

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

Предмет закупівлі: Послуги з організації гарячого харчування учнів Долинського ліцею №4

ДК 021:2015: 55510000-8: Послуги їдалень

Вид процедури закупівлі: відкриті торги з врахуванням постанови Кабінету Міністрів України «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» від 12.10.2022 № 1178 (із змінами).

Мета проведення закупівлі: забезпечення гарячим харчуванням учнів Долинського ліцею №4 Долинської міської ради Івано-Франківської області у 2026 році

Ідентифікатор закупівлі: UA-2026-08-19-013671-a

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Найменування закладу	Прогнозована кількість порцій для учнів 1-4 класів	Прогнозована кількість порцій для учнів 5-11 класів
Долинський ліцей №4	11016	22248

Вимоги до якісних характеристик:

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму в 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 (зі змінами).

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти (у разі їх наявності), потребу в лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу), та сезонність (осінь, зима, весна, літо).

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів, а також необхідність в організації дієтичного та, можливо, - лікувального харчування.

Організація харчування учнів загальноосвітніх закладів проводиться щоденно під час навчального періоду. Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування здобувачів освіти, затвердженого керівником закладу.

Харчування учнів здійснюється Учасником відповідно до щоденних меню. Складання щоденних меню здійснюється на підставі примірного чотиритижневого сезонного меню, яке погоджується з територіальним органом Держпродспоживслужби відповідно до чинного законодавства України

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні відповідно до законодавства документи, що підтверджують їх якість і безпечність, та відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів.

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 і дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника та працівникам закладів освіти, які здійснюють контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів. та/або готових страв та виробів.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника закладу чи відповідальними особами за проведення бракеражу. У разі встановлення бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (у відповідності до вимог п.24 Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305) та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Готові страви повинні бути належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам.

Кількість учнів на харчування узгоджується керівником закладу освіти щодня.

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 ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати 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.

Персонал Учасника, який займається постачанням продуктів, приготуванням та роздачею їжі, повинен мати санітарний допуск до роботи.

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

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоці замовника; здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодувати завдані збитки.

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

Учасник повинен врахувати, що приготування страв здійснюється безпосередньо в приміщенні закладу освіти, підвіз готових страв і їх розігрівання не дозволяється.

Учасник повинен надати замовнику послуги, які відповідають таким нормативним документам:

- постанові 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» (зі змінами);
- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР;
- Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205;
- 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.

Під час надання послуг з організації харчування учасник застосовує заходи із захисту довкілля.

Розмір бюджетного призначення визначений відповідно до очікуваних бюджетних призначень на реалізацію бюджетних програм КПКВ 0611021; 0611702 за КЕКВ 2230 з урахуванням потреби замовника у відповідних послугах.

Очікувана вартість предмета закупівлі:

Очікувана вартість предмета закупівлі визначена на підставі наказу Мінекономіки від 18.02.2020 № 275 "Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі", обрано метод розрахунку очікуваної вартості товару/послуг, щодо яких проводиться державне регулювання цін і тарифів.

Очікувана вартість закупівлі товарів/послуг, щодо яких проводиться державне регулювання цін і тарифів (відповідно до постанов, наказів, інших нормативно-правових актів органів державної влади, уповноважених на здійснення державного регулювання цін у відповідній сфері), визначається як добуток обсягу товарів/послуг та ціни (тарифу), затвердженої відповідним нормативно-правовим актом.

Очікувана вартість предмету закупівлі розрахована виходячи із орієнтовної кількості учнів, граничної кількості днів та вартості харчування, встановленої рішенням сесії Долинської міської ради від 18.08.2026 №4831-76/2026 «Про внесення змін до рішення Долинської міської ради від 20.11.2025 № 4483-63/2025 «Про встановлення вартості безоплатного гарячого харчування учнів, вихованців у закладах освіти Долинської міської ради та встановлення батьківської плати за гаряче харчування у 2026 році».

Очікувана вартість закупівлі – 1 940 760,00грн. без ПДВ.