

Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі послуг з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів Ліцею №6 імені Івана Ревчука Івано-Франківської міської ради, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року №710 «Про ефективне використання коштів» (зі змінами))

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

1.1. найменування замовника: **Ліцей №6 імені Івана Ревчука Івано-Франківської міської ради.**

1.2. місцезнаходження замовника: **м. Івано-Франківськ, вул. Джерельна, 2А, 76014.**

1.3. ідентифікаційний код замовника: **20559117.**

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 й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): код ДК 021:2015 – 55320000-9 Послуги з організації харчування (Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів Ліцею №6 імені Івана Ревчука Івано-Франківської міської ради (аутсорсинг)).

3. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

3.1. вид предмета закупівлі: **відкриті торги (з особливостями).**

3.2. ідентифікатор закупівлі: **UA-2025-10-20-000720-а.**

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Кількість учнів 1-4 класів, що будуть отримувати одноразове харчування				Разом	Кількість днів харчування	Ціна за одиницю, грн. без ПДВ
Кількість учнів (1 класи)	Кількість учнів (2 класи)	Кількість учнів (3 класи)	Кількість учнів (4 класи)			
51	46	41	41	179	35	Гранична вартість харчування (одноразове гаряче харчування в залежності від режиму харчування в закладі -сніданок або обід) для учнів 1-4 класів становить 50,00 грн. на одного учня

Період надання послуг: Термін постачання — до 31.12.2025 року.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 313 250,00 грн без ПДВ (Триста тринадцять тисяч двісті п'ятдесят гривень 00 копійок без ПДВ). *(відповідно до постанови КМУ від 02.02.2011 року № 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 обкладання податком на додану вартість»)

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі постанови Кабінету Міністрів України від 20.12.2024 р. №1456 «Про затвердження порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчування учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти», Розпорядження міського голови №538-р від 27.12.2024 р. «Про розподіл бюджетних призначень», рішення Івано-Франківської міської ради від 19.12.2024 р №274-48 «Про встановлення вартості харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради», Наказу Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради від 24.12.2024р №711 «Про забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради у 2025 році», суми кошторисних призначень Замовника за КЕКВ 2230 «Продукти харчування». Джерело фінансування – 70% кошти субвенції з державного бюджету; 30% кошти бюджету Івано-Франківської міської територіальної громади.

При цьому розрахунок очікуваної вартості проводився, виходячи із кількості учнів 1-4 класів відповідно до фактичної мережі Ліцею №6 імені Івана Ревчука на 2024-2025 н. р. за винятком учнів, які навчаються на сімейній формі, вартості харчування учнів (затверджених рішенням Івано-Франківської міської ради від 19.12.2024 р.) та кількості робочих днів у році. До ціни послуг з організації гарячого харчування включаються всі визначені законодавством податки та збори. Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 02.02.2011р. № 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 обкладання податком на додану вартість» вартість послуг з організації гарячого харчування учнів (аутсорсинг) не включає в себе суму ПДВ.

- ✓ вартість харчування для учнів 1-4 класів (одноразове гаряче харчування) – 50,00 грн/день на 1 особу;

Нормативно-правове регулювання. Закупівля послуг з організації гарячого харчування регулюється Законом України «Про освіту», статті 25, 56, Законом України «Про місцеве самоврядування в Україні», статтею 25, 59, Закону України «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів», розпорядженням Кабінету Міністрів від 5 серпня 2020 р. № 1008-р «Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування», від 27.10.2023 №990-р «Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з реалізації у 2023-2024 роках», Порядком організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. №305 зі змінами, Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 р. № 2205, Гігієнічними вимогами до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затвердженими наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, зареєстрованими в Міністерстві юстиції України 22 грудня 2020 року № 1275/35558, постановою Кабінету Міністрів України від 20.12.2024 р. №1456 «Про затвердження порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчування учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти», рішенням Івано-Франківської міської ради від від 19.12.2024р №274-48 «Про встановлення вартості харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради», Наказу Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради від 24.12.2024р №711 «Про забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради у 2025 році»

Обґрунтування якісних характеристик. Послуга з організації гарячого харчування учнів надається в приміщенні їдальні даного навчального закладу, з використанням власного обладнання та обладнання цього закладу, в тому числі технологічного обладнання, підсобних приміщень та буфету закладу. Організація харчування здійснюється безпосередньо в приміщенні навчального закладу, підвіз готових страв і їх розігрівання не дозволяється.

Учасник-переможець повинен забезпечити збереження обладнання (якщо таке буде надано учаснику-переможцю), яке належить даному навчальному закладу та в разі необхідності здійснювати його ремонт за власні кошти.

Персонал учасника-переможця, який займається закупівлею продуктів, приготуванням та роздачею їжі, повинен мати санітарний допуск до роботи.

Працівники кухні зобов'язані дотримуватись існуючих санітарно-гігієнічних вимог (працювати за наявності діючих особистих медичних книжок, у відповідному одязі, бути чистими, не приступати до роботи у випадках наявності інфекційних захворювань, тощо). Продуктами харчування учасники забезпечуються самостійно. Продукти повинні бути вітчизняного виробництва, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів, мати всі необхідні дозвільні документи. Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватися документами, що встановлюють їх якість. Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, з минулим строком зберігання, з ознаками псування. У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата випуску продукту, а також дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат якості) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.

Учасники, які надають послуги з організації гарячого харчування зобов'язані забезпечити учнів безпечною, якісною, збалансованою, повноцінною та корисною їжею з дотриманням норм харчування, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» зі змінами. Приготовлені страви повинні бути свіжими, належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам.

Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізація харчової продукції повинно здійснюватися у відповідності до загальних вимог до організації харчування дітей в закладах освіти, наведених у додатку 9 до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 року №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства охорони здоров'я №1984 від 20.09.2021р. «Про затвердження Змін до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти») (далі по тексту - Санітарний регламент).

Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у закладах освіти наведено у додатку 10 до даного Санітарного регламенту.

У закладі освіти повинні бути організовані умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин, наведено у додатку 11 до Санітарного регламенту.

Організація гарячого харчування учнів проводиться щоденно під час навчального періоду.

Харчування учнів здійснюється учасником відповідно до щоденних меню. Складання щоденних меню здійснюється на підставі примірних чотириденних сезонних меню, розроблених на підставі:

- норм харчування у закладах освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» зі змінами,

з урахуванням:

- наказу Міністерства освіти і науки України від 03.09.2017 року № 1073 «Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»,

- наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 року № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах»,

- наказу Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 року №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства охорони здоров'я №1984 від 20.09.2021р. «Про затвердження Змін до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти»),

- Закону України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006р. № 142-V із змінами.

Примірне чотиритижневе сезонне меню повинно бути погоджено з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Вимоги до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), буфету, закладу освіти, транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробки сировини, виробництва та реалізації продукції повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (в редакції Закону від 22.07.2014 року № 16002-VII із змінами) та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Згідно з вимогами статті 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори ринку харчових продуктів, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов'язані зареєструвати потужності, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів.

Підстава та умови використання процедури закупівлі:

Закон України "Про публічні закупівлі" (далі Закон) та Постанови від 12 жовтня 2022р. № 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" зі змінами від 30.12.2022р. № 1495 (далі — Особливості). Терміни, які використовуються в цій документації, вживаються у значенні, наведеному в Законі та з урахуванням Особливостей.

Предмет закупівлі ДК 021:2015 -55320000-9 Послуги з організації харчування (Послуги з організації харчування учнів 1-4 класів Ліцею №6 імені Івана Ревчука Івано-Франківської міської ради (аутсорсинг).

В.о. головного бухгалтера Ліцею №6 імені Івана Ревчука Івано-Франківської міської ради - уповноважена особа з питань організації та проведенні процедур закупівель

О.ПАНЬКІВ

(підпис)