Управління освіти адміністрації Салтівського району Харківської міської ради

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

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

(відповідно до пункту 41 постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 № 710   
«Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

**Найменування замовника**: Управління освіти адміністрації Салтівського району Харківської міської ради

**Місцезнаходження замовника**: 61146, Україна, Харківська область, м. Харків,   
вул. Валентинівська, буд. 27-Г

**Ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань**: 02146334

**Категорія замовника**: Юридична особа, яка забезпечує 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) **:** **ДК 021:2015 ДК 021:2015: 55320000-9 – Послуги з організації харчування (Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-11 класів закладів загальної середньої освіти).**

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі**: Відкриті торги з особливостями UA-2025-09-25-013147-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі**:   
  
7 100 625,00 грн ,без ПДВ.

- *Примірної методики визначення очікуваної вартості предмету закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275;*

*- Рішення виконавчого комітету Харківської міської ради від 20.11.2024 № 554 «Про організацію харчування у 2025 році здобувачів освіти закладів освіти міста Харкова»;*

*- Податкового кодексу України, Бюджетного кодексу України, Господарського кодексу України, Цивільного кодексу України;*

*- Порядку державної реєстрації потужності та Порядку ведення державного реєстру операторів ринку та їхніх потужностей, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 15.02.2024 № 431.*

**Розмір бюджетного призначення**: 7 10 600,00 грн без ПДВ.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі**:З метою належного функціонування Управління освіти адміністрації Салтівського району Харківської міської ради наявна потреба у закупівлі: **ДК 021:2015 ДК 021:2015: 55320000-9 – Послуги з організації харчування (Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-11 класів закладів загальної середньої освіти).**

**Обсяг та місце надання послуг:**

*Кількість* – 142 012 послуг.

Строк надання послуг: до 31.12.2025 року

Місце надання послуг: 61000, Україна, Харківська область, м.Харків, заклади загальної середньої освіти.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  з/п | Повна назва навчального закладу | Адреса фактичного місцезнаходження навчального закладу | Кількість днів харчування | Кількість порцій |
| 1 | Навчальні приміщення станція метро «Університет» | 61000, Україна, Харківська область, м. Харків. Навчальні приміщення на станції метро «Університет», КП «Харківський метрополітен» | 85 | 2720 |
| 2 | Навчальні приміщення станція метро «Академіка Павлова» | 61000, Україна, Харківська область, м. Харків. Навчальні приміщення на станції метро «Академіка Павлова», КП «Харківський метрополітен» | 85 | 7395 |
| 3 | Комунальний заклад «Харківський ліцей № 124 Харківської міської ради» | 61144, Україна, Харківська область м. Харків, вул. Гвардійців-Широнінців, 75-А | 85 | 59998 |
| 4 | Комунальний заклад «Харківський ліцей № 138 Харківської міської ради» | 61112, Україна, Харківська область м. Харків, вул. Руслана Плоходька, 6 | 85 | 59999 |
| 5 | Комунальний заклад "Харківський ліцей № 3 Харківської міської ради" | 61065 Україна, Харківська область м. Харків, вул. Лесі Українки, 4 | 85 | 11900 |
|  | Всього |  |  | 142 012 |

Харчування учнів повинно здійснюватися за місцем надання послуг (Додаток 1 до тендерної документації), у дні, коли проводиться навчання, з дотриманням норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Приготування готових страв повинні здійснюватися з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)

Послуги з організації харчування повинні 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 (зі змінами).

Виконання норм харчування здійснюється у межах відповідних бюджетних призначень.

Організація харчування здійснюється з продуктів Учасника (Виконавця за договором).

Учасник відповідає за отримання будь-яких та всіх необхідних дозволів на надання послуг, які пропонується надавати за договором про закупівлю, та інших документів, пов’язаних із поданням тендерної пропозиції, та самостійно несе всі витрати на їх отримання.

Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму і графіку харчування дітей закладів та дотриманням своєчасного завезення Виконавцями продуктів харчування, продовольчої сировини та готових страв.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування та узгоджується замовником кожного дня.

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

Надання послуг повинно здійснюватися лише при наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом.

Учасник зобов’язаний врахувати, що при наданні послуг в обов’язковому порядку застосовуються постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

При виконанні послуг учасник повинен дотримуватися вимог чинних законодавчих актів, а саме:

- Податкового кодексу України, Бюджетного кодексу України, Цивільного кодексу України;

- Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами);

- наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 30.10.2020 № 2208 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти»;

- Спільного наказу 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»;

- 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»;

- Закону України від 23.12.1997 № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (із змінами та доповненнями);

- Закону України [«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин»](https://edz.mcfr.ua/npd-doc?npmid=94&npid=54491) від 18.05.2017 № 2042-VIII ([із змінами](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182530.html));

- [Порядку державної реєстрації потужностей та Порядку ведення державного реєстру операторів ринку та їхніх потужностей](https://edz.mcfr.ua/npd-doc?npmid=94&npid=41351&anchor=dfasrkm8yx#dfasrkm8yx), затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 15.02.2024 № 431;

- Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (із змінами).

Учасник несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей визначеного керівником закладу, який буде розроблятися при укладанні договору.

**Учасник повинен забезпечувати:**

1. Суворе дотримання правил прийому продуктів харчування, наявність документів, підтверджуючих якість продуктів, а також умов термінів зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються;
2. Приготування збалансованого гарячого харчування високої якості, щодня проводити бракераж готових страв за участю визначеної відповідальною за проведення бракеражу особою/ами. У разі встановлення факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (у відповідності 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 (зі змінами), та дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв;
3. Належний санітарний стан харчоблоку за місцем приготування;
4. Збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку за місцем приготування;
5. На вимогу замовника представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг, що є предметом закупівлі.

**Розділ ІІ**. Учасник повинен надати під час підписання договору (у разі визнання його переможцем) 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 (зі змінами) ***чотирьохтижневе сезонне меню*** (осінь, зима) із зазначенням одночасно не менше 2 наборів страв з можливістю їх вибору або вибору їх компонентів споживачами.

***Чотирьохтижневе сезонне меню***, яке надається учасником, повинно бути розроблено для дітей міста Харкова, повинно бути затверджено учасником 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 (зі змінами) та повинно бути погоджено/затверджено територіальним органом Держпродспоживслужби.

Орієнтовні варіанти меню надавати з розрахунками в грамах.

**Розділ ІІІ. Учасник (Виконавець) при наданні послуг, що є предметом закупівлі, повинен:**

- Розрахувати ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню , що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності) та сезонність (осінь, зима);

- До ціни тендерної пропозиції включити податки і збори (обов’язкові платежі), що сплачуються або мають бути сплачені, а також інші витрати, передбачені для послуг даного виду, з урахуванням особливостей, зазначених в тендерній документації, а саме: витрати на закупівлю продуктів, транспортні витрати, одноразовий посуд (пакування), приготування їжі, а також витрати на заробітну плату робітників, податки до бюджету, інші обов’язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені.

- Забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв;

- З метою забезпечення харчування учнів Учасник повинен забезпечити безперебійну доставку, видачу готових страв у персональній одноразовій упаковці (одноразовий контейнер – ланч-бокс) з наявністю одноразового столового прибору (пластикова виделка), паперової серветки, дозволених діючими нормативами. На підтвердження виконання даної вимоги, учасник у складі тендерної пропозиції надає скановані копії документів про якість та безпечність такого посуду, а саме: чинного висновку санітарно-епідеміологічної експертизи для контакту з харчовими продуктами або сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019, виданий на ім'я виробника вищевказаного посуду

- Дотримуватись правил прийому харчових продуктів та сировини, технології приготування їжі, а також умов, строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються (залишковий термін реалізації продуктів, на момент отримання має бути не менше 70%);

- Забезпечувати протягом надання послуг харчоблок необхідним посудом, кухонним інвентарем, сан.спецодягом, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування обладнання харчоблоку, здійснювати прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки;

- Забезпечити належне санітарне утримання приміщень харчоблоків, технологічного обладнання та інвентарю;

- Забезпечити наявність технологічними картками та іншою технологічною документацією кожну страву, що буде готуватись на харчоблоці;

- Дотримуватись вимог, щоб харчування дітей було повноцінним, безпечним, якісним, збалансованим та раціональним;

- Комплектувати штат працівників харчоблоків кваліфікованими кадрами, що мають досвід роботи та професійну освіту (інженер-технолог, кухар, тощо), які повинні 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;

- Передбачити проведення лабораторних висновків на вимогу замовника (згідно з чинним законодавством): санітарно-мікробіологічне дослідження приготованих страв, салатів. Надання протоколів дослідження готової страви, дослідження проб харчових продуктів за результатами дослідження;

- Нести відповідальність за життя та здоров’я дітей під час організації харчування та безпосередньо за якість приготування страв на закріпленому об’єкті;

- Надавати автотранспорт (з ізотермічним покриттям або холодильними установками) для доставки необхідних продуктів та готових страв;

- Забезпечувати своєчасне проходження медичного огляду працівників кухні та інструктажу по техніці безпеки.

**Документальне підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим Замовником:**

На виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» для операторів ринку харчових продуктів, для підтвердження контрою якості на всіх етапах виробничих процесів та створення належної виробничої гігієни на основі впровадженої системи менеджменту якості харчових продуктів, надати:

1. Чинний Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів .Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі» (ISO 22000:2018, IDT) з відповідним кодом категорії харчового ланцюга: Е (громадське харчування), F (розповсюдження), G ( Надання послуг транспортування та зберігання), дійсного(их) на дату розкриття тендерних пропозицій, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Учасника із наданням звіту за результатами сертифікаційної перевірки та оцінки системи управління безпечністю харчових продуктів згідно чинного законодавства, стосовно предмета закупівлі та атестат про акредитацію (або свідоцтво/сертифікат визнання вимірювальних можливостей) органа оцінювання, який видав сертифікат про відповідність ДСТУ ISO 22000:2019 (ДСТУ ISO 22000:2018, IDT), що підтверджує його відповідну сферу акредитації. Якщо учасником для перевезення товару, що є предметом закупівлі залучається перевізник – надати чинний Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT), виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Перевізника та атестат про акредитацію (або свідоцтво/сертифікат визнання вимірювальних можливостей) органа оцінювання, який видав сертифікат про відповідність ДСТУ ISO 22000:2019 (ДСТУ ISO 22000:2018, IDT), що підтверджує його відповідну сферу акредитації. Сфера сертифікації – транспортування.

У разі, якщо дата видачі сертифікату (сертифікатів) перевищує 1 (один) рік, Учасник або Перевізник повинен надати Звіт про результати останньої перевірки сертифікованої системи акредитованою Національним агентством з акредитації України установою, виданий не раніше ніж 12 (дванадцять) місяців відносно дати оприлюднення процедури закупівлі.

1. Чинний Сертифікат на систему управління якістю ДСТУ EN ISO 9001:2018 «Системи управління якістю. Вимоги» (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT), виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Учасника із наданням звіту за результатами сертифікаційної перевірки та оцінки системи управління якістю та атестат про акредитацію (або свідоцтво/сертифікат визнання вимірювальних можливостей) органа оцінювання, який видав сертифікат про відповідність ДСТУ EN ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT), що підтверджує його відповідну сферу акредитації.
2. Чинний Сертифікат на систему екологічного управління відповідно вимогам ДСТУ ISO 14001:2015 «Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосування» (ISO 14001:2015, IDT), виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Учасника із наданням звіту за результатами сертифікаційної перевірки та оцінки системи управління якістю та атестат про акредитацію (або свідоцтво/сертифікат визнання вимірювальних можливостей) органа оцінювання, який видав сертифікат про відповідність ДСТУ ISO 14001:2015.

4. Довідку, складену у довільній формі, про наявність в штаті підприємства працівника (-ів) (із зазначенням ПІБ працівника (-ів) та його (їх) посади), який (-і) пройшов (-ли) навчання та отримав (-ли) один із сертифікатів або декілька з них відповідно:

- Сертифікат до вимог ДСТУ ISO 22000-2019 (ISO 22000-2018, IDT) щодо розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу, а також скановані оригінали сертифіката(ів) зазначеного(их) працівника(ів),

- Сертифікат, до вимог стандартів: - ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) «Системи управління якістю. Вимоги», а також скановані оригінали сертифіката(ів) зазначеного(их) працівника(ів),

- Сертифікат до вимог ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT) «Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосування», а також скановані оригінали сертифіката(ів) зазначеного(их) працівника(ів).

У випадку наявності в штаті підприємства одного працівника, який пройшов навчання та отримав усі три необхідні сертифікати, довідка може бути надана відносно одного такого працівника.

5. Копія акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти (відповідно до Наказу Міністерства економіки України № 143-22 від 21 січня 2022 року) виданий не раніше 3 кварталу 2023 року , або копію акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти (відповідно до Наказу Міністерства економіки України № 1503 від 08 серпня 2023 року) на обстеження складських приміщень по зберіганню харчових продуктів згідно вимог діючого законодавства, у якому вказано про можливість провадити господарську діяльність з виробництва та/або зберігання та реалізації харчових продуктів. Акт отриманий на складські(е) приміщення, які зазначенні в довідці про наявність в учасника процедури закупівлі обладнання, матеріально-технічної бази та технологій Учасника повинні бути без зауважень.

6. Для підтвердження впровадження та застосування оператором ринку постійно діючих процедур заснованих на принципах системи HACCP, надати сканкопію оригіналу акту Держпродспоживслужби, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (згідно наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08.08.2019) виданий не раніше 4 кварталу 2024 року (без зауважень).