**Обґрунтування закупівлі:**

**Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів**

**Код ДК 021:2015:55510000 - 8 — послуги їдалень**

**Закупівля UA-2025-08-25-012834-a**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **Назва предмета закупівлі** | Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів.  (ДК 021-2015 55510000-8 Послугиїдалень) |
| **2** | **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі** | Харчування здобувачів освіти / дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статево-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, визначеним постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305.  Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного 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 учнів 1-4 класів здійснюється на умовах аутсортингу, тобто 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. Вартість харчування в начальних закладах міста Луцька встановлюється рішенням Виконавчого комітету Луцької міської ради.  **Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування**.  Учасник повинен урахувати та суворо дотримуватися графіка харчування дітей, визначеного керівником закладу.  Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.  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, що здійснюють 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. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (відповідно до вимог пункту 24 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305) та повинно бути забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.  Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.  Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального та санітарного одягу, мийними і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходів щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки. Надання послуг повинно здійснюватися лише за 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.  Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку 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 всі харчові продукти, які використовуються для надання послуг.  Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає таким нормативним документам:   1. Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”; 2. Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”; 3. постанові Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”; 4. 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, затвердженому постановою Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 (із змінами); 5. наказу Мінекономіки від 03.12.2020 № 2532 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти”, зареєстрованому в Мін’юсті 22.12.2020 за № 1275/35558; 6. наказу Мінагрополітики від 20.10.2022 № 813 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження”, зареєстрованому в Мін’юсті 15.11.2022 за № 1409/38745; 7. наказу МОЗ 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”, зареєстрованому в Мін’юсті 08.08.2002 за № 639/6927.   Учасник несе відповідальність за якість та безпечність готової продукції, яка видається до споживання згідно із законодавством України. |
| **3.1** | **Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі** | Очікувана вартість предмета/послуги закупівлі складає 392 600 грн.00 коп. за кошти державної субвенції - 274 820,00 грн та кошти ЛМТГ – 117 780,00 грн через співфінансування, 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** | **Орієнтовніобсягинаданняпослуг такількістьучнів** | |  |  | | --- | --- | | **Назва предмету закупівлі** | Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів | | **Код ДК 021:2015** | 55510000-8 – Послуги їдалень | | **Обся гнадання послуг** | Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-4 класів – 7852 (послуг) діто/днів | | **Місценаданняпослуг** | Адреса: пр.-т. Волі, 25, м. Луцьк, Волинська обл., 43025  Комунальний заклад загальної середньої освіти «Луцький ліцей № 4 імені Модеста Левицького Луцької міської ради» | | **Строк наданняпослуг** | по 31.12.2025 р. | |

**Виконала :**

**Уповноважена особа Ольга ДЕМЧУК**