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

*(відповідно до пункту 41 постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р. № 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 | ***Відділ освіти, культури, молоді та спорту Белзької міської ради Львівської області***,  80062, Україна, Львівська область, місто Белз, вул. Домініканська, буд 1,  код за ЄДРПОУ ***44133922***,  підприємства, установи, організації, зазначені у пункті 3 частини першої статті 2 Закону України «Про публічні закупівлі» (Орган державної влади, місцевого самоврядування або правоохоронний орган) |
| 2 | Назва предмета закупівлі із зазначенням коду та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності) | ***Кейтерингові послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів та учнів пільгових категорій 5-11 класів у Белзькому ОЗЗСО І-ІІІ ступенів Белзької міської ради Львівської області (код національного класифікатора України ДК 021:2015 “Єдиний закупівельний словник” – 55520000-1 – Кейтерингові послуги)*** |
| 3 | Вид процедури | Відкриті торги з особливостями |
| 4 | Ідентифікатор закупівлі | UA-2025-01-31-006722-a |
| 5 | Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі | Харчування здобувачів освіти/дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статево-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | ***№*** | ***Повна назва навчального закладу*** | ***Послуга*** | ***Кількість учнів*** | ***Кількість днів*** | | 1 | ***Белзький ОЗЗСО І-ІІІ ступенів Белзької міської ради Львівської області*** | *Кейтерингові послуги з організації гарячого харчування у Белзькому ОЗЗСО І-ІІІ ступенів Белзької міської ради Львівської області (учнів 1-4 класів)* | 112 | 75 | | 2 | *Кейтерингові послуги з організації гарячого харчування та у Белзькому ОЗЗСО І-ІІІ ступенів Белзької міської ради Львівської області (учнів пільгових категорій 5-11 класів)* | 69 | 75 |   Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню згідно ***Додатку № 6 до тендерної документації,*** враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванню (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу освіти)  Кількість учнів може змінюватись відповідно до фактичного відвідування.  Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування здобувачів освіти/дітей визначеного керівником закладу освіти.  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 чинного у період дії договору про закупівлю договору на утилізацію відходів.  Виробничі приміщення Учасника мають бути укомплектовані кваліфікованими кадрами, з обов’язковим проходженням ними медичних оглядів відповідно до норм чинного законодавства України, які будуть безпосередньо здійснювати доставку та видачу готових страв, продуктів страв (обов’язково водія, експедитора; за наявності вантажника тощо).  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.  Учасник забезпечує суворе дотримання правил приймання продуктів, які використовуються під час надання кейтерингових послуг, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються. Продукти харчування, які використовуються під час надання кейтерингових послуг повинні мати, зокрема, упаковку (тару), кожна партія пронумерована, тобто на упаковці (тарі) повинна бути зазначена дата виготовлення, термін зберігання та термін реалізації, назва виробника. Учасник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання та інвентарю.  Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням сировини, яка повинна відповідати вимогам чинного законодавства України та з чітким дотриманням термінів реалізації з використанням власної матеріально-технічної бази Учасника, готові страви та вироби повинні доставлятись безпосередньо до місця надання послуг (закладу освіти) згідно договору про закупівлю.  Під час надання послуг Учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, здійснюючи контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів та/або готових страв та виробів.  Кількість здобувачів освіти/дітей на харчування узгоджується керівником закладу освіти кожного дня.  Для транспортування харчових продуктів з баз та транспортування готової продукції у заклади освіти, повинен використовуватися автотранспорт, що має дозвіл Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів для перевезення харчових продуктів, рішення про державну реєстрацію потужності на транспортування, або лист щодо державної реєстрації потужності на транспортування. Автотранспорт для перевезення харчових продуктів має бути чистим. Щодня, а в разі забруднення транспорту і після кожного перевезення харчових продуктів, він повинен промиватися.  Перевезення готових страв повинно здійснюватися в герметичній упаковці та/або іншій тарі. Упаковка (контейнер, термовідро, термобокс, термоконтейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, повинні відповідати таким вимогам:  1) бути виготовленими із гладких, нетоксичних матеріалів, придатних до миття;  2) утримуватись у непошкодженому стані;  3) бути стійкими до дії мийних та дезінфекційних засобів.  Після кожного використання упаковка (контейнер, термовідро, термобокс, термоконтейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, мають митися, просушуватися та в разі потреби дезінфікуватися. Харчові продукти перевозяться з дотриманням вимог щодо температурного режиму, який унеможливлює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, та з забезпеченням такого розділення харчових продуктів, що унеможливлює їх забруднення.  На вимогу закладу освіти Учасник повинен надати документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.  *Учасник (виконавець) повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти:*  *1. Закон України «Про дитяче харчування»;*  *2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;*  *3. Постанова 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. Постанова Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість».*  *5. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 № 2205;*  *6. Наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», в тому числі щодо заборони м’яса та яєць водоплаваючої птиці, субпродуктів, що містять синтетичні барвники;*  *7. Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»;*  *8. Наказ 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».*  *9. Постанові Кабінету Міністрів України від 04 жовтня 2024 р. № 1145 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти у 2024 році».*  *Учасник (виконавець) несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.* |
| 6 | Обґрунтування розміру бюджетного призначення | Розмір бюджетного призначення визначений відповідно до кошторису на 2025 рік за КЕКВ 2230. |
| 7 | Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі | Очікувана вартість предмета закупівлі розрахована становить 1 086 000,00 грн. з ПДВ, що відповідає розміру бюджетного призначення. (Очікувана вартість предмета закупівлі ґрунтується на всіх фактичних складових ціни та включає в себе вартість ціни на товар, податки і збори, що сплачуються або мають бути сплачені, усіх інших витрат та згідно з вимогами чинного законодавства щодо формування ціни на відповідний товар та розрахована на підставі розрахунку вартості товару з врахуванням основних положень та рекомендацій «Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275 та шляхом проведення моніторингу ринкових цін відповідних товарів через пошук загальнодоступної інформації в мережі Інтернет, спеціалізованих торговельних майданчиках, а також в електронній системі закупівель Prozorro. |