**Додаток № 5**

**до Тендерної документації**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі.**

 **Технічна специфікація до предмета закупівлі**

 **Найменування предмета закупівлі:** ДК 021:2015: 55520000-1 – Кейтерингові послуги - Послуги з організації харчування учнів 1-4 класів, дітей пільгових категорій, дітей учасників АТО, іншої категорії учнів у закладах загальної середньої освіти

**І. Опис технічних, кількісних та якісних характеристик послуг, що закуповуються**

**Обсяг послуг у закладах загальної середньої освіти Ємільчинської селищної ради Житомирської області**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва**  | **Обсяг послуг, діто-днів** |
| Послуги з харчування дітей віком 6 - 11 років (учні 1-4 класів) | **55286** |
| Послуги з харчування дітей віком 6-11 років | **1617** |
| Послуги з харчування дітей віком 11-18 років | **5544** |
| Послуги з харчування дітей віком 14 - 18 років | **3927** |
| **Всього:** | **66374** |

**Обсяг послуг у закладах загальної середньої освіти Ємільчинської селищної ради Житомирської області**

|  |  |
| --- | --- |
| **Інша категорія** | **Обсяг послуг, діто-днів** |
| Послуги з харчування дітей віком 6 - 11 років | **7546** |
| Послуги з харчування дітей віком 11- 14 років | **36498** |
| Послуги з харчування дітей віком 14 - 18 років | **31724** |
| **Всього:** | **75768** |

**ІІ. Технічна специфікація.**

**Опис функціональних характеристик послуг, які закуповуються, та вимоги до Учасників процедури закупівлі**

Надання Кейтерингових послуг - Послуги з організації харчування учнів 1-4 класів, дітей пільгових категорій, дітей учасників АТО, іншої категорії учнів у закладах загальної середньої освіти Ємільчинської селищної ради здійснюється з урахуванням Закону України [«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»](https://edz.mcfr.ua/npd-doc?npmid=94&npid=53916&anchor=dfasdnvg1k#dfasdnvg1k) від 23.12.1997 № 771/97-ВР, Постанови Кабінету Міністрів «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 р. № 305, Наказів Міністерства охорони здоров’я України «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» від25.09.2020 р. № 2205, «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів» від 24.03.2016 № 234, «Про затвердження рекомендованого Примірного 4-х тижневого сезонного меню рекомендованого для організації триразового харчування дітей віком від 1 до 6(7) років у закладах освіти та інших організованих дитячих колективах на осінній період» від 05.11.2021 р. № 2441, Міністерства аграрної політики та продовольства України "Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», інших нормативно – правових актів, які регламентують зазначену діяльність.

Організація харчування у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку здійснюється з дотриманням норм харчування, 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).

Харчування учнів повинно відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, також враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей, потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення Замовником) та сезонність.

**Організація харчування передбачає:**

1. Виконавець послуг разом з засновником закладу освіти/директором закладу освіти визначають режим, спосіб та графік харчування відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти/дітей в закладі освіти, їх матеріально-технічне забезпечення, наявність відповідних приміщень.

2. Кейтерингові послуги з харчування учнів закладів загальної середньої освіти повинні надаватися по трьом віковим категоріям (6-11, 11-14, 14-18 років) та полягають у забезпеченні одноразовим гарячим харчуванням (обідом) в межах виконання норми споживання основних груп продуктів відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (Додаток № 5).

Послуги з організації харчування проводяться відповідного виділеного бюджетного фінансування, у порядку, встановленому постановою КМУ від 02.02.11 р. № 116, та з урахуванням вимог законодавства, яке регулює надання послуг громадського харчування.

3. З метою забезпечення різноманітності харчування, достатнього циклу зміни страв, що пропонуються здобувачам освіти/дітям, Виконавець послуг зобов’язаний розробити примірні чотиритижневі сезонні меню з урахуванням вимог Постанови КМУ № 305 та МОЗ  [щодо організації харчування в закладах освіти](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n340).

Меню дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ.

Закупівлі харчових продуктів для надання послуг з харчування здійснюються з урахуванням доступності продовольства, рецептури та необхідності зміни страв у примірному чотиритижневому сезонному меню.

 4. Виконавець послуг повинен дотримуватися вимог діючого законодавства щодо гігієнічного стану приміщень, де готуються страви та здійснюється безпосереднє харчування дітей. Їдальні повинні бути забезпечені належним кухонним, столовим інвентарем, миючими засобами у достатній кількості, працівники - спецодягом тощо, відповідно до вимог чинного законодавства.

 Працівники, які здійснюють поводження з харчовими продуктами, зобов’язанні дотримуватись гігієнічних норм та вимог у сфері безпеки харчових продуктів, правил особистої гігієни, технології приготування страв, своєчасно проходити медичний огляд.

 До надання послуг, що є предметом цієї закупівлі, допускається лише персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов навчання з питань гігієни персоналу, гігієнічних вимог обігу харчових продуктів.

 Відповідно до узгодженого Меню, їдальні повинні бути забезпечені харчовими продуктами, з потужностей, які пройшли державну реєстрацію або отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та мати відповідні документи, що посвідчують їх безпеку та якість; при наданні послуг - забезпечуватися суворе дотримання умов, термінів зберігання харчових продуктів, приготування і реалізації готових до споживання страв.

 Приготування страв для дітей повинно відбуватися з дотриманням усіх технологічних процесів та гігієнічних норм та відповідно до нормативно-технологічної документації, збірників рецептур страв для гарячого харчування дітей, розроблених технологічних карток.

 Виконавцем послуг, при приготуванні страв, повинна звертатись увага на пропозиції та зауваження зі сторони засновників закладів освіти, дітей, батьківських комітетів, щодо якості страв та їх асортименту.

 5. Виконавець послуг разом з представником закладу освіти, який визначений відповідальною особою за організацію харчування, здійснюють прийом та бракераж харчових продуктів та/або готових страв та заповнюють бракеражні журнали (бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів; бракеражний журнал готових страв, виготовлених оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні), іншу документацію.

 6. Організація харчування передбачає взаємодію засновників закладів освіти, органів управління у сфері освіти, виконавця послуг з харчування щодо оновлення, підтримки у належному робочому стані обладнання та устаткування їдальні, посуду, меблів, систем енергозабезпечення, водопостачання та водовідведення, вентиляції та очистки повітря, забезпечення створення умов для зберігання харчових продуктів, готових страв.

7. На виконання ЗУ [«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»](https://edz.mcfr.ua/npd-doc?npmid=94&npid=53916&anchor=dfasdnvg1k#dfasdnvg1k) від 23.12.1997 № 771/97-ВР, Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України "Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» у кожній їдальні повинні бути розроблені та застосовуватися постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

8. Екологічні характеристики предмета закупівлі передбачають необхідність застосування заходів із захисту довкілля. Виконавець під час надання послуг повинен вживати заходів щодо охорони довкілля, що передбачені нормативними актами діючого законодавства (державними стандартами, технічними умовами тощо) та регламентують відповідні заходи.

 **Для підтвердження відповідності Тендерної пропозиції необхідним технічним, якісним та кількісним характеристикам предмета закупівлі, у тому числі технічній специфікації, Учасник процедури закупівлі повинен надати наступні документи:**

 1. Письмове підтвердження того, що Учасник процедури закупівлі ознайомився із Інформацією про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі, технічною специфікацією до предмета закупівлі та гарантує Замовнику дотримуватися викладених вимог.

 2. Примірне чотиритижневе сезонне меню для харчування учнів 1-4 класів, дітей пільгових категорій та дітей учасників АТО, іншої категорії учнів закладів загальної середньої освіти, яке має відповідати вимогам Постанови КМУ від 24.03.2021 р. № 305 (Додаток № 5), затверджене Учасником процедури закупівлі.

 3. Примірне чотиритижневе сезонне меню для харчування вихованців закладів дошкільної освіти, яке має відповідати вимогам Постанови КМУ від 24.03.2021 р. № 305 (Додаток № 1), затверджене Учасником процедури закупівлі.

 4. Інформацію (у довільній формі) про надання Учасником процедури закупівлі кейтерингових послуг з організації харчування учнів, вихованців у закладах загальної середньої та дошкільної освіти із застосуванням санітарних заходів та належної практики виробництва відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», застосування  систем НАССР та/або інших систем забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів з обов’язковим додаванням сертифікатів відповідності систем забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів, які підтверджують відповідність якості послуг Учасника, визначених ст. 23 ЗУ «Про публічні закупівлі».

 Для підтвердження відповідності, Учасник повинен надати Акт складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин на складські потужності учасника для зберігання харчових продуктів тваринного походження за 2020 рік або 2021 рік (Форма Акту, затверджена Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.09.2019 року № 447). Акт повинен підтверджувати відсутність порушень законодавства.

 5. Інформацію, у довільній формі, про здійснення Учасником процедури закупівлі заходів щодо охорони довкілля, що передбачені нормативними актами діючого законодавства (державними стандартами, технічними умовами тощо), які передбачають відповідні заходи.

 **Тендерна пропозиція, яка містить не всі характеристики запропонованого предмета закупівлі, зазначених в Додатках до Тендерної документації, чи характеристики запропонованого предмета закупівлі не відповідають вимогам у або не містить необхідних документів, що вимагаються цією Тендерною документацією, буде відхилена як така, що не відповідає умовам Тендерної документації.**