

ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ

Конкретна назва предмету закупівлі	Очікувана кількість, діто-днів (шт)						Загальна очікувана кількість, діто-днів (шт)
	Осінній період: вересень, жовтень, листопад			Зимовий період: грудень			
	обіди 1-4 кл.	обіди 5-9 кл.	обіди 10-11 кл.	обіди 1-4кл.	обіди 5-9 кл.	обіди 10-11 кл.	
Послуги з організації шкільного харчування	1634	1118	473	684	468	198	4575

Інформація про загальну кількість дітей по закладах освіти та кількість дітей пільгових категорій

№ з/п	Навчальний заклад	Загальна кількість дітей по закладу	Кількість дітей пільгових категорій	Графік надання послуг
1	ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ЛЦЕЙ №12 «ЮВІЛЕЙНИЙ» ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ	860	75	за заявками Замовника, з 12 ⁰⁰ по 14 ⁰⁰ ГОД

Особливі вимоги (умови)

1. Вартість харчування не повинна перевищувати для учнів пільгових категорій: дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування; дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних і інклюзивних класах (групах); дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»; дітей з числа внутрішньо переміщених осіб, 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», які мають відповідні підтверджуючі документи, а саме:

- обід на осінній період (вересень-листопад 2022 року) для учнів 1-4 класів – 35,06 грн; для учнів 5-9 класів – 42,59 грн; для учнів 10-11 класів – 48,25 грн закладів загальної середньої освіти Чернівецької міської територіальної громади;

- обід на зимовий період (грудень 2022 року;) для учнів 1-4 класів – 35,45 грн; для учнів 5-9 класів – 43,02 грн; для учнів 10-11 класів – 48,64 грн закладів загальної середньої освіти Чернівецької міської територіальної громади.

Гранична вартість гарячого харчування для учнів пільгових категорій встановлена згідно рішення виконавчого комітету Чернівецької міської ради № 325/20 від 21.06.2022 р.

2. Доставка гарячого харчування до буфетів-роздаткових здійснюється транспортом Виконавця, за власний рахунок.

3. Виконавець(Учасник-переможець) повинен забезпечити організацію гарячого харчування в навчальних закладах освіти м. Чернівці: обіди для учнів пільгових категорій: дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування; дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних і інклюзивних класах (групах); дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»; дітей з числа внутрішньо переміщених осіб, 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», які мають відповідні підтверджуючі документи - обіди для учнів 1-4 класів, обіди для учнів 5-9 класів; обіди для учнів 10-11 класів за списком, наданим дирекцією школи, відповідно до меню, погодженого із начальником управління Держпродспоживслужби у м. Чернівцях та затвердженого начальником управління освіти Чернівецької міської ради (надається)

Виконавець (Учасник-переможець) зобов'язаний разом з пільговою категорією учнів надавати послуги з харчування всім бажаючим учням закладів освіти.

4. У закладах, де використовується або будуть використовуватися під час дії Договору «шведські столи» (лінія самообслуговування) забезпечити:

- не менше трьох видів страв з меню обіду для можливості вибору учнями страв.
- під час надання послуг підігрів їжі гарячих страв до + 60;
- оновлення страв після кожної перерви.

5. Виконавець(Учасник-переможець) зобов'язаний взяти участь в аукціоні щодо передачі в оренду приміщення харчоблоку після підписання Договору відповідно до Закону України «Про оренду державного та комунального майна»

від 03.10.2019 № 157-IX та має переважне право на укладення договору оренди нерухомого майна харчоблоку.

6. Виконавець(Учасник-переможець) зобов'язується забезпечувати харчоблоки шкіл необхідним технологічним та холодильним обладнанням, кухонним інвентарем, спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами; забезпечити належне санітарне утримання приміщень харчоблоків, технологічного обладнання та інвентарю; забезпечити наявність технологічної документації кожної страви, що буде готуватись у шкільній їдальні; дотримуватись затвердженого меню; суворо дотримуватись правил приймання продуктів, що отримує їдальня, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються; забезпечувати приготування їжі високої якості, проведення щоденного бракеражу страв за участю працівників Замовника; забезпечувати наявність у працівників, що здійснюватимуть харчування учнів, медичних довідок (книжок) відповідно до вимог чинного законодавства; забезпечувати відповідність ваги готової порції фізіологічним та натуральним нормам згідно з Постановою 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», забезпечувати термін зберігання товару відповідно до санітарних норм зберігання.

Виконавець (Учасник-переможець) повинен забезпечити достатню кількість працівників відповідної кваліфікації згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 06.12.2010р. № 1205 «Про затвердження Типових штатних нормативів закладів загальної середньої освіти».

Учасник (виконавець) повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти: Закон України «Про дитяче харчування»; Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»; 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»; 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». Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205; 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»; 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».

7. Відповідно до ст.197.1.7. Податкового Кодексу України та Постанови КМУ від 02.02.2011р. №116 зі змінами, операції з постачання послуг з харчування дітей у загальноосвітніх навчальних закладах звільняються від оподаткування.

8. В ціну послуг учасники процедури закупівлі повинні врахувати всі витрати на сплату комунальних послуг, використаних в їдальні. Виконавець (Учасник-переможець) зобов'язаний укласти відповідні договори та своєчасно відшкодовувати спожиті комунальні послуги, в тому числі за спожиту електроенергію, тепло- і водопостачання, водовідведення, газ тощо відповідно до виставлених управлінням освіти Чернівецької міської ради рахунків. За відсутності приладів обліку (лічильників) вартість комунальних послуг обчислюється розрахунково залежно від наявності, кількості, потужності, часу роботи електроприладів, систем тепло-, газо- і водопостачання, водовідведення за спеціальними рахунками, а в неподільній частині — пропорційно розміру загальної площі, яка орендується.

9. Виконавець (Учасник-переможець) забезпечує приміщення харчоблоку засобами пожежогасіння; гарячою проточною водою. Виконавець повинен здійснювати лабораторні дослідження води на санітарно-хімічні та бактеріологічні показники відповідно до вимог законодавства (перед початком навчального року/або перед початком надання послуг з організації харчування).

10. Продукти харчування, з яких готуються страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів. Продукти харчування та продовольча сировина повинні супроводжуватися документами, які свідчать про їх походження та якість. Страви та продукти харчування, що реалізуються у шкільних буфетах, повинні відповідати асортименту буфетної продукції, погодженого управлінням Держпродспоживслужби в м. Чернівці. Відповідальність за виконання норм харчування і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на Виконавця.

11. Кількість учнів може змінюватись відповідно до фактичного відвідування.

12. Виконавець (Учасник-переможець) зобов'язаний забезпечити своєчасне проходження періодичного профілактичного медичного огляду працівників, які будуть залучені для надання послуг.