

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікування якості предмета закупівлі

На виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 р. №710 «Про ефективне використання коштів» надається обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі.

1. Замовник:	
Назва замовника	Гуманітарний відділ виконавчого комітету Зимнівської сільської ради
Код за ЄДРПОУ	44054715
Місцезнаходження	44752, Україна, Волинська область, Володимирський район, с. Зимне, вул. Миру, буд. 4А
Посадові особи замовника, уповноважені здійснювати зв'язок з учасниками (прізвище, ім'я, по батькові, посада та адреса, номер телефону та телефаксу (із зазначенням коду міжміського телефонного зв'язку), електронна адреса	Сівак Валентина Миколаївна, тел. 0672963466, email: zmnosvita@gmail.com
2. Ідентифікатор плану закупівлі в електронній системі закупівель Prozorro:	UA-P-2023-04-18-003566-a
3. Предмет закупівлі:	
Вид предмета закупівлі	послуги
Конкретна назва предмета закупівлі	Послуги з організації харчування учнів пільгових категорій на 2023 рік у навчальних закладах Зимнівської територіальної громади
Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності)	Класифікація за ДК 021:2015: 55510000-8 Послуги їдалень
4. Розмір бюджетного призначення за кошторисом або очікувана вартість предмета закупівлі (грн)	794880,00 грн (з ПДВ) (розрахована у межах затверджених кошторисних призначень на 2023 рік на підставі розрахунку вартості організації харчування одного учня на день, виходячи з розрахунку середньої кількості дітей пільгових категорій та середньої кількості днів харчування)
5. Кількість	1 послуга з організації харчування учнів пільгових категорій (19872) (учні 1-11 класів навчальних закладів загальної середньої освіти): діти-сироти, діти, позбавлені батьківського піклування, які перебувають під опікою і виховуються в сім'ях, діти з малозабезпечених родин, діти учасників АТО/ООС, діти працівників органів внутрішніх справ, які загинули під час виконання службових обов'язків,

	діти, батьки яких мобілізовані та перебувають в зоні бойових дій, діти ВПО)
6. Ціна за одиницю	40,00 гривень (орієнтовна вартість харчування одного дня на 1 дитину пільгової категорії у закладах загальної середньої освіти згідно рішення Зимнівської сільської ради № 26/22 від 24.11.2022 року)
7. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:	Закупівля оголошена у зв'язку з необхідністю організації безперебійного гарячого харчування в закладах загальної середньої освіти. Послуги з організації харчування мають надаватися відповідно до перспективного чотирьохтижневого меню, затвердженого начальником гуманітарного відділу виконавчого комітету Зимнівської сільської ради і погоджено Держпродспоживслужбою. Загальна ціна має враховувати всі затрати учасника на закупку продуктів, транспорт, приготування, на прибирання та миття посуду, а також з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, в тому числі на страхування та інше. Відповідно до ст. 197, п. 1.7, податкового кодексу України звільняються від оподаткування ПДВ операції з постачання послуг з харчування дітей у дошкільних загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах. Послуга з організації гарячого харчування учнів повинна надаватися безпосередньо на базі навчальних закладів Замовника у кількості, визначеній в Договорі. Учасник відповідає за одержання всіх необхідних дозволів, ліцензій, сертифікатів та самостійно несе всі витрати на отримання таких дозволів, ліцензій, сертифікатів та інших документів. Ремонт обладнання здійснюється учасником. Учасник визначає ціну на послуги, які він пропонує надати за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також інших витрат згідно чинного законодавства. Вартість пропозиції та всі інші ціни повинні бути чітко визначені. Виконавець повинен надати Замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам: - Порядок 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, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (із змінами). - 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». - 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 водоплавної птиці, субпродуктів, що містять синтетичні барвники.

- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил».
- 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.
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 щодо медичних оглядів, зі змінами та доповненнями від 11.11.2020 року №2591.
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»;
- Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, Євген Клопотенко, 2020 рік.

Чинні нормативні акти, які стосуються предмета закупівлі, що не перелічені вище, також повинні бути враховані при виконанні послуг.

Предмет закупівлі – послуги з організації шкільного харчування учнів пільгових категорій загальноосвітніх навчальних закладів.

Орієнтовний перелік страв:

- перші страви в асортименті (харчування школярів пільгового контингенту у таборах з денним перебуванням на базі загальноосвітніх навчальних закладів);
- м'ясні страви в асортименті;
- страви з птиці в асортименті;
- страви та кулінарні вироби з борошна;
- рибні страви в асортименті;
- страви з круп та макаронів;
- гастрономія (сир твердий та масло вершкове)
- страви з кисломолочного сиру;
- страви з яєць;
- салати в асортименті;
- компот зі свіжих фруктів або сухофруктів (по сезону), сік, чай, какао;

	• хліб; • випічка в асортименті; • свіжі овочі, фрукти (за сезоном). Строк поставки товару: до 31.12. 2023 року.
8. Нормативно-правові акти, що формують підстави застосування процедури відкритих торгів:	Закон України «Про публічні закупівлі» (зі змінами), з урахуванням «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», затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. №1178 (далі – Особливості), Постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2022 року № 1495 «Про внесення змін до 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», Постанови Кабінету Міністрів України від 17 лютого 2023 року № 157 «Про внесення змін до Постанови Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. №1178» та інших нормативно-правових актів у сфері закупівель.

Вимоги до продуктів харчування:

Для приготування їжі не допускається використання молоковісних та м'ясовісних продуктів харчування, продуктів з додаванням рослинних жирів, синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів.

Місткість жирів в продуктах харчування тваринного походження (молочні) не повинна бути менше ніж :

молоко – не менше 2,5 % ;

кефір – не менше 2,5 %;

ряжанка – не менше 4%;

сметана – не менше 15%;

сир твердий – 50%;

сир кисломолочний – не менше 5%;

масло вершкове – не менше 72%.

сиркова маса, сирок глазурований фас. – 23%;

йогурт питний – не менше 2,5%;

йогурт фас. 120 г – не менше 2,5%;

М'ясо – вітчизняних виробників:

свинина – м'якоть без кістки (охолоджена, заморожена);

яловичина – м'якоть без кістки (охолоджена, заморожена);

кури (охолоджені, заморожені);

філе куряче (охолоджене, заморожене);

філе індики, стегно індики (охолоджене, заморожене);

язик яловичий (охолоджений, заморожений);

печінка яловича (охолоджена, заморожена).

Яйця відбірні 1 кат.

Риба:

Минтай, Хек, Сайда, Горбуша заморожені.

Овочі та фрукти повинні з обов'язковому порядку проходити лабораторні дослідження та відповідати встановленим медичним критеріям/показникам.

Овочі консервовані: повинні бути вироблені без додавання оцту.

Хліб пшеничний має бути виготовлений з борошна вищого або суміші вищого та першого ґатунків.

Хліб житньо-пшеничний має бути виготовлений з суміші житнього та пшеничного борошна.

ЗАБОРОНЕНО: замовляти, приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо непромислового виробництва, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, перець, майонез, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з додаванням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо). Заборонено використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.

Учасник у складі пропозиції має надати примірне 4 тижневе меню, яке відповідає нормам споживання основних груп харчових продуктів. Примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад повинно враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування. При зміні сезону у меню вносяться зміни, погоджені Сторонами.

Забезпечити раціональним, якісним, здоровим та дієтичним харчуванням дітей, яким за медичними показаннями (на підставі документального підтвердження) не дозволяється вживати страви, що входять до складу перспективного узгодженого меню. Для таких дітей Виконавцем, спільно з медичним працівником навчального закладу, складається дієтичне чотиритижневе меню, яке затверджується керівником навчального закладу Замовника та погоджується з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Вносити будь-які зміни в перспективне чотиритижневе меню, погоджене з Замовником та управлінням Держпродспоживслужби забороняється, окрім випадків письмового обґрунтування та з попереднім погодженням із Замовником та органами Держпродспоживслужби.

Виконавець повинен надати Замовнику послуги, обсяг та якість яких відповідає умовам тендерної документації, санітарно-гігієнічним умовам. Якість послуги підтверджується санітарно-гігієнічними висновками та/або якісними посвідченнями, та/або деклараціями виробника на продукти харчування, з яких готуються страви (на кожен партію продуктів харчування, що завозяться до закладу освіти Виконавцем).

Продукти харчування мають постачатися з терміном придатності не менше 75% від загального терміну збереження.

За відсутності будь-якого продукту, для збереження харчової та біологічної цінності, належить провести заміну, керуючись переліком страв, включених в збірник рецептур страв для харчування школярів. Дозволяється заміна гарнірів з круп, напоїв, борошняних виробів рівноцінними продуктами за біологічною цінністю та вартістю страв.

При формуванні Перспективного чотиритижневого меню кожні десять днів проводити аналіз якості та виконання норм харчування, а за необхідності - його корекцію. Може здійснюватись заміна деяких продуктів, страв в межах норм харчування, визначених додатком 8 Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Приготування страв виконавцем повинно здійснюватись на очищеній воді.

Надання послуг здійснюється виключно в приміщенні їдальні та харчоблоці Замовника.

Виконавець має право виготовляти та реалізовувати готові страви власного виробництва, асортимент яких погоджено з управлінням Держпродспоживслужби, працівникам закладу та учням Замовника.