

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

На виконання вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів»

Назва предмету закупівлі: Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій Угорницького ліцею Івано-Франківської міської ради(аутсорсинг)

Ідентифікатор закупівлі: UA-2026-01-02-004678-a

Процедура закупівлі: Відкриті торги з особливостями

Обсяги закупівлі:

Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій Угорницького ліцею Івано-Франківської міської ради(аутсорсинг) ДК 021:2015: 55320000-9 — Послуги з організації харчування 1 послуга

Строк надання послуг: до 31.12.2026 року.

Очікувана вартість предмета закупівлі: 764 625,00 грн. з ПДВ.

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено на підставі рішення органу місцевого самоврядування шляхом множення встановлених вартісних показників на кількість учнів, для яких здійснюється закупівля послуг з харчування з врахуванням розміру бюджетних призначено

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника та необхідністю своєчасного забезпечення безперервного харчування в закладах Замовника, відповідно до норм чинного законодавства України і прописані в тендерній документації цієї процедури закупівлі.

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ (ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ)

№з/п	Предмет закупівлі	Кількість учнів, які будуть отримувати гаряче харчування	Кількість днів харчування	Вартість гарячого харчування грн..
1	2	3	4	6
1	Послуги з гарячого харчування учнів 1-4 класів (другій прийом їжі) дітей учасників бойових дій або на підставі довідок, передбачених постановою Кабінету Міністрів України від 20.08.2014 № 413 із змінами), із сімей, визначених у ст. 10, ст.10.1 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»	18	75	Гранична вартість гарячого харчування для учнів 1-4 класів (другій прийом їжі становить 40,00 грн. на одного учня
2	Послуги з одноразового гарячого харчування учнів пільгових категорій 5-8 класів	53	75	Гранична вартість одноразового гарячого харчування для учнів 5-8 класів становить 65,00 грн. на одного учня
3	Послуги з дворазового гарячого харчування учнів 5-8 класів, дітей учасників бойових дій або на підставі довідок, передбачених постановою Кабінету Міністрів України від 20.08.2014 № 413 із змінами), із сімей, визначених у ст. 10, ст.10.1 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»	28	75	Гранична вартість дворазового гарячого харчування учнів 5-8 класів, дітей учасників бойових дій або на підставі довідок, передбачених постановою Кабінету Міністрів України від 20.08.2014 № 413 із змінами), із сімей, визначених у ст. 10, ст.10.1 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту» становить 105,00 грн. на одного учня
4	Послуги з одноразового гарячого харчування учнів пільгових категорій 9-11 класів	16	75	Гранична вартість одноразового гарячого харчування для учнів 9-11 класів становить 70,00 грн. на одного учня
5	Послуги з дворазового гарячого харчування учнів 9-11	15	75	Гранична вартість дворазового гарячого

	класів, дітей учасників бойових дій або на підставі довідок, передбачених постановою Кабінету Міністрів України від 20.08.2014 № 413 із змінами), із сімей, визначених у ст. 10, ст.10.1 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»			харчування учнів 9-11 класів, дітей учасників бойових дій або на підставі довідок, передбачених постановою Кабінету Міністрів України від 20.08.2014 № 413 із змінами), із сімей, визначених у ст. 10, ст.10.1 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту» становить 110,00 грн. на одного учня
6	ГПД (100% увільнені)	8	75	Гранична вартість одноразового гарячого харчування для учнів ГПД увільнених від оплати 100% становить 40,00 грн. на одного учня
Всього		138	-	

Кількість учнів пільгових категорій може змінюватись протягом року.

Тип одноразового гарячого харчування (сніданок - до 12 години 00 хвилин або обід з 12 години 00 хвилин) залежно від організації навчання (у разі запровадження навчання у дві зміни).

Харчування учнів здійснюється за місцем навчання безпосередньо у навчальному закладі, у дні, коли проводиться навчання.

У складі тендерної пропозиції Учасник повинен надати:

1. *Примірні чотиритижневі сезонні меню сніданки, обіди (зима, весна осінь), погоджені з територіальним органом Держпродспоживслужби з найменуванням готових страв для учнів пільгових категорій, що відвідують заклади загальної середньої освіти, відповідно до норм харчування, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305(зі змінами):*

- вікова група 6-11 років (1-4 кл);
- вікова група 11-14 років (5-8 кл);
- вікова група 14-18 років (9-11 кл).

2. *Експлуатаційний дозвіл на потужності / реєстраційний номер на потужності, які використовуються.* Для учасників, які не надавали послуги з організації гарячого харчування в даному закладі потрібно подати лист-пояснення з обґрунтуванням відсутності експлуатаційного дозволу / реєстраційного номера на потужності.

3. Копії документів, які свідчать про якість продукції харчової промисловості, а саме: висновки санітарно - епідеміологічної експертизи або сертифікати відповідності, або декларації виробників або *гарантійний лист**, що Учасник буде організовувати харчування з якісної харчової продукції, згідно діючого законодавства України.

**Гарантійний лист* повинен містити дату видачі, вихідний номер та бути підписана учасником.

4. *Гарантійний лист* довільної форми з вихідним номером, датою видачі та підписом Учасника про впровадження системи управління безпечністю харчування НАССР.

5. Список постачальників продуктів із реєстраційним номером постачальника, виробника.

6. Сканкопії чинних особистих медичних книжок (форма №1-ОМК затверджена наказом МОЗ України 21.02.2013р. №150) з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів для осіб, які працюють на харчоблоці.

Вимоги до якісних характеристик:

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 зі змінами.

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для відповідної вікової групи, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу), та сезонність (зима, весна, осінь).

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів, а також необхідність в організації дієтичного та, можливо, - лікувального харчування, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей визначеного керівником закладу.

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.

Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватися документами, що встановлюють їх якість.

Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, з минулим строком зберігання, з ознаками псування. У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата випуску продукту, а також і дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.

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 щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника 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.

Готові страви повинні бути належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

Надання послуг повинно здійснюватися лише при наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

Персонал Учасника, який займається постачанням продуктів, приготуванням та роздачею їжі, повинен мати санітарний допуск до роботи.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку замовника. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

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

- постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами);
- постанови Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 року № 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» (із змінами);
- Розпорядження міського голови №538-р від 27.12.2024 р. « Про розподіл бюджетних призначень»
- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (із змінами);
- Рішення Івано-Франківської міської ради від 19.12.2024 року №274-48 «Про встановлення вартості харчування учнів закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради»;
- Рішення Івано-Франківської міської ради (49 сесія) восьмого демократичного скликання від 17.01.2025 року №3-49 «Про внесення змін до рішення Івано-Франківської міської ради від 19.12.2024 №274-48 «Про встановлення вартості харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради»;
- Наказу Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради від 29.12.2025 №735 «Про організацію харчування учнів 1-11 класів закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради у 2026 році»;
- наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 року № 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 хворіб», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 08.08.2002 року за № 639/6927;
- Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»;
- Закон України «Про повну загальну середню освіту».

Виконавець несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

Під час надання послуг з організації шкільного харчування учасник застосовує заходи із захисту довкілля.

В ціну послуг учасник процедури закупівлі повинен врахувати всі витрати на сплату (відшкодування) комунальних послуг (електроенергії, тепло- і водопостачання, водовідведення, тощо), які будуть використані в харчоблоці (їдальні) закладу освіти. Виконавець (Учасник-переможець) зобов'язаний укласти відповідні договори та своєчасно відшкодовувати спожиті комунальні послуги, в тому числі за спожиту електроенергію, тепло- і водопостачання, водовідведення, тощо відповідно до виставлених Замовником (закладом освіти) рахунків.