

ДОДАТОК 1 ДО ТЕНДЕРНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПВЛІ «Послуги з організації шкільного харчування» ДК 021:2015 55510000-8 Послуги їдалень

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ (ЗАВДАННЯ) МІСЦЕ ТА ОБСЯГ НАДАННЯ ПОСЛУГ ЇДАЛЕНЬ

Повна назва навчального закладу (код ЄДРПОУ)	Ліцей №74 імені Марійки Підгірянки Львівської міської ради 22350217
Адреса фактичного місцезнаходження навчального закладу	79493, Львівська обл., Львів-Рудно, вул. І.Огієнка, 9;
К-сть днів харчування	53
К-сть учнів (дітей)*	682
Ціна за одиницю харчування	(заповнюється учасником)
Загальна вартість** –	(заповнюється учасником)

* Організація харчування у закладі загальної середньої освіти для учнів початкових класів незалежно від навчальної зміни (у разі організації в заклад освіти змінного навчання) здійснюється шляхом одноразового безоплатного гарячого харчування (сніданок - до 12 години 00 хвилин або обід з 12 години 00 хвилин) відповідно до норм харчування.

*Одноразове харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Львівської міської територіальної громади у 2025 році повинно здійснюватись з дотриманням вимог чинних нормативно-правових актів в межах видатків на харчування, передбачених бюджетом Львівської міської територіальної громади на 2025 рік, а саме для:

- дітей-сиріт;
- дітей, позбавлених батьківського піклування;
- дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах;
- дітей із сімей, які отримують допомогу згідно із Законом України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям» (на підставі довідок з управління праці і соціального захисту населення);
- дітей з числа осіб, визначених у статтях 10 та 10-1 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»;
- учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) учасників бойових дій (яким у встановленому порядку надано такий статус);
- учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) осіб, які брали/беруть участь у заходах, необхідних для забезпечення оборони України, захисту безпеки населення та інтересів держави у зв'язку з військовою агресією російської федерації проти України;
- учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) осіб з інвалідністю внаслідок війни;
- учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) постраждалих учасників Революції Гідності та Героїв Небесної Сотні;
- дітей з багатодітних сімей;
- дітей працівників закладів охорони здоров'я, померлих внаслідок коронавірусної хвороби (COVID-19);
- дітей з числа внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів;

- учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) Захисників та Захисниць України, які перебувають в полоні або зникли безвісти;
- дітей з числа осіб, визначених у пункті 11 частини першої статті 30 Закону України «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи».

ВИМОГИ ЩОДО НАДАННЯ ПОСЛУГ ЇДАЛЕНЬ

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування. Учасник також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів.

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. Персонал повинен проходити гігієнічне навчання. 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 проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника навчального закладу 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. Протягом надання послуг учасник повинен вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки, а також забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, а також необхідним для роботи технологічним обладнанням (розділові металеві столи, холодильники, ваги для готової продукції, плити, сковороди, витяжки тощо). З метою запобігання зриву харчування необхідно відповідне обладнання при потребі мати в наявності до укладення договору та встановити за один робочий день до підписання договору.

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 учасник може забезпечити до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням. Послуги їдалень та буфета, а також приготування їжі будуть здійснюються в приміщеннях їдальні та харчоблоку навчального закладу. Ціна послуг та буфетної продукції має включати в себе витрати на закупівлю продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг та буфетної продукції повинна включати в себе всі податки та збори, обов'язкові платежі.

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

- 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»

- 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».

****** При розрахунку вартості учасником враховується вартість всіх витрат, пов'язаних з виконанням зобов'язань учасника процедури закупівлі (умов договору про закупівлю) щодо надання послуг, включаючи всі супутні витрати (в тому числі прями витрати, накладні витрати, прибуток, який учасник планує одержати при виконанні договору, включаючи витрати на страхування, податки та збори (обов'язкові платежі тощо), що сплачуються або мають бути сплачені учасником).

******* Відповідно до Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженого Постановою КМУ № 116 від 02 лютого 2011 року, від обкладення податком на додану вартість звільняються операції з надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах у межах затверджених норм харчування в грамах, а для тих учнів, для яких не встановлено норми харчування в грамах, - у межах визначеної грошової норми.