**Додаток №2**

**до тендерної документації**

**Технічні вимоги**

**ДК 021:2015 - 55320000-9-Послуги з організації харчування**

**(Послуги з організації гарячого харчування здобувачів освіти у навчальних закладах освіти Холмківської сільської ради Ужгородського району Закарпатської області)**

**Учасник для забезпечення виконання послуг з організації харчування повинен:**

ПОСЛУГИ З ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ ПОВИННІ НАДАВАТИСЯ З ДОТРИМАННЯМ ВИМОГ ВСТАНОВЛЕНИХ:

1.Вимогам спільного наказу Міністерства охорони здоров’я України, Міністерства освіти і науки України 242/329 від 01.06.2005 «Про порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

2.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»

3.Вимогам Закон України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-V

4.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).

5.Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

6.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».

Учасник, що виявив намір взяти участь у торгах відповідає за одержання будь-яких та всіх необхідних дозволів, ліцензій, сертифікатів (у тому числі експортних та імпортних) та інших документів, пов’язаних із поданням пропозиції торгів, та самостійно несе всі витрати на їх отримання.

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, 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).

Послуги з організації харчування (приготування їжі) в даній закупівлі буде здійснюватися виключно в приміщенні їдальні **Шишлівського ліцею Холмківської сільської ради Ужгородського району Закарпатської області, за адресою закладу: с. Шишлівці, вулиця І.Добо,2, Ужгородський район**, з доставкою готових гарячих обідів до інших навчальних закладів освіти Холмківської сільської ради згідно Додатку. Приміщення передається в оренду згідно чинного законодавства України.

Ціна за один день харчування на одну дитину не повинна перевищувати граничну ціну, на 2023 рік», а саме:

* *Загальна вартість одного дітодня (для учнів 1-4 класів) у 2023 році в ЗЗСО Холмківської сільської ради становить 60,00 гривень (одноразове гаряче харчування).*
* *Загальна вартість одного дітодня (для учнів 5-11 класів пільгових категорій) у 2023 році в ЗЗСО Холмківської сільської ради становить 60,00 гривень (одноразове гаряче харчування).*

Послуги харчування надаються здобувачам освіти загальноосвітніх навчальних закладах під час їх навчального року в школах залежно від норм харчування, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305.

Приготування страв для учнів повинно відбуватися з дотриманням усіх технологічних процесів та санітарних норм згідно з нормативно-технологічною документацією, збірниками рецептур страв для гарячого харчування дітей.

В тендерній пропозиції необхідно надати **чотиритижневе меню**, погоджене з територіальним органом Держпродспоживслужби. Орієнтовні варіанти меню Учасник повинен надавати з розрахунками в грамах, яке складається з перших, других, третіх страв та інші, розроблених відповідно до норм харчування, затверджених постановою КМУ від 24.03.2021 року №305.

Примірне чотиритижневе меню повинно враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти (у разі наявності), потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу), сезонність (осінь, зима, весна, літо), наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування.

Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів, а також необхідність в організації дієтичного та, можливо, - лікувального харчування, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

\* Меню-розклад (після заключення договору) 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).

Складається єдине меню-розклад для відповідного закладу, але з різною кількістю продуктів відповідно до норм харчування для кожної вікової групи здобувачів освіти. В меню-розкладі обов’язково зазначається назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для різних вікових категорій здобувачів освіти, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику - на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику - на всіх здобувачів освіти.

Готові страви повинні містити обмежену кількість солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

Організація гарячого харчування учнів проводиться щоденно - один раз на день комплексний обід, під час навчального періоду.

Забезпечувати якісне приготування обідів. Проводити щоденно бракераж їжі разом з медичними працівниками школи та шкільною комісією згідно з діючими правилами бракеражу. 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.

Готова страва, яка розвозиться до інших закладів освіти повинна бути у тарі (упаковці), яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі (стави) під час транспортування та температурний режим. Для транспортування готової їжі (стави) використовують термоси або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришками, одноразову тару (упаковку), тощо, в яких буде здійснюватися транспортування готової їжі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997 року.

Всі гарячі страви повинні бути передані освітнім закладам не пізніше **12.00 години** кожного робочого дня закладу або за домовленістю з керівниками навчальних закладів.

Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини покладається на учасника, що буде забезпечувати харчування.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

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.

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

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю 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.

Інший столовий та кухонний посуд для прийому їжі надається (забезпечується) Замовником самостійно.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

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 зобов’язується відшкодувати комунальні послуги, які використає при наданні послуг (електроенергія, теплопостання та інші види послуг у разі використання).

**Зниження вартості харчування не повинно впливати на якість та вихід страв, запропонованих у чотиритижневому меню, що учасник надав на дату проведення електронного аукціону.**

Орієнтовна кількість дітей, для яких надаватимуться послуги з організації шкільного харчування:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Назва закладу** | **Учні 1-4 класів** | **Учні 5-11 класів пільгових категорій** | **Кількість дітоднів** |
| 1 | Коритнянський ліцей Холмківської сільської ради, Ужгородський район, с. Коритняни, вулиця Духновича, \_ | 79 | 29 | 190 |
| 2 | Концівський ліцей Холмківської сільської ради, Ужгородський район, с. Концово, вулиця Шкільна, \_ | 148 | 41 | 190 |
| 3 | Минайська філія Концівського ліцею Холмківської сільської ради, Ужгородський район, с. Минай, вулиця Борканюка, \_\_ | 66 | 0 | 190 |
| 4 | Сторожницький ліцей Холмківської сільської ради, Ужгородський район, с. Сторожниця, вулиця Ужанська, \_ | 65 | 15 | 190 |
| 5 | Холмківська гімназія Холмківської сільської ради, Ужгородський район, с. Холмок, вулиця Кільцева,\_\_ | 105 | 4 | 190 |
| 6 | Шишлівський ліцей Холмківської сільської ради, Ужгородський район, с. Шишлівці, вулиця І.Добо,\_\_ | 80 | 24 | 190 |
| Всього: | | **543** | **113** |  |
| Кількість готових страв: | | **124 640 штук** | | |