**Обґрунтування**

технічних та якісних характеристик закупівлі деревина дров'яна непромислового використання 3-тя група, хвойних порід, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі *(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))*

 **Відділ освіти, культури, молоді та спорту Рахівської міської ради** (далі – Замовник),

 код за ЄДРПОУ  - 43954108

# Назва предмета закупівлі: Послуги з організації шкільного харчування учнів пільгових категорій Діловецької ЗЗСО І-ІІІ ст. Рахівської міської ради, Рахівської ЗССО І-ІІІ ст. № 1 Рахівської міської ради, Рахівської ЗССО І-ІІІ ст. № 2 Рахівської міської ради, проводиться за процедурою відкритих торгів з Особливостями.

Код предмету закупівлі визначається відповідно до основного словника національного класифікатора України ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» та відповідає коду **ДК 021:2015 55510000-8 - Послуги їдалень**

**Обґрунтування доцільності закупівлі Товару:** закупівля здійснюється з метою  забезпечення гарячого харчування учнів 1-11 класів (пільгових категорій) закладів Діловецької ЗЗСО І-ІІІ ст. Рахівської міської ради, Рахівської ЗССО І-ІІІ ст. № 1 Рахівської міської ради, Рахівської ЗССО І-ІІІ ст. № 2 Рахівської міської ради.

**Обґрунтування обсягів закупівлі:** загальний обсяг закупівлі відповідно до наявної потреби.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик послуг:**

1.Якість наданих послуг мають відповідати нормам харчування у загальноосвітніх закладах освіти, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України №298/227 від 17.04.2006, Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерством освіти і науки України та Міністерством охорони здоров’я України № 242/329 від 01.06.2005.

2. Повинні забезпечуватися виконання норм харчування дітей згідно Постанови Кабінету Міністрів України від 23.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

3.Продукти харчування, з яких виготовляються готові страви повинні відповідати чинним нормам законодавства України з питань безпечності та якості харчових продуктів, а також мати термін придатності не менше 75 % від загального терміну зберігання.

4. Обов’язкова наявність медичних книжок у працівників харчоблоку з відміткою про своєчасне проходження медичного огляду, включаючи водіїв, за формою, встановленою чинним законодавством України. Наявність журналу щоденного огляду працівників харчоблоку на гнійничкові захворювання та аптечок для надання первинної медичної допомоги. Забезпечуння контролю за дотриманням працівниками правил особистої гігієни.

5. Забезпечення неухильного дотримання денного меню, приготування готових страв високої якості в тому числі дотримання затверджених технологічних карт.

6. З метою проведення щоденного бракеражу сирої продукції та готових страв у закладі Замовника відповідним наказом створюється бракеражна комісія продуктів харчування та продовольчої сировини (далі – Бракеражна комісія) у складі директора закладу, особи, визначеної наказом закладу відповідальною за організацію харчування, завідувача їдальні (представник Виконавця) та медичного працівника. Бракеражна комісія діє відповідно до затвердженого положення та норм чинного законодавства України. До обов’язкових завдань Бракеражної комісії відносяться зокрема але не виключно контроль за дотриманням Виконавцем санітарних норм і правил при організації харчування, стандартів якості готових до споживання страв. Також члени комісії опрацьовують меню і технології виробництва запропонованих у ньому страв, контролюють дотримання технологічних карт при приготуванні страв. У разі поставки неякісних продуктів, складають акт, у якому фіксують виявлений факт, детально описуючи невідповідність та засвідчують підписами усіх членів комісії.

7. Дотримання вимог законодавства щодо санітарно-епідеміологічного стану приміщень, де готуються страви, зберігаються продукти харчування (продовольча сировина) та здійснюється безпосереднє харчування дітей, а також вимог законодавства про проходження працівниками санітарного огляду.

8. Проводення закупівлі продуктів харчування та продовольчої сировини, які будуть використовуватися у шкільній їдальні для приготування їжі, що відповідають вимогам законодавства щодо їх безпеки і якості (ГОСТ, ДСТУ, ТУ тощо) та мають документи, які підтверджують якість та походження продуктів харчування (декларація виробника, сертифікат якості товару, висновок санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).

9. Дотримуватись усіх технологічних процесів та санітарних норм згідно з нормативно-технологічною документацією при обробленні сировини, виготовленні страв та виробів. Виконавець при обробленні сировини, виготовленні страв та виробів повинен враховувати пропозиції та зауваження зі сторони адміністрації школи, дітей, батьківського комітету та інших учасників освітнього процесу щодо якості страв та їх асортименту.

10. Під час виконання послуг неухильно дотримуватися норм Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції несе Виконавець та керівник закладу.

11. Застосовувати заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України

**Умови надання послуг:**

### Строк (термін) надання послуги: до 31.12.2024року .

Обсяг послуги на кожен день визначається представником Виконавця за погодженням із *представником навчального закладу* відповідно до кількості фактично присутніх у навчальному закладі дітей у цей день (кількість дітей, які фактично отримають харчування) шляхом подання *представником навчального закладу* заявок у порядку, який встановлюється Виконавцем. Подання заявок здійснюється завчасно з відведенням достатнього строку для приготування їжі.

Процес організації харчування складається з визначення форми його організації, відпрацьованого режиму, графіку харчування дітей та з дотриманням графіку завезення Виконавцем продуктів харчування і продовольчої сировини. Харчування учнів, завезення продуктів та інші процеси, пов’язані з організацією харчування, мають відбуватися тільки в робочі дні.

Режим харчування дітей, для яких надаються послуги за цим Договором, визначається керівником навчального закладу. Виконавець зобов’язаний надавати послуги з організації харчування дітей відповідно до встановленого у навчальному закладі режиму харчування для вікових категорій дітей та у відповідності до потреби організації дієтичного лікувального харчування.

### Очікувана вартість предмета закупівлі: 813 700 грн 00 коп (Вісімсот тринадцять тисяч сімсот гривень 00 коп). Джерела фінансування: місцевий бюджет – 100%.

**Обґрунтування очікуваної ціни закупівлі Товару:**Очікувана вартість предмета закупівлі,

ґрунтується на вартісних межах закупівлі та максимальної ціни одного обіду - 50 гривень, затвердженої рішенням Рахівської міської ради Рахівського району Закарпатської області 55 сесії восьмого скликання № 827 від 31.07.2024 року. 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).

**Код КЕКВ - 2230**.

**Кількість:** 16 274 обідів (людей).

**Місце надання послуг:**

* Діловецька ЗЗСО І-ІІІ ст. Рахівської міської ради, яка знаходиться за адресою 90625 с. Ділове, вул. Трибушанська, 14, Рахівського району Закарпатської області;
* Рахівська ЗССО І-ІІІ ст. № 1 Рахівської міської ради, яка знаходиться за адресою 90600, м. Рахів, вул. Миру, 26, Рахівського району Закарпатської області;
* Рахівська ЗССО І-ІІІ ст. № 2 Рахівської міської ради, яка знаходиться за адресую 90600,м. Рахів, вул. Шевченка, 180 Рахівського району Закарпатської області.

**Нормативно-правові акти, що формують підстави застосування процедури відкритих торгів з особливостями:**

1. *Закон України “Про публічні закупівлі” №922-VIII від 25.12.2015 року, в редакції від 19.04.2020 №114-IX в редакції зі змінами до Закону України "Про публічні закупівлі" та інших законодавчих актів України щодо здійснення оборонних та публічних закупівель на період дії правового режиму воєнного стану» №7163 від 14.03.2022 року, зокрема в частині дії пунктів 37-38 розділу Х “Прикінцеві та перехідні положення” Закону;*

*2. Постанова Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. № 1178 «Про затвердження 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».*

*3. Лист Мінекономіки України «Щодо особливостей здійснення публічних закупівель*

*на період дії правового режиму воєнного стану та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування»* *№ 3323-04\_70997-06 від 20.10.2022 року.*

 **Детальну інформацію щодо предмета закупівлі можна переглянути за посиланням: *https://prozorro.gov.ua/tender/***UA-2024-08-02-011405-a