

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмета **закупівлі**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
Кейтерингові послуги для харчування учнів 1-4 класів, учнів 5-9 класів.

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

- 1. Найменування:** Бурштинський ліцей імені Ольги Басараб Бурштинської міської ради Івано-Франківської області
- 2. Місце знаходження:** Україна, 77111, Івано-Франківська обл., м. Бурштин, вул.Січових Стрільців, 18
- 3. Код ЄДРПОУ:** 23804770
- 4. Категорія предмета закупівлі:** послуга
- 5. Назва предмету закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником:** ДК 021:2015 : 55520000-1 Кейтерингові послуги
- 6. Дата оголошення:** 2 квітня 2025 року
- 7. Процедура закупівлі: відкриті торги з особливостями** згідно положень Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 № 922-VIII зі змінами, з урахуванням положень Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження 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» від 12 жовтня 2022 р. № 1178 (надалі – Особливості)
- 8. Ідентифікатор закупівлі:** UA-2025-04-02-013045-a
- 9. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 247 500,00 грн. Закупівля здійснюється на очікувану вартість потреби до 31 грудня 2025 року.

10. Розмір бюджетного призначення: визначений відповідно до проекту бюджету на 2025 рік, КЕКВ 2230

11. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

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

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі й кейтерингу готових страв до закладів загальної середньої освіти, для миття посуду, прибирання, 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, а також інші необхідні документи.

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні згідно з нормами чинного законодавства документи, що підтверджують їх якість та безпечність, а також відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів.

Учасник повинен проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника закладу освіти 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.

Учасник цієї процедури закупівлі повинен мати достатню кількість спеціалізованих транспортних засобів, якими буде здійснюватися довіз готових страв (для перевезення швидкопсувних харчових продуктів мають використовуватись тільки рефрижератори або спеціалізовані ізотермічні фургони, що забезпечують дотримання необхідного температурного режиму), а також відповідного посуду (контейнери, термоси, термпідноси тощо).

Кількість учнів на харчування узгоджується з замовником кожного дня.

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 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”

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, втробництв і організацій, діяльність яких пов’язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб”

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

Під час надання послуги из організації шкільного харчування учасник застосовує заходи із захисту довкілля.