

**Інформація про характер і необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики
предмета закупівлі
ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ
на закупівлю Послуги їдалень, код 55510000-8 «Послуги їдалень» за ДК 021:2015
«Єдиний закупівельний словник» (послуги гарячого харчування)**

1. Учасник розраховує ціну послуги в гривнях відповідно до примірного чотирьохтижневого сезонного перспективного меню, що приведене нижче. Послуги їдалень (послуги гарячого харчування) та приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщенні їдальні та харчоблоку *Комунального закладу освіти «Криворізький лицей – інтернат з посиленою військово – фізичною підготовкою» Дніпропетровської обласної ради»,* за адресою установи, а в разі неможливості фактичного приготування страв (відключення електричної енергії та інше) послуги повинні надаватися шляхом видачі готових страв (перші та другі страви), індивідуально запакованих з використанням термостатної плівки та/або спеціалізованих одноразових контейнерів таким чином, щоб уникнути псування, пошкодження готових страв, потрапляння пилу, бруду та іншого втручання під час їх транспортування до місця надання послуг. Індивідуально запаковані готові страви повинні мати відповідні документи, які підтверджують якість зазначеної продукції та її відповідність ТУ виробника, зі строком зберігання більше 1 місяця, повинні пройти відповідні лабораторні дослідження та бути повністю придатними до споживання людиною без додаткової термічної обробки.

Учасник повинен надати лист із зазначенням переліку готових страв (перші та другі страви), які він пропонує до постачання в разі наявності підстав, визначених вище.

2. Учасник в складі тендерної пропозиції подає довідку на фірмовому бланку (у разі наявності) з вихідними реквізитами (дата, номер) у довільній формі за підписом учасника з відбитком печатки (за наявності) про основні статті витрат загальної суми пропозиції із зазначенням вартісних показників у відсотках (витрати на: закупку продуктів харчування, заробітну плату, податки та збори, обов'язкові платежі, придбання посуду, придбання миючих засобів, утримання та експлуатацію обладнання, транспорт, дератизацію, видалення та вивезення твердих побутових відходів, поточний ремонт приміщення, інші).

Ціна послуг має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, сервірування столів їдальні, а також витрати на прибирання та миття посуду, дератизацію, дезінфекцію їдальні та харчоблоку, видалення та вивезення твердих побутових відходів, поточний ремонт приміщень харчоблоку, технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання, яке використовується Учасником під час надання послуг, проведення технічного обслуговування системи фільтрації води, тощо. Ціна послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов'язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені Учасником.

Якщо Учасником є нерезидент, ціна на послуги повинна включати всі витрати, податки та збори, відповідно до законодавства його країни.

Відповідно до пп. «г» п. 197.1.7 Податкового Кодексу України звільняються від оподаткування ПДВ операції з постачання послуг з харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах.

3. Учасник надає у складі пропозиції лист в довільній формі - опис технології застосування заходів із захисту довкілля (на виконання п.3 ч.2 ст. 22 Закону України «Про публічні закупівлі»).

4. Учасник повинен надати Замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

4.1.Наказ Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», в тому числі п.14 – відповідальність за безпеку здоров'я учнів і якість продуктів харчування несе підприємство, що забезпечує харчування.

4.2.Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

4.3.Постанова Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 року № 426 «Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації».

4.4.Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил».

4.5.Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», від 23.12.1997 №771/97 – ВР.

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

4.7.Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18.05.2017 №2042-VIII/

4.8.Наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», в тому числі щодо **заборони** м'яса та яєць водоплаваючої птиці, субпродуктів, що містять синтетичні барвники.

4.9.Наказ 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».

4.10.ДСан Пін 5.5.2.008-01 «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу», затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 14.08.2001 №63.

4.11.Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 29.12.2012 № 1140 «Про затвердження санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини».

4.12.Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 30.10.2020 № 2208 «Про затвердження методичних рекомендацій щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування у закладах освіти».

4.13.Порядок надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість, затверджений Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (із змінами).

4.14.Наказ 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)» від 01.10.2012 №590.

4.15. Збірник рецептур страв для харчування школярів. «КиївТехніка» 1987 р.

4.16.Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, Здобнов О.І., Циганенко В.О., Пересічний М.І., 2005.

4.17.Затверджена картотека страв.

Чинні нормативні акти, які стосуються предмета закупівлі, який буде надаватися Учасником, що не перелічені вище, також повинні бути враховані при виконанні послуг.

5. Надання послуг та приготування їжі здійснюється виключно в приміщенні їдальні та харчоблоку Замовника.

6. Кількість дітей на протязі доби змінюється відповідно до реальної потреби Замовника. Учасник також враховує необхідність виконання послуг у вихідні та св'яткові дні.

7. Учасник зобов'язується дотримуватися примірного сезонного чотирьохтижневого меню Комунального закладу освіти «Криворізький лицей-інтернат з посиленою військово-фізичною підготовкою» ДОР» на 2022 рік, згідно якого медичний працівник Замовника складає щоденне меню-розклад на підставі фактичної кількості вихованців. Щоденне меню-розклад затверджується керівником закладу освіти та письмово погоджується Учасником. Вносити будь-які зміни в примірне сезонне чотирьохтижнєве меню дозволяється лише за умови письмового обґрунтування та з попереднім погодженням із Замовником та органами Держпродспоживслужби.

8. Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей по КЗО «Криворізький лицей – інтернат з посиленою військово – фізичною підготовкою» ДОР». Страви повинні бути приготовлені за 30 хвилин до видачі їжі та за 5 хвилин засервіровані столи згідно щоденного меню-розкладу. Брудний посуд та столи повинні бути своєчасно прибрані працівниками Учасника після кожного прийому їжі.

ГРАФІК ХАРЧУВАННЯ
по КЗО «Криворізький лицей – інтернат з посиленою військово – фізичною підготовкою» ДОР»

	Понеділок - субота	Неділя
	Години	
I сніданок	7.50 – 8.10	8.25 – 8.45
II сніданок	10.50 – 11.05	10.50 – 11.05
Обід	13.45 – 14.10	13.45 – 14.15
Полуденок	16.45 – 17.00	16.45 – 17.00
Вечеря	20.05 – 20.25	20.05 – 20.25

Недотримання графіку харчування вихованців призведе до зриву навчально-виховного процесу.

9. Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.

10. Персонал, який планується залучати до виконання послуг гарячого харчування, повинен мати медичні книжки з датою допуску на роботу та інші необхідні документи, оформлені у відповідності до діючого законодавства.

11. Персонал, який планується залучати до виконання послуг гарячого харчування, повинен бути забезпечений засобами індивідуального захисту та антисептичними, дезінфікуючими засобами на виконання наказу «Про організаційні заходи та запобігання поширенню коронавірусу COVID -19» Міністерства освіти і науки України від 16.03.2020 р. №406, про що Учасник зазначає в гарантійному листі.

12. Учасники закупівлі зобов'язані надати у складі тендерної пропозиції довідку, в якій зазначена інформація про розуміння працівниками (відповідальними особами, що мають спеціальну фахову освіту в сфері громадського харчування, що будуть відповідати за якість надання послуг по кожному такому об'єкту на умовах визначених тендерною документацією щодо нормативної потреби в таких особах) правил дотримання техніки безпеки, санітарних умов та технології приготування страв, із зазначенням їхніх особистих підписів.

13. Учасник звільняється від сплати за комунальні послуги та енергоносії згідно рішення Дніпропетровської обласної ради від 22.06.2018 № 343-13/VII за умови відсутності зазначених витрат у калькуляції вартості послуг.

14. Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні документи щодо підтвердження якості, повинні супроводжуватися якісним посвідченням (декларацією виробника) та товарно-транспортною накладною (стаття 37 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР).

Продукти харчування повинні доставлятися у спеціалізованому транспорті з дотриманням санітарних вимог щодо сумісності продуктів харчування разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності,

висновки санітарно – епідеміологічної експертизи, тощо). Транспорт повинен мати дійсні документи про санітарну обробку. Водій автотранспорту повинен мати медичну книжку і спеціальний одяг.

15. Під час надання послуг та приготування їжі Учасник, з яким укладено договір про закупівлю, забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, збереження, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

16. Учасник повинен щодня проводити бракераж готових блюд за участю медичного працівника ліцею-інтернату.

17. **Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня, при цьому на перший сніданок кількість дітей доводиться виконавцю до 20 години попереднього до надання послуг дня, а кількість учнів на другий сніданок, обід, полуденок – до 9:00, вечерю – 15:00 годин кожного дня.**

18. Учасник має враховувати можливість забезпечення сухими пайками при виїзді учнів закладу на позашкільні заходи та на випадок форс-мажорних обставин (при виникненні будь-яких надзвичайних обставин).

19. Протягом надання послуг Учасник повинен забезпечувати їдальню необхідним посудом, кухонним інвентарем, сан. спецодягом, 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.

20. Протягом надання послуг Учасник повинен забезпечувати належний технічний та санітарний стан харчоблоку та комор Замовника.

21. Учасник повинен передбачити проведення лабораторних висновків: питної води, призначеної для споживання людиною, змивів з об'єктів зовнішнього середовища харчоблоку, дослідження перших та других страв, салатів, кулінарних виробів. Надання протоколів дослідження питної води до фільтру та після фільтру, дослідження готової страви та напівфабрикатів, дослідження проб харчових продуктів, мікроклімат приміщень харчоблоку.

22. Протягом надання послуг Учасник повинен забезпечувати ремонт і схоронність приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку та коморах Замовника. У разі необхідності здійснювати відшкодування завданих збитків.

23. Замовник під час підписання договору надає Учаснику Технологічні карти приготування страв для примірного сезонного чотирьохтижневого меню на 2022 рік по КЗО «*Криворізький ліцей – інтернат з посиленою військово – фізичною підготовкою*» ДОР» які забезпечують виконання натуральних норм харчування відповідно постанови Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 року № 426 «Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації».

24. Учасник, з яким укладено договір про закупівлю, несе відповідальність за життя та здоров'я дітей під час організації харчування та безпосередньо за якість приготування страв на закріпленому об'єкті.

Харчування учнів повинно бути повноцінним, безпечним і якісним, що передбачає замовлення і прийняття до закладу безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини у необхідній кількості, додержання умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоку, виконання норм харчування.

Повинні виконуватися протиепідемічні заходи щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруень.

25. Учасник зобов'язаний розробляти, вводити в дію та застосовувати під час надання послуг постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) та визначати критичні точки контролю від прийняття продуктів харчування до споживання дітьми готової продукції.

26. Розподіл їжі за калорійністю протягом дня повинен бути таким: I-й сніданок – 20%; II сніданок – 5%; обід – 35 %; полуденок – 15%; вечеря – 25%.

27. Учасник повинен врахувати наступну інформацію, щодо якості продуктів харчування:

Для приготування їжі не допускається використання молоковісних та м'ясовісних продуктів харчування, продуктів з додаванням рослинних жирів, синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів.

Заборонено замовляти, приймати і використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо непромислового виробництва, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремкові вироби, вершкові-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо), продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.

Місткість жирів в продуктах харчування тваринного походження (молочні) не повинна бути менше ніж :

молоко – не менше 2,5 % ;

кефір – не менше 2,5 %;

ряжанка – не менше 4%;

сметана – не менше 15%;

сир твердий – 50%;

сир кисломолочний – 5-9%;

масло вершкове – не менше 72,5%.

сирок солодкий фас. 0,1 кг – не менше 4,5%,

М'ясо – вітчизняних виробників:

яловичина – м'якоть без кістки (охолоджена);

кури (охоложені);

свинина (не жирна);

Яйця відбірні або 1 кат.

Риба:

Хек заморожений.

Овочі та фрукти повинні з обов'язковому порядку проходити дослідження та відповідати встановленим медичним критеріям/показникам.

Овочі консервовані: повинні бути вироблені без додавання оцту.

Хліб пшеничний має бути виготовлений з борошна вищого або суміші вищого та першого ґатунків.

Хліб житній цільнозерновий з додаванням висівків та насіння.

Крупи – фасовані, не нижче першого ґатунку за асортиментом: гречана, ячнева, манна, пшенична, пшоно, рис, горох.

Макаронні вироби вироблені з твердих сортів пшениці.

Сік фруктовий (плодово – ягідний) – в асортименті.

27. Основні вимоги, обов'язкові для виконання при наданні послуг гарячого харчування, викладені замовником в проекті договору про закупівлю згідно *Додатку 5* тендерної документації. В цілому послуги гарячого харчування надаються із дотриманням норм чинного законодавства України, зобов'язань укладеного договору про закупівлю та виконанням вимог цього Технічного завдання.

Виконавець:

П.І.Б.