

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

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) Біличі зумовлена необхідністю забезпечення безперебійного харчування дітей у закладах 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.

КЕКВ – 2230.

Фінансування – кошти місцевого бюджету

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) Біличі

Бюджет закупівлі становить: 4503944,00 грн. (чотири мільйони п'ятсот три тисячі дев'яносто сорок чотири гривні 00 копійок), у тому числі:

Орієнтовна вартість закупівлі сформована відповідно до цін на аналогічні послуги у м. Києві у 2024 році.

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) Біличі

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 сирої 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 2 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 працівників спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами у відповідності до діючих норм.
- 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 НАССР.

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.

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, 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. Учасник повинен надати на кожну страву з наданих у складі пропозиції чотиритижневого мультипрофільного сезонного меню технологічні картки, які містять повну інформацію щодо

набору продуктів, необхідних для приготування окремої порції страви, а саме: назва страви, її номер у довіднику, маса бруто та нетто, хімічний склад (білки, жири, вуглеводи) калорійність, вихід (вага) страви, коротко опис технології приготування страви.

3. 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.

4. Учасники у складі тендерної пропозиції повинні надати довідку, складену у довільній формі, і 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 ланцюзі, 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»

5. Учасником надається сертифікат ДСТУ ISO 28000:2008 «Система управління безпекою ланцюга постачання. Вимоги (ISO 28000:2007, IDT)». Вказаний сертифікат повинен бути виданий на ім'я учасника процедури закупівлі.

6. Учасники подають у складі пропозиції також виданий учаснику процедури закупівлі акт, складений Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів або її територіальним управлінням за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання оператором ринку вимог законодавства про харчові продукти – відносно потужності (виробничого приміщення), на які учасник надає документи про право власності та/або оренди відповідно до пункту 6 Кваліфікаційних вимог до учасників процедури закупівлі Додатка 1 до тендерної документації.

7. Надати довідку в довільній формі щодо внесення до реєстру операторів ринку та потужностей приміщення для приготування їжі із зазначенням реєстраційного номеру з державного реєстру згідно Наказу №39 від 10.02.2016 року відповідно до статті 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». На підтвердження подати рішення або інший документ про реєстрацію потужностей.

8. Також у складі пропозиції надати копію декларації відповідності матеріально-технічної бази (об'єкта нерухомості для забезпечення надання послуг (виробничого приміщення/цеху) вимогам законодавства з питань пожежної безпеки, підготовлена за формою затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 05.06.2013 року №440 (із наступними змінами та доповненнями) та підтвердження її подання до адміністратора центру надання адміністративних послуг або ДСНС (дозвільного органу).

9. Обов'язково надати у складі пропозицій результат санітарно-мікробіологічного дослідження зразку змивів (результат має бути виданий Учаснику), мета дослідження – на наявність патогенної та умовно-патогенної мікрофлори. Згідно вказаного документу, має бути досліджено не менше 4 змивів з поверхонь виробничого приміщення (інвентаря, тощо).

10. У складі пропозиції також надати копію договору з підрядною організацією на встановлення та очищення сепаратора жиру (уловлювача жиру в цеху), а також не менше 1 (одного) акту наданих послуг (виконаних робіт) що підтверджує прочищення внутрішнього

жироуловлювача.

11. Надати акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, згідно Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України №1503 від 08 серпня 2023 року, виданий на ім'я Учасника, без зауважень, з обов'язковою позитивною оцінкою загальних гігієнічних вимог до транспортних засобів, а саме: пунктів 6.1. - 6.7 – без зауважень..»

12. Надати протокол дослідження питної води з крану виробничого приміщення (цеху), зазначеного учасником відповідно до пункту 6 Кваліфікаційних вимог до учасників процедури закупівлі Додатка 1 до тендерної документації.

Протокол повинен бути виданий учаснику у 2024 році та в ньому обов'язково повинна бути зазначена адреса відбору проби води. Вказаний протокол має бути виданий центром контролю та профілактики хвороб МОЗ України або його міжрайонним відділом.

13. 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 НАССР (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 працівників спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами у відповідності до діючих норм.

14. 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 (подається разом з тендерною (ціновою) пропозицією).

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			

- 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 (холодне водопостачання, водовідведення, електрична енергія).

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) **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	32924	15940	9480
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. Мирослава Поповича, 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, 21-А			

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

Примітка:

Технологія та якість виконаних послуг, якість застосованих матеріалів повинні відповідати вимогам діючих державних стандартів, будівельних, протипожежних та санітарних норм і правил встановлених для даних видів послуг.

Тендерна пропозиція, що не відповідає технічним вимогам (технічна частина тендерної документації) буде відхилена, як така, що не відповідає умовам тендерної документації. Учасник на етапі подання звернень для уникнення помилок в розрахунках та оцінки можливості виконання робіт, має оглянути об'єкт в присутності відповідальних осіб Замовника.

Всі документи повинні бути надані в електронному вигляді у форматі PDF, містити чіткі та розбірливі зображення, мати назву, яка відповідає назві документу. У разі, якщо документ складається більш ніж з однієї сторінки, то всі сторінки документу повинні знаходитися в одному файлі (пакетне сканування).

Примітка:

У разі, якщо інформація про необхідні технічні характеристики предмета закупівлі містить посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, мається на увазі «або еквівалент».