**Закупівля послуг з організації шкільного харчування учнів на 2023 рік**

.

**Замовник** : Берегівський ліцей ім. Ф. Потушняка Берегівської міської ради Закарпатської області

**код ЄДРПОУ** : 26212490

**Місце знаходження** : 90202, Україна, Закарпатська область, м. Берегове, вул.Стефаника,22

**Категорія замовника** : юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади

**Предмет закупівлі** : «Послуги з організації шкільного харчування»; код ДК 021:2015: 55320000-9 Послуги з організації харчування

**Ідентифікатор закупівлі в електронній системі закупівель** : [UA-2022-12-16-006586-a](https://prozorro.gov.ua/tender/UA-2022-12-16-006586-a)

У відповідності до вимог пункту 4-1 постанови КМУ від 11.10.2016р.№710 «Про ефективне використання державних коштів», з метою прозорого, ефективного та раціонального використання бюджетних коштів, оприлюднення обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі та/або розміру бюджетного призначення оприлюднюється шляхом розміщення інформації на власному веб-сайті **beregovoberegszasz.gov.ua.**

Річні кошторисні призначення виділені для закупівлі послуг з організації шкільного харчування у 2023 році за КПКВК 0611021 «Надання загальної середньої освіти закладами загальної середньої освіти» КЕКВ 2230 становлять 629 200.00грн.

1. Розрахунок очікуваної вартості закупівлі послуг харчування:

110 – кількість днів харчування;

40,00 грн. – граничні норми вартості харчування встановлені наказом управління освіти та культури Берегівської міської ради від 30.09.2022 року № 91 «Про організацію харчування у закладах середньої освіти Берегівської територіальної громади на 2022 - 2023 рік»

143 – прогнозна кількість учнів, що будуть харчуватися ( *учнів з числа дітей учасників АТО та бойових дій, дітей з числа внутрішньо переміщених осіб, дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів, дітей, постраждалих внаслідок аварії на ЧАЕС, дітей, що навчаються інклюзивно, дітей з малозабезпечених сімей*)

Харчування дітей здійснюється за графіком, узгодженим з адміністрацією навчального закладу та відповідно до вимог чинного законодавства щодо порядку організації харчування дітей у навчальних закладах.

Учасники мають забезпечити приміщення, де буде здійснюватися приготування їжі та безпосереднє харчування дітей, належним кухонним інвентарем у достатній кількості, спецодягом для працівників, миючими засобами тощо відповідно до вимог чинного законодавства.

Продукти харчування та продовольча сировина, які постачаються надавачем послуг у навчальні заклади( їдальні ) повинні відповідати вимогам законодавства щодо їх безпеки і якості (ГОСТ, ДСТУ та ТУ), повинні відбуватися з дотриманням вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу, у тому числі допущення до процесу виробництва та/або обігу харчових продуктів осіб, які мають протипоказання до роботи з харчовими продуктами і присутність яких на робочому місці може спричинити виробництво та/або обіг небезпечних харчових продуктів, мати документи, які підтверджують якість та походження продуктів харчування (декларація виробника, сертифікат якості товару, висновок санітарно-епідеміологічної експертизи, тощо).

Приготування страв для дітей повинно відбуватися з дотриманням усіх технологічних процесів та санітарних норм згідно з нормативно-технологічною документацією, збірниками рецептур страв для гарячого харчування дітей. Учасником при приготуванні страв повинна звертатись увага на пропозиції та зауваження зі сторони адміністрації школи, дітей, батьківського комітету, щодо якості страв та їх асортименту.

Послуги з організації харчування учнів повинні надаватися безпосередньо на базі їдальні навчального закладу з використанням власного обладнання та обладнання цього закладу, в тому числі технологічного обладнання, підсобних приміщень та буфету закладу.

Організація харчування учнів загальноосвітніх закладів проводиться щоденно під час навчального періоду.

Харчування учнів здійснюється Учасником відповідно до щоденних меню.

Учасник зобов’язаний забезпечити приготування їжі високої якості, проведення щоденного бракеражу страв (готової продукції) за участю працівників Замовника.

Приготування харчування здійснюється з продуктів Учасника переможця.

Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити до навчального закладу разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість. Продукти повинні бути безпечні, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів.

Якість товару повинна відповідати показникам якості та безпеки, встановленим

законодавством України на відповідний вид продукції.

Приготовлені страви повинні бути свіжими, належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам.

Працівники кухні зобов’язані дотримуватись існуючих санітарно-гігієнічних вимог (працювати за наявності діючих особистих медичних книжок, у відповідному одязі, бути чистими, не приступати до роботи у випадках наявності інфекційних захворювань, тощо).

Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та готової продукції покладається на постачальника, організацію (підприємство), що забезпечують харчування учнів.

Виконавець забезпечує суворе дотримання правил прийому сировини, наявність сертифікатів якості та термінів придатності продуктів, а також дотримання правил санітарно-гігієнічних вимог при приготуванні.

Виконавець забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентаря, а також контролює дотримання працівниками виконавця правил особистої гігієни;

Під час навантаження, транспортування, розвантаження та зберігання тощо повинні застосовуватися заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України.

Термін надання послуг: до 31.12.2023 р.