

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-2024-12-12-001360-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

22 000 687,41 грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі відповідно до Рішення Смілянської міської ради виконавчого комітету від 06.12.2024 року №618 «Про встановлення вартості харчування в закладах освіти на 2025 рік», гранична вартість харчування не може перевищувати 88,26 грн для вікової категорії від 1 до 4 років та 114,93 грн для вікової категорії від 4 до 6 (7) років.

Розмір бюджетного призначення: 22 000 687,41 (Двадцять два мільйона шістсот вісімдесят сім грн 41 коп.) з ПДВ.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін надання послуг — з 01.01.2025 по 31.12.2025 року.

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

Назви та адреси закладів ,за якими будуть надаватися послуги	Найменування послуг	Кількість дітоднів
Заклад дошкільної освіти №3 Черкаська область, м. Сміла вул. М. Величка,16	Вікова категорія від 1 до 4 років.	6055
	Вікова категорія від 4 до 6 (7) років.	21869
Заклад дошкільної освіти №4 Черкаська область, м. Сміла вул. Лобачевського,4	Вікова категорія від 1 до 4 років.	8175
	Вікова категорія від 4 до 6 (7) років.	15292
Заклад дошкільної освіти №5 Черкаська область, м. Сміла вул. Святопокровська,42	Вікова категорія від 1 до 4 років.	14835
	Вікова категорія від 4 до 6 (7) років.	19732

Дошкільний навчальний заклад №7 «Сонечко» Черкаська область, м. Сміла вул. Заводська,13	Вікова категорія від 1 до 4 років.	3785
	Вікова категорія від 4 до 6 (7) років.	8221
Дошкільний навчальний заклад №12 «Ромашка» Черкаська область, м. Сміла вул. Павлова, 32-А	Вікова категорія від 1 до 4 років.	2573
	Вікова категорія від 4 до 6 (7) років.	9372
Дошкільний навчальний заклад №17 «Пролісок» Черкаська область, м. Сміла вул. Ротондівська,50	Вікова категорія від 1 до 4 років.	3028
	Вікова категорія від 4 до 6 (7) років.	9044
Дошкільний навчальний заклад №19 «Світлячок» Черкаська область, м. Сміла вул. Мазура, 23а	Вікова категорія від 1 до 4 років.	13321
	Вікова категорія від 4 до 6 (7) років.	16772
Дошкільний навчальний заклад №21 «Оленка» Черкаська область, м. Сміла вул. 40 років Перемоги,28	Вікова категорія від 1 до 4 років.	3936
	Вікова категорія від 4 до 6 (7) років.	6084
Дошкільний навчальний заклад №24 «Калинка» Черкаська область, м. Сміла пров. Захисників України, 5	Вікова категорія від 1 до 4 років.	6358
	Вікова категорія від 4 до 6 (7) років.	12168
Дошкільний навчальний заклад №27 «Джерельце» Черкаська область, м. Сміла вул. Б. Хмельницького, 53	Вікова категорія від 1 до 4 років.	11202
	Вікова категорія від 4 до 6 (7) років.	16607
Разом	Вікова категорія від 1 до 4 років.	73268
	Вікова категорія від 4 до 6 (7) років.	135161

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..."

Відповідно до Рішення Смілянської міської ради виконавчого комітету від 06.12.2024 року №618 «Про встановлення вартості харчування в закладах освіти на 2025 рік», гранична вартість харчування не може перевищувати 88,26 грн для вікової категорії від 1 до 4 років та 114,93 грн для вікової категорії від 4 до 6 (7) років.

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», що надається в складі тендерної пропозиції учасника.

- 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.

В разі необхідності укласти договір на оренду приміщень харчоблоку та майна для організації харчування дітей.

Оренда приміщення харчоблоку відшкодовується власнику всі витрати з експлуатації майна, що орендується (комунальні послуги, послуги із землеволодіння та інші послуги згідно з виставленими рахунками), або укласти договори на постачання комунальних послуг та технічне обслуговування інженерного обладнання безпосередньо з постачальниками цих послуг і в місячний термін надати їх копії управлінню освіти, молоді та спорту.

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, не менше двох ізотермічних автомобілів, необхідних 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.

Опорна кухня, що передбачає 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.

Учасник під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля. На підтвердження цього надає **довідку в довільній формі** в своїй тендерній пропозиції.

У складі тендерної пропозиції надати затверджене не раніше грудня 2024 року Смілянським управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Черкаській області примірне чотиритижневе сезонне меню, на зимовий сезон, весняний сезон, літній сезон та осінній сезон на 2025 рік, із зазначенням назви страви, норми виходу, кількості кілокалорій, ціни страв, яке зазначене в тендерній документації (Додаток №2 до проекту Договору), та завіреним Учасником. Меню також повинно бути затверджене Замовником в письмовому вигляді.

Меню повинне бути розроблене з урахуванням добових натуральних норм, затверджених Постановою КМУ від 24.03.2021р. №305.

Надати у складі тендерних пропозицій інформацію, а саме заповнену технічну специфікацію згідно додатку 2 цієї документації.

Харчоблок закладу повинен бути забезпечений:

А) харчування відповідно до примірного чотиритижневого меню на:

- Вікова група від 1 до 4 років;
- Вікова група від 4-х до 6 (7) років.

Б) своєчасною доставкою харчування;

В) посудом, інвентарем, а працівники - спецодягом.

Кількісні вимоги щодо кожної частини предмету цієї закупівлі (лоту) визначено згідно з додатком 2 цієї документації. Учасник здійснює розрахунок вартості тендерної пропозиції згідно кожного лоту окремо та виходячи з обсягу виконання послуг згідно кожного лоту, що визначений цією документацією.

Постачальники харчових продуктів та продовольчої сировини до закладів, в обов'язковому порядку повинні бути зареєстровані в державному реєстрі потужностей операторів ринку у відповідності до вимог ст.25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» із змінами.

У цій документації всі посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва вживаються у значенні «... «або еквівалент»».

Крім цього в складі пропозиції надати:

1. Копії протоколів проведення досліджень (повітря робочої зони, шумового навантаження та інфразвуку, мікроклімату, повітря робочої зони, 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, дійсного протягом всього строку надання послуг по договору.

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. Сертифікат/свідоцтво, яким підтверджується, що система менеджменту безпечністю харчових продуктів у учасника впроваджена та повністю функціонує у відповідності до ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу», а саме сертифікат/свідоцтво ISO/TS 22002-2:2019 «Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування», який виданий органом сертифікації. Крім усього зазначеного, Учасник повинен

також надати у складі пропозиції звіт про аудит (виданий Учаснику), сфера аудиту – стосовно надання послуг громадського харчування, послуг їдалень та послуг з постачання продуктів харчування та готової їжі. У вказаному звіті повинно бути вказано ціль аудиту – підтвердження відповідності системи менеджменту об'єкта аудиту вимогам критерії аудиту. Також має вказуватися оцінка ефективності коригувальних дій відносно невідповідностей, а саме: має вказуватися про ефективність таких дій.

10. Копія технічного звіту (надалі - Звіт) по вимірюванню та випробуванням електроустановок, проведений на замовлення учасника. Звіт має бути проведений не раніше грудня 2023 року. Додатково надати сертифікат, виданий на виконавця звіту, який підтверджує необхідну й достатню релевантність з відповідними положеннями ДСТУ ISO 10012:2005 Система керування вимірюванням.

11. Для підтвердження відповідності послуг вимогам законодавства, Учасники мають надати у складі своїх пропозицій результат санітарно-мікробіологічного дослідження (виданий Учаснику), мета дослідження – ДСП 4.4.5-078-2001 Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування. У вказаному результаті серед найменування зразків повинно бути вказано не менше трьох страв. Також вказаний результат має підтвердити, що відібрані зразки харчових продуктів за мікробіологічними показниками відповідають ДСП 4.4.5-078-2001. Вказаний результат може бути наданий на будь-які страви, не обмежуючись меню. Протокол випробувань повинен бути виданий не раніше 2024 року.

12. Надати копію договору з проведення лабораторних та інструментальних досліджень у сфері санітарного та епідеміологічного благополуччя населення.

13. 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 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).

14. 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 (на виробниче приміщення).

15. 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. Крім цього, акт має бути без виявлених порушень та виданим учаснику Держпродспоживслужбою на вид господарської діяльності – надання кейтерингових послуг або постачання інших готових страв (квעד 56.29), складений не раніше 2023 року

16. 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.

17. Надати результати санітарно-мікробіологічного дослідження зразків змивів (результати мають бути видані Учаснику не раніше 2024 року), мета дослідження – на патогенну та умовно-патогенну мікрофлору. Згідно з вказаним документом, має бути досліджено не менше 15 (п'ятнадцяти) змивів. До зразків змивів в обов'язковому порядку мають бути включені зразки змивів готових страв та аналіз (дослідження) води. Результати повинні бути видані не раніше 2024 року.

18. Надати аналіз (дослідження) води (результати мають бути видані Учаснику не раніше 2024 року).

Всі сертифікати відповідності ISO, акти Держпродспоживслужби, реєстрація потужності щодо громадського харчування, аналіз та відбір води повинні бути видані на одну виробничу потужність.