

Обґрунтування закупівлі:
Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів (аутсорсинг)
Код ДК 021:2015: 55510000 - 8 — послуги їдалень

Закупівля UA-2024-10-15-011497-а

1	Назва предмета закупівлі	Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів (аутсорсинг) комунального закладу загальної середньої освіти «Луцький ліцей № 26 Луцької міської ради». (ДК 021-2015 55510000-8 Послуги їдалень)
2	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	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 24.03.2021 № 305. Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірною чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу) та сезонність (осінь, зима, весна, літо). Крім послуги з організації шкільного харчування, учасник може забезпечити відповідною дозволеною постановою Кабінету Міністрів України 24.03.2021 № 305 до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням. Послуги з організації гарячого харчування надаються на умовах аутсорсингу, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування з використанням матеріально-технічної бази закладу освіти. Приготування їжі повинно здійснюватися виключно в приміщенні їдальні та харчоблоку закладу освіти. Ціна послуг та буфетної продукції має включати в себе витрати на закупівлю продуктів, транспортування, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. 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, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні. Учасник повинен 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, 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 та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів. Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника школи чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою/особами. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин та забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв. Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати ідальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване 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. Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника. Протягом строку надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого у харчоблоці замовника. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків. На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг. Учасник несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України. Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним актам: - Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». - Постанова Кабінету Міністрів України 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». - Порядок надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затверджений Постановою Кабінету Міністрів України 02.02.2011 № 116. - іншим нормативно-правовим актам.
--	--	---

3.1	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Очікувана вартість предмета/послуги закупівлі складає 1 326 450 грн. 00 коп. за кошти державної субвенції (70%) та кошти ЛМТГ (30%) через співфінансування, відповідно до постанови КМУ від 04 жовтня 2024 р. № 1145 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти у 2024 році», без ПДВ і визначена відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 року № 275) виходячи з моніторингу цін на ринку.	
3.2	Орієнтовні обсяги надання послуг та кількість учнів	Назва предмету закупівлі	Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів
		Код ДК 021:2015	55510000-8 - Послуги їдалень
		Обсяг надання послуг	(26529 послуг (обідів))
		Орієнтовна кількість учнів при умові 100% відвідуванні школи та кількість днів, у які здійснюється харчування	Прогнозована кількість учнів: 717
			Орієнтована кількість днів харчування: 37
		Місце надання послуг	Адреса: 43026, м. Луцьк, вул. Кравчука, 30 Комунальний заклад загальної середньої освіти «Луцький ліцей № 26 Луцької міської ради»
		Строк надання послуг	до 31.12.2024 р. включно

Виконала :
Уповноважена особа

Оксана Гах