

Коломийський ліцей "Коломийська гімназія імені Михайла Грушевського" Коломийської міської ради Івано-Франківської області

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:** Коломийський ліцей "Коломийська гімназія імені Михайла Грушевського" Коломийської міської ради Івано-Франківської області; вул. І, Франка,19, м. Коломия, 78200; код за ЄДРПОУ — 20553669; категорія замовника — юридична особа, що забезпечує потреби держави або територіальної громади.
- 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 для пільгової категорії дітей
Ідентифікатор закупівлі: UA-2025-01-14-013171-a
- 3. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника та з урахуванням вимог нормативних документів у сфері стандартизації.
- 4. Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до розрахунку до проекту кошторису на 2025 рік.
- 5. Очікувана вартість предмета закупівлі:** 413 211,00 грн.
- 6. Місце надання послуг:** Івано-Франківська область, м. Коломия вул. І.Франка,19 .
- 7. Кількість:**

Шкільне харчування для учнів пільгових категорій 5-8 класів (вікова група 11-14 років)-7572 шт

Шкільне харчування для учнів пільгових категорій 9-11 класів (вікова група 14-18 років)-1947 шт

Одноразове харчування учнів у закладах загальної середньої освіти у 2025 році повинно здійснюватись з дотриманням вимог чинних нормативно-правових актів в межах видатків на харчування, передбачених відповідними бюджетними асигнуваннями.

ВИМОГИ ЩОДО НАДАННЯ ПОСЛУГ ЇДАЛЕНЬ

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.

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. Послуги їдалень (*деталізація назви послуги зазначається замовником самостійно*) та буфета, а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоків навчальних закладів. 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 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 та описом технології застосування щодо забезпечення утилізації відходів з копією договору на утилізацію відходів.

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.

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 дітей на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати ідальною достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального та санітарного одягу, мийними 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 надати сертифікат або інші документи, що підтверджують впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

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.

Замовнику з метою правильного планування та організації харчування, а також ведення відповідної документації пов'язаної з таким плануванням та організацією харчування в закладах освіти рекомендується використовувати ліцензійну автоматизовану систему (програмно-апаратний комплекс), основним завданням якої буде забезпечення процесу ведення документації по організації збалансованого харчування дітей, складання щоденного меню відповідно до вікових норм харчування та враховуючи специфіку закладу освіти і сезонність продуктів харчування, обчислення вартості харчування по кожній з вікових груп, моніторинг поставок у розрізі постачальників по датах, контролю якості харчування та відповідно прозорого використання бюджетних коштів направлених на харчування дітей в закладах освіти. Така ліцензійна автоматизована система має забезпечувати можливість відмовитись закладам освіти від паперового документообігу, пришвидшити обіг звітності та статистичних даних під час планування та організації харчування в закладах освіти, а також забезпечити можливість постійного онлайн-інформування батьків про склад страв, наявність продуктів, розрахунок фактичної вартості харчування їхньої дитини, а також наявності алергенів відповідно до системи НАССР.

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 Закону 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 яких надання 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.

***При розрахунку вартості учасником враховується вартість всіх витрат, пов'язаних з виконанням зобов'язань учасника процедури закупівлі (умов договору про закупівлю) щодо надання послуг, включаючи всі супутні витрати (в тому числі прямі витрати, накладні витрати, прибуток, який учасник планує одержати при виконанні договору, включаючи витрати на страхування, податки та збори (обов'язкові платежі тощо), що сплачуються або мають бути сплачені учасником).*

*****Відповідно до Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженого Постановою КМУ № 116 від 02 лютого 2011 року, від обкладення податком на додану вартість звільняються операції з надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах у межах затверджених норм харчування в грамах, а для тих учнів, для яких не встановлено норми харчування в грамах, - у межах визначеної грошової норми.**