**Управління освіти Коломийської міської ради**

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

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

[**Послуги з організації гарячого харчування в закладах дошкільної освіти способом аутсорсингу ; код – 55320000-9 Послуги з організації харчування за ДК 021:2015 «Єдиного закупівельного словника»**](https://my.zakupivli.pro/cabinet/purchases/state_purchase/view/54168214)

*(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:** Управління освіти Коломийської міської ради Івано-Франківської області, вул. Кобринського,10 м. Коломия, Івано-Франківська область,78203, код 02143442, юридичні особи, які забезпечують потреби держави або територіальної громади.

**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 в закладах дошкільної освіти способом аутсорсингу ; код – 55320000-9 Послуги з організації харчування за ДК 021:2015 «Єдиного закупівельного словника»](https://my.zakupivli.pro/cabinet/purchases/state_purchase/view/54168214)

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі**: Відкриті торги з особливостями ID: UA-2024-10-31-006760-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

**171 360,00** грн.

На виконання рішення Коломийської міської ради від 27.06.2024р.  № 3560-54/2024-54 «Про    внесення   змін до   рішення міської   ради    від 21.12.2021 р.№1657-25/2021  «Про встановлення вартості харчування учнів в закладах     дошкільної та загальної середньої освіти та розміру плати за перебування     дітей      у закладах дошкільної  освіти  Коломийської територіальної громади» вартість одноденного трьохразового гарячого харчування повинно становити :

* вікова група від 2 до 4 років (групи раннього та молодшого віку) – **не більше 56 грн**;
* вікова група від 4 до 6 (7) років (групи середнього та старшого віку) – **не більше 66 грн**;
* не більше 24 грн. – вартість надання послуги з організації гарячого харчування.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі Замовником здійснено з урахуванням рішення Коломийської міської ради від 27.06.2024р.  № 3560-54/2024-54 та табелю відвідуваності дітей у **закладі дошкільної освіти №18 «Ластівка» Коломийської міської ради**

**Розмір бюджетного призначення:** КЕКВ 2230 «Продукти харчування» бюджетної програми «Надання дошкільної освіти» за КПКВК 0611010 КФКВК 0910 становить 2 911 106,36 грн.

**Обґрунтування технічних  та якісних характеристик.**

Термін постачання до 31 грудня 2024 року.

Харчування дітей 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.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв.

Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші необхідні документи, в т.ч. і документи про відповідну професійну освіту оформлені у відповідності до діючого законодавства. Персонал повинен пройти гігієнічне навчання зі здачею заліку з гігієнічних знань.

Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням харчових продуктів, що супроводжуються документами, передбаченими законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів (супровідні документи) та з чітким дотриманням термінів придатності.

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.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

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

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати харчоблок достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, забезпечувати збереження приміщень та обладнання ,здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків, 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.

Учасник повинен передбачити проведення відомчого лабораторного контролю питної води, готових страв, гігієнічних змивів з об’єктів навколишнього середовища, параметрів мікроклімату та освітленості в приміщеннях харчоблоку.

Учасники зобов’язані надати в складі тендерної пропозиції розроблене відповідно до норм Постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24 березня 2021 р. № 305 примірне чотиритижневе сезонне меню (осінь, зима, весна, літо), яке повинно бути погоджене територіальним органом Держпродспоживслужби. Або рекомендоване Примірне чотиритижневе сезонне меню рекомендоване для організації триразового харчування дітей віком від 1 до 6 (7) років в закладах освіти та інших організованих дитячих колективах на осінній період, затверджене Наказом Міністерства охорони здоров’я України від 05.11.2021 року № 2441 та на зимовий період, затверджене Наказом Міністерства охорони здоров’я України від 03.02.2022 року № 215.

Отримання та бракераж харчових продуктів та/або готових страв від постачальників харчових продуктів та/або послуг з харчування здійснюються бракеражною комісією закладу освіти, відповідно до діючого Положення про бракеражну комісію. Обов’язкова наявність супровідних документів на харчові продукти та/або готові страви, що постачаються/меню-розкладки.

Технологічною моделлю організації харчування є приготування їжі на кухні закладу освіти.

Період з моменту приготування до моменту видачі готової страви споживачу не може перевищувати 24 години.

Процес приготування страв має здійснюватись із використанням якісної води, придатної для споживання. Учасник має надати лист-пояснення щодо того, яку воду планує використовувати в процесі приготування їжі.

Постановою № 305 передбачено ,що у разі перебування дітей у закладі дошкільної освіти 12 та менше годин, але більше ніж вісім годин, режим (кратність) харчування повинен бути триразовим: орієнтовно для ясельних груп - сніданок з 8 години до 8 години 20 хвилин, обід з 11 години 30 хвилин до 12 години, вечеря з 15 години 30 хвилин до 16 години; для дошкільних груп - сніданок з 8 години 30 хвилин до 8 години 50 хвилин, обід з 12 години 30 хвилин до 13 години, вечеря з 16 години 30 хвилин до 16 години 50 хвилин. Послуга надається згідно графіків роботи закладів освіти.

На виконання рішення Коломийської міської ради від 27.06.2024р.  № 3560-54/2024-54 «Про    внесення   змін до   рішення міської   ради    від 21.12.2021 р.№1657-25/2021  «Про встановлення вартості харчування учнів в закладах     дошкільної та загальної середньої освіти та розміру плати за перебування     дітей      у закладах дошкільної  освіти  Коломийської територіальної громади» вартість одноденного трьохразового гарячого харчування повинно становити :

* вікова група від 2 до 4 років (групи раннього та молодшого віку) – **не більше 56 грн**;
* вікова група від 4 до 6 (7) років (групи середнього та старшого віку) – **не більше 66 грн**;
* не більше 24 грн. – вартість надання послуги з організації гарячого харчування.

Переможець закупівлі погоджує із закладом у якому буде надаватись послуга - особу (зі штату закладу освіти), яка здійснюватиме координацію та контроль роботи працівників їдальні (харчоблоку), інших постачальників послуги із харчування та медичного працівника закладу освіти з питань організації харчування.

Відповідальна особа (зі штату закладу освіти) бере участь у роботі бракеражної комісії.

До складу бракеражної комісії необхідновключити:

* представника надавача послуги
* відповідальну особу (зі штату закладу освіти)
* медичного працівника

Під час бракеражу готових страв проводиться зняття проби медичним працівником закладу освіти або особою, що його заміняє. Бракеражною комісією беруть пробу їжі безпосередньо з казана, каструлі тощо перед видачею/реалізацією їжі після рівномірного перемішування страви в об’ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладі, за [температур](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF?find=1&text=%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80" \l "w1_3)и, при якій споживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх [температур](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF?find=1&text=%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80" \l "w1_4)у, органолептичні показники якості (зовнішній вигляд, колір, смак та присмак, запах), консистенцію, ступінь термічної обробки для кулінарних виробів, термін придатності, який зазначається датою “вжити до”. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями, як готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

Бракераж починається з визначення показників якості контрольованих страв .Температура подачі страви за допомогою термометра в металевому корпусі (хол. страви – 12-14 ºС; І стр.-75 ºС; ІІ стр.-65 ºС; солодкі – 20-25 ºС., холодні напої – 12-14 ºС).

Учасники закупівлі зобов’язані на виконання Постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24 березня 2021 р. № 305 дотримуватись Особливостей
забезпечення харчуванням здобувачів освіти/дітей з особливими [дієт](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF?find=1&text=%D0%B4%D1%96%D1%94%D1%82" \l "w1_3)ичними потребами.

У разі підтвердженої харчової алергії (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі [дієт](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF?find=1&text=%D0%B4%D1%96%D1%94%D1%82" \l "w1_5)ичні потреби (на підставі галузевих стандартів у сфері охорони здоров’я) здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом) необхідно ретельно дотримуватися рекомендацій, зазначених лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром у довідці, щодо повного виключення харчових продуктів і страв із вмістом харчових алергенів.

Учасники закупівлі зобов’язані у складі тендерної пропозиції письмово гарантувати згоду з умовами закупівлі, визначеними в цій тендерній документації та оголошенні про закупівлю, в тому числі з положеннями щодо якісних та кількісних характеристик предмету закупівлі.

Повинна звертатись увага на пропозиції та зауваження зі сторони адміністрації закладу освіти Замовника, вихованців щодо якості страв та їх асортименту.

В період розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) Учасник процедури закупівлі повинен дотримуватись слідуючих принципів

* вимог до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;
* вимог щодо належного стану комунікацій (вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо)
* вимог щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
* вимог щодо чистоти поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
* вимог до здоров’я та гігієни персоналу;
* вимоги до захисту продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;
* вимоги до контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;
* вимоги до зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
* вимоги до специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;
* вимоги до зберігання та транспортування;
* контроль за технологічними процесами;
* вимоги до маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.
* вимоги до чистоти поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
* вимог щодо утилізації відходів;
* вимоги до здоров’я та гігієна персоналу.

Учасник закупівлі надає Повідомлення про присвоєння особистого реєстраційного номера потужності на право проводити визначені види господарської діяльності(виданий на ім’я учасника торгів або власника складських приміщень, якими документально підтверджено користується учасник закупівлі)

Технічні умови на виробництво готових страв для харчування в закладах шкільної та дошкільної освіти, які пропонує до постачання учасник, які є чинними на момент подачі тендерної пропозиції.

Кількість дітей на харчування узгоджується Замовником кожного дня, при цьому на сніданок кількість дітей доводиться виконавцю до 18 години попереднього до надання послуг дня.