***Додаток 2***

***до тендерної документації***

**Технічна специфікація**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі та технічна специфікація до предмета закупівлі**

**Послуги з організації гарячого харчування для учнів пільгових категорій у закладах загальної середньої освіти та з організації гарячого харчування для дітей дошкільних відділень НВК (Код національного класифікатора України ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» - 55520000-1 - Кейтерингові послуги)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Назва установи** | **к-ть робочих днів** | **к-ть дітей** | **Дітодні**  | **Вартість****1-го дітодня,грн** | **сума** |
| **Заклади загальної середньої освіти** |
| **1** | Комарнівський опорний заклад загальної середньої освіти I-III ступенів | 30 | 50 | 1500 |  |  |
| **2** | Березецький ЗЗСО І-ІІІ с. імені Героя України Павла Сбитова | 30 | 4 | 120 |  |  |
| **3** | Грімненський заклад загальної середньої освіти | 30 | 22 | 660 |  |  |
| **4** | Переможненський заклад загальної середньої освіти I-III ступенів | 30 | 44 | 1320 |  |  |
| **5** | Підзвіринецький заклад загальної середньої освіти I-III ступенів | 30 | 17 | 510 |  |  |
| **6** | Бучалівський заклад загальної середньої освіти I-II ступенів | 30 | 20 | 600 |  |  |
| **7** | Новосільський навчально-виховний комплекс I-II ступенів | 30 | 9 | 270 |  |  |
| **8** | Тулиголівський заклад загальної середньої освіти  | 30 | 6 | 180 |  |  |
| **9** | Татаринівський навчально-виховний комплекс I-II ступенів «Заклад загальної середньої освіти – дошкільний заклад освіти» | 30 | 1 | 30 |  |  |
| **10** | Монастирецька філія ЗЗСО І ст. з дошкільним підрозділом Комарніського ОЗЗСО І-ІІІ ступенів | 30 | 1 | 30 |  |  |
|  | Всього: |   | **174** | **5220** |  |  |
| **Дошкільні відділення НВК** |
| **1** | Новосільський навчально-виховний комплекс I-II ступенів «Заклад загальної середньої освіти – дошкільний заклад освіти» | 30 | 16 | 480 |  |  |
| **2** | Татаринівський навчально-виховний комплекс I-II ступенів «Заклад загальної середньої освіти – дошкільний заклад освіти» | 30 | 12 | 360 |  |  |
|  |  |  | **28** |  **840** |  |  |

**Загальна вартість харчування розраховується:**

*1.Дітодні для учнів та дітей (згідно даних, які містяться у таблиці вище* **х(перемножуємо)** *на вартість 1-го дітодня (вартість харчування 1 дитини на 1 день) для учнів та дітей, грн.* **=*****виводимо загальну вартість харчування для пільгових категорій та для дітей дошкільних відділень НВК.***

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 (далі постанова № 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) та сезонність (осінь, зима, весна, літо). Послуги їдалень, а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоку на базі закладів освіти. Ціна послуг має включати в себе витрати на закупівлю продуктів, транспортні видатки, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов’язкові платежі.

Меню для пільгових категорій учнів, дошкільнят повинно бути розроблено та затверджено Учасником відповідно до п.36 постанови 305. Примірне чотиритижневе сезонне меню Учасник-переможець після укладення договору про закупівлю послуг за результатами проведеного тендеру погоджує з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Меню-розклад складається на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби. Заміна 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).

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник у тендерній пропозиції також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі.

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 директором закладу 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 замовника.

Учасники закупівлі повинні надати в складі своєї тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерної пропозицій сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів про те, що на підприємстві система управління безпечністю харчових продуктів, в тому числі щодо послуг щодо постачання готових страв для подій та постачання інших готових страв, діяльності ресторанів, надання послуг мобільного харчування ,зберігання, реалізація та транспортування харчових продуктів, відповідає вимогам **ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018. IDT)** Системи управління безпечністю харчових продуктів, видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника, та дійсні на момент подання тендерної пропозиції.

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.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку замовника. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.

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».

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».

Наказу МОЗ від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти».

Наказ МОЗ від 05.11.2021 року № 2441"Про затвердження рекомендованого Примірного чотиритижневого сезонного меню рекомендованого для організації триразового харчування дітей віком від 1 до 6(7) років в закладах освіти..."

Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» від 22.07.2016 №1602-VII.

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

У складі тендерної пропозиції учасники подають розрахунок вартості харчування згідно таблиць, які подані у цьому Додатку. Також учасники подають свої меню із зазначенням вартості страв та харчування на одного учня (дитину) за один день. Якщо вартість харчування буде різною у різні дні тижня – в такому випадку учасник окремо зазначає середню вартість харчування за один день та вираховує ціну своєї тендерної пропозиції виходячи із середньої вартості харчування за один день. Вартість харчування для учнів пільгових категорій повинна становити не більше 55 грн., для дітей дошкільних відділень НВК: Новосільський навчально-виховний комплекс I-II ступенів «Заклад загальної середньої освіти – дошкільний заклад освіти» не більше 35 грн.; Татаринівський навчально-виховний комплекс I-II ступенів «Заклад загальної середньої освіти – дошкільний заклад освіти» -не більше 55 грн.

Інші вимоги:

 Учасники закупівлі повинні надати у складі тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерних пропозицій сертифікату на систему управління охороною здоров’я та безпекою праці про те, що сферою сертифікації є зберігання, складування, транспортування та торгівля харчовими продуктами, відповідає вимогам **ДСТУ ISO 45001 ;2019(ISO 45001 ;2018.IDT)** Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці ,видані органом із сертифікації, акредитованим Національним агентством з акредитації України, на імя учасника,та дійсні на момент подання тендерної пропозиції. Вимоги до будь-яких організаці харчового ланцюга».

 Учасники при підготовці тендерної пропозиції повинні враховувати заходи щодо захисту довкілля. Інформація подається у формі довідки за підписом уповноваженої особи учасника. На підтвердження додатково необхідно надати сертифікат на систему екологічного управління **ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)** , видані органом із сертифікації акредитованим Національним агенством з акредитації України, на ім’я учасника та дійсні на момент подання тендерної пропозиції дійсний на кінцевий строк подання тендерних пропозицій. Задля збереження екології довкілля Учасники повинні надати у складі тендерної пропозиції дійсний на момент розкриття тендерних пропозицій договір із спеціалізованим підприємством, а саме на утилізацію відходів.

 Учасники закупівлі повинні надати в складі своєї тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерних пропозицій сертифікатів на систему управління якістю **ДСТУ ISO 9001:2018 (ISO 9001:2015. IDT),** видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім'я учасника, та дійсні на момент подання тендерної пропозиції. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

 Посвідчення або інший документ, який підтверджує підготовку працівника учасника згідно вимог стандарту «Сертифікація систем управління безпечністю харчових продуктів» надати у складі тендерної пропозиції Учасником

 Cкан-копію розробленого пакету документації системи управління безпечністю харчових продуктів HACCP (ХАССП) надати у складі тендерної пропозиції. Для підтвердження дотримання функціонування принципів системи управління безпеки харчування НАССР та контролю за постачальниками, учасник подає копії протоколів проведення досліджень (шумового навантаження та інфразвуку, метеорологічних факторів, важкості та напруженості праці) на робоче місце, професію, технологічний процес на професію вантажник, водій або вантажник-водій .

 Надати у складі тендерної пропозиції довідку про заходи довкілля у довільній формі та декларацію про відходи та лист -повідомлення, який є невід’ємною частиною самої декларації, що свідчить про її прийняття дозвільним органом та реєстрацію, видану Учаснику.

**В  *разі якщо дана тендерна документація має посилання на конкретну торгову марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника – вважати, що міститься вираз «або еквівалент»!***

**Документи, що не передбачені законодавством для учасників - юридичних, фізичних осіб, у тому числі фізичних осіб - підприємців, не подаються ними у складі тендерної пропозиції.**

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

***Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою****\**

*(\* Ця вимога не стосується Учасників, які в своїй діяльності не користуються печаткою згідно з чинним законодавством)*