КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 7 ІМ. ОЛЕКСАНДРА СУХОМОВСЬКОГО»

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик**,** розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

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

Інформація про замовника:

***Найменування – КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД* «ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 7 ІМ. ОЛЕКСАНДРА СУХОМОВСЬКОГО»**

Місцезнаходження замовника – Україна, 21018 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця, вул. Владислава Городецького, 21

Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань – *26235427*

Категорія: *передбачено п.3 ч.4 ст. 2 ЗУ "Про публічні закупівлі"*

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 й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): *код ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень (Послуги їдалень дітей в пришкільному таборі (аутсорсинг))*

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2023-04-26-002837-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

143 500,00 грн. (Сто сорок три тисячі п’ятсот гривень 00 копійок).

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу ІІІ наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. *Термін надання послуг: з дати укладання договору по 30 червня 2023р.*

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

У місцях, де технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, вважати вираз «або еквівалент».

У місцях, де технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов'язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином, вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду послуг — замовник здійснює закупівлю даного виду послуг, оскільки вони за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають потребам та вимогам замовника.

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

Організація харчування у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку повинна здійснюватися з дотриманням норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Приготування готових страв повинно здійснюватися з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP).

Учасник зобов'язаний під час надання послуг застосовувати постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP).

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

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

– Постанові 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» (зі змінами)

– 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 (зі змінами).

– 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»

– Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти».

Учасник при організації харчування зобов'язаний:

1) визначати режим (кратності), способу, форми та графіка харчування відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти в закладі освіти, їх матеріально-технічного забезпечення, наявності відповідних приміщень за погодженням із замовником;

2) визначати відповідальну особу за організацію харчування;

3) здійснювати закупівлю харчових продуктів;

4) складати примірне двотижневе меню;

5) здійснювати прийом та бракераж харчових продуктів та заповнювати відповідні бракеражні журнали;

6) вести облік здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів;

7) готувати та здійснювати реалізацію готових страв;

8) здійснювати внутрішній контроль за якістю харчових продуктів та готових страв, організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів;

9) вести документацію з організації харчування;

10) постійно здійснювати підтримку у належному робочому стані обладнання та устаткування їдальні (харчоблоку), посуду, забезпечувати створювати умови для зберігання харчових продуктів, готових страв.

Процес вибору та споживання їжі здобувачами освіти/дітьми організовується таким чином, щоб здобувачі освіти/діти отримували їжу за встановленим розкладом та мали достатньо часу для її споживання.

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного двотижневого меню, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), та сезонність. Примірні двотижневі меню погоджуються з територіальним органом Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба). Послуги їдалень, а також приготування їжі мають здійснюватися виключно в приміщеннях їдальні та харчоблоку закладу освіти. 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.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей визначеного керівником закладу.

Учасник під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля, а саме надати гарантійний лист в довільній формі в якому гарантує застосування заходів із захисту довкілля.

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 особисті медичні книжки встановленого МОЗ зразка 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.

Щодня персонал їдальні (харчоблоку) особисто розписується у журналі здоров'я працівників їдальні (харчоблоку) про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. У журналі здоров'я, зокрема, зазначається дата; прізвище, ім'я, по батькові, особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій, підпис медичного працівника закладу про відсутність у працівника гнійничкових захворювань.

Учасник повинен суворо дотримуватися правил приймання продуктів, що отримує їдальня, а також умов і строків зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на учасника, що забезпечує харчування учнів. Продовольчий товар та сировина повинна мати сертифікат відповідності та якісне посвідчення.

Учасник повинен дотримуватись умов і термінів зберігання продуктів харчування, технології приготування страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоку.

Приготування готових страв для їх споживання здійснюється з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, а також відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування.

Учасник несе відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір та зберігання добової проби страв, додержання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку.

Під час приготування страв та виробів, що не містять глютену, слід дотримуватися вимог щодо запобігання потраплянню глютену до таких страв.

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

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, відповідно до вимог Постанови КМУ № 305. 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.

Реалізація (видача) готових страв здійснюється після закінчення їх приготування та бракеражу.

Учасник повинен забезпечити належне санітарне утримання приміщення харчоблоку, технологічного обладнання та інвентарю.

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.

Під час надання послуг відповідальність за збереження об’єктів Замовника та їх складових, дотримання протипожежного стану та вимог безпеки праці покладається на Учасника, у т. ч. Учасник несе у повному обсязі відповідальність за дотримання вимог охорони праці, виробничої санітарії, електробезпеки та пожежної безпеки, та інших робіт необхідних для належного надання послуг. Учасник зобов’язаний здійснювати відшкодування завданих збитків майну та обладнанню замовника.

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

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

Кількість дітей, які мають харчуватись:
Діти в пришкільному таборі – 125 дітей

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня. В закладі необхідно організувати дворазове харчування учнів.

Остаточні фінансові розрахунки Замовник проводить по кількості дітей, які харчувались, після надання відповідних документів.

Примірне двотижневе меню

для харчування дітей в пришкільному таборі

Назва страв	Вихід страви, г	Енергоцінність ккал
1	**2**	**4**
І тиждень		
Понеділок:		
Сніданок:		
Запіканка морквяно-яблучна / бутерброд з сиром твердим та свіжими овочами	100/15/20/ 30	131
Напій каркаде	150	8
Фрукти/ ягоди свіжі	70	45
Обід:		
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/10	112
Фиш бол у соусі	50/40	116
Овочева паєлья з куркумою / овочевий плов	120	161
Узвар фруктовий	150	81
Хліб цільнозерновий	30	71
		725
Вівторок:		
Сніданок:		
Бутерброд з яйцем і свіжими овочами	20/5/10/30	141
Какао/ кефір	100	56
Фрукти/ ягоди свіжі	50	32
Обід:		
Салат зі свіжих огірків	70	48
Суп гороховий	200/10	156
Фрикадельки курячі	40	70
Каша гречана	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Кисіль фруктовий	100	32
		738

Середа:		
Сніданок:		
Пудинг манний	120/5	290
Чай	150	-
Фрукти/ ягоди	70	45
Обід:		
Овочі припущені / тушковані	60	52
Суп зі свіжою капустою зі сметаною	200/10	97
Плов з курки	150	276
Сік фруктовий	150	63
Хліб цільнозерновий	30	71
		894
Четвер:		
Сніданок:		
Каша молочна з маслом вершковим	200/3	252
Компот фруктовий/ з родзинками	100	18
Обід:		
Овочеве асорті	100	20
Суп картопляний з рисом	200	83
Биточок м'ясний	40	156
Макарони відварні	120	168
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій	150	8
Фрукти, ягоди	100	64
		840
П'ятниця:		
Сніданок:		
Бутерброд з сиром твердим запечений та овочі	15/3/30/30	155
Напій апельсиновий	150	36
Фрукти свіжі	75	48
Обід:		
Овочі свіжі	100	20

Суп гречаний	200	82
Тефтеля м’ясна	40/30	203
Каша «Артек»	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Узвар фруктовий	150	81
		828
II тиждень		
Понеділок:		
Сніданок:		
Бутерброд з яйцем / омлетом/ з овочами свіжими	20/5/20/30	144
Чай	200	-
Фрукти / ягоди свіжі	100	64
Обід:		
Морква припущена	75	57
Суп з макаронами	200	97
Стіки /палички рибні	40	64
Пюре картопляне	120	125
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	150	63
		685
Вівторок:		
Сніданок:		
Бутерброд з сиром тверд та овочами / паличка сирна	15/20/30	131
Напій каркаде	150	8
Фрукти \ ягоди свіжі	100	64
Обід:		
Овочеве асорті	100	20
Суп гороховий	200/10	156
Нагетси курячі /котлета	40	88
Каша пшенична	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71

Компот фруктовий	150	33
		703
Середа:		
Сніданок:		
Каша молочна рисова з маслом	200/3	252
Фрукти / ягоди свіжі	100	64
Обід:		
Салат з буряка з сухариками	80	76
Суп з крупою	200	83
Відбивна куряча	40	108
Горохове пюре	120	222
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій каркаде	150	8
		884
Четвер:		
Сніданок:		
Ватрушка з сиром/ паличка сирна	75	201
Чай	150	-
Фрукти / ягоди	100	64
Обід:		
Суп селянський зі сметаною	200/10	106
М’ясо свине тушковане	30/30	115
Зрази картопляні з овочами / рагу овочеве	120	129
Хліб цільнозерновий	30	71
Узвар фруктовий	150	81
		767
П’ятниця:		
Сніданок:		
Макаронник з сиром кисломолочним	120	209
Напій лимонно-апельсиновий	150	18
Обід:		
Салат зі свіжих овочів	70	49
Борщ зі сметаною	200/10	112

Фрикадельки м'ясні	40/20	208
Каша гречана	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот з ягід або фруктів	150	33
		832