**Додаток 1**

***до тендерної документації***

***Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі***

**Послуги з організації харчування**

**у Стебницькій гімназії №6 імені Героїв АТО**

**Дрогобицької міської ради Львівської області,**

***(за ДК 021:2015 код 55510000-8 Послуги їдалень (55511000-5 Послуги їдалень та інших кафе закритого типу)***

**Вимоги до предмету закупівлі:**

Ціна тендерної пропозиції повинна складатись з урахуванням особливостей, зазначених в тендерній документації.

Послуги з організації харчування учнів пільгових категорій надаються до 31.12.2023 р. за місцем надання послуг: 82172, Україна, Львівська область, м.Стебник, вул. Грушевського,10А

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статево-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Приготування їжі повинно здійснюватися з продуктів Учасника-переможця (Виконавця Договору) виключно в приміщенні їдальні Стебницької гімназії №6 імені Героїв АТО Дрогобицької міської ради Львівської області. Підвіз готових страв і їх розігрівання не дозволяється. В закладі встановлений *одноразовий режим харчування.* Примірники меню узгоджуються з Управлінням держпродспоживслужби.

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

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, що також враховують особливі дієтичні потреби учнів (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванню (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу освіти) та сезонність (осінь, зима, весна, літо).

Кількість учнів може змінюватись відповідно до фактичного відвідування.

Учасник 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 учнів в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

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

Учасник під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля.

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 Учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, здійснюючи контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів та/або готових страв та виробів.

У разі встановлення недоброякісності готових страв, виявлення нестачі або надлишку готової страви складається акт бракеражу. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин. (у відповідності до вимог п.24 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305) та забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв. Учасником має забезпечуватися щоденне надання контрольної порції та порції, з якої відбираються проби відповідно до п.30 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Кількість учнів на харчування узгоджується керівником закладу освіти кожного дня.

Автотранспорт для перевезення харчових продуктів має бути чистим. Харчові продукти перевозяться з дотриманням вимог щодо температурного режиму, який унеможливлює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, та з забезпеченням такого розділення харчових продуктів, що унеможливлює їх забруднення.

На вимогу закладу освіти Учасник повинен надати документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

В складі пропозиції надати акт, складений за результатами проведення заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, виданий Держспоживслужбою.

Учасники повинні керуватися з питання сплати ПДВ постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02.02.11 р. «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість» (зі змінами).

Учасники повинні надати в складі тендерної пропозиції документи, що підтверджують впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Адреса закладу | Орієнтовна кількість д/днів | |
| 82172, Україна, Львівська область, м.Стебник,  вул. Грушевського,10А | для учнів 1-4 класів | 9588 |
| для учнів 1-4 класів(пільгові категорії) | 3196 |
| для учнів 5-11 класів (пільгові категорії) | 2312 |
| Разом: | 15 096 |

***Учасник (виконавець) повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:***

* + - 1. Закон України «Про дитяче харчування»;
      2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
      3. 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. Постанова Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість».
      5. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 № 2205;
      6. 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;
      7. Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»;
      8. 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».

Учасник (виконавець) несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

**Вимоги до якісних характеристик**:

1) Асортимент продукції, що реалізується для шкільних їдалень, погоджений з Управлінням держпродпоживслужби;

2) Додержуватися правил прийняття надходження продуктів харчування, та вимог до кулінарної обробки харчових продуктів, а також умов і терміну зберігання та реалізації швидкопсуючих продуктів.

3) Продукти, з яких готуються страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів згідно наказу КМУ «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх , позашкільних навчальних закладах» від 15.08.2006р. № 620/563. Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість. Дотримуватись, щоб харчування здобувачів освіти було повноцінним, безпечним, якісним, збалансованим та раціональним.

4) Під час приготування їжі необхідно дотримуватись Санітарних правил, технологічного режиму виробництва продукції, також не можна допустити погіршення споживчих властивостей та якості страв (виробів).

5) Вага готової порції повинна відповідати фізіологічним та натуральним нормам згідно з постановою Кабінету Міністрів України № 1591 від 22.11.04 р. «Про затвердження норм харчування у навчальних закладах».

6) Термін зберігання товару повинен відповідати санітарним нормам зберігання.

7) Меню розробляється відповідно до постанови Кабінету Міністрів України № 1591 від 22.11.2004р. «Про затвердження норм харчування у навчальних закладах», наказу Міністерства Економіки України № 265 від 01.08.2006 р. «Про затвердження Методичних рекомендацій з організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах»; Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України від 24.03.2016 № 234, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 14 квітня 2016 р. за № 563/28693.

8) Орієнтовні варіанти меню надавати з розрахунками в грамах.

*\* Для дотримання норм харчування учнів після завершення відкритих торгів, переможці будуть погоджувати циклічне меню з місцевим управлінням Держпродспоживслужби в Львівській області згідно встановлених законодавством термінів.*

*\* Вартість порції не може перевищувати затверджену вартість, що становить в сумі 40,00 грн., згідно рішення виконавчого комітету Дрогобицької міської ради Львівської області № 5 від 13 січня 2023 року «Про організацію гарячого харчування школярів закладів загальної середньої освіти Дрогобицької МТГ».*

Замовником для виконання умов договору з надання послуг їдалень передається в оренду певна площа нежитлового приміщення, (приміщення харчоблоку, складських приміщень, цехів), обладнання та майна.

Оренда даної площі, обладнання та майна, підлягає оплаті учасником згідно договорів оренди нежитлового приміщення (будівлі, споруди), обладнання та майна. Вартість комунальних послуг та енергоносіїв, які споживаються учасником при виконанні умов договору з надання послуг їдалень підлягає відшкодуванню учасником згідно договору на відшкодування витрат балансоутримувача за надані комунальні послуги та енергоносії споживачу (орендатору, суборендатору).