

**Обґрунтування характеристик предмету закупівлі: Кейтерингові послуги (послуги з організації харчування для учнів 1-4 класів та учнів пільгових категорій 5-11 класів) за ДК 021:2015 : 55520000-1 – Кейтерингові послуги**

**Закупівля № UA-2024-12-27-005964-a**

1.1. Замовник: Комунальний заклад загальної середньої освіти «Жидичинський ліцей №31 Луцької міської ради».

1.2. Ідентифікаційний код за ЄДРПОУ: 20140074.

1.3. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником: **Кейтерингові послуги (послуги з організації харчування для учнів 1-4 класів та учнів пільгових категорій 5-11 класів) за ДК 021:2015 : 55520000-1 – Кейтерингові послуги.**

1.4. Кількість товару:

**Кейтерингові послуги (послуги з організації харчування для учнів 1-4 класів) – 13426 дітоднів;**

**Кейтерингові послуги (послуги з організації харчування для учнів пільгових категорій 5-11 класів) – 5684 дітоднів.**

1.5. Очікувана вартість предмета закупівлі: 955 500,00 грн.

#### **ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**на закупівлю Кейтерингові послуги (послуги з організації харчування для учнів 1-4 класів та учнів пільгових категорій 5-11 класів) за ДК 021:2015 : 55520000-1 – Кейтерингові послуги, що передбачає постачання (доставку) і реалізацію готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази закладу освіти.**

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

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного меню для різних вікових груп та сезонність. Крім Кейтерингових послуг, учасник може забезпечити відповідною дозволеною постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією. Ціна послуг та буфетної продукції має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг та буфетної продукції повинна включати в себе всі податки та збори, обов'язкові платежі.

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.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.

Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші необхідні документи, в т.ч. і документи про відповідну професійну освіту

оформлені у відповідності до діючого законодавства. Персонал повинен пройти гігієнічне навчання зі здачею заліку з гігієнічних знань.

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.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника навчального 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) (учасник у складі пропозиції повинен надати окреме погодження щодо дотримання цієї вимоги) та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

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

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:

Вимогам спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України 242/329 від 01.06.2005 «Про порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

Вимогам Постанови 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»

Вимогам Закон України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-V

Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (із змінами).

Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

Наказу 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».

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

**Уповноважена особа**

\_\_\_\_\_

**Валентина ШНИТ**