

ОБГРУНТУВАННЯ

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

Підстава для публікації обґрунтування: постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710», постанова Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р. № 710 «Про ефективне використання бюджетних коштів» зі змінами від 05.01.2021 р.

Мета проведення закупівлі: Необхідність у закупівлі ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (Забезпечення організації безкоштовним харчуванням учнів (вихованців) у Загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва) ДК 021:2015-55320000-9 "Catering services» (Provide the organization with a free food of pupils (pupils) in General educational establishments of Sviatoshynskiy district of Kyiv) зумовлена необхідністю забезпечення безперебійного харчування дітей у закладах дошкільної та загальної середньої освіти Святошинського району міста Києва. Придбання послуги харчування дозволить забезпечити повноцінний розвиток дитячого організму завдяки виконанню норм харчування.

Замовник: Управління освіти Святошинської районної в місті Києві державної адміністрації

Код ЄДРПОУ: 37498536

Вид процедури: відкриті торги з оголошенням англійською мовою.

Ідентифікатор закупівлі:

Предмет закупівлі: ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (Забезпечення організації безкоштовним харчуванням учнів (вихованців) у Загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва) ДК 021:2015-55320000-9 "Catering services» (Provide the organization with a free food of pupils (pupils) in General educational establishments of Sviatoshynskiy district of Kyiv)

Бюджет закупівлі становить: 63 513 450,00 грн. Орієнтовна вартість закупівлі сформована відповідно до проведеного моніторингу цін на аналогічні товари на ринку, що будуть надаватися, а саме:

МІСЦЕ ТА ОБСЯГ НАДАННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ

ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (Забезпечення організації безкоштовним харчуванням учнів (вихованців) у Загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва) ДК 021:2015-55320000-9 "Catering services» (Provide the organization with a free food of pupils pupils) in General educational establishments of Sviatoshynskiy district of Kyiv)

ЛОТ 1

Заклади	Адреса	Діти-дні	
		1 - 4 кл.	5 - 11 кл.
ЗЗСО № 50	м. Київ, вул. М. Ушакова, 12-А	38440	3654
ЗЗСО № 55	м. Київ, вул. Осіння, 35	36091	2592
ЗЗСО № 96	м. Київ, вул. Огарьова, 2	38656	5265
ЗЗСО № 185	м. Київ, вул. Серпова, 20/6	55891	3375
ЗЗСО № 200	м. Київ, вул. Семашка, 9	64864	3006
гімназія	м. Київ, вул. Чорнобильська, 10-Б	47530	1953

№ 287			
ЗЗСО № 288	м. Київ, вул. Ірпінська, 68-А	49546	3312
ЗЗСО № 304	м. Київ, вул. Акад. Єфремова,	62476	2871
КГСМ № 1	м. Київ, вул. Львівська, 25	61741	1197
Всього по Лот № 1 Біличі		455235	27225

** заклади та адреси можуть бути уточнені під час укладання договору*

ЛОТ 2

Заклади	Адреса	Діто-дні	
		1 - 4 кл.	5 - 11 кл.
ЗЗСО № 13	вул. Генерала Потапова, 3-А	47204	4403
ЗЗСО № 35	вул. Гната Юри, 10-Б	55952	3692
ЗЗСО № 40	вул. Львівська, 6/3	47726	4493
ЗЗСО № 72	вул. Генерала Наумова, 35-А	43307	3404
ЗЗСО № 76	вул. Жмеринська, 8	57050	1334
ЗЗСО № 83	вул. Героїв Космосу, 3	38789	2963
ЗЗСО № 131	вул. Литвиненко-Вольгемут, 2	44783	2234
ЗЗСО № 140	вул. Львівська, 47/8	47087	5042
гімназія № 154	пр-т Перемоги, 63	42767	5765
ЗЗСО № 162	вул. Рахманінова, 47	57689	4970
ЗЗСО № 196	вул. Зодчих, 22	66941	4583
ЗЗСО № 197	вул. Генерала Потапова, 12 вул. Кучера, 6-А	52460	4214
ліцей № 198	вул. Тулузи, 3	54554	3812
ЗЗСО № 206	вул. Л. Курбаса, 9-А	51128	5816
ЗЗСО № 203	вул. Туполева, 17	51218	2018
ЗЗСО № 205	вул. Л. Курбаса, 10-Д	39401	3224
ЗЗСО № 215	вул. Жмеринська, 20	38663	3557
ЗЗСО № 222	вул. Тулузи, 6-А	43253	2999
ЗЗСО № 223	вул. Жолудева, 6-Г	53603	2198

ЗЗСО № 230	вул. Генерала Наумова, 35-Б	47483	2585
ЗЗСО № 235	вул. Кільцева, 1-Б	46052	3593
ЗЗСО № 253	вул. Жмеринська, 34	49886	5465
ЗЗСО № 254	вул. Корольова, 12-М	64718	3494
ЗЗСО № 281	бульв. Кольцова, 7-Б	55196	7265
ЗЗСО № 297	вул. Жолудєва, 3-Г	42083	4448
ЗЗСО № 317	вул. Булгакова, 12	65249	4844
Гімназія Академія	вул. Ф. Пушиної, 4	53873	14735
Всього по Лот № 2 Борщагівка		1358115	117150

** заклади та адреси можуть бути уточнені під час укладання договору*

Інформація про необхідні технічні та якісні характеристики предмета закупівлі

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (Забезпечення організації безкоштовним харчуванням учнів (вихованців) у Загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва) DK 021:2015-55320000-9 "Catering services» (Provide the organization with a free food of pupils pupils) in General educational establishments of Sviatoshynskiy district of Kyiv)

Харчування здобувачів освіти/дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статево-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

У складі тендерної пропозиції Учасник подає розроблене чотиритижневе сезонне меню погоджене з головним управлінням Держпродспоживслужби в місті Києві; гарантійний лист, складений у довільній формі щодо забезпечення якості продуктів харчування (обіду), та своєчасного приготування його в окремому закладі, реалізації буфетної продукції відповідно Інструкції та переліку погодженому відповідним уповноваженим органом.

Харчування, що надається повинно бути якісним та відповідати вимогам діючих стандартів та розробленого чотиритижневого меню.

Затверджені варіанти меню надавати з розрахунками в грамах та розроблені відповідно до 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».

Приготування харчування здійснюється з продуктів Учасника (Виконавця договору).

Учасник визначає ціни на послуги, які він пропонує поставити за договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, транспортних витрат, усіх інших витрат.

Учасник відповідає за отримання будь-яких та всіх необхідних дозволів на надання послуг, який пропонується постачати за Договором, та інших документів, пов'язаних із поданням 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 і продовольчої сировини.

Замовник залишає за собою право замовлення послуги з організації харчування, в тому числі за однією із форм, а саме:

- мультипрофільне харчування, що передбачає пропозицію самостійного вибору основного блюда, салату, фруктів тощо;

Харчування учнів у навчальних закладах з денною формою навчання повинно здійснюватися тільки в робочі дні.

Кількість учнів може змінюватись відповідно до фактичного відвідування.

Учасник також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад здобувачів освіти/дітей, а також необхідність в організації дієтичного та, можливо, лікувального харчування, тому можливі зміни в кількості здобувачів освіти/дітей в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування здобувачів освіти/дітей визначеного керівником закладу освіти.

Учасник під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля, а саме надати гарантійний лист в довільній формі в якому гарантує застосування заходів із захисту довкілля та описом технології застосування щодо забезпечення утилізації відходів з копією чинного у період дії договору про закупівлю договору на утилізацію відходів.

Учасник забезпечує:

- приготування страв високої якості. Проводить щоденно бракераж їжі.
- шкільний харчоблок з харчуванням згідно меню.
- суворе дотримання правил приймання продуктів, що отримує їдальня, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються (термін реалізації продуктів, на момент отримання має бути не менше 70%). Забезпечує належне санітарне утримання приміщень, обладнання та інвентарю;

- спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами згідно діючих норм;

- кваліфікованими кадрами.

- своєчасне і обов'язкове проходження працівниками харчоблоку медогляду

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.

Учасник забезпечує суворе дотримання правил приймання продуктів, які використовуються під час надання послуг, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються. Продукти харчування, які використовуються під час надання послуг повинні мати, зокрема, упаковку (тару), кожна партія пронумерована, тобто на упаковці (тарі) повинна бути зазначена дата виготовлення, термін зберігання та термін реалізації, назва виробника. Учасник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання та інвентарю.

Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням сировини, яка повинна відповідати вимогам чинного законодавства України та з чітким дотриманням термінів реалізації з використанням власної матеріально-технічної бази Учасника, готові страви та вироби повинні доставлятися безпосередньо до місця надання послуг (закладу освіти) згідно договору про закупівлю.

Під час надання послуг Учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, здійснюючи контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів та/або готових страв та виробів.

З метою проведення щоденного бракеражу харчових продуктів та/або готових страв і виробів, що постачаються у заклад освіти, відповідним наказом керівника закладу освіти створюється бракеражна комісія. Відповідно до п.19 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 керівник закладу освіти забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії та визначає склад бракеражної комісії відповідно до чинного законодавства України. Бракеражна комісія діє відповідно до затвердженого положення та норм чинного законодавства України. Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним

харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу освіти, у хронологічному порядку. У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів так/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу. Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу освіти. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одноденний строк. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин. (у відповідності до вимог п.24 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305) та забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв. Учасником має забезпечуватися щоденне надання контрольної порції та порції, з якої відбираються проби відповідно до п.30 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Кількість здобувачів освіти/дітей на харчування узгоджується керівником закладу освіти кожного дня.

Для транспортування харчових продуктів з баз та транспортування готової продукції у закладу освіти, повинен використовуватися автотранспорт, що має дозвіл Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів для перевезення харчових продуктів, рішення про державну реєстрацію потужності на транспортування, або лист щодо державної реєстрації потужності на транспортування. Автотранспорт для перевезення харчових продуктів має бути чистим. Щодня, а в разі забруднення транспорту і після кожного перевезення харчових продуктів, він повинен промиватися.

Учасники закупівлі у складі тендерної пропозиції зобов'язані надати договір із акредитованою лабораторією на дослідження готових страв строк дії якого перевищує строк надання послуги за даною закупівлею, технічні умови на продукцію власного виробництва зареєстровані у встановленому законодавством України порядку, висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи технічних умов на продукцію власного виробництва.

Забезпечити належний санітарно-гігієнічний стан їдалень, та не використовувати приміщення для їдалень в інших цілях, забезпечити в необхідній кількості сучасними дезінфікуючими засобами та створити запас миючих та сучасних дезінфікуючих засобів згідно з вимогами чинного законодавства.

На вимогу закладу освіти Учасник повинен надати документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

Замовнику з метою правильного планування та організації харчування, а також ведення відповідної документації пов'язаної з таким плануванням та організацією харчування в закладах освіти рекомендується використовувати ліцензійну автоматизовану систему (програмно-апаратний комплекс), основним завданням якої буде забезпечення процесу ведення документації по організації збалансованого харчування здобувачів освіти/дітей, складання щоденного меню - відповідно до вікових норм харчування та враховуючи специфіку закладу освіти і сезонність продуктів харчування, обчислення вартості харчування по кожній з вікових груп, моніторинг поставок у розрізі постачальників по датах, контролю якості харчування та відповідно прозорого використання бюджетних коштів направлених на харчування дітей в закладах освіти. Така ліцензійна автоматизована система має забезпечувати можливість відмовитись закладам освіти від паперового документообігу, пришвидшити обіг звітності та статистичних даних під час планування та організації харчування в закладах освіти, а також забезпечити можливість постійного онлайн-інформування батьків про склад страв, наявність продуктів, розрахунок фактичної вартості харчування їхньої дитини, а також наявності алергенів відповідно до системи НАССР.

Учасник (виконавець) повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти:

1. Закон України «Про дитяче харчування»;
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

3. Постанова 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. Постанова Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження 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».
5. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205;
6. Наказ 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», в тому числі щодо заборони м'яса та яєць водоплаваючої птиці, субпродуктів, що містять синтетичні барвники;
7. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»;
8. Наказ 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».

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