***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:*** *Бучанська гімназія № 2 Бучанської міської ради Київської області; вул. Шевченка, 14-А, м. Буча, Київська область, 08292; код за ЄДРПОУ — 20611906; категорія замовника — юридична особа, яка 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):*** *55320000-9 - Послуги з організації харчування (Послуги з організації харчування учнів пільгових категорій)*
3. ***Ідентифікатор закупівлі:*** *UA-2023-01-19-009952-a*
4. ***Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:***

*Закупівля послуг з організації харчування учнів пільгових категорій закладу освіти, технічні та якісні характеристики предмета закупівлі регулюються та встановлюються відповідно до вимог Закону України «Про публічні закупівлі» (зі змінами, далі – Закон) та Постанови Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 № 1178 «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування» (далі – Особливості), зі змінами, а також інших нормативно-правових актів, які регулюють питання організації харчування.*

*В навчальні заклади забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув. На недоброякісний товар складається акт та товар повертається постачальнику.*

*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). Послуги з організації харчування. (Послуги з організації харчування учнів пільгових категорій), а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоків навчального закладу. Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування. Чотиритижневе сезонне меню комплексних обідів для одноразового харчування учнів згідно 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» (в меню виконавця обов’язково повинно входити гаряче харчування з першими стравами ). Виконавець повинен знаходитися на території ,що дозволяє надавати послуги своєчасно та у відповідному стані, мати генератор для приготування їжі на випадок відключення електроенергії, а також реєстрацію потужностей на харчоблок.*

*Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється 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.*

*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 учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.*

*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.*

*Протягом надання послуг учасник повинен мати холодильне обладнання для 3-х добового резервного запасу сировини для забезпечення організації харчування в навчальному закладі.*

*Мати холодильне обладнання для збереження сировини за групами. Мати у штатному розписі технічний персонал з обслуговування холодильного та технологічного обладнання.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 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. Учасник повинен передбачити, що при розрахунку пропозиції та вартості одної порції (діто-дня), вартість продуктів харчування (продуктова корзина), які будуть використовуватися для надання послуги, повинна складати – не менше 50% усієї вартості, а усі інші виробничі витрати (податки окрім ПДВ, вартість сплачених та відшкодованих комунальних послуг, заробітна плата, тощо) – не більше 50% усієї вартості. 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 Закон 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 надання яких 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. Транспортування товару до навчальних закладів здійснюється автотранспортом відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні.*

1. ***Обґрунтування розміру бюджетного призначення:*** *розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до наказу відділу освіти Бучанської міської ради Київської області № 5-О від 09.01.2023 року «Про затвердження паспортів бюджетних програм на 2023 рік», за рахунок коштів місцевого бюджету – 112 050, 00 грн.*
2. ***Очікувана вартість предмета закупівлі:*** *112 050,00 грн. з ПДВ. Очікувана вартість предмета закупівлі визначена на підставі моніторингу цін.*
3. ***Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:*** *Очікуваний обсяг закупівлі на 2023 рік – 1 послуга (орієнтовано 2 352 діто-дні):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *№ з/п* | *Вікова категорія дітей* | *Обсяг надання послуг по віковій категорії, діто-днів* |
| *1* | *Харчування учнів пільгових категорій 1-4 класів* | *1 344* |
| *2* | *Харчування учнів пільгових категорій 5-9 класів* | *1 008* |

*Загальна очікувана вартість предмета закупівлі на 2023 рік – 112 050,00 грн. з ПДВ*

*Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося з проведенням моніторингу цін, шляхом пошуку, збору та аналізу загальнодоступної інформації про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торгівельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо.*

*Оцінка здійснюється щодо предмета закупівлі вцілому.*