

## **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення – Послуги з організації харчування за ДК 021:2015:55510000-8 Послуги їдалень UA-2024-12-23-013666-а**

(на виконання постанови КМУ від 11 жовтня 2016 р. № 710 Про ефективне використання державних коштів)

Замовник – Великоключівський ліцей Нижньовербізької сільської ради, 78276, вул. Відродження, 3 с. Великий Ключів, Коломийський район, Івано-Франківська область, Україна, код ЄДРПОУ 20566703

Послуги з організації харчування за ДК 021:2015:55510000-8 Послуги їдалень UA-2024-12-23-013666-а

Розмір бюджетного призначення до 31 травня 2025 року визначений з урахуванням Постанови КМУ від 04.10.2024 р. № 1145, зважаючи на орієнтовну кількість дітей учнів початкової школи – 89 та пільгових категорій – 38, кількість днів харчування – 100 днів у періоді січень-травень 2025 р. та вартість обіду у їдальні, що обслуговуються підприємцями, яка з 01.11.2024 становить 49,00, в тому числі 9,00 грн. за обслуговування, яка встановлена рішенням Нижньовербізької сільської ради від 10.10.2024 року № 1559-XLII/2024 “Про організацію харчування учнів в закладах загальної середньої освіти, що належать до комунальної власності Нижньовербізької сільської територіальної громади”

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складні відповідно до потреб Великоключівського ліцею Нижньовербізької сільської ради та вимог чинного законодавства і зазначені у тендерній документації. Учасник повинен надати Замовнику послуги, якість яких відповідає вимогам перерахованих нижче нормативних документів:

- Закон України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-V;
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР;
- Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
- 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»;
- 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»;
- наказ Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти»;
- 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»;
- наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил “Гігієнічні вимоги до улаштування, утримання і режиму спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл-інтернатів) для дітей, які

потребують корекції фізичного та (або) розумового розвитку, та навчально-реабілітаційних центрів»);

- наказ Міністерства освіти і науки № 1205 від 06.12.2010 «Про затвердження Типових штатних нормативів закладів загальної середньої освіти»;
- 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»;
- наказ Міністерства охорони здоров'я України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»;
- наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах».

Кількість дітей протягом доби змінюється відповідно до реальної потреби Замовника.

Учасник зобов'язується дотримуватися меню розробленого відповідно до вимог чинного законодавства та погодженого з органами Держпродспоживслужби.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей.

Персонал, який планується залучати до виконання послуг гарячого харчування, повинен мати медичні книжки з датою допуску на роботу та інші необхідні документи, оформлені у відповідності до діючого законодавства.

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні супроводжуватися якісним посвідченням (декларацією виробника) та товарно-транспортною накладною.

Під час надання послуг та приготування їжі Учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, збереження, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових блюд за участю медичного працівника закладу.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом періоду надання послуг Учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку Замовника.

Учасник повинен передбачити проведення лабораторних досліджень відповідно до чинного законодавства.

Учасник зобов'язаний забезпечити за свій рахунок проведення дератизації дезінфекції орендованих приміщень, видалення харчових відходів.

Протягом періоду надання послуг Учасник повинен забезпечувати схоронність приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку Замовника. У разі необхідності здійснювати відшкодування завданих збитків.

Учасник-переможець під час підписання договору надає Замовнику Технологічні карти приготування страв відповідно до орієнтовного двотижневого меню на 2025 рік.

Учасник несе відповідальність за якість та безпечність харчування учнів.