

**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	ЛІЦЕЙ №18 ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ Код за 20559135 ЄДРПОУ 76008, Україна , Івано-Франківська обл., місто Івано-Франківськ, ВУЛИЦЯ ТРОЛЕЙБУСА, будинок 7
Назва предмета закупівлі	ДК 021:2015:55520000-1: Кейтерингові послуги (Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій)
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/очікуваної вартості	Розмір очікуваної вартості визначений і розрахований у співвідношенні вартість одного виду (сніданок або обід) харчування на учня певної вікової категорії (класу), яка передбачена Наказом Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради №574 від 30.12.2022 р. «Про забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради, за кошти бюджету Івано-Франківської міської територіальної громади у 2023 році» відповідно кількості учнів пільгових категорій, що планує харчувати Замовника, та з кошторису (бюджетного призначення) Замовник на 2023 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» № 03 від 12.01.2023 року та наявного бюджетного призначення.
Розмір очікуваної вартості закупівлі	Очікувана вартість – 511 148,00 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 1.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

1. Примірне 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, весна, літо), які погоджені територіальним органом Держпродспоживслужби. Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування
2. Список постачальників продуктів із реєстраційним номером постачальника та/або виробника.
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 коронавірусної інфекції COVID-19, зокрема, 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.
5. Учасник повинен у складі пропозиції надати скан-копію з оригіналу документу (сертифікат, наказ, положення тощо), що підтверджує впровадження у його діяльності системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point/ аналіз ризиків і визначення критичних контрольних точок).

Послуги з організації гарячого харчування учнів повинні надаватися безпосередньо на базі ідальні навчального закладів 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", 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 реалізація 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 організуються 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 - два рази на день: сніданок та обід, 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.

Відповідно до рішенням Івано-Франківської міської ради від 22.12.2022 №218-32 «Про встановлення вартості харчування учнів закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради за кошти бюджету Івано-Франківської міської територіальної громади» гранична вартість гарячого харчування для учнів пільгових* категорій встановлена:

- вікова група 6-11 років(1-5 класи) – 60,00 гривень/день на одну дитину (сніданок -28,00 гривень/день, обід – 32,00 гривні/день);

- вікова група 11-14 років(6-8 класи) – 65,00 гривень/день на одну дитину (сніданок -30,00 гривень/день, обід – 35,00 гривень/день);

- вікова група 14-18 років(9-12 класи) – 70,00 гривень/день на одну дитину (сніданок -33,00 гривні/день, обід – 37,00 гривень/день).

- вихованці груп продовженого дня (у відсотках чисельності групи за списком:10- у повному обсязі; 15- на половину вартості) – 32,00 гривні/день на одну дитину, обід.

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»(із змінами та доповненнями).
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. Наказ 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.
6. 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».
7. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205;
8. 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;
9. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»;
10. 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.

* Пільгова категорія учнів включає:

- дітей-сиріт; дітей, позбавлених батьківського піклування - (режим (кратність) харчування : сніданок, обід вартістю відповідно до вікових груп);
- дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються в спеціальних інклюзивних класах(групах) - (режим (кратність) харчування: сніданок, обід вартістю відповідно до вікових груп);
- дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України "Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям" - (режим (кратність) харчування : сніданок, обід вартістю відповідно до вікових груп);
- дітей, евакуйованих із зони відчуження, дітей, які є особами з інвалідністю внаслідок Чорнобильської катастрофи, і тих, що проживали у зоні безумовного (обов'язкового) відселення з моменту аварії до прийняття постанови про відселення, відповідно до Закону України "Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи" - (режим (кратність) харчування : сніданок, обід вартістю відповідно до вікових груп);
- дітей з числа внутрішньо переміщених осіб, дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів - (режим (кратність) харчування : сніданок, обід вартістю відповідно до вікових груп);
- дітей з числа осіб, визначених у ст.10, ст.10.1 Закону України "Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту" - (режим (кратність) харчування: сніданок, обід вартістю відповідно до вікових груп);
- дітей учасників бойових дій (на підставі посвідчень встановленого зразка для учасників бойових дій або на підставі довідки, передбаченої додатком 6 до Постанови КМ України від 21 жовтня 2022р.№1193 «Про безпосередню участь у бойових діях) - (режим (кратність) харчування: сніданок, обід вартістю відповідно до вікових груп);
- дітей, які перебувають у сім'ї патронатного вихователя - (режим (кратність) харчування : сніданок, обід вартістю відповідно до вікових груп);
- дітей із інвалідністю - (режим (кратність) харчування: сніданок, обід вартістю відповідно до вікових груп);
- дітей із багатодітних сімей - (режим (кратність) харчування: сніданок вартістю відповідно до вікових груп);
- дітей, які проживають на території Івано-Франківської міської територіальної громади та виховуються в сім'ї, що перебуває в складних життєвих обставинах відповідно до заяви батьків або осіб, які їх замінюють на ім'я керівника закладу загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради, відповідного подання керівника закладу загальної середньої освіти, наказу Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради - (режим (кратність) харчування: сніданок вартістю відповідно до вікових груп);
- дітей, вихованців груп продовженого дня (у відсотках чисельності групи за списком:10- у повному обсязі; 15- на половину вартості).