виробам з вищим вмістом харчових волокон, слід чергувати з бобовими, в перших стравах | щодня в чергуванні із стравами з картоплі під час сніданку, обіду та вечерібобові пропонуються принаймні три рази на тиждень | 15 порцій | 150 грамів готової страви (каші або бобових,або макаронів) |
| Картопля | відварена без шкірки, запечена, тушкована або картопляне пюре, в перших стравах | під час сніданку, обіду або вечері з таким чергуванням: одна страва з картоплі на чотири — п’ять страв із злакових/бобових | чотири порції | 150 грамів |
| Хліб | цільнозерновий хліб з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба | щодня під час сніданку або вечері та під час обіду | 10 порцій | 50 грамів |
| Риба | різні сорти морської риби, вага порції — розморожена риба (потрошена без голови (тушка) або розроблена на філе із шкірою і реберними кістками, або розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток) | два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері | дві порції | 120 грамів |
| Птиця | охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток | шість разів на тиждень під час сніданку, обіду або вечері | п’ять порцій під час сніданку або вечері, одна порція під час обіду | 120 грамів |
| Свинина, телятина, яловичина | охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 грамів жиру на 100 грамів м’яса) частини тушки, вага порції без кістки | три рази на тиждень під час обіду | три порції | 120 грамів |
| Яйця  | варені, смажені з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності | три рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері | три порції | одна штука |
| Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини | з кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D | щодня по одній порції під час сніданку та вечерітри рази на тиждень під час обіду | 10 порційтри порції | 200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м’якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани75 грамів сиру м’якого або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани |
| Насичені жири тваринного походження | масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру | щодня під час сніданку, обіду та вечері | по п’ять порцій на сніданок та вечерюп’ять порцій на обід | 3,5 грама5 грамів |
| Рослинні жири | рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенасичених жирів і менше ніж 40 відсотків поліненасичених жирів | щодня під час сніданку, обіду та вечері | по п’ять порцій на сніданок та вечерюп’ять порцій на обід | 6,5 мілілітра10 мілілітрів |
| Сіль  | кількість солі в готових продуктах і стравах обмежується, використовується лише йодована сіль | щодня під час сніданку, обіду та вечері | 15 порцій | 1,5 грама |
| Цукор | обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв | щодня під час сніданку, обіду та вечері | по п’ять порцій на сніданок та вечерюп’ять порцій на обід | 7,5 грама10 грамів |
| Какао | без додавання цукрів та підсолоджувачів | два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері | дві порції | 6 грамів |
| Чай | без додавання цукрів та підсолоджувачів | два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері | дві порції | 0,5 грама |

**ПРИМІТКА:**

Меню-розклад складається на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби. [Замін](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF?find=1&text=%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D1%96%D0%BD#w1_10)а страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об’єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту) та здійснюється в межах примірного чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка - в четвер).