**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі - технічні вимоги до предмета закупівлі***

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

**Фактом подання тендерної пропозиції учасник підтверджує відповідність своєї пропозиції** **технічним, якісним, кількісним, функціональним характеристикам до предмета закупівлі, у тому числі технічній специфікації (у разі потреби – планам, кресленням, малюнкам чи опису предмета закупівлі) та іншим вимогам до предмету закупівлі, що містяться в тендерній документації та цьому додатку, а також підтверджує можливість надання послуг, у відповідності до вимог, визначених згідно з умовами тендерної документації.**

Відповідно до рішення сесії Зимноводівської сільської ради №1483 від 10.11.2022р. «Про забезпечення безкоштовним харчуванням учнів у закладах загальної середньої освіти Зимноводівської сільської ради у 2023році» (знаходиться у вільному доступі https://zymnovodivskaotg.city-adm.lviv.ua), харчування у закладах загальної середньої освіти Зимноводівської сільської ради за кошти сільського бюджету організовано для учнів пільгових категорій.

Вартість гарячого харчування за рахунок коштів сільського бюджету у закладах загальної середньої освіти Зимноводівської сільської ради, згідно зазначеного вище Рішення з 01.01.2023р. не може перевищувати 55.00 грн. на день.

**Загальна вартість харчування розраховується:**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | ***Найменування предмета***  ***закупівлі*** | Обсяг надання послуг по віковій категорії, дітоднів | Кількість  дітоднів | Вартість 1 дітодня, грн. | Всього: з ПДВ/ без ПДВ |
| 1 | Послуги з організації харчування учнів вікової категорії 6-11 років(пільгові категорії) | дітодень | 7540 |  |  |
| 2 | Послуги з організації харчування учнів вікової категорії 11-14 років(пільгові категорії) | дітодень | 5050 |  |  |
| 3 | Послуги з організації харчування учнів вікової категорії 14-18 років(пільгові категорії) | дітодень | 1330 |  |  |

Кількість наданих послуг: 1 послуга

Місце надання послуг:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Населений пункт | Назва навчального закладу | Адреса, навчального закладу | Місце надання послуг (у закладі або поза межами навчального закладу) |
| 1 | с.Лапаївка | Лапаївський ліцей ім.Героя України Георгія Кірпи | 81110, Львівська обл., Львівський р-н, с.Лапаївка, вул.Геофізиків,23 | у закладі |

***Вимоги до Учасника:***

1. Учасник розробляє необхідні документи у відповідності до вимог [HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) — система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок](https://uk.wikipedia.org/wiki/HACCP) як оператора ринку з діяльності закладу громадського харчування.

2. Учасник забезпечує контроль за дотриманням працівниками правил особистої гігієни.

- Учасник самостійно поставляє продукти харчування для приготування їжі. Автотранспорт учасника повинен бути придатний для доставки продуктів харчування, що швидко псуються.

- Учасник забезпечує приготування страв високої якості за місцем знаходження харчоблоку навчального закладу.

- Учасник надає через шкільні їдальні учням збалансоване харчування. Набір продуктів харчування для приготування страв у школах обов’язково мають відповідати нормам, визначеною постановою КМУ від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», та постановою КМУ «Про затвердження Порядку 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» від 02.02.2011р. №116.

- Учасник забезпечує неухильне дотримання денного меню.

- **Учасник забезпечує суворе дотримання правил прийому продуктів харчування, наявність документів, підтверджуючих якість продуктів, а також умов, термінів зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються, згідно норм діючого законодавства.**

- Учасник виконує вимоги санітарних правил і норм при обробці сировини та виготовленні страв та виробів).

3. Забезпечує столовим посудом і кухонним інвентарем згідно з нормами забезпечення їдалень для організації гарячого харчування;

4. Забезпечує миючими та дезінфікуючими засобами згідно санітарних норм і правил для забезпечення 4 шкільних їдалень;

5. Забезпечує робітників спецодягом згідно санітарних норм і правил для відповідних підприємств;

6. **Вартість харчування учнів не може перевищувати грошову норму вартості харчування, встановлену рішенням сесії Зимноводівської сільської ради №1483 від 10.11.2022р. «Про забезпечення безкоштовним харчуванням учнів у закладах загальної середньої освіти Зимноводівської сільської ради у 2023році», тобто не більше 55 грн за 1 дітодень.**

7. Строк надання послуг – відповідно до навчального плану кожного навчального закладу до 31 грудня 2023 року

**Інші вимоги:**

Якість послуг повинна відповідати Закону України від 14.09.2006р. № 142-V «Про дитяче харчування», наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України № 620/563 від 15.08.2006р, постановам Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305 та від 02 лютого 2011 року №116.

Учасники закупівлі повинні надати виданий на їх ім’я сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ISO 22000-2018 (HACCP)”, виданий на ім’я Учасника.

Послуги що надаються повинні бути якісними та відповідати вимогам діючих стандартів та розробленого примірного меню. Учасник при складанні меню враховує «Збірник рецептурних страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах» Євгена Клопотенко (далі-Збірник страв). Кухарі, що надаватимуть послуги харчування повинні проходити медичний огляд та мати санітарні (медичні) книжки. Учасник повинен мати достатню кількість кухарів та інших працівників, відповідно до норм чинного законодавства.

Меню учасника повинні бути розроблені на підставі примірного чотиритижневого сезонного меню (згідно додатків 5 та 6 до цієї тендерної документації), відповідно до норм харчування, затверджених постановою КМУ від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», відповідно до наказу МОЗУ від 03.09.2017 №1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», відповідно до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах затвердженої наказом МОЗУ і МОНУ від 17.04.2006 №298/227, та інших нормативно-правових актів.

Учасник повинен мати зареєстровану потужність оператора ринку (надати підтвердження у довільній формі).

Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму та суворого дотримання своєчасного завезення продуктів харчування та продовольчої сировини, відповідно до графіку завозу продуктів харчування і продовольчої сировини.

Учасники процедури закупівлі повинні надати в складі тендерних пропозицій:

Примірне чотиритижневе сезонне меню (із зазначенням вмісту калорій та білків, жирів і вуглеводів), погоджене з територіальним органом Держпродспоживслужби станом на січень 2023 року, щодо кожної категорії дітей. Меню учасника повинно бути розроблене відповідно до норм харчування та калорійності, затверджених постановою КМУ від 24.03.2021р. № 305, наказом МОЗУ від 03.09.2017 №1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», та за наказом МОЗУ і МОНУ від 17.04.2006 №298/227.