

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

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

Малушківський ліцей Малинської сільської ради, код ЄДРПОУ 25316371;

Юридична адреса: вул. Центральна 17А, с. Малушка, Рівненський район, Рівненська область, 34665, email: malushka_2009@ukr.net;

Категорія: Комунальна організація (установа, заклад).

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): «Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій (5-11 класів) (код ДК 021:2015: 55510000-8 Послуги їдалень)» .

Вид процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 13880,00 грн. без ПДВ. Очікувана вартість предмета закупівлі розрахована відповідно до Рішення Малинської сільської ради № 619 від 17.10.2024р. «Про встановлення вартості гарячого харчування здобувачів освіти закладів загальної середньої освіти Малинської сільської ради» з розрахунку на 6 дітей, що навчаються в 5-11 класах ліцею (пільгова категорія).

Розмір бюджетного призначення визначений відповідно до потреби на 2025 р. Джерело фінансування:

- Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій (5-11 класів) – місцевий бюджет – 13880,00 грн. (100%).

Обґрунтування технічних і якісних характеристик.

Термін постачання — до 31 грудня 2025 року.

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.

Ціна послуги розраховується відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування та узгоджується кожного дня. Необхідно враховувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей, визначеного керівником закладу.

Під час надання послуг потрібно 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. 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 необхідно застосовувати постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР). Щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника закладу чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою/ами та забезпеченню дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв. 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).