

**ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА  
ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ  
ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

1. **Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань:** Початкова школа №9 Івано-Франківської міської ради, код ЄДРПОУ 23805516, місцезнаходження замовника - 76026, Івано-Франківська область., місто Івано-Франківськ, вулиця Гетьмана Мазепи, будинок 169, корпус 4; категорія - 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):** ДК 021:2015: код 55520000-1 «Кейтерингові послуги» (Послуги з гарячого харчування учнів пільгових категорій ДК 021:2015: код 55523100-3 «Послуги з організації шкільного харчування»).
3. **Ідентифікатор закупівлі:** — UA-2023-02-14-013457-a
4. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника та з урахуванням кількості дітей різних категорій дітей. Послуги з організації гарячого харчування учнів повинні надаватися безпосередньо на базі їдалень навчальних закладів з використанням власного обладнання та обладнання цих закладів, в тому числі технологічного обладнання, підсобних приміщень та буфету закладу. 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. Приготовлені страви повинні бути свіжими, належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам. У закладах освіти організуються умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози. Організація гарячого харчування учнів проводиться щоденно - два рази на день: сніданок та обід, під час навчального періоду. Харчування учнів здійснюється Учасниками відповідно до щоденних меню. 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» та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. 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.

Кількість учнів може змінюватись відповідно до фактичного відвідування.

Учасник також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад здобувачів освіти/дітей, а також необхідність в організації дієтичного та, можливо, лікувального харчування, тому можливі зміни в кількості здобувачів освіти/дітей в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування здобувачів освіти/дітей визначеного керівником закладу освіти.

Виробничі приміщення Учасника мають бути укомплектовані кваліфікованими кадрами, з обов'язковим проходженням ними медичних оглядів відповідно до норм чинного законодавства України. А також наявність в Учасника кваліфікованих кадрів з обов'язковим проходженням ними медичних оглядів відповідно до норм чинного законодавства України, які будуть безпосередньо здійснювати доставку та видачу готових страв, продуктів страв (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.

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.

З метою проведення щоденного бракеражу харчових продуктів та/або готових страв і виробів, що постачаються у заклад освіти, відповідним наказом керівника закладу освіти створюється бракеражна комісія. Відповідно до п.19 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 керівник закладу освіти забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії та визначає склад бракеражної комісії відповідно до чинного законодавства України. Бракеражна комісія діє відповідно до затвердженого положення та норм чинного законодавства України. Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу освіти, у хронологічному порядку. У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів так/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу. Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу освіти. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання

аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одноденний строк. У разі повернення постачальнику 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 забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв. Учасником має забезпечуватися щоденне надання контрольної порції та порції, з якої відбираються проби відповідно до п.30 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

План кількості учнів пільгових категорій які будуть отримувати харчування за кошти з бюджету Івано-Франківської міської громади.

#### **5. Вимоги щодо якості надання послуг:**

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: Закон України «Про дитяче харчування»;

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

2. 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»;

3. 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».

4. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205;

5. 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;

6. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»;

7. 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».

Учасник (виконавець) несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

**6. Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** відповідно до статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до змін до річного плану. Затверджено кошторис на 2023 рік, в якому зокрема передбачаються видатки на продукти харчування. Вартість харчування одного учня пільгових категорій повинна відповідати розміру грошової норми згідно рішення Івано-Франківської міської ради від 22.12.2022р, №218-32 встановлено з

1 січня 2023 року вартість гарячого харчування для учнів, які навчаються у 1-11 класах закладів загальної середньої освіти денної форми навчання Івано-Франківської міської ради, за кошти з бюджету Івано-Франківської міської територіальної громади у наступних розмірах:

- Вікова група 6-11 років-60,00 грн/день на одну дитину (сніданок-28грн/день, обід-32 грн/день);

- Вікова група 11-14 років -65,00 грн/день на одну дитину (сніданок-30грн/день, обід-35 грн/день);

- Вікова група 14-18 років -70,00 грн/день на одну дитину (сніданок-33грн/день, обід-37 грн/день);

Звільнити від плати за гаряче харчування батьків або осіб, які їх замінюють, здобувачів освіти 1-11 класів закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради таких категорій:

- дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування (сніданок,обід);

- дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються в спеціальних і інклюзивних класах (групах), (сніданок,обід);

- дітей із інвалідністю(сніданок,обід);

- дітей учасників бойових дій (на підставі посвідчень встановленого зразка для учасників бойових дій або на підставі довідки,передбаченої додатком 6 до постанови КМ України від 21 жовтня 2022 р. №1193 про безпосередню участь у бойових діях), (сніданок,обід);

- дітей внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів (сніданок,обід);

- дітей, евакуйованих із зони відчуження ,дітей які є особами з інвалідністю внаслідок Чорнобильської катастрофи, і тих,що проживали у зоні безумовного (обов'язкового) відселення з моменту аварії до прийняття постанови про відселення відповідно до Закону України «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи» (сніданок,обід);

- дітей з числа осіб,визначених у ст. 10 ,ст. 10.1 ; Закону України « Про статус ветеранів війни,гарантії їх соціального захисту» (сніданок,обід);

- дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям» (сніданок,обід);

- дітей із багатодітних сімей (сніданок);

- дітей які перебувають у сім'ї патронатного вихователя ( сніданок,обід);

- дітей які проживають на території Івано-Франківської міської територіальної громади,та виховуються в сім'ї ,що перебуває в складних життєвих обставинах відповідно до заяви батьків , або осіб, які їх замінюють, на ім'я керівника закладу загальної середньої освіти міської ради ,відповідного подання керівника закладу загальної середньої освіти,наказу Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради(сніданок).

Крім цього з урахуванням вартості послуги (розміру націнки). Ціна послуг з організації харчування має включати в себе витрати на закупку продуктів, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо.