

ЛИЦЕЙ №9 ІМЕНІ ОЛЕГА ОЛЬЖИЧА КОРОСТИШІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

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

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:

- **ЛИЦЕЙ №9 ІМЕНІ ОЛЕГА ОЛЬЖИЧА КОРОСТИШІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ;**

- Україна, 12504, Житомирська обл., м. Коростишів, вул.Каденюка Леоніда, 14;

- Код ЄДРПОУ: 22066420;

- **Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.**

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником:
Код ДК 021:2015 :55510000-8: Послуги їдалень (послуги з організації шкільного харчування способом аутсорсингу).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: ID: UA-2025-10-20-015043-a.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:
462000,00 грн. (сніданки учнів 1-4 класів -6400 порцій ; сніданки учнів 5-11 класів пільгових категорій - 2000 порцій. Разом 8400 сніданків/порцій). Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено розрахунком згідно рішення Коростишівської міської ради від 31.10.2024 №854 «Про внесення змін до рішення від 28.12.2022 №615 «Про затвердження Програми організації харчування в закладах освіти Коростишівської міської ради на 2023-2025 роки», постанови КМУ від 20.12.2024 №1456 «Про затвердження Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти», примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами. При цьому згідно з частиною четвертою статті 4 Закону України "Про публічні закупівлі" для планування закупівлі та підготовки до проведення закупівлі Замовник проводив попередні ринкові консультації з метою аналізу ринку, у тому числі були отримані рекомендації від суб'єктів господарювання, які надають послуги їдалень, а саме:

ФОП Куликівська Віра Валентинівна – запропонована вартість 1 послуги 54,00грн.;

ФОП Дмитренко Сергій Анатолійович - запропонована вартість 1 послуги 56,00грн.;

ФОП Ткачук Ольга Миколаївна -запропонована вартість 1 послуги 55,00грн.;

Визначена вартість для оголошення торгів становить: 55 грн. шляхом отримання середньої ціни від пропозиції трьох ФОП.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання — з дати укладання договору по 31 грудня 2025 р.

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

Харчування здобувачів освіти / дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статеві-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, визначеним постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305.

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для вікових груп: учні 1-4 класів та 5-11 класів та сезонність (осінь, зима, весна, літо). Послуги їдалень (послуги з організації шкільного харчування способом аутсорсингу), а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоків навчального закладу, наведених у додатку 1.2 до цього додатка. Ціна послуг повинна включати витрати на закупівлю продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду тощо. Ціна послуг повинна включати всі податки та збори, обов'язкові платежі. Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник повинен урахувати та суворо дотримуватися графіка 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.

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, що здійснюють 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 (відповідно до вимог пункту 24 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305) та повинно бути забезпечено 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 інвентарю, спеціального та санітарного одягу, мийними і дезінфікуючими засобами ремонт, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходів щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки. Надання послуг повинно здійснюватися лише за наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

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

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку замовника.

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

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

продуктів”;

2) Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”;

3) Постанові Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”;

4) наказу Мінекономіки від 03.12.2020 № 2532 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти”, зареєстрованому в Мін’юсті 22.12.2020 за № 1275/35558;

5) наказу Мінагрополітики від 20.10.2022 № 813 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження”, зареєстрованому в Мін’юсті 15.11.2022 за № 1409/38745;

6) наказу МОЗ 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”, зареєстрованому в Мін’юсті 08.08.2002 за № 639/6927.

7) Постанов Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних закладах, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від оподаткування податком на додану вартість», від 19.06.2000р.

8) Постанова Кабінету Міністрів України від 20.12.2024 №1456 «Про затвердження Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти».

9) Примірні чотирьохтижневі меню (сезонні) погоджуються з територіальною установою

Держпродспоживслужби або використовується згідно наказу Міністерства охорони здоров’я України від 08.02.2023р №243 «Рекомендоване Примірне чотиритижневе сезонне меню, рекомендоване для організації одноразового харчування дітей віком від 6 до 18 років в закладах освіти та інших організованих дитячих колективах на осінній період» та подаються переможцем закупівлі до договору.

10) Харчування учнів 5-11 класах пільгової категорії та учнів 1-4 класів згідно постанови КМУ від 20.12.2024р №1456, які мають право на безкоштовне харчування, здійснюється відповідно до чинного законодавства України та відповідних рішень Коростишівської міської ради.

11) При наданні пропозиції учасники повинні врахувати розпорядження голови Житомирської обласної державної адміністрації від 21.08.2013 № 251, рішення Коростишівської міської ради від 31.10.2024 №854 «Про внесення змін до рішення від 28.12.2022 №615 «Про затвердження Програми організації харчування в закладах освіти Коростишівської міської ради на 2023-2025 роки», постанову КМУ від 20.12.2024 №1456 «Про затвердження Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти» тощо. Також при наданні пропозиції учасники повинні врахувати рішення Коростишівської міської ради від 28.12.2022 року №615 «Про затвердження Програми організації харчування в закладах освіти Коростишівської міської ради на 2023-2025 роки» та рішення Коростишівської міської ради від 10.01.2025 №971 «Про затвердження вартості харчування окремих категорій дітей за рахунок бюджетних асигнувань».

Уповноважена особа



Людмила ХЛАНЕВСЬКА