

Комунальний заклад «Вінницький міський палац дітей та юнацтва

імені Лялі Ратушної»

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Інформація про замовника:

Найменування – Комунальний заклад «Вінницький міський палац дітей та юнацтва імені Лялі Ратушної».

Місцезнаходження замовника – Україна, 21036 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця вул. Хмельницьке шосе, 22

Місце надання послуг - Україна, 21036 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця вул. Хмельницьке шосе, 27

Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань – 21728007

Категорія: передбачено п.3 ч.4 ст. 2 ЗУ "Про публічні закупівлі"

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): код ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень (Послуги їдалень дітей в таборі з денним перебуванням(аутсорсинг))

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2025-05-16-005953-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

140 000.00 грн. (Сто сорок тисяч гривень 00 копійок).

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін надання послуг: з 09 червня по 26 червня 2025р.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

У місцях, де технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, вважати вираз «або еквівалент».

У місцях, де технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов'язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином, вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду послуг — замовник здійснює закупівлю даного виду послуг, оскільки вони за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають потребам та вимогам замовника.

Харчування здобувачів освіти / дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статеві-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, визначеним постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами).

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотирнадцяти денного меню для дітей в пришкольному таборі.

Послуги їдалень (ДК 021:2015: 55510000-8 – **Послуги їдалень (Послуги їдалень дітей в таборі з денним перебуванням (аутсорсинг))**), а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоків навчального закладу, наведених у додатку 1.1 до цього додатка. Ціна послуг повинна включати витрати на закупівлю продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду тощо. Ціна послуг повинна включати всі податки та збори, обов'язкові платежі. 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(ами). 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 дітей, які мають харчуватись:

Діти в пришкільному таборі - 100 дітей.

Кількість днів харчування – 14 днів;

Обсяги: Послуги їдалень дітей в таборі з денним перебуванням (аутсорсинг) - 1400 послуг.

Місце, де повинні бути виконані роботи чи надані послуги: 21036, Україна, Вінницька область, Вінниця, вул. Хмельницьке шосе,27.

Кількість дітей 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.

Кількість дітей, які мають харчуватись:

Діти в оздоровчому таборі - 100 дітей.

Кількість дітей на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Остаточні фінансові розрахунки Замовник проводить по кількості дітей, які харчувались, після надання відповідних документів.

**Примірне двотижнєве меню для харчування дітей в оздоровчому таборі,
грошова норма 82,00 грн**

Назва страв	Вихід страви, г	Енергоцінність ккал
1	2	4
I тиждень		
Понеділок:		
Сніданок:		
Запіканка морквяно-яблучна / бутерброд з сиром твердим та свіжими овочами	100 15/20/ 30	131
Напій каркаде	150	38
Фрукти/ ягоди свіжі	70	45
Обід:		
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/10	112
Фиш бол у соусі	50/40	116
Овочева паєлья з куркумою /овочевий плов	120	161
Узвар фруктовий	150	111
Хліб цільнозерновий	30	71
		785
Вівторок:		
Сніданок:		
Грінка в яйці печена та овочі свіжі / бутерброд з яйцем , маслом вершковим і свіжими овочами	40/20 20/5/10/30	141
Какао / кефір	100	56
Фрукти / ягоди свіжі	50	32
Обід:		
Салат зі свіжих огірків	70	48
Суп гороховий	200/10	156
Фрикаделька куряча	40	70
Каша гречана	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Кисіль / компот фруктовий/ ягідний	100	39
		745
Середа:		
Сніданок:		
Пудинг манний з бананом / каша молочно-шоколадна	100/5	188
Чай	150	-
Фрукти / ягоди свіжі	70	45
Обід:		

Овочі припущені / тушковані	60	52
Суп зі свіжою капустою зі сметаною	200/10	97
Плов з куркою	150	276
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	150	63
		792
Четвер:		
Сніданок:		
Макарони відварені з сиром твердим	100/15	196
Овочі свіжі	50	10
Компот фруктовий /з родзинками	100	33
Обід:		
Овочеve асорті	70	14
Суп картопляний з рисом	200	83
Биточок м'ясний	40	156
Булгур/кускус	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій	150	8
Фрукти, ягоди	50	32
		735
П'ятниця:		
Сніданок:		
Бутерброд з сиром твердим запечений та овочі	15/3/30 30	151
Напій апельсиновий / з цикорієм	150	36
Фрукти свіжі	75	48
Обід:		
Овочі свіжі	100	20
Суп гречаний	200	82
Тефтеля м'ясна	40/30	203
Каша «Артек»	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Узвар фруктовий	150	111
		854
II тиждень		
Понеділок:		
Сніданок:		
Бутерброд з яйцем/ омлетом/ з овочами свіжими	20/5/20/30	144
Чай / напій трав'яний	200	-
Фрукти / ягоди свіжі	100	64
Обід:		
Морква припущена	75	57
Суп з макаронами	200	97
Стіки / палички рибні	40	64
Пюре картопляне	120	125

Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	150	63
		685
Вівторок:		
Сніданок:		
Бутерброд з сиром твердим та овочами	15/20/30	131
Напій каркаде	100	38
Фрукти \ ягоди свіжі	100	64
Обід:		
Овочеve асорті	100	20
Суп гороховий	200/10	156
Нагетси курячі / котлета	40	88
Каша пшенична	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот фруктовий / кисіль	150	39
		739
Середа:		
Сніданок:		
Ватрушка з сиром	75	201
Чай	150	-
Фрукти / ягоди свіжі	100	64
Обід:		
Салат з буряка з сухариками	80	76
Суп з крупою	200	83
Відбивна куряча	40	108
Горохове пюре	120	214
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій з цикорієм	150	38
		855
Четвер:		
Сніданок:		
Бутерброд з куркою запеченою та овочі свіжі	20/20/30	114
Фрукти / ягоди свіжі	100	64
Обід:		
Суп селянський зі сметаною	200/10	106
М'ясо свине тушковане	30/30	115
Зрази картопляні з овочами / рагу овочеve	120	129
Хліб цільнозерновий	30	71
Узвар фруктовий	150	111
		710
П'ятниця:		
Сніданок:		
Макаронник з сиром кисломолочним	120	209

/ макарони з сиром твердим		
Овочі свіжі	50	10
Напій лимонно - апельсиновий	150	18
Обід:		
Салат зі свіжих овочів	70	49
Борщ зі сметаною	200/10	112
Фрикадельки м'ясні	40/20	208
Каша гречана	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот з ягід або фруктів	150	39
		848