**ДОДАТОК № 2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ І ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

***Код за ДК 021-2015 (CPV) 55520000-1 - Кейтерингові послуги:***

***Послуги з організації шкільного харчування у Рава-Руському закладі загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів №3 Рава-Руської міської ради Львівського району Львівської області***

***(згідно ДК 021:2015 код 55523100-3 - Послуги з організації шкільного харчування)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Перелік категорій | | Кількість дітей | Кількість днів | Кількість діто/днів |
| **Харчування – 1 раз на день** | | | | |
| 1 | Учні 1-11 кл.  • Діти з інвалідністю  • Діти сироти та позбавленні батьківського піклування  • Діти із малозабезпечених сімей  • Діти з особливими освітніми потребами  • Діти, що мають статус потерпілих від Чорнобильської катастрофи  • Діти з числа внутрішньо переміщених осіб чи діти, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів  • Діти загиблих (померлих) ветеранів війни  • Діти загиблих (померлих) Захисників і Захисниць України  • Дитина, батько якої загинув під час ліквідації пожежі на Грибовицькому сміттєзвалищі;  • Діти учасників бойових дій в період правового режиму воєнного часу, діти батьки яких виконує військовий обов’язок в період правового режиму воєнного часу.  • Діти учасників бойових дій ООС(АТО), включно з тими, чиї батьки мають лише довідку завірену військовим комісаром.  • Діти вимушених переселенців із зони ООС(АТО)) | 39 | 144 | 5616 |
|  | **Разом:** | **39** | **144** | **5616** |

**Вимоги щодо організації харчування дітей у навчальному закладі.**

1. Харчування здобувачів освіти/дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статево-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

2. Виготовлення готових страв здійснюється у виробничих приміщеннях Учасника з використанням відповідного технологічного обладнання у відповідності до технологічних карток.

3. Послуга повинна надаватись кваліфікованими кадрами, з обов’язковим проходженням ними медичних оглядів відповідно до норм чинного законодавства України.

4. При приготуванні страв використовується лише якісні продукти, що відповідають вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР. 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.

5. Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування здобувачів освіти/дітей визначеного керівником закладу освіти.

6. Кількість учнів може змінюватись відповідно до фактичного відвідування.

7. 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.

8. Учасник забезпечує суворе дотримання правил приймання продуктів, які використовуються під час надання послуг, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються. Продукти харчування, які використовуються під час надання послуг повинні мати, зокрема, упаковку (тару), кожна партія пронумерована, тобто на упаковці (тарі) повинна бути зазначена дата виготовлення, термін зберігання та термін реалізації, назва виробника. Учасник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання та інвентарю.

9. Під час надання послуг Учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, здійснюючи контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів та/або готових страв та виробів.

10. Обов’язковий контроль за якістю сировини та готових продуктів. Обов’язкове проведення щоденного бракеражу страв за участю працівників закладу у відповідності з діючим положенням про бракераж на підприємствах громадського харчування. Ведення журналу бракеражу сирої продукції та іншої затвердженої документації.

11. Кількість здобувачів освіти/дітей на харчування узгоджується керівником закладу освіти кожного дня.

12. Забезпечити належний санітарно-гігієнічний стан їдалень, та не використовувати приміщення для їдалень в інших цілях, забезпечити в необхідній кількості сучасними дезінфікуючими засобами та створити запас миючих та сучасних дезінфікуючих засобів згідно з вимогами чинного законодавства.

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

**\*Орієнтовне перспективне меню для харчування школярів пільгових категорій:**









**\*Наведене меню є орієнтовним і може бути змінене (доповнене) для покращення якості та калорійності харчування продуктами, дозволеними для харчування учнів ( молоко, сезонні овочі та фрукти та інші органічні продукти).**

**Учасники процедури закупівлі також повинні надати в складі пропозиції:** Перспективне меню із зазначенням складу продуктів, вмісту кілокалорій, погоджене з територіальним органом Держпродспоживслужби, або іншим органом, який має відповідні повноваження щодо погодження меню для харчування дітей, щодо кожної категорії дітей. Виконавець зобов’язаний дотримуватися Перспективного меню.

Продукти харчування мають постачатися з терміном придатності не менше 80% від загального терміну збереження.

За відсутності будь-якого 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 рівноцінними продуктами за біологічною цінністю та вартістю блюд.

Приготування страв виконавцем повинно здійснюватись на очищеній воді.

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

***З умовами технічної специфікації ознайомлені, з вимогами погоджуємось***

*"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*[Підпис] [прізвище, ініціали, посада уповноваженої особи учасника]*

*М.П. (у разі наявності печатки)*