

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **на послуги з організації харчування**, 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 освіти, молоді та спорту Смілянської міської ради

Юридична адреса: 20700, м. Сміла, вул. Перемоги, 18,

Фактична адреса: 20700, м. Сміла, вул. Соборна, 107.

Код ЄДРПОУ 38627941.

Категорія: юридичні особи, які є підприємствами, установами, організаціями та їх об'єднання, які забезпечують 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 організації харчування (Класифікатор ДК 021:2015(CPV) – 55520000-1 Кейтерингові послуги).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Послуги, № UA-2025-12-01-012560-a

Розмір бюджетного призначення: 21 144 884,32 (Двадцять один мільйон сто сорок чотири тисячі вісімсот вісімдесят чотири грн 32 коп.) без ПДВ.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін надання послуг — до 31.12.2026 року.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Учасник повинен передбачити надання послуг Замовнику, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

- Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами);

- Наказ Міністерства охорони здоров'я від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» в частині організації харчування;

- Наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006р. №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах»;

- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»;

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами);

- Наказ МОЗ від 05.11.2021 року № 2441 "Про затвердження рекомендованого Примірного чотиритижневого сезонного меню рекомендованого для організації триразового харчування дітей віком від 1 до 6 (7) років в закладах освіти..."

Персонал, який планується залучати до виконання послуг, повинен мати медичні книжки з датою допуску на роботу на момент укладання договору.

Водій учасника повинен мати посвідчення на право керування автомобільними транспортними засобами відповідної категорії національного або міжнародного зразку, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 31.01.1992 №47 «Про затвердження зразків національних та міжнародного посвідчень водіїв і документів, необхідних для реєстрації транспортних засобів»

У складі тендерної пропозиції надати копії особових медичних книжок відповідного діючого взірця (всі сторінки) працівників Учасника з вчасним проходженням медичних оглядів нової форми

первинної облікової документації №1-ОМК «Особиста медична книжка», затвердженою Міністерством охорони здоров'я України від 21 лютого 2013 року №150.

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні документи щодо підтвердження якості, а саме сертифікати якості, ветеринарні свідоцтва, наявність документів, підтверджуючих якість продуктів, а також умов і термінів зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються; приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням сертифікованої сировини та з чітким дотриманням термінів реалізації.

Наявність автотранспорту для перевезення продуктів харчування, а саме, два автомобілі, з яких не менше одного ізотермічного автомобіля, необхідного для надання послуг за предметом закупівлі. Для підтвердження надати договір купівлі-продажу або договір оренди транспортного засобу. Також надати технічні паспорти на транспорт.

Виконавець зобов'язаний забезпечити неухильне дотримання меню-вимоги, технологічних карт приготування страв, приготування їжі високої якості.

Кожного дня проводити бракераж готових блюд за участю медичного працівника, згідно з діючим положенням про бракераж на підприємствах громадського харчування;

Забезпечити харчоблок продуктами харчування, згідно добових натуральних норм, затверджених Постановою КМУ від 24.03.2021р. №305;

Кількість дітей для харчування узгоджується Замовником кожного дня.

Послуги передбачають доставку готової гарячої їжі в термоізоляційних боксах. Загальний час з моменту приготування, транспортування та видачі не повинен перевищувати дві години.

Усі процеси приготування, транспортування, зберігання та видачі готових страв, а також обладнання та інвентар повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів.

Учасник несе відповідальність безпосередньо за якість приготування страв та життя і здоров'я дітей під час харчування.

Крім цього в складі пропозиції надати:

1. Копії протоколів проведення досліджень (повітря робочої зони, шумового навантаження та інфразвуку, мікроклімату, важкості та напруженості праці) на робоче місце, професію, технологічний процес, що виконується: Кухар, кухонний робітник, вантажник, перенесення вантажів. Протоколи повинні бути видані не раніше грудня 2024 року.
2. Копія дійсного сертифікату системи управління якістю ДСТУ EN ISO 9001:2018, який виданий органом сертифікації, який має акредитацію в НААУ.
3. Копія дійсного сертифікату на «Систему керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» (ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2018, IDT)» на вид діяльності: кейтерингові послуги та послуги з шкільного харчування, який виданий органом сертифікації, який має акредитацію в НААУ.
4. Сертифікат ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015)- Системи екологічного управління, який виданий органом сертифікації, який має акредитацію в НААУ на ISO 14001:2015);
5. Сертифікат ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2019) - Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці на вид діяльності: послуги з постачання продуктів харчування та готової їжі, який виданий органом сертифікації, який має акредитацію в НААУ на ISO 45001:2019;
6. Сертифікат ДСТУ ISO 28000:2008 «Системи управління безпекою ланцюга постачання. Вимоги (ISO 28000:2007, IDT)».
7. Сертифікат, виданий на працівників учасника (не менше 2-х), який підтверджує підготовку працівника учасника згідно вимог стандарту «Сертифікація систем управління безпечністю харчових продуктів» ISO 22000:2018. Системи управління безпечністю харчових продуктів
8. Сертифікат, виданий на працівника учасника на підтвердження кваліфікації: Внутрішній аудитор системи менеджменту (управління) безпечністю харчових продуктів ISO 22000:2018 на вид діяльності: послуги з шкільного харчування та кейтерингові послуги.
9. Надати копію договору з проведення лабораторних та інструментальних досліджень у сфері санітарного та епідеміологічного благополуччя населення.
10. Учасник у складі пропозиції, крім усього зазначеного вище та з метою підтвердження проходження періодичних випробувань автотранспорту, також надає експертний висновок, який підтверджує проведення санітарно-гігієнічних випробувань (змивів зі стіни, стелі,

підлоги та дверей) автотранспорту 2024 або 2025 році (найменування показників, щодо яких мають бути проведені санітарно-гігієнічні випробування - бактерії групи кишкової палички). Вказаний висновок повинен бути виданий на ім'я учасника (у разі використання власного автотранспорту).

11. Акт з позитивним висновком, складений відносно учасника за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, за формою, встановленою Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України № 466 від 08 серпня 2019 року, складений не раніше 2023 року.
12. Акт складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти згідно наказу Міністерства економіки України №143-22 від 21.01.2022 року або наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України №1503 від 08.08.2023 року. Крім цього, акт має бути без виявлених порушень та виданим учаснику Держпродспоживслужбою на вид господарської діяльності – надання кейтерингових послуг або постачання інших готових страв (квевд 56.29), та бути складений не раніше 2023 року.
13. Учасник має бути здатним надавати послуги за умов особливих та непередбачуваних обставин, тому необхідно надати у складі документів тендерної пропозиції не менше 1 (один) лист-відгук від замовника, згідно якого (лист-відгук) підтверджується спроможність учасника надавати послуги в умовах дії правового режиму воєнного стану. Вказаний лист-відгук має бути виданий щодо договору на надання учасником кейтерингових послуг.
14. Надати експертний висновок або протокол досліджень або результатів санітарно-мікробіологічних досліджень води на фізико-хімічні та мікробіологічні показники (результати мають бути видані акредитованою лабораторією Учаснику не раніше 2024 року) за місцем приготування страв.
15. Гарантійний лист від учасника про відсутність у 2025 році (не в цілому, а станом на дату подання пропозиції) встановлених органами Держпродспоживслужби фактів порушення учасником технологій приготування страв та/або невиконання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку та/або невідповідність за показниками безпечності в пробі страви.
16. Для дотримання і проведення санітарної обробки потужностей, які будуть використовуватися під час надання послуг, обов'язкова наявність застосування, дезінфікуючих засобів, документи якості (паспорт та інструкція, яка передбачає якісні властивості та можливість застосування при наданні кейтерингових послуг)
17. Учасник в складі тендерної пропозиції надає гарантійний лист щодо надання примірних чотиритижневих сезонних меню для організації харчування дітей дошкільної групи 1-4 та 4-6(7) років, розроблених (складених) та затверджених учасником 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» та погоджених з територіальним органом Держпродспоживслужби до підписання Договору, а у разі ненадання такого меню погоджується, що це трактуватиметься як відмова від укладення договору.
18. Копію декларації відповідності матеріально-технічної бази, а саме харчоблоку (або їдальні, або кухні) (об'єкта нерухомості для забезпечення надання послуг, яке використовуватиметься для приготування їжі) 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 реєстрації в центрі надання адміністративних послуг або ДСНС (дозвільного органу), видана на ім'я учасника.
19. Надати протокол випробувань харчових продуктів, на не менше 4 страв на виявлення КМАФАнМ, не менше 4 БГКП, не менше 4 патогенних мікроорганізмів в т.ч. Salmonella, та не менше 4 золотистого стафілококу, не менше 1 сульфитредукуючої клостридії, не менше 1 Listeria monocytogenes, не менше 1 B.cereus (результати мають бути видані акредитованою лабораторією Учаснику не раніше 3-го кварталу 2025 року) за місцем приготування страв. Вказаний протокол має бути виданий центром контролю та профілактики хвороб МОЗ України або його міжрайонним відділом.
20. Надати протокол випробувань змивів не менше 10 змивів на наявність бактерій групи кишкової палички з рук персоналу (не менше 2 працівників які будуть безпосередньо залучені

до виконання договору) за місцем приготування страв. Вказаний протокол має бути виданий центром контролю та профілактики хвороб МОЗ України або його міжрайонним відділом.

Інформація щодо кількості послуг

Вікова категорія від 1 до 4 років – 62014 послуг (дітоднів);

Вікова категорія від 4 до 6 (7) років – 118932 послуг (дітоднів).

Планові призначення передбачені:

-для вікової категорії від 1 до 4 років- 6048845,56 грн;

-для вікової категорії від 4 до 6 (7) років- 15096038,76 грн.

Заклад	Категорії		
	Вікова група від 1 до 4 років	Вікова група від 4-х до 6 (7) років	Всього
	д/дні	д/дні	д/дні
1	2	3	4
ЗДО №3	7987	17037	25024
ЗДО №4	3132	16203	19335
ЗДО №5	12528	21047	33575
ЗДО №6	13781	21214	34995
ДНЗ №7	3758	8018	11776
ДНЗ №12	2662	7350	10012
ДНЗ №19	11902	17539	29441
ДНЗ №24	6264	10524	16788
Всього	28296	59733	180946

Назви та адреси закладів, за якими будуть надаватися послуги
Заклад дошкільної освіти №3 Черкаська область, м. Сміла, вул. М. Величка,16
Заклад дошкільної освіти №4 Черкаська область, м. Сміла, вул. Лобачевського,4
Заклад дошкільної освіти №5 Черкаська область, м. Сміла, вул. Святопокровська,42
Заклад дошкільної освіти №6 Черкаська область, м. Сміла, вул. Б. Хмельницького, 53
Дошкільний навчальний заклад №7 «Сонечко» Черкаська область, м. Сміла вул. Заводська,13
Дошкільний навчальний заклад №12 «Ромашка» Черкаська область, м. Сміла вул. Павлова, 32-А
Дошкільний навчальний заклад №17 «Пролісок» Черкаська область, м. Сміла вул. Ротондівська,50
Дошкільний навчальний заклад №19 «Світлячок» Черкаська область, м. Сміла вул. Мазура, 23а
Дошкільний навчальний заклад №24 «Калинка» Черкаська область, м. Сміла пров. Захисників України, 5

