

**ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК
ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ТА/АБО
ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

На виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року №710 «Про ефективне використання коштів» (у редакції постанови Кабінету Міністрів від 16 грудня 2020 року №1266) надається обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості.

Назва предмета закупівлі	Послуги з організації гарячого харчування учнів (код 55520000-1 – Кейтерингові послуги) та процедура закупівлі – спрощена процедура. Адреса: м. Івано-Франківськ, вул.. Набережна ім.. В. Стефаніка, 16А.
Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	Виникла необхідність закупівлі з метою забезпечення у вересні-грудні 2022 року Ліцею №17 Івано-Франківської міської ради організацією гарячого харчування учнів та недопущення соціальної напруги в навчальному закладі. Учні пільгових категорій 1-11 класів: <ul style="list-style-type: none">• діти із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям» - 11;• діти-сиріт та діти, позбавлених батьківського піклування – 9;• діти працівників органів внутрішніх справ, які загинули під час виконання службових обов'язків, учасників бойових дій у зоні антитерористичної операції та операції об'єднаних сил, які загинули/зникли безвісти/потрапили в полон чи отримали інвалідність або померли під час виконання службових обов'язків, учасників бойових дій (на підставі посвідчень встановленого зразка для учасників бойових дій) – 22;• діти з особливими освітніми потребами, які навчаються в спеціальних і інклюзивних класах – 15;• діти із інвалідністю – 6;• діти із багатодітних сімей – 61;• Дітей внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів – 27. - Кількість днів харчування – 30 днів. 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. Учасник забезпечує суворе дотримання правил приймання

продуктів, які використовуються під час надання кейтерингових послуг, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються. Продукти харчування, які використовуються під час надання кейтерингових послуг повинні мати, зокрема, упаковку (тару), кожна партія пронумерована, тобто на упаковці (тарі) повинна бути зазначена дата виготовлення, термін зберігання та термін реалізації, назва виробника. Учасник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання та інвентарю.

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.

З метою проведення щоденного бракеражу харчових продуктів та/або готових страв і виробів, що постачаються у заклад освіти, відповідним наказом керівника закладу освіти створюється бракеражна комісія. Відповідно до п.19 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 керівник закладу освіти забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії та визначає склад бракеражної комісії відповідно до чинного законодавства України. Бракеражна комісія діє відповідно до затвердженого положення та норм чинного законодавства України. Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу освіти, у хронологічному порядку. У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів так/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу. Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу освіти. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одноденний строк. 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 здобувачів освіти/дітей на харчування узгоджується керівником закладу освіти кожного дня.

Для транспортування харчових продуктів з баз та транспортування готової продукції у заклади освіти, повинен використовуватися автотранспорт, що має дозвіл Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів для перевезення харчових продуктів, рішення про державну реєстрацію потужності на транспортування, або лист щодо державної реєстрації потужності на транспортування. Автотранспорт для перевезення харчових продуктів має бути чистим. Щодня, а в разі забруднення транспорту і після кожного

перевезення харчових продуктів, він повинен промиватися.

Перевезення готових страв повинно здійснюватися в герметичній упаковці та/або іншій тарі. Упаковка (контейнер, термовідро, термобокс, термоконтейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, повинні відповідати таким вимогам:

1) бути виготовленими із гладких, нетоксичних матеріалів, придатних до миття;

2) утримуватись у непошкодженому стані;

3) бути стійкими до дії мийних та дезінфекційних засобів.

Після кожного використання упаковка (контейнер, термовідро, термобокс, термоконтейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, мають митися, просушуватися та в разі потреби дезінфікуватися. Харчові продукти перевозяться з дотриманням вимог щодо температурного режиму, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, та з забезпеченням такого розділення харчових продуктів, що унеможливорює їх забруднення.

Забезпечити належний санітарно-гігієнічний стан їдалень, та не використовувати приміщення для їдалень в інших цілях, забезпечити в необхідній кількості сучасними дезінфікуючими засобами та створити запас м'яких та сучасних дезінфікуючих засобів згідно з вимогами чинного законодавства.

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

Учасник (виконавець) повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти:

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,

	<p>виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».</p> <p>Учасник (виконавець) несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.</p>
<p>Обґрунтування очікуваної вартості закупівлі</p>	<p>Вартість даної закупівлі буде становити: 149850,00 грн. (сто сорок дев'ять тисяч вісімсот п'ятдесят гривень 00 копійок.) без ПДВ і складається із суми вартості наданих послуг Виконавцем протягом строку дії Договору, про що зазначається у відповідних документах. Ціна договору визначається із врахуванням всіх загальнообов'язкових платежів та зборів.</p> <p>Вартість безкоштовного харчування у закладах освіти для дітей пільгових категорій встановлюється рішеннями Івано-Франківської міської ради Івано-Франківської області. У 2022 році необхідно дотримуватись визначеної вартості харчування учнів пільгових категорій за рахунок бюджетних коштів: на сніданок – 20,00грн. на день за одну дитину; на обід – 25,00 грн. на день за одну дитину.</p>