**ДОДАТОК № 2**

**до тендерноїдокументації**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**(Інформація про технічнівимоги, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі)**

Послуги гарячого харчування надаються, враховуючи категорію дітей, що визначені Рішенням виконавчого комітету Болехівської міської ради Івано-Франківської області 24листопада 2022 року №136 м. Болехів«Про встановлення вартості харчування у закладах дошкільної та загальної середньої освіти Болехівської міської ради у 2023році».

Встановити плату за харчування здобувачів освіти закладів загальної середньої освіти Болехівськоїміської ради у розмірі 45 (сорок п’ять) гривень 00 копійок на одну дитину у день.

Звільнити від батьківської плати за харчування здобувачів освіти закладів загальної середньої освіти таких пільгових категорій на 100 %:

* + дітей-сиріт;
  + дітей, позбавлених батьківського піклування;
  + дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах (групах);
  + дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям»;
  + учнів закладів освіти, розташованих на територіях радіоактивного забруднення, а також дітей, евакуйованих із зони відчуження, дітей, які є особами з інвалідністю внаслідокЧорнобильської катастрофи, і тих, що проживали у зоні безумовного (обов’язкового) відселення з моменту аварії до прийняття постанови про відселення, відповіднодо Закону України «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи»;
  + дітей учасників АТО/ООС;
  + дітей, один із батьків яких загинув (пропав безвісти), помер під час захисту незалежності та суверенітетуУкраїни;
  + дітей з числа внутрішньопереміщенихосіб, дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів;
  + дітей з числа осіб, визначених у статті 10 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»;
* дітей учасників бойових дій, які захищали, захищають незалежність, суверенітет та територіальну цілісність України, та яким встановлено статус учасника бойових дій, або видано відповідну довідку про безпосередню участь у бойових діях (забезпеченні здійснення заходів національної безпеки і оборони, відсіч і стримування збройної агресії), відповідно до чинного законодавства;
* дітей інших категорій, визначених законодавством.

**Строк надання послуг** – до 31 грудня 2024 року.

**Орієнтовна кількість учнів та кількість днів, у які здійснюється харчування**:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва навчального закладу | Кількість учнів пільгових категорій | Очікувана кількість дітоднів | Очікувана вартість послуг харчування, грн. |
| **1.** | Поляницький ліцей Болехівської міської ради | 32 | 3060 | 160000,00 |

Кількість учнів пільгових категорій може змінюватись протягом року.

Харчування учнів здійснюється за місцем навчання безпосередньо у навчальному закладі, у дні, коли проводиться навчання.

У складі тендерної пропозиції Учасник повинен надати:

1. Примірне чотиритижневе меню з найменуванням готових страв для учнів пільгових категорій, що відвідують заклади загальної середньої освіти, відповідно до норм харчування, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

2. Довідку в довільній формі про те, що технічні, якісні характеристики предмета закупівлі відповідають встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам (державним стандартам, технічним умовам тощо), які передбачають застосування заходів із захисту довкілля.

Вимоги до якісних характеристик:

Учасник-переможець, який буде надавати послуги з харчування зобов’язаний забезпечити учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею та продуктами харчування, які закуповує самостійно, відповідно до вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305, Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров’я України, Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року N 242/329, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за N 661/10941, Постановою Кабінету Міністрів України № 856 від 19.06.2002 р., Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02.02.2011 р.

Готові страви повинні бути належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам.

Учасник-переможець повинен чітко дотримуватись Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 року № 2205 (зареєстровано в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394).

            Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватися документами, що встановлюють їх якість.

Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, з минулим строком зберігання, з ознаками псування. У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата випуску продукту, а також дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.

          Учасник повинен забезпечити збереження обладнання (якщо таке буде надано Учаснику), яке належить навчальним закладам та в разі необхідності здійснювати його ремонт за власні кошти.

Послуга з організації шкільного харчування надається в приміщенні їдальні навчального закладу. Врахувати, що організація харчування здійснюється безпосередньо в приміщенні навчального закладу, підвіз готових страв і їх розігрівання не дозволяється.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

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.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей визначеного керівником закладу.

Учасник під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля, а саме надати гарантійний лист в довільній формі в якому гарантує застосування заходів із захисту довкілля.

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

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.

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.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника школи чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою/ами. 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.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, 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.

Надання послуг повинно здійснюватися лише при наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

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

Учасник повинен передбачити проведення відомчого лабораторного контролю питної води, готових страв, гігієнічних змивів з об’єктів навколишнього середовища, параметрів мікроклімату та освітленості в приміщеннях харчоблоку.

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 повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

Вимогам спільного наказу Міністерства охорони здоров’я України, Міністерства освіти і науки №1950/990 від 15.09.2021 «Про затвердження Порядку організації харчування дітейу навчальних та оздоровчих закладах».

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»

Вимогам Закон України «Про дитяче харчування» № 1822-IX від 21.10.2021

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).

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

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».

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Учасник процедури закупівлі або інша уповноважена посадова особа** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(підпис) МП (у разівикористання)* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(ініціали та прізвище)* |