

**Державний заклад
професійної (професійно-технічної) освіти зі специфічними умовами навчання
"Рівненська академія патрульної поліції"**

ОБҐРУНТУВАННЯ

**технічних та якісних характеристик закупівлі послуг з харчування здобувачів освіти
Державного закладу професійної (професійно-технічної) освіти зі специфічними
умовами навчання "Рівненська академія патрульної поліції" (з доставкою готових
страв), розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**

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

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:

Державний заклад професійної (професійно-технічної) освіти зі специфічними умовами навчання "Рівненська академія патрульної поліції"

Рівненська область, Рівненський район, село Городок, вул. Барона Штейнгеля, 90

Код ЄДРПОУ - 43028270

підприємства, установи, організації, зазначені у пункті 3 частини першої статті 2 Закону України «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): Послуги з харчування здобувачів освіти Державного закладу професійної (професійно-технічної) освіти зі специфічними умовами навчання "Рівненська академія патрульної поліції" (з доставкою готових страв), код за ДК 021:2015 – 55320000- 9 (послуги з організації харчування)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

відкриті торги з особливостями, UA-2022-12-06-014708-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:
12750000,00 грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціни на продукти харчування, що є складовою предмета закупівлі, проєкту плану бюджетного фінансування на 2023 рік, 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.

Розмір бюджетного призначення: закупівля проводиться на очікувану вартість.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Термін постачання — з дати укладання договору по 31.12.2023 р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості **послуг з харчування** здобувачів освіти визначені з урахуванням реальних потреб Академії та оптимального співвідношення ціни та якості.

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

Перелік послуг та орієнтовні обсяги

№ з/п	Назва послуги за нормами харчування (додатковими нормами)	Одиниця виміру	Кількість
I. Послуги з харчування здобувачів освіти (з доставкою готових страв)			
1.	№ 1 – загальношкільська	Середня добова видача*	300 шт

**Одна добова видача включає триразове харчування: сніданок, обід, вечерю.*

Виготовлення готових страв повинно здійснюватись на виробничих потужностях у приміщеннях з використанням відповідного технологічного обладнання у відповідності до технологічних карток.

Учасники зобов'язані забезпечити наявність санітарного та форменого одягу відповідно до норм, що діють, регулярно централізоване прання та лагодження одягу.

Продукти харчування, які використовує Учасник для приготування їжі, повинні супроводжуватися документами, що підтверджують безпечність та якість харчових продуктів, у тому числі забезпечують їх простежуваність, відповідно до статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (декларація виробника або посвідчення про якість, висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи або звіт за результатами санітарно-гігієнічної оцінки, товаро-транспортна накладна тощо). Харчування має бути збалансованим та калорійним, відповідати всім вимогам санітарного законодавства, з дотримання норми №1 харчування, встановленою Постановою КМУ від 29.03.2002 № 426 (зі змінами).

Учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати **сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ISO 22000**.

В складі тендерної пропозиції Учасник повинен надати перспективне меню на тиждень з калькуляцією вартості готових страв відповідно до наданої тендерної пропозиції даного Учасника.

Температура готової їжі при видачі перших страв повинна бути не нижче 80⁰С, а других страв - не нижче 70⁰С (Учасник у складі тендерної пропозиції подає гарантійний лист).

Доставка готової їжі має здійснюватися три рази на день (сніданок, обід, вечеря) та не передбачає можливості її розігріву на території замовника. Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції документальне обґрунтування транспортування готових страв від виробничих потужностей до Академії (від моменту приготування готових страв до їх прийняття не повинно минути більше 2-3 годин, відповідно до чинного законодавства) з дотриманням заявленого температурного режиму.

Доставка їжі три рази на день: **сніданок: 7³⁰-8¹⁰⁰⁰; обід: 13⁰⁰-14⁰⁰⁰⁰; вечеря: 18⁰⁰-19⁰⁰⁰⁰.**

В окремих випадках час доставки їжі може бути змінений за домовленістю сторін. Кількість порцій може коригуватися залежно від кількості здобувачів освіти за домовленістю Сторін.

Порційні вимоги щодо кількості порцій подаються щоденно до 17:00 години дня, що передуює дню проведення харчування, за допомогою засобів мобільного та міського зв'язку, факсових повідомлень або за допомогою електронної пошти з відміткою в журналі передачі

заявок: ППБ передаючого, часу передачі, суті порційної вимоги, ППБ особи яка прийняла заявку, часу прийняття.

Навантажувально-розвантажувальні роботи, доставка готової їжі (з використанням власного/орендованого автотранспорту), **розфасування (фасування)** індивідуальних порцій здійснюється силами та засобами (посуд, витратні матеріали та інше) Учасника за адресою: Рівненська область, Рівненський район, село Городок, вул. Барона Штейнгеля, 90. Приміщення для формування індивідуальних порцій надається Замовником. Наявне приміщення їдальні налічує 200 посадкових місць.

Перед подачею готових страв здобувачам освіти Виконавець зобов'язаний сформувати контрольну порцію щодо ваги готової страви на кожному етапі харчування.

Організація харчування включає в себе видачу індивідуальних порцій, прибирання залу після проведення харчування, прибирання посуду, прибирання та вивезення сміття, та інше.

Виконавець повинен передбачити проведення лабораторних висновків кожного місяця: санітарно-мікробіологічне дослідження водопровідної води, змиви, дослідження перших та других страв, салатів. Надавати протоколи дослідження питної води до фільтру та після фільтру,

Забороняється:

- використання готових фасованих страв після 3 годин з моменту їх виготовлення;
- зберігання готових страв в холодильній камері, повторний розігрів.

Постачальник щоденно не пізніше як за 1 годину до початку кожного з етапів харчування (сніданок, обід, вечеря) надає контрольні добові проби на всі страви згідно меню.