

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) зумовлена необхідністю забезпечення безперервного 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 особливостями.

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)

ЛОТ 1 - ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (Забезпечення організації безкоштовним харчуванням учнів (вихованців) у загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва) Біличі

ЛОТ 2 - ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (Забезпечення організації безкоштовним харчуванням учнів (вихованців) у загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва) Борщагівка

Бюджет закупівлі становить: 21214341,20 грн. Орієнтовна вартість закупівлі сформована відповідно до проведеного моніторингу цін на аналогічні товари на ринку, що будуть надаватися, а саме:

МІСЦЕ ТА ОБСЯГ НАДАННЯ ПОСЛУГ

ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (Забезпечення організації безкоштовним харчуванням учнів (вихованців) у загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва)

Лот № 1 (Біличі)

| Заклади | Адреса | Діто-дні | | |
|----------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| | | (учні віком від 6 до 11 років) | (учні віком від 11 до 14 років) | (учні віком від 14 до 18 років) |
| СЗШ № 50 | м. Київ, вул. М. Ушакова, 12-А | 32890 | 34580 | 16549 |
| СЗШ № 55 | м. Київ, вул. Осіння, 35 | | | |

| | | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|--|--|--|
| СШ № 96 ім. О.К.Антонова | м. Київ, вул. Огарьова, 2 | | | |
| СШ № 185 | м. Київ, вул. Серпова, 20/6 | | | |
| СШ № 200 | м. Київ, вул. Семашка, 9 | | | |
| Київська гімназія № 287 | м. Київ, вул. Чорнобильська, 10-Б | | | |
| СЗШ № 288 | м. Київ, вул. Ірпінська, 68-А | | | |
| СШ № 304 | м. Київ, вул. Акад. Єфремова, | | | |
| КГСМ № 1 | м. Київ, вул. Львівська, 25 | | | |

* заклади та адреси можуть бути уточнені під час укладання договору

Лот № 2 (Борщагівка)

| Заклади | Адреса | Діто-дні | | |
|-------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| | | (учні віком від 6 до 11 років) | (учні віком від 11 до 14 років) | (учні віком від 14 до 18 років) |
| СЗШ № 13 ім. І.Хитриченка | вул. Генерала Потапова, 3 | 173160 | 147277 | 73541 |
| СЗШ № 35 | вул. Гната Юри, 10-Б | | | |
| СШ № 40 | вул. Львівська, 6/3 | | | |
| СЗШ № 72 | вул. Генерала Наумова, 35-А | | | |
| СШ № 76 ім. О.Гончара | вул. Жмеринська, 8 | | | |
| СЗШ № 83 | вул. Героїв Космосу, 3 | | | |
| СШ № 131 | вул. Литвиненко-Вольгемут, 2 | | | |
| СЗШ № 140 | вул. Львівська, 47/8 | | | |
| Київська гімназія № 154 | пр-т Перемоги, 63 | | | |
| СЗШ № 162 | вул. Рахманінова, 47 | | | |
| СШ № 196 | вул. Зодчих, 22 | | | |
| СШ № 197 | вул. Генерала Потапова, 12 вул. Кучера, 6-А | | | |
| Ліцей «ЕКО» № 198 | вул. Тулузи, 3 | | | |
| САТШ № 203 | вул. Туполева, 17 | | | |
| СЗШ № 205 | просп. Л. Курбаса, 10-Д | | | |
| Школа І-ІІІ ст. № 206 ім. Л.Курбаса | просп. Леся Курбаса, 9-А | | | |
| СЗШ № 215 | вул. Жмеринська, 20 | | | |
| СЗШ № 222 | вул. Тулузи, 6-А | | | |
| СЗШ № 223 | вул. Жолудєва, 6-Г | | | |
| СЗШ № 230 | вул. Генерала Наумова, 35-Б | | | |
| СЗШ № 235 ім. В.Чорновола | вул. Кільцева, 1-Б | | | |
| СЗШ № 253 | вул. Жмеринська, 34 | | | |

| | | | | |
|---------------------|----------------------|--|--|--|
| СШ № 254 | вул. Корольова, 12-М | | | |
| СЗШ № 281 | бульв. Кольцова, 7-Б | | | |
| СЗШ № 297 | вул. Жолудєва, 3-Г | | | |
| СШ № 317 | вул. Булгакова, 12 | | | |
| Гімназія «Академія» | вул. Ф. Пушиної, 4 | | | |

** 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)

Комплекс послуг з організації харчування включає:

- Організація гарячого харчування учнів на базі закладів освіти Святошинського району.
- Забезпечення в дні шкільних навчань щоденного приготування збалансованого гарячого харчування високої якості, проведення щоденного бракеражу страв за участю медичного працівника та/або відповідальної особи закладу освіти у відповідності з положенням про бракеражну комісію з обов'язковим веденням журналів бракеражу готової та сирової продукції.
- Організація мультипрофільного харчування в закладах освіти в умовах технічної можливості у відповідності до норм НАССР та відповідно до вимог постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку від 24 березня 2021 р. № 305» (зі змінами).
- Забезпечення мультипрофільного харчування в закладах освіти з зазначенням в меню одночасно не менше 3 страв з можливістю їх вибору з обов'язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку).
- Комплектація їдалень закладів освіти кадрами згідно з встановленими типовими штатними нормативами.
- Забезпечення їдалень закладів освіти кухонним та столовим посудом, приборами, серветками, кухонним інвентарем, спецодягом для працівників харчоблоку, мийними та дезінфікуючими засобами (у тому числі наявності таких засобів біля рукомийників у їдальнях) та пристосуваннями для гігієнічного сушіння рук у відповідності до чинних норм оснащення підприємств громадського харчування .
- Забезпечення їдалень закладів освіти усіма необхідними якісними продуктами харчування з документами, що передбачені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.
- Дотримуватись правил прийому харчових продуктів та сировини, технології приготування їжі, а також умов, строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються (термін реалізації продуктів, на момент отримання має бути не менше 70%).
- Забезпечення лабораторного контролю за повним вкладенням сировини в стравах.
- Надання автотранспорту (з ізотермічним покриттям або холодильними установками) для доставки необхідних продуктів з базового підприємства у їдальні закладів освіти.
- Забезпечення контролю за якістю сировини та готовими продуктами, санітарним станом шкільних їдалень, обладнання та інвентарю.
- Забезпечення своєчасного проходження медичного огляду працівників кухні, інструктажу з техніки безпеки, гігієнічної підготовки (навчання) відповідно до законодавства.
- Учасник повинен забезпечити виконання умов експлуатації та обслуговування обладнання, закупівля всіх засобів догляду за обладнанням здійснюється за рахунок Учасника, а також дотримуватись правил техніки безпеки.

Дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Застосування санітарних заходів та належної практики виробництва, системи HACCP.

З метою запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2, Учасник повинен дотримуватись розпорядження виконавчого органу Київської міської ради від 18 травня 2020 року № 45 «Про погодження Регламенту підготовки до відновлення освітнього процесу у закладах освіти міста Києва комунальної форми власності та режиму їх роботи в умовах послаблення протиепідемічних заходів», а саме:

Усі працівники харчоблоку забезпечуються засобами індивідуального захисту із розрахунку 1 захисна маска на 3 години роботи, одноразовими рукавичками, які необхідно змінювати після кожної дії (виробничого процесу на харчоблоці їдальні), не пов'язаних між собою. Засоби індивідуального захисту мають бути в наявності із розрахунку на 5 робочих днів, у т.ч. на 1 робочу зміну – безпосередньо на робочому місці працівника.

Після кожного зняття засобів індивідуального захисту (захисних масок, одноразових рукавичок) перед одяганням чистих засобів індивідуального захисту, працівник повинен ретельно вимити руки з милом або обробити антисептичним засобом.

Збір використаних засобів індивідуального захисту, паперових серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та поліетиленовими пакетами, з подальшою утилізацією.

Працівник їдальні, який видає страви, повинен бути забезпечений засобами індивідуального захисту: захисною маскою або респіратором, захисними окулярами або захисним щитком, одноразовими рукавичками.

При організації харчування необхідно забезпечити умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни (рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук), антисептичні засоби для обробки рук, тощо.

Забезпечити знезараження за допомогою ультрафіолетових бактерицидних ламп щодня протягом 30 хвилин перед подачею їжі та після неї (включаючи зони приготування їжі, їдальню та ін.), підлога дезінфікується дезінфікуючим розчином. Після дезінфекції здійснюється обов'язкове провітрювання з одночасним відкриванням дверей та вікон впродовж 30 хвилин.

Отримання готових страв працівниками здійснюється в спеціальному одязі, рукавичках та масках із суворим дотриманням графіку видачі їжі з максимальним уникненням контактів з іншими працівниками.

Увесь посуд слід чистити та дезінфікувати відразу, після кожного прийому їжі.

Поверхні шаф ручки вимикачів тощо обприскуються та дезінфікуються раз на день, щоб забезпечити безпеку харчових продуктів та виробництва.

Підлогу, стіни, двері, підвіконня, меблі прибирають ганчіркою, змоченою у миючому засобі або в дезінфікуючому розчині.

Учасник в складі своєї пропозиції повинен надати:

1. Учасники зобов'язані надати:

Розроблене відповідно до норм постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24 березня 2021 р. № 305 чотиритижневе мультипрофільне сезонне меню, погоджене з ГУ Держпродспоживслужби в м. Києві із зазначенням одночасно не менше 2 наборів страв з можливістю їх вибору або вибору їх компонентів споживачами з урахуванням особливих дієтичних потреб здобувачів освіти.

2. На виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» для операторів ринку харчових продуктів, для підтвердження контролю якості на всіх етапах виробничих процесів та створення належної виробничої гігієни на основі впровадженої системи менеджменту якості харчових продуктів, надати:

Сертифікат ISO 22000-2019 (ISO 22000-2018, IDT) «Система управління безпечністю харчових продуктів», виданий Учаснику для підтвердження впровадження при наданні послуги системи управління безпекою харчових продуктів.

3. Учасники у складі тендерної пропозиції повинні надати довідку, складену у довільній формі, про наявність в штаті підприємства працівників (із зазначенням ПІБ працівників та їх посади), які пройшли навчання та отримали сертифікати відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000-2019 (ISO 22000-2018, IDT) щодо розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу, а також скановані оригінали сертифікатів зазначених працівників. Обов'язковим є наявність в складі працівників, які пройшли навчання і отримали сертифікати відповідно до вимог ISO 22000-2019 (ISO 22000-2018, IDT) щодо розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів – технолога»

4. Лист-гарантію, за підписом уповноваженої особи Учасника та завірений печаткою (за наявності), щодо дотримання Учасником виконання вимог з організації харчування учнів у навчальних закладах, а саме:

- Щодо постійного дотримання санітарно – гігієнічних норм в організації харчування учнів;
- Щодо надання документального підтвердження впровадження системи харчової безпеки, заснованої на принципах HACCP (системи аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок);
- Щодо забезпечення належної якості страв, своєчасного приготування їх в окремому навчальному закладі відповідно Інструкції та переліку, погодженому відповідним уповноваженим органом, в кількості, визначеної згідно із замовленням, яке надає адміністрація школи відповідно до фактичної кількості учнів в день надання послуг;
- Щодо забезпечення ідалень закладів освіти кухонним та столовим посудом, приборами, серветками, кухонним інвентарем, спецодягом для працівників харчоблоку, мийними та дезінфікуючими засобами (у тому числі наявності таких засобів біля рукомийників у ідальнях) та пристосуваннями для гігієнічного сушіння рук

5. Надати калькуляцію на вартість **одного дня харчування за одноразовим режимом (сніданку)** для учнів віком від 6 до 11 років, учнів віком від 11 до 14 років та учнів віком від 14 до 18 років згідно наведеної таблиці.

| категорії дітей | найменування продуктів | вага продукту у грамах | ціна одного сніданку |
|-------------------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| Учні від 6 до 11 років | | | |
| Учні від 11 до 14 років | | | |
| Учні від 14 до 18 років | | | |

- калькуляцію вартості гарячих сніданків та обідів (подається разом з тендерною (ціновою) пропозицією).

- До калькуляції повинна включатися вартість продуктового набору для приготування харчування складеного відповідно до вікових норм харчування; вартість послуг приготування страв, розмір торговельної надбавки, та інші затрати. (подається разом з тендерною (ціновою) пропозицією)

- Калькуляція вартості одного сніданку, обіду має бути підтверджена калькуляційними картками. (подається разом з тендерною (ціновою) пропозицією)

* *Набір основних продуктів, з урахуванням основних принципів раціонального та збалансованого харчування дітей, асортименту, різноманітності їжі та її якості, що будуть використовуватись для приготування страв за нормами, згідно з постановою КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24 березня 2021 р. № 305 (зі змінами).*

Якщо будь-який із документів не може бути наданий з причин його втрати чинності або зміни форми, назви тощо, учасник надає інший рівнозначний документ або письмове пояснення.

Додаткові умови закупівлі:

1. Харчування, що надається, повинно бути якісним та відповідати вимогам діючих стандартів та розробленого чотиритижневого сезонного меню, погоджене з ГУ Держпродспоживслужби в м. Києві, з урахуванням особливих дієтичних потреб здобувачів освіти (за наявності).

2. Меню повинно бути розроблене та затверджене Учасником (Виконавцем послуги) відповідно до норм постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24 березня 2021 р. № 305 (зі змінами) та погоджене з ГУ Держпродспоживслужби в м. Києві, з урахуванням особливих дієтичних потреб здобувачів освіти.

Приготування страв 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 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.

3. Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму і графіку харчування дітей закладів та дотриманням своєчасного завезення Учасником/Виконавцем продуктів харчування і продовольчої сировини .

4. Харчування учнів у закладах освіти з денною формою навчання повинно здійснюватися тільки в дні здійснення освітнього процесу.

5. Протягом трьох робочих днів з дати укладання договору на закупівлю «Послуги з організації харчування» ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (Забезпечення організації безкоштовним харчуванням учнів (вихованців) у Загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва) Учасник/Виконавець повинен укласти із Замовником договір про відшкодування вартості комунальних послуг (гаряче/холодне водопостачання, теплопостачання, водовідведення, електрична енергія, вивезення продуктових відходів тощо).