

## Обґрунтування закупівлі:

### Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів та учнів пільгових категорій 5-9 класів

ДК 021:2015 55510000 - 8 — послуги їдалень


(закупівля UA-2024-12-26-016773-а )

1	Назва предмета закупівлі	Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів та учнів пільгових категорій 5-9 класів  ДК 021:2015 55510000 - 8 — послуги їдалень
2	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	<p>В зв'язку з необхідністю своєчасного забезпечення безперервного харчування дітей в закладі освіти:</p> <p>Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів – 20560 послуг (діто/днів);</p> <p>Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій 5-9 класів – 8232 послуг (діто/днів) (1 діто/день вважати як 1 послуга)</p> <p>Термін надання послуг до 31.12.2025</p> <p><b>Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.</b></p> <p>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.</p> <p>Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.</p> <p>Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, інші необхідні документи.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника школи чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою/особами. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна</p>

		<p>бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин та забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.</p> <p>Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, 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.</p> <p>Протягом строку надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого у харчоблоці замовника. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.</p> <p>На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.</p> <p>Учасник несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.</p> <p>Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним актам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».</li> <li>- Постанова Кабінету Міністрів України 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».</li> <li>- Порядок надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затверджений Постановою Кабінету Міністрів України 02.02.2011 № 116.</li> <li>- іншим нормативно-правовим актам.</li> </ul>
3	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	<p>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 послуги з організації шкільного харчування, учасник може забезпечити відповідною дозволеною постановою Кабінету Міністрів України 24.03.2021 № 305 до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням. Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів та учнів пільгових категорій 5-9 класів здійснюється на умовах аутсорингу, тобто приготування їжі повинно здійснюватися виключно в приміщенні їдальні та харчоблоку закладу освіти. Ціна послуг та буфетної продукції має включати в себе витрати на закупівлю продуктів, транспортування, приготування, а також витрати на прибирання</p>

		та миття посуду, тощо.
4	Обґрунтування розміру бюджетного призначення	Розмір бюджетного призначення 1439600,00 грн, у межах затверджених обсягів фінансування на 2025 рік.

Фахівець з публічних закупівель

 Ярослав Русин