

**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))**

16.01.2025 р.

Тернопільська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №20 імені Руслана Муляра Тернопільської міської ради Тернопільської області (надалі Замовник) оприлюднює обґрунтування технічних та якісних характеристик, очікуваної вартості та/або бюджетного призначення предмета закупівлі: 55510000-8 Послуги їдалень (Організація гарячого харчування учнів пільгових категорій 5-11 класів) за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: конкурентна процедура (відкриті торги з особливостями), ID: UA-2025-01-16-003569-a

Мета проведення закупівлі: З метою забезпечення гарячим харчуванням учнів пільгових категорій 5-11 класів Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів №20 імені Руслана Муляра Тернопільської міської ради Тернопільської області існує потреба у закупівлі послуг з організації харчування і забезпечення харчування учнів на 2025 рік.

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статевих-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 та відповідати Порядку організації харчування дітей, які звільняються від плати за харчування, затвердженого рішенням виконавчого комітету Тернопільської МР від 15.01.2025 № 56 «Про організацію харчування здобувачів освіти у закладах загальної середньої, професійної (професійно-технічної) та фахової передвищої освіти у 2025 році».

Послуги гарячого харчування надаються учням пільгових категорій 5-11 класів відповідно рішення виконавчого комітету Тернопільської МР від 15.01.2025 № 56 «Про організацію харчування здобувачів освіти у закладах загальної середньої, професійної (професійно-технічної) та фахової передвищої освіти у 2025 році» та наказу Управління освіти і науки ТМР від 15.01.2025 р. №12 «Про організацію харчування здобувачів освіти у закладах загальної середньої, професійної (професійно-технічної) та фахової передвищої освіти у 2025 році».

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) та сезонність (осінь, зима, весна, літо). Послуги їдальні а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщенні їдальні та харчоблоку навчального закладу. Ціна послуг має включати в себе витрати на

закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов'язкові платежі.

У вартість послуги включається надання послуг відповідно до умов Договору про надання послуг та вартості за кожну транзакцію відповідно до укладеного Договору із з ТЗОВ «Системний зв'язок».

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

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.

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.

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.

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам 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.

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

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

Учасник повинен передбачити проведення відомчого лабораторного контролю питної води, готових страв, гігієнічних змивів з об'єктів

навколишнього середовища, параметрів мікроклімату та освітленості в приміщеннях харчоблоку.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку замовника. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

При виконанні послуг учасник повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти:

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.
2. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 щодо медичних оглядів.
3. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, 2005р .
4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»

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

Учасник у складі своєї тендерної пропозиції повинен надати інформацію у формі гарантійного листа про наявність запровадження постійно діючих процедур, які базуються на принципах НАССР на підтвердження того, що Учасник застосовує санітарні заходи та належну практику виробництва, системи НАССР та /або інших систем забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів, з урахуванням Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та надати довідку у довільній формі, яка містить опис всіх обов'язкових процедур, які реалізують усі принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

Послуги гарячого харчування надаються учням пільгових категорій 5-11 класів.

Строк надання послуг – до 31 грудня 2025 року

Якісні характеристики предмета закупівлі. Послуги їдалень (Організація гарячого харчування учнів пільгових категорій 5-11 класів) повинні бути якісними та відповідати стандартам та вимогам, які передбачені чинним законодавством України та іншим нормативним документам.

Продукти, з яких готуються страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів. Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість.

Відповідальність за виконання норм харчування і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на учасника, що забезпечує харчування учнів.

Режим і графік харчування дітей та примірники чотиритижневих меню узгоджуються з керівником закладу, та погоджуються з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічною службою. Меню складається з різним виходом страв.

Забезпечення приготування їжі високої якості, проведення щоденного бракеражу страв за участю працівників замовника у відповідності до діючого положення про бракераж на підприємствах громадського харчування.

Продовольчий товар та сировина повинна мати документи, що посвідчують якість та безпечність товару згідно чинного законодавства.

Термін зберігання товару повинен відповідати санітарним нормам зберігання. Продуктів харчування до закладу повинні доставлятися спеціалізованим транспортом, харчування дітей повинно бути збалансованим та раціональним з дотримання санітарно-гігієнічних умов.

Очікувана вартість закупівлі складає 656 000,00 грн.

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі на 2025 рік:

- кількість учнів пільгових категорій 5-11 класів - 82
- орієнтовна кількість днів харчування – 160
- орієнтовна ціна за один обід – 50.00 грн. (вартість встановлено рішенням виконавчого комітету Тернопільської МР від 15.01.2025 № 56 «Про організацію харчування здобувачів освіти у закладах загальної середньої, професійної (професійно-технічної) та фахової передвищої освіти у 2025 році».

Очікувана вартість закупівлі: 656 000,00 грн. (50 x 82 x 160)

Обсяг надання послуг: 82 x 160 = 13 120 діто-днів