

**Відділ освіти виконавчого комітету Коростенської міської ради**  
**ОБҐРУНТУВАННЯ**  
технічних та якісних характеристик закупівлі  
розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі  
(оприлюднюється на виконання постанови Кабміну № 710 від 11.10.2016  
«Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія: **Відділ освіти виконавчого комітету Коростенської міської ради , код ЄДРПОУ:02143212, 11500, Україна , Житомирська обл., Коростень, вулиця Грушевського, будинок 66, Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.**
2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності: **«Послуга з харчування учнів з числа внутрішньо-переміщених осіб в закладах загальної середньої освіти»**, згідно ДК 021:2015:55510000-8: Послуги їдальень.
3. **Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2023-09-19-013141-a**
4. **Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 357 312 грн. 80коп.** Очікувана вартість передбачена річним планом закупівель на 2023 рік. Розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі з урахуванням роз'яснення Мінекономіки щодо розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі № 3301-04/34980-06 від 20.08.2019 р. та Рішення виконавчого комітету Коростенської міської ради від 01.03.2023 №99.
5. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: 1 послуга.** Послуга з харчування учнів з числа внутрішньо-переміщених осіб в закладах загальної середньої освіти. Місце поставки товарів або місце виконання робіт чи надання послуг: Україна, Відповідно до документації. Строк поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг: 14 вересня 2023 — 31 грудня 2023. Виконавець повинен надати Замовнику послуги, передбачені цим Договором, якість яких відповідає повноцінному, раціональному та якісному гарячому харчуванню відповідно до продуктивного меню, розробленого Виконавцем згідно з нормами харчування для кожної вікової категорії, погодженого з управлінням Держпродспоживслужби відповідно до постанови Кабінету Міністрів України №305 від 24.03.2021р. «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами) з дотриманням вимог системи НАССР (система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок). Виконавець зобов'язується щоденно проводити бракераж страв у відповідності з діючим законодавством України. Забезпечує проведення щоденного бракеражу сирової та готової продукції за участю медичних працівників освітніх закладів з відміткою в бракеражному журналі. Виконавець зобов'язується дотримуватися 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. Виконавець зобов'язується проводити закупівлю 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). Виконавець зобов'язується при обробленні сировини, виготовленні страв та виробів дотримуватись усіх технологічних процесів та санітарних норм згідно з нормативно-технологічною документацією. Виконавець при обробленні сировини, виготовленні страв та виробів повинен враховувати пропозиції та зауваження зі сторони адміністрації закладу, учнів, батьківського

комітету щодо якості страв та їх асортименту. Забезпечувати приготування обідів високої якості, безпечних для життя та здоров'я учнів, без вмісту синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів. Не допускати реалізацію через харчоблоки навчальних закладів кремових та смажених виробів, чіпсів, сухариків, продуктів харчування, які не пройшли ветеринарного контролю. Виконавець зобов'язується під час надання послуг застосовувати заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України.

Уповноважена особа,

фахівець з публічних закупівель



I. М. Ареф'єва