

Ліцей №10
Івано-Франківської міської ради

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі послуг з організації гарячого харчування учнів Ліцею №10 Івано-Франківської ради, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб: Ліцей №10 Івано-Франківської міської ради; код ЄДРПОУ 20558891.

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним: ДК 021:2015 -55520000-1 Кейтерингові послуги (Послуги з організації гарячого харчування учнів Ліцею №10 Івано-Франківської міської ради)

Вид процедури закупівлі: відкриті торги особливостями

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 1375770,00 грн.з ПДВ (Один мільйон триста сімдесят п'ять тисяч сімсот сімдесят гривень 00 копійок з ПДВ) . Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі рішення Івано-Франківської міської ради від 22.12.2022 р №218-32 «Про встановлення вартості харчування учнів закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської територіальної громади» та Наказу Ліцею №10 Івано-Франківської міської ради від 05.01.2023 року №13 «Про організацію харчування учнів пільгових категорій 1-11 класів» та суми кошторисних призначень Замовника за КЕКВ 2230 «Продукти харчування».

При цьому розрахунок очікуваної вартості проводився, виходячи із кількості учнів пільгових категорій (згідно з наказом №13 від 05.01.2023р), вартості сніданків та обідів (затверджених рішенням Івано-Франківської міської ради від 22.12.2022 р.) та кількості робочих днів у році. До ціни послуг з організації гарячого харчування включаються всі визначені законодавством податки та збори. Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 02.02.2011р. № 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» вартість послуг з організації гарячого харчування учнів (кейтерингових послуг) не включає в себе суму ПДВ.

- ✓ вартість гарячого харчування для вікової групи 6-11 років (1-5 кл.) – 60,00 гривень/день на одну дитину (сніданок-28,00 гривень/день, обід – 32,00 гривні/день);
- ✓ вартість гарячого харчування для вікової групи 11-14 років (6-8 кл.) – 65,00 гривень/день на одну дитину (сніданок-30,00 гривень/день, обід – 35,00 гривень/день);
- ✓ вартість гарячого харчування для вікової групи 14-18 років (9-11 (12) кл.) – 70,00 гривень/день на одну дитину (сніданок-33,00 гривні/день, обід – 37,00 гривень/день);

Звільнено від плати за гаряче харчування батьків, або осіб, які їх замінюють, здобувачів освіти 1-11 класів закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради таких категорій:

- 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 і інклюзивних класах 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 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 чи 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 КМУ України від 21 жовтня 2022 р. №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);

Нормативно-правове регулювання. Закупівля послуг з організації гарячого харчування регулюється Законом України «Про освіту», статті 25, 56, Законом України «Про місцеве самоврядування в Україні», статтею 25, 59, Закону України «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів», розпорядженням Кабінету Міністрів від 5 серпня 2020 р. № 1008-р «Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування», Порядком організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. №305, Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 р. № 2205, Гігієнічними вимогами до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затвердженими наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, зареєстрованими в Міністерстві юстиції України 22 грудня 2020 року № 1275/35558, листами Міністерства освіти і науки України і Міністерством охорони здоров'я України від 07.07.2021 р. № 1/9-347/26-04/19995/2-21 «Щодо окремих питань організації харчування у 2021-2022 роках у закладах дошкільної, загальної середньої освіти», Міністерства охорони здоров'я України від 22.06.2021 р. № 26-04/18273/2-21 «Щодо організації харчування у закладах освіти, протиепідемічними заходами у закладах освіти на період карантину у зв'язку поширенням короно вірусної хвороби (COVID-19), затвердженими постановою Головного державного санітарного лікаря України 23 квітня 2021 року №4, рішенням Івано-Франківської міської ради від від 22.12.2022 р №218-32 «Про встановлення вартості харчування учнів закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської територіальної громади»

Обґрунтування технічних характеристик. Термін постачання — до 31.12.2023р.

Обґрунтування якісних характеристик. Послуга з організації гарячого харчування учнів надається в приміщенні їдальні даного навчального закладу, з використанням власного обладнання та обладнання цього закладу, в тому числі технологічного обладнання, підсобних приміщень та буфету закладу. Організація харчування здійснюється безпосередньо в приміщенні навчального закладу, підвіз готових страв і їх розігрівання не дозволяється.

Учасник-переможець повинен забезпечити збереження обладнання (якщо таке буде надано учаснику-переможцю), яке належить даному навчальному закладу та в разі необхідності здійснювати його ремонт за власні кошти.

Персонал учасника-переможця, який займається закупівлею продуктів, приготуванням та роздачею їжі, повинен мати санітарний допуск до роботи.

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 учасники забезпечуються самостійно. Продукти повинні бути вітчизняного виробництва, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів, мати всі необхідні дозвільні документи. Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватись 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 дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат якості) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.

Учасники, які надають послуги з організації гарячого харчування зобов'язані забезпечити учнів безпечною, якісною, збалансованою, повноцінною та корисною їжею з дотриманням норм харчування, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». Приготовлені 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 повинно здійснюватися у відповідності до загальних вимог до організації харчування дітей в закладах освіти, наведених у додатку 9 до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 року № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства охорони здоров'я №1984 від 20.09.2021р. «Про затвердження Змін до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти») (далі по тексту - Санітарний регламент).

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 повинні бути організовані 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.

Організація гарячого харчування учнів проводиться щоденно - два рази на день: сніданок та обід, під час навчального періоду.

Харчування учнів здійснюється учасником відповідно до щоденних меню. Складання щоденних меню здійснюється на підставі примірних чотиритижневих сезонних меню, розроблених на підставі:

- норм харчування у закладах освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»,

з урахуванням:

- наказу Міністерства освіти і науки України від 03.09.2017 року № 1073 «Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»,

- наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 року № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах»,

- наказу Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 року №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства охорони здоров'я №1984 від 20.09.2021р. «Про затвердження Змін до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти»),

- Закону України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006р. № 142-V із змінами.

Примірне чотиритижневе сезонне меню повинно бути погоджено з територіальним органом Держпродспоживслужби.

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» (в редакції Закону від 22.07.2014 року № 16002-VII із змінами) 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.