

ОБГРУНТУВАННЯ

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

1. **Найменування замовника***. Управління освіти Заліщицької міської ради
2. **Код згідно з ЄДРПОУ замовника***. 44014833
3. **Місцезнаходження замовника***. 48601, Україна, Тернопільська обл., м. Заліщики, вул. С.Бандери, 40/4
4. **Конкретна назва предмета закупівлі** – Послуги з організації шкільного харчування
5. **Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності) код ДК 021:2015 – ДК 021:2015:55510000-8: Послуги їдалень (Послуги з організації шкільного харчування)**
6. **Ідентифікатор закупівлі** – UA-2025-10-13-014759-a
7. **Вид процедури** – відкриті торги з Особливостями
8. **Кількість товарів або обсяг виконання робіт чи надання послуг: Послуги з організації шкільного харчування (5-7 класи) – 1000 послуга, Послуги з організації шкільного харчування (8-11 класи) – 1850 послуга.**
9. **Розмір бюджетного призначення 165 150,00 гривень**
10. **Очікувана вартість предмета закупівлі 165 150,00 гривень.**

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі середньої ціни на ринку, шляхом моніторингу ринкових цін на аналогічний товар/послуги.

11. Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

«Послуги з організації шкільного харчування» Код ДК 021:2015 – ДК 021:2015:55510000-8: Послуги їдалень

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

Вікова категорія	Кількість дітоднів
5-7 класи	1000
8-11 класи	1850

1. Строк надання послуг: до 31 грудня 2025 року.
2. Місце надання послуг: м. Заліщики, вул. С.Бандери, 68
3. Кількість робочих днів харчування – 50 днів
Графік надання послуг: орієнтовно, з 10⁰⁰ по 14⁰⁰ год у навчальні дні, згідно з поданими заявками Замовника. Режим (кратність) харчування – одноразово – сніданок.
4. Виконавець повинен забезпечити організацію гарячого харчування в навчальному закладі для учнів пільгових категорій за списком, наданим адміністрацією закладу освіти.
5. Якість і склад страв має відповідати примірному чотиритижневому сезонному меню (додається).
6. Учасник (виконавець) в ході надання послуг з організації шкільного харчування повинен використовувати наступні документи та враховувати положення нормативно-правових актів: Закону України «Про охорону дитинства», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», постанови Кабінету Міністрів України від 02.02.2011р. № 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», постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», розпорядження Кабінету Міністрів України від 27.10.2023 № 990-р «Про

схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках», спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 р. № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020р. № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»; Наказу 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».

7. Продукти харчування, з яких готуються страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів. Продукти харчування та продовольча сировина повинні супроводжуватися документами, які свідчать про їх походження та якість. Відповідальність за виконання норм харчування і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на Виконавця (Учасника-переможця).

8. Кількість учнів щоденно може змінюватись відповідно до фактичного відвідування, відповідно до цього, обсяг закупівлі може бути зменшено, відповідно до реальної потреби Замовника.

9. Виконавець (Учасник-переможець) зобов'язаний забезпечити своєчасне проходження періодичного профілактичного медичного огляду працівників, які будуть залучені для надання послуг.