

**Управління культури, спорту та молодіжної політики Південнівської міської ради
Одеського району Одеської області**

ОБҐРУНТУВАННЯ

*технічних та якісних характеристик закупівель, 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:

Управління культури, спорту та молодіжної політики Південнівської міської ради Одеського району Одеської області.

місцезнаходження: Україна, 65481, Одеська область, м. Південне, проспект Григорівського Десанту, будинок 18,

ідентифікаційний код замовника: 44138014

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): Послуги з проживання та харчування на навчально-тренувальних зборах з боротьби м. Івано-Франківськ (ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник" - 92620000-3 - Послуги, пов'язані зі спортом).

Вид процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями, UA-2025-08-20-010565-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:
124 038, 00 грн.

Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затверджена примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі від 18.02.2020 №275, якою передбачені методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: 1) здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торгівельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо; 2) отримання комерційних (цінових) пропозицій від виробників, офіційних представників (дилерів), постачальників; 3) у разі обмеження конкуренції на ринку певних товарів та враховуючи їх специфіку при розрахунку використовуються ціни попередніх закупівель аналогічного товару та/або минулих періодів (з урахуванням індексу інфляції, зміни курсів іноземних валют).

Відповідно до вказаної методики, розрахунок очікуваної вартості здійснювався методом порівняння ринкових цін, а саме: здійснено пошук, збір та аналіз інформації про ціну предмета закупівлі, що міститься у мережі Інтернет у відкритому доступі, на дату формування очікуваної вартості, відповідно до кошторису на 2025 рік. Крім цього, був проведений аналіз закупівель аналогічних послуг, що є предметом закупівлі, через офіційний портал оприлюднення інформації про публічні закупівлі України «ProZorro».

Розмір бюджетного призначення: 124 038, 00 грн.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик.

Закупівля послуги з проживання та харчування на навчально-тренувальних зборах з боротьби вільної м. Івано-Франківськ, здійснюється задля діяльності КОМУНАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ "МІСЬКИЙ ЦЕНТР ФІЗИЧНОГО ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ "СПОРТ ДЛЯ ВСІХ" М. ПІВДЕННОГО ОДЕСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ" (далі - *Центр*), що був створений для розвитку спорту, підвищення рухової активності та підтримки здорового способу життя серед усіх верств населення. Спортсмени Центру за час існування здобували медалі на змаганнях всіх рівнів: чемпіонатах Світу, Європи, України тощо. Були підготовлені майстри спорту України. Майстри спорту міжнародного класу та Заслужений майстер спорту. Для досягнення таких результатів, Центру виділили кошти на проживання та харчування для участі спортсменів у навчально-тренувальних зборах з боротьби вільної.

Якісні та технічні характеристики визначені з урахуванням реальних потреб спортсменів Центру на навчально-тренувальних зборах з боротьби вільної м. Івано-Франківськ, що повинні відповідати чинному законодавству України.

За одиницю виміру обсягів послуги приймаються послуги, що становить 1 послуга на 2025 рік.

<i>Найменування послуги</i>	<i>Од. виміру</i>	<i>Кількість</i>	<i>Гранична вартість за людину (грн.)</i>	<i>Сума (грн.)</i>
Дата навчально-тренувальних зборів - вересень – жовтень 2025 р.				
Навчально – тренувальні збори м. Івано-Франківськ (з загально-фізичної підготовки до чемпіонату Світу U-20)				124038,00
харчування (5 чол.)	дн.	18	410,00	36900,00
харчування (1 чол.)	дн.	18	319,00	5742,00
проживання (6 чол.)	дн.	17	798,00	81396,00
Всього:				124038,00

Учаснику необхідно врахувати граничну вартість при поданні тендерної пропозиції, так як Замовник є бюджетною установою, видатки якої здійснюються відповідно до затвердженого розрахунку до кошторису на 2025 рік. Дана вимога є обов'язковою, її неврахування може вплинути на вчасну оплату, згідно умов договору.

«Послуги з проживання та харчування на навчально-тренувальних зборах з боротьби м. Івано-Франківськ».

Запланований строк навчально-тренувальних зборів – у період з вересня 2025 року по жовтень 2025 року, але в будь-якому випадку по 15.10.2025 року.

Послуга: **Організація проживання в** місці перебування спортсменів в рамках навчально-тренувальних зборів з боротьби вільної (надалі - послуги) надаються за завданнями Замовника, в якому зазначається кількість учасників під час проведення зборів для організації їх комплексного харчування, кількість осіб та інша інформація, необхідна для надання послуг.

Учасник розраховує вартість послуги з розрахунку ціни на 1 особу за одну добу. Ціна послуг має включати в себе проживання, прибирання номеру, прання, користування спортивними майданчиками, майданчиками з тренажерним обладнанням, користуванням

медицині приміщенням для масажу, користування конференц-залу. Неврахована Учасником ціна окремих складових вартості послуг не сплачується Замовником окремо, а витрати на їх виконання вважаються врахованими у загальній ціні його пропозиції.

Учасник також враховує необхідність виконання послуг у вихідні та святкові дні.

Учасник повинен діяти відповідно до вимог Закону України «Про систему громадського здоров'я», інших вимог законодавства, що ставляться до даного виду послуг. Учасник повинен дотримуватись рекомендацій щодо організації та проведення масових фізкультурно-оздоровчих та спортивних заходів в умовах воєнного стану, забезпечити спортсменам швидкий доступ до найближчих бомбосховищ.

Учасник повинен діяти з дотриманням наступних вимог:

1.Номери повинні бути:

- стандарт;
- у кожному номері повинно бути окремо санвузол, та душова кабіна з усіма гігієнічними засобами, постільна білизна, рушники (обличчя, банне);
- кожного дня прибирання номеру.

2.Послуги:

- масажний кабінет з масажним столом;
- конференц-зал для проведення зборів.

3. Вимоги до спортивних майданчиків для тренувань:

- спортивний майданчик з тренажерним обладнанням (обов'язково повинні бути бруси, перекладина гімнастична, силові тренажери, велотренажер, штанга з помостом.);
- спортивна зала для єдиноборств (2 борцівських килима);
- сауна, для реабілітації спортсменів;

4. Територія повинна бути огорожена.

5. На території спортивної бази повинно бути:

- місця для відпочинку (альтанки);
- озеленена територія.

6. Вимоги до гігієни персоналу, який працює у зоні обслуговування:

Допускається персонал, який не має протипоказань, має особисті медичні книжки, строком дії на період надання послуг.

7. Послуги здійснюються у відповідності до вимог чинного законодавства в галузі охорони навколишнього природного середовища, збереження довкілля та інших нормативно-правових актів.

8. Строки (дати) проведення навчально-тренувальних зборів можуть змінюватися від обставин, що не залежать від Замовника, тощо.

Вартість проживання становить 798,00 грн./доба.

При виконанні послуг учасник повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти:

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР (редакція від 18.12.2024 р.).
2. Закону України «Про систему громадського здоров'я».
3. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 25.06.92 документ 2498-ХІІ (редакція від 18.01.2025)
4. Правила проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб, затверджених Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 (у редакції наказу Міністерства охорони здоров'я України 21.02.2013 № 150).
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені Наказом Мінекономіки від 24.07.2002 № 219 (Редакція від 08.04.2025 р.).

Послуга: **Організація харчування в місці перебування спортсменів** в рамках навчально-тренувальних зборів з боротьби вільної (надалі - послуга) надається за завданнями Замовника, в якому зазначається кількість учасників під час проведення зборів для організації їх комплексного харчування, кількість осіб та інша інформація, необхідна для надання послуг.

Послуга надається виключно в спеціалізованому приміщенні для прийому їжі. Учасник розраховує вартість послуги з розрахунку ціни на 1 особу за одну добу відповідно до орієнтовного меню, що зазначене нижче. Ціна послуги має включати в себе витрати на закупівлю продуктів харчування, необхідного посуду, обладнання, транспортування, приготування, пакування, завантаження та розвантаження, також витрат збирання використаного посуду. Неврахована Учасником ціна окремих складових вартості послуги не сплачується Замовником окремо, а витрати на їх виконання вважаються врахованими у загальній ціні його пропозиції.

Учасник також враховує необхідність виконання послуги у вихідні та святкові дні.

Учасник повинен діяти відповідно до вимог Закону України «Про систему громадського здоров'я», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», інших вимог законодавства, що ставляться до даного виду послуг. Зокрема, щодо умов, термінів зберігання особливо швидкопсувних продуктів та інших продуктів харчування.

Учасник повинен діяти з дотриманням наступних вимог:

1. Об'єм та строки приготування страв регулюються згідно з графіком завантаження готових продуктів харчування.

2. Поставка готових страв повинна здійснюватися спеціальним транспортом, гігієнічні вимоги до транспортних засобів, мають відповідати вимогам ст. 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

3. Продукти для приготування їжі повинні бути при наявності супроводжуючих документів, які підтверджують їх якість і безпечність, і оформлюються у відповідності з вимогами державних стандартів (накладні, документ про відповідність тощо).

4. У разі закупівлі або придбання продуктів харчування (овочів, фруктів, молочних продуктів, м'яса тощо) з індивідуальних або фермерських господарств, фірм, кооперативів, садових товариств виконавець повинен мати документи, що підтверджують право торгівлі продавця цими продуктами, ветеринарні документи тощо.

5. Категорично забороняється використання в закладі м'яса, яке не пройшло ветеринарного контролю.

6. Вимоги до гігієни персоналу, який працює у зоні виготовлення харчового меню:

1) на потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами, який має особисті медичні книжки, строком дії на період надання послуг;

7. Послуги здійснюються у відповідності до вимог чинного законодавства в галузі охорони навколишнього природного середовища, збереження довкілля та інших нормативно-правових актів.

При виконанні послуг учасник повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти:

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР (редакція від 18.12.2024 р.).
2. Закону України «Про систему громадського здоров'я».
3. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 25.06.92 документ 2498-ХІІ (редакція від 18.01.2025)
4. Правила проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб, затверджених Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 (у редакції наказу Міністерства охорони здоров'я України 21.02.2013 № 150).

5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені Наказом Мінекономіки від 24.07.2002 № 219 (Редакція від 08.04.2025 р.).

Учасник повинен дотримуватись та враховувати й інші вимоги діючого законодавства України, що стосуються предмета закупівлі, надання послуг тощо.

Харчування повинно відбуватися згідно встановленого графіку:

- Сніданок - 08.00- 10.00 год.
- Обід - 12.00 – 14.00 год
- Вечеря - 18.30- 20.30 год.