

ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ по закупівлі

55510000-8 – Послуги їдалень

1. Найменування предмета закупівлі – Послуги їдалень (далі - послуги).

2. Загальний обсяг надання послуг:

№ з/п	Найменування	Кількість учнів*	Кількість днів харчування	Кількість дітоднів
1	Учні 10 та 11 класів ліцею жовтень	175	12	2100
2	Учні 10 та 11 класів ліцею листопад	175	22	3850
3	Учні 10 та 11 класів ліцею грудень	175	20	3500
ВСЬОГО:				9450

* - кількість учнів протягом доби може змінюватися відповідно до реальної потреби Замовника.

3. У зв'язку з відсутністю в Ніжинському обласному педагогічному ліцеї харчоблоку переможець повинен забезпечити харчування учнів у власному (орендованому) харчоблоці згідно затвердженого Ніжинським міськрайонним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Чернігівській області режиму харчування. Харчування здійснюється три рази на добу (сніданки з 7.50 до 8.15, обіди з 13.20 до 14.00 та вечеря з 17.00 до 18.00).

4. Термін надання послуг – 09 жовтня – 31 грудня 2023 року

5. Учасник повинен передбачити надання Замовнику послуг, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

- постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;

- Санітарному регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженому Наказом МОЗУ від 25.09.2020 № 2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 р. за №1111/35394;

- 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;

- наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»;

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами);

6. Персонал, який планується залучати до виконання послуг у приміщеннях харчоблоку, повинен мати медичні книжки з датою допуску на роботу на момент укладання договору.

7. Учасник повинен забезпечити необхідну кількість кваліфікованого персоналу для приготування їжі, сервірування столів та їх прибирання.

8. Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні документи щодо підтвердження якості, а саме сертифікати якості, ветеринарні свідоцтва тощо.

9. Під час надання послуг та приготування їжі Виконавець забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам, згідно наказу по ліцею, які здійснюють бракераж, контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, збереження, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів. Виконавець має забезпечити доступ представника ліцею до приміщення харчоблоку безпосередньо в момент закладки продуктів під час технологічного процесу приготування страв із метою контролю за неухильним дотриманням технологічної карти.

10. Виконавець зобов'язаний забезпечити неухильне дотримання меню-вимоги, технологічних карт приготування страв, приготування їжі високої якості. Вносити зміни в меню категорично заборонено.

Кожного дня проводити бракераж готових блюд за участю медичного працівника ліцею, згідно з діючим положенням про бракераж на підприємствах громадського харчування;

Забезпечити харчоблок продуктами харчування, згідно добових натуральних норм, затверджених Постановою КМУ від 24.03.2021р. №305;

Забезпечити суворе дотримання правил прийому продуктів харчування, наявність документів, підтверджуючих якість продуктів, а також умов і термінів зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються;

11. Кількість учнів для харчування узгоджується Замовником кожного дня.

12. Учасник має передбачити забезпечення учнів попередньо фасованою харчовою продукцією у разі неможливості забезпечення гарячим харчуванням та сухими пайками у випадках виїзду на екскурсії та інші навчально-виховні заходи, що проводяться за межами міста Ніжин, а також у разі, коли учні залишаються в закладі на вихідні або святкові дні.

13. Протягом надання послуг Учасник повинен забезпечувати їдальню необхідними для фасування харчової продукції матеріалами, посудом, кухонним інвентарем, сан. спецодягом, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

14. Протягом надання послуг Учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку.

15. Учасник повинен передбачити проведення лабораторних висновків: санітарно-мікробіологічне дослідження водопровідної води, змиви, дослідження перших та других блюд, салатів, дослідження питної води до фільтру та після фільтру, дослідження готової страви та напівфабрикатів, дослідження проб харчових продуктів, мікроклімат приміщень харчоблоку. Надавати копії протоколів результатів досліджень Замовнику.

16. Учасник несе відповідальність безпосередньо за якість приготування страв та життя і здоров'я учнів під час харчування на об'єкті харчування.

17. Учасник під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля, забезпечити утилізацію відходів. На підтвердження цього надає довідку в довільній формі в своїй тендерній пропозиції

18. Закупівлю продуктів для приготування страв проводити тільки за цінами не вище середньоринкових (середніх роздрібних) цін, встановлених у Чернігівській області, які підтверджуються щомісячно Держкомстатом України в Чернігівській області, або іншим уповноваженим органом забезпечивши належний моніторинг цін на продукти (продовольчу сировину). Відповідальність за помісячний моніторинг та використання середньоринкових (середніх роздрібних) цін несе учасник.

19. Учасник повинен надати документи, що підтверджують впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

20. Примірне перспективне меню харчування учнів із зазначенням назви страви, норми виходу, кількості кілокалорій, ціни тощо.

Меню розроблене з урахуванням добових натуральних норм, затверджених Постановою КМУ від 24.03.2021р. №305.

Ми, _____ (назва Учасника) _____ підтверджуємо свою можливість і готовність виконувати усі технічні, якісні та кількісні характеристики Замовника.

(посада)

(підпис, М.П.)

(Прізвище, ініціали)