

ЗАТВЕРДЖЕНО

РІШЕННЯМ УПОВНОВАЖЕНОЇ ОСОБИ

Протокол № 3 від 25 грудня 2023 року

**ОБҐРУНТУВАННЯ
ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ
БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА
ЗАКУПІВЛІ**

(відповідно до пункту 4¹ постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. **Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія:** ліцей №1 Володимирської міської ради, вул. Степана Бандери, 8, м. Володимир, Волинська обл., 44700; код за ЄДРПОУ – 21739726; категорія замовника – юридична особа, одержувач бюджетних коштів.
2. **Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):** Послуги з організації шкільного харчування (код 55510000-8 національного класифікатора України ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»)
3. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**
З метою виконання рішення виконавчого комітету Володимирської міської ради від 08.09.2022 року № 294 «Про встановлення вартості харчування в закладах ЗЗСО» та наказу управління з гуманітарних питань від 09.09.2022р. №181 «Про встановлення вартості харчування в закладах ЗЗСО», з метою дотримання прав учнів пільгових категорій виникла необхідність провести закупівлю послуг з організації шкільного харчування.
Технічне завдання передбачене Додатком № 6 до Тендерної документації (додається).
4. **Очікувана вартість предмета закупівлі:** 1 106 400 грн. (один мільйон сто шість тисяч чотириста гривень 00 копійок).
5. **Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** Очікувана вартість предмета закупівлі визначена відповідно до затвердженої вартості харчування та фактичної кількості учнів відповідних категорій. *Очікувана вартість робіт розрахована без урахування ПДВ.*
6. **Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** Розмір бюджетного призначення передбачений у бюджетному запиті на 2024 рік.
7. **Процедура закупівлі:** Відкриті торги (з врахуванням 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 12.10.2022 № 1178, із змінами).

Технічні вимоги

Послуга з організації шкільного харчування повинна надаватися безпосередньо на базі навчального закладу. Їжа має бути приготовлена тільки в день споживання і тільки у харчоблоці закладу.

Приміщення та усе обладнання буде надаватися на умовах оренди (укладання договору). Оплата за електроенергію, водопостачання, та водовідведення здійснюється згідно показників лічильників, за теплопостачання у відсотковому відношенні орендованої площі до загальної опалювальної (укладання договору), за вивезення та утилізацію відходів згідно укладеного договору.

Ремонт обладнання здійснюється Учасником.

Вимоги до якісних характеристик:

Продукти харчування Учасник-переможець закуповує самостійно. Продукти повинні бути безпечні, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів. Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватися документами, що встановлюють їх якість (сертифікація УКРСУПРО). На вимогу Замовника (протягом 2024 року) Учасник-переможець повинен надавати сертифікати якості та товаро-транспортні накладні на усі продукти харчування, які будуть використовуватися для надання послуги.

Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, із закінченим терміном придатності, з ознаками псування. У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата і година випуску продукту, а також година і дата його кінцевого терміну зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту, контроль за якістю продуктів, що швидко псуються фіксується в журналі. Готові страви повинні бути належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам. Харчування здійснюється за нормами, передбаченими 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», додатком 4 до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, Законами України «Про дитяче харчування» та «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Наказом 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».

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, 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 (осінь, зима, весна, літо). Крім послуг їдальні, учасник може забезпечити відповідною дозволеною постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник у пропозиції також враховує необхідність в організації дієтичного та, можливо, - лікувального харчування, тому можливі зміни в потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Якість послуг має відповідати усім чинним нормативним документам.

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок черговому адміністратору 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 школи 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.

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.

Учасник у складі пропозиції має надати примірне 4 тижневе меню, яке відповідає нормам споживання основних груп харчових продуктів. Примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад повинно враховувати

особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування. При зміні сезону у меню вносяться зміни, погоджені Сторонами.

При приготуванні страв рекомендовано користуватися Технологічними картами страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах соціального захисту, розроблених ФОП Клопотенком Є.В.

Меню для дітей у пришкільному таборі відпочинку з денним перебуванням буде доповнено фруктами, печивом тощо.

Для учнів 1-4 класів сніданок передбачає напій та випічку в асортименті.

Меню-розклад складається на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби. Заміна страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об'єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту) та здійснюється в межах примірного чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка - в четвер).

В умовах пандемії коронавірусу Переможець має забезпечити здорове та безпечне харчування учнів із урахуванням усіх протиепідемічних заходів.

Замовник для здійснення послуги надає обладнання, а саме:

- плита електрична промислова на 6 конфорок з духовою шафою – 1 шт.;
- піч пароконвектаційна – 1 шт.;
- автоматична пральна машина – 1 шт.;
- автоматична сушильна машина – 1 шт.;
- посудомийна машина промислова – 1 шт.;
- шафа гардеробна металева 2-секційна – 5 шт.;
- стелаж кондитерський 1-секційний на 16 рівнів – 1 шт.;
- лінія роздачі, вітрина кондитерська з холодильним агрегатом – 1 шт.;
- лінія роздачі (марміт) других страв – 1 шт.;
- лінія роздачі (марміт) перших страв – 1 шт.;
- лінія роздачі, прилавок для столових приборів – 1 шт.;
- лінія роздачі, стіл нейтральний – 1 шт.;
- каструля висока з кришкою 25, 7 л – 2 шт.;
- каструля висока з кришкою 11, 1 л – 2 шт.;
- чашка чайна біла – 300 шт.;
- тарілка обідня біла – 300 шт.;
- бульйонниця біла – 300 шт.;

- відро кругле з педаллю (контейнер для сміття) – 5 шт.;
- стіл обідній 6-х місний – 13шт.;
- табурет 310X310X440 – 75 шт.;
- стіл нейтральний кутовий – 1 шт.;
- стіл виробничий – 4 шт.;
- вага настільна – 1 шт.;
- стелаж виробничий 615X400X1800 – 1 шт.;
- стіл виробничий для збирання відходів 1200X500X850 – 1 шт.;
- слайсер-ломтерізка – 1 шт.;
- стелаж-сушка для посуду – 4 шт.;
- шафа для зберігання хліба – 1 шт.;
- стелаж для кухонного посуду – 1 шт.;
- мийка з нержавіючої сталі односекційна 600X600X850 – 4 шт.;
- острівний витяжний зонт – 2 шт.;
- зонт витяжний пристінний ЗП – 1 шт.;
- машина тісто змішувальна – 1 шт.;
- привід універсальний в комплекті: м'ясорубка, механізм для нарізання та протирання овочів – 1 шт.;
- котел стравоварочний – 1 шт.;
- електроводонагрівач V=100л – 2 шт.;
- електроводонагрівач V=50 л – 1 шт.;
- машина картоплеочисна – 1 шт.;
- електрорушник – 4 шт.;
- ванна миєчна металева 1500X800X900 – 1 шт.

Решту обладнання (при необхідності) для здійснення послуги Учасник забезпечує самостійно. Перелік власного обладнання Учасник повинен подати у довідці про наявність обладнання і матеріально-технічну базу згідно форми (Додаток 2).

Обов'язковою умовою є наявність у Учасника:

- виделок, ложок з нержавіючої сталі;
- спецодягу працівників (халат, ковпак кухарський, шапочка або бандана, разові рукавички, бахіли, медичні маски або щитки).

Кількість учнів, які потребують обслуговування в 2024 році
та обсяги закупівлі послуги по ліцею №1 Володимирської міської ради

Загальна вартість харчування учнів 1-4 класів		312 000,00 грн.
1.	Вартість харчування учнів	20,00 грн.

2.	Кількість дітоднів	15 600
Загальна вартість харчування учнів пільгових категорій		738 400,00 грн.
3.	Вартість харчування учнів	40,00 грн
4.	Кількість дітоднів	18 460
Загальна вартість харчування вихованців табору з денним перебуванням		56 000,00 грн.
5.	Вартість харчування учнів	40,00 грн
6.	Кількість дітоднів	1 400
Загальна вартість послуг (без ПДВ)		1 106 400,00 грн.