**ДОДАТОК 6**

**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 зимовий період (січень-лютий 2022 року) для учнів 1-4 класів – 29,67 грн.; для учнів 5-9 класів – 35,20 грн.; для учнів 10-11 класів - 39,43 грн закладів загальної середньої освіти Чернівецької міської територіальної громади;

- обід на весняний період (березень-травень 2022 року) для учнів 1-4 класів – 30,16 грн.; для учнів 5-9 класів – 35,65 грн.; для учнів 10-11 класів - 39,99 грн. закладів загальної середньої освіти Чернівецької міської територіальної громади.

Харчування (сніданок, обід, вечеря) для дітей у дошкільних групах раннього (яслі) не повинна перевищувати 32,61 грн та старшого (сад) віку – 44,22 грн.

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

3. Виконавець(Учасник-переможець) зобов’язаний разом з пільговою категорією учнів надавати послуги з харчування всім бажаючим учням закладів освіти. З метою впровадження проекту «Нове шкільне харчування» не менше 50% страв у шкільній їдальні повинно готуватися з використанням Збірника рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, заснованого кулінарним експертом Євгеном Клопотенко, який погоджено Міністерством освіти і науки України, Міністерством охорони здоров'я України та має висновок Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

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

- не менше трьох видів страв з меню сніданку та 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»

Виконавець (Учасник-переможець) надає послуги відповідно норм чинного законодавства, зокрема Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Закону України «Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення», вимогам ДСанПіНу 2.2.4-171-10, Наказу Мінагрополітики України №39 від 10.02.2016р., Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого Постановою КМУ №908 від 03.07.2006р., Закону України «Про дитяче харчування», 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», 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» та іншими чинними нормативно-правовими актами

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

12. Окремі вимоги щодо послуг шкільного харчування по Лоту 1 - Ліцей № 15: особливості харчування відповідно до вимог каш-руту, що не допускає поєднання різних видів продуктів та відповідає спеціальному дозволу рабінату.