

**Обґрунтування 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 р. №710 «Про ефективне використання державних коштів (зі змінами)» надається обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення та/або очікуваної вартості предмета закупівлі.

Замовник	ЛПЦЕЙ № 25 ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ Код за ЄДРПОУ 19400558 76006, Україна, Івано-Франківська обл., місто Івано-Франківськ, ВУЛИЦЯ 24 СЕРПНЯ, будинок 13.
Назва предмета закупівлі	ДК 021:2015:55520000-1: Кейтерингові послуги (Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів)
Процедура закупівлі	Відкриті торги із особливостями, проводяться відповідно до Закону України «Про публічні закупівлі» з урахуванням Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі», на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. № 1178.
Обґрунтування розміру бюджетного призначення та очікуваної вартості	Розмір очікуваної вартості визначений і розрахований у співвідношенні вартість одного виду гарячого харчування (сніданку) на учня певної вікової категорії (1-4 класу), яка визначена з урахуванням ПМКУ від 4 жовтня 2024 р. № 1145, рішення сесії Івано-Франківської міської ради восьмого демократичного скликання від 15.12.2023 р. № 228-39 «Про встановлення вартості харчування учнів закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради, за кошти бюджету Івано-Франківської міської територіальної громади», Наказом по Ліцею № 84 від 14.10.2024р. відповідно до кількості учнів пільгових категорій, що планує харчувати Замовника, та відповідно до кошторисних (бюджетних) призначень Замовник на 2024 рік».
Обсяг предмета закупівлі	Обсяги визначено відповідно до потреби Замовника на основі наказу по закладу «Про забезпечення харчування учнів ліцею за кошти бюджету Івано-Франківської міської територіальної громади» та наявного бюджетного призначення.
Розмір очікуваної вартості закупівлі	Очікувана вартість – 1 087 996,00 грн без ПДВ.
Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням загальноприйнятих норм і стандартів для зазначеного предмета закупівлі. Перелік зазначається у додатку до тендерної документації оприлюдненої в електронній системі закупівель за № UA-2024-10-15-015769-a.

ІНФОРМАЦІЯ

про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі,
в тому числі та документи, які повинен надати учасник для підтвердження відповідності
зазначеним характеристикам

Назва закладу освіти	Кількість учнів 1 – 4 класів, які планується, що будуть отримувати сніданки*	Кількість днів Харчування*	Строк надання послуги
Ліцей 25 Івано-Франківської міської ради	637	61	до 31.12.2024 р. включно
Гранична вартість гарячого харчування (сніданку) для учнів 1-4 класів встановлена у сумі 28,00 гр. на одного учня (дитину)			

** Кількість визначена при умові 100% відвідування школи та повних робочих днях, у які здійснюється харчування*

1. Скановані з оригіналу примірні чотиритижневе меню з найменуванням готових страв для учнів, відповідно до норм харчування у загальноосвітніх навчальних закладах кожної вікової категорії, що також враховують особливі дієтичні потреби дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу) та **сезонність (осінь, зима)** для учнів кожної вікової групи, які погоджені територіальним органом Держпродспоживслужби.
2. Список постачальників продуктів із реєстраційним номером постачальника та/або виробника продукції (товару).
3. 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 потужностей (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).
4. Учасники відповідають за дотримання своїми працівниками профілактичних і протиепідемічних, у тому числі дезінфекційних та інших заходів для вчасного виявлення та упередження передачі інфекцій, гострих респіраторних вірусних захворювань, у тому числі грипу, коронавірусної інфекції COVID-19. Забезпечують наявність засобів індивідуального захисту для кожного працівника, проведення термометрії, та надають у складі документів тендерної пропозиції гарантійний лист про дотримання таких заходів під час надання послуг згідно предмету закупівлі.
5. Учасник повинен у складі пропозиції надати скан-копію з оригіналу документу (сертифікат, наказ, положення, протоколи та/або сертифікати про навчання, тощо), що підтверджує впровадження та постійну дію у його господарській діяльності системи **НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point/** аналіз ризиків і визначення критичних контрольних точок) **та/або** впровадження та дію у його господарській діяльності системи управління безпечністю харчових продуктів **ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT).**

Послуги з організації гарячого харчування учнів повинні надаватися безперервно (окрім вихідних та святкових днів) безпосередньо на базі їдальні навчального закладу з використанням власного обладнання та обладнання закладу, в тому числі технологічного обладнання, підсобних приміщень та буфету закладу. 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

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

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).

Продуктами харчування Учасник забезпечується самостійно. Продукти повинні бути вітчизняного виробництва, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів.

Учасники, які надають послуги з харчування зобов'язані забезпечити учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» із змінами внесеними постановою Кабінету Міністрів України

від 4 жовтня 2024 р. № 1145, наказу МОЗ від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 10.10.2020 за № 1111/35394, Наказом МОЗ України від 03.02.2022 № 215 "Про затвердження рекомендованого Примірного чотиритижневого сезонного меню рекомендованого для організації триразового харчування дітей віком від 1 до 6 (7) років в закладах освіти та інших та інших організованих дитячих колективах на зимовий період.

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

Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізації харчової продукції повинні здійснюватися у відповідності до загальних вимог до організації харчування дітей в закладах освіти наведених у додатку 9 до Санітарного регламенту затвердженого Наказом Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 року №2205 Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у закладах освіти наведено у додатку 10 до даного Санітарного регламенту.

У закладі освіти організовуються умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин, наведено у додатку 11 до Санітарного регламенту затвердженого Наказом Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 року №2205.

Організація гарячого харчування учнів проводиться щоденно - сніданок під час навчального періоду. Кількість учнів на харчування узгоджується із замовником кожного дня.

Вимоги до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), буфету, закладу освіти, транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробки сировини, виробництва та реалізації продукції повинні відповідати вимогам Закону України «Про

основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Згідно з вимогами статті 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори ринку харчових продуктів, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов'язані зареєструвати потужності, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та / або обігу харчових продуктів. З метою виконання вимог частин першої та другої статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори ринку повинні застосовувати системи процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитами. Інформація повинна зберігатися протягом шести місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

При наданні послуг учасник повинен використовувати та враховувати наступні документи та законодавчі акти:

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», зокрема статті 32-1 «Спеціальні вимоги до дитячого харчування» (із змінами та доповненнями).
- 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» (із змінами та доповненнями).
- Закон України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів".
- 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».
- Наказ МОЗ України від 03.02.2022 № 215 "Про затвердження рекомендованого Примірного чотириразового сезонного меню рекомендованого для організації триразового харчування дітей віком від 1 до 6 (7) років в закладах освіти та інших та інших організованих дитячих колективах на зимовий період.
- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 9 жовтня 2012 р. за № 1704/22016.
- 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».
- Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 р. за № 1111/35394;
- 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» Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 14 березня 2013 р. за № 410/22942;
- 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» Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 8 серпня 2002 р. за № 639/692.
- Методичний посібник «Організація харчування у дошкільних навчальних закладах», 2014 р.;
- «Харчування дітей» М. І. Снігур, 1988 р.;
- «Організація харчування дітей в НВ і оздоровчих закладах» Л. О. Мостова, 1979р.,

Чинні нормативні акти, які стосуються предмета закупівлі, який буде надаватися Учасником, що не перелічені вище, також повинні бути враховані при виконанні послуг.

Виконавець надає послугу з обов'язковим, але не виключним дотриманням вимог наступних нормативно-правових актів:

- Закон України № 2042-VIII від 18.05.2017 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин» (із змінами та доповненнями);
- Постанова 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»;
- наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»;
- наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08.08.2019 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР»;
- наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України № 2532 від 03.12.2020 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти»;
- наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України № 2489 від 01.12.2020 «Про внесення змін до методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти».

Примітка: Усі посилання на конкретну торгівельну марку чи форму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника — читати як вираз «або еквівалент».

(П.І.Б. повністю Учасника (уповноваженої особи), підпис, печатка (у разі наявності))