**ОГОЛОШЕННЯ**  
**для проведення закупівлі через систему електронних закупівель**

**1. Найменування замовника:** Територіальний центр соціального обслуговування ( надання соціальних послуг) Оболонського району м. Києва

**2. Код згідно з ЄДРПОУ замовника:** 20076896.

**3. Місцезнаходження замовника**: 04209, м. Київ, вул. Озерна, 18-А

**4. Контактна особа замовника, уповноважена здійснювати зв’язок з учасниками:** Залєвська Ірина Михайлівна телефон: (044)412-01-30; е-mail: tcobl@ukr.net

**5. Коди відповідних класифікаторів предмета закупівлі (за наявності) :** ДК 021:2015 : 55520000-1 Кейтерингові послуги (забезпечення гарячим харчуванням малозабезпечених осіб).

**6. Місце поставки товарів або місце виконання робіт чи надання послуг:** відповідно Додатку 3 до оголошення.

**7. Строк поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг:** з 01.06.2022 по 31.12.2022 року

**8. Розмір бюджетного призначення за кошторисом або очікувана вартість предмета закупівлі:** 192780,00 грн. з ПДВ.

**9. Розмір мінімального кроку пониження ціни:** 0,5%

**10. Умови оплати :**

| Подія | Опис | Тип оплати | Період, (днів) | Тип днів | Розмір оплати, (%) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Надання послуг | Джерело фінансування: кошти місцевого бюджету | Пiсляоплата | 14 | Робочі | 100 |

**11. Критерії вибору переможця:** Ціна (питома вага крітерію-100%)

**12. Інформація про процедуру :**

Період уточнення : зазначено в електронній версії закупівлі

Прийом пропозицій : зазначено в електронній версії закупівлі

**13. Кількість товарів або обсяг виконання робіт чи надання послуг:** Поставка, кількість та обсяг – згідно Додатку 2 та заявки Замовника. Доставку та розвантаження товару постачальник здійснює своїми силами на адреси замовника відповідно до заявки.

**14. Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі:** додаток 2 до оголошення.

**15. Вимоги до кваліфікації учасників та спосіб їх підтвердження:** Учасник повинен надати в електронному (сканованому) вигляді в складі своєї пропозиції наступні документи:

1) цінова пропозиція (за формою згідно з Додатком 1 до цієї документації);

2) довідка, складена у довільній формі, із зазначенням відомостей про учасника: повне найменування, код ЄДРПОУ, адреса (фактична та юридична), банківські реквізити (номер рахунку, найменування банку, МФО), телефон, e-mail, телефон та ПІБ контактної особи;

3) копія документа, що підтверджує повноваження посадової особи або представника учасника процедури закупівлі щодо підпису документів цінової пропозиції (для юридичної особи: а) якщо посадова особа виступає від імені учасника відповідно до статуту (чи іншого установчого документу), то учасник надає оригінал або копію документу, який підтверджує її повноваження (наказ про призначення (обрання) керівника підприємства на посаду або протокол загальних зборів, акціонерів чи рішення власників про призначення (обрання) його керівником або виписка з протоколу засновників про призначення (обрання) директора, президента, голови правління і т.п. або довіреність керівника учасника або інше); б) якщо підписувати документи пропозиції буде інша уповноважена особа, то учасник надає оригінал або копію довіреності або доручення; для фізичної особи або фізичної особи-підприємця:а) оригінал чи копія сторінок (1, 2, 3 та місце реєстрації) паспорту громадянина або іншого документу, який посвідчує особу згідно чинного законодавства (у разі, якщо підписувати цінову пропозицію та/або договір про закупівлю буде уповноважена учасником особа, необхідно додатково надати оригінал нотаріально завіреної довіреності або доручення, яка засвідчує повноваження уповноваженої особи на підпис пропозиції).

4) довідка у довільній формі, що містить інформацію про наявність в учасника відповідного обладнання та матеріально-технічної бази;

5) довідка, що містить інформацію про наявність у учасника працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід;

6) довідка в довільній формі про виконання аналогічних договорів протягом 2021 року;

7) копія свідоцтва про реєстрацію платника податку на додану вартість або витягу з реєстру платників податку на додану вартість ( якщо учасник є платником ПДВ) або платника єдиного податку (якщо учасник є платником єдиного податку)

8) копія облікової картки фізичної особи – платника податків (для фізичних осіб, у тому числі фізичних осіб-підприємців);

11) довідки у довільній формі про наявність нормативно-технічної документації (калькуляційні карти)

12) проєкт Договору (Додаток 3 до цієї документації).

Довідки оформлюються на бланку учасника (за наявності) із зазначенням дати за підписом та печаткою (за наявності) учасника.

Документи, що входять до складу пропозиції (завантажуються при поданні в електронній системі), повинні бути скановані (в кольорі), розбірливими та легко читатись.

*Замовник залишає за собою право запросити від учасника інші документи, які можуть бути необхідними для уточнення/підтвердження кваліфікаційних вимог.*

Всі вищезазначені документи оприлюднюються (прикріпляються) на електронному майданчику у вигляді сканованого документа (формат *pdf)*.

***УВАГА! У разі якщо пропозиція учасника не відповідає кваліфікаційним вимогам та/або технічним вимогам, Замовник відхиляє пропозицію.***

**16. Інша інформація:** Додатки до документації:

Додаток № 1 – Цінова пропозиція.

Додаток № 2 – Технічні (якісні) вимоги до товару

Додаток № 3 – Проект договору

Уповноважена особа Ірина ЗАЛЄВСЬКА

**ДОДАТОК 1**

**ЦІНОВА ПРОПОЗИЦІЯ**

(форма, яка подається Учасником на фірмовому бланку)

Ми, (назва Учасника), надаємо свою цінову пропозицію щодо участі у торгах на закупівлю **код ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги (забезпечення гарячим харчуванням малозабезпечених осіб)** згідно із технічними та іншими вимогами Замовника торгів.

Повне найменування Учасника:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

Адреса (фактична, юридична, поштова):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

Тел./факс:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

Керівник: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

Вивчивши документацію та технічні вимоги на виконання зазначеного вище, ми, уповноважені на підписання Договору, маємо можливість та погоджуємося виконати вимоги Замовника та Договору на умовах цієї цінової пропозиції за наступними цінами:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування послуги | Од. виміру  (обід) однієї особи | Кількість | Ціна, грн (з/без ПДВ) | Всього, грн (з/без ПДВ) |
| 1 | Забезпечення гарячим харчуванням малозабезпечених осіб | шт. | 2142 |  |  |
| ***Всього грн. без ПДВ \*\**** | | | | |  |
| ***ПДВ 20% \**** | | | | |  |
| ***Всього грн. з ПДВ \**** | | | | |  |
| ***Сума прописом:*** | | | | | |

\* заповнюється Учасником, що є платником податку на додану вартість

\*\* цінова пропозиція Учасника не платника ПДВ не повинна перевищувати очікувану вартість закупівель.

Сума (загальна вартість):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(цифрами та прописом), грн з ПДВ (або без ПДВ для учасників не платників ПДВ).

1. Ми зобов'язуємося підписати Договір на умовах, зазначених у оголошенні, із Замовником не пізніше ніж через 20 днів з дня прийняття рішення про намір укласти договір.

2. Ми зобов'язуємося здійснити поставку Товару відповідно до умов Договору про закупівлю.

*Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою, в разі наявності*

**ДОДАТОК 2**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні**

**характеристики предмета закупівлі**

**ДК 021:2015: 55520000-1Кейтерингові послуги**

**(забезпечення гарячим харчуванням малозабезпечених осіб)**

**Графік поставки товару:** обід о 11:00 щоденно, крім вихідних та святкових днів.

**Місце поставки товару: Територіальний центр соціального обслуговування Оболонського району м. Києва**:

Відділення соціальної допомоги вдома №1: вул. Олександра Архіпенка, 10В

Відділення соціальної допомоги вдома №2: проспект Оболонський, 16А

Відділення соціальної допомоги вдома №3: вул. Маршала Тимошенка, 2В

Відділення соціальної допомоги вдома №4: проспект Оболонський, 28В

Відділення соціальної допомоги вдома №4: вул. Героїв Дніпра, 22Б

Відділення соціальної допомоги вдома №4: вул. Богатирська, 6

Відділення соціальної допомоги вдома №5: проспект Оболонський, 28В

Відділення соціальної допомоги вдома №6: вул. Олександра Попова, 1

Відділення соціальної допомоги вдома №6: вул. Автозаводська, 83

Відділення соціальної допомоги вдома №7: проспект Маршала Рокоссовського, 3В

Відділення соціальної допомоги вдома №7: вул. 8 Березня, 7

Відділення соціальної допомоги вдома №7: вул. Федора Максименка, 6

**Технічні вимоги:**

1. Ціни на послуги щодо забезпечення гарячим харчуванням малозабезпечених осіб повинні бути вказані з урахуванням витрат на придбання продуктів, що використовуються для приготування їжі, усіх витрат на приготування їжі, транспортних витрат, тари (упаковки), а також сплати всіх податків, зборів і обов’язкових платежів із розрахунку забезпечення харчуванням 5 разів на тиждень до 31.12.2022 року.

**Предмет закупівлі включає одну послугу.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування послуги | Одиниця виміру | Очікувана кількість |
| 1 | Забезпечення гарячим харчуванням малозабезпечених осіб | одноразове харчування (обід) однієї особи | 2142 |

Обсяг послуг може бути змінений протягом року з урахуванням фактичної потреби. Чисельність малозабезпечених осіб може змінюватися протягом року. Послуги надаються в залежності від реальної потреби та фінансування видатків замовника.

Малозабезпечені одинокі особи похилого віку, особи з інвалідністю, у тому числі особи з психічними розладами, які мають ІІІ -V групу рухомої активності (ліжко хворі), котрі перебувають на обслуговуванні у Територіальному центрі соціального обслуговування Оболонського району міста Києва та забезпечуються безкоштовним гарячим харчуванням, обслуговування здійснюється соціальними робітниками, за місцем їх проживання (у тарі замовника). **Зважаючи на локацію замовника, заклад повинен знаходитися в межах Оболонського району міста Києва.**

2. Якість продуктів, які використовуються для приготування їжі, повинна відповідати нормативно-технічній документації (стандартам, ТУ) та підтверджуватися відповідними сертифікатами.

3. Готова їжа доставляється Замовнику у тарі (упаковці), яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара (упаковка) повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температуру не нижче для перших страв 55-65ºC, для других страв – не нижче 50-60ºС, холодні страви– 10-14ºС.

4. Готова їжа повинна транспортуватися у транспорті відповідного призначення транспортом Учасника та своєчасно.

5. При наданні послуг виконавець керується затвердженим і погодженим із замовником орієнтовним двотижневим меню. Зразок орієнтовного двотижневого меню наведено нижче у цьому Додатку.

6. Виконавець гарантує дотримання правил прийому продукції та сировини, які використовуються при виконанні послуг, технології приготування страв, термінів реалізації і зберігання продукції згідно з санітарно-гігієнічними нормами і правилами для підприємств громадського харчування.

7. Послуги повинні бути якісними та відповідати вимогам законодавства України для суб’єктів господарювання, що провадять діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів у закладах громадського харчування, зокрема Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (далі – Закон про безпечність). Надання послуг здійснюється з дотриманням гігієнічних вимог щодо: потужностей, де обробляються або переробляються харчові продукти; обладнання та інвентарю; постачання води; поводження з харчовими відходами; персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами. З метою недопущення виробництва небезпечних в епідемічному відношенні готових страв та кулінарних виробів необхідне дотримання технології їх приготування у умовах створення належного санітарно-гігієнічного режиму виробництва продукції.

8. Відповідно до Закону про безпечність суб’єкти господарювання, які провадять діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні яких перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об’єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують з харчовими продуктами), є операторами ринку харчових продуктів та несуть відповідальність за дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості продуктів. Крім того, відповідно до частини восьмої статті 20 Закону про безпечність операторам ринку забороняється здійснювати обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до цього Закону, та/або використовувати такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів.

9. Відповідальність за виконання норм харчування і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на переможця процедури закупівлі, що забезпечує харчування. Замовник залишає за собою право здійснювати у будь-який час, не втручаючись у господарську діяльність надавача послуги харчування, нагляд і контроль за ходом, якістю, вартістю та обсягами виконання послуг.

10. Переможець торгів забезпечує суворе дотримання правил приймання продуктів, умов і строків їх зберігання та реалізації; приготування їжі високої якості, комплектування штату працівників, що забезпечує надання послуги, кваліфікованими кадрами з відповідним досвідом роботи та освітою і забезпечувати обов’язкове проходження медоглядів відповідно до норм чинного законодавства.

***В складі тендерної пропозиції учасники надають ціни відповідно до нижчезазначеного меню (за вказаною формою на фірмовому бланку).***

Зразок орієнтовного двотижневого меню

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Перший тиждень*** |  |  |  | ***Другий тиждень*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| № з/п | Найменування | Вихід,  г |  | № з/п | Найменування | Вихід,  г |
|  | **Понеділок** |  |  |  | **Понеділок** |  |
| 1 | Вінегрет овочевий | 80 |  | 1 | Салат вітамінний | 80 |
| 2 | Суп картопляний з крупою | 400 |  | 2 | Суп овочевий | 400 |
| 3 | Котлета куряча | 160 |  | 3 | Котлета куряча | 160 |
| 4 | Картопля тушкована | 200 |  | 4 | Рис відварений | 200 |
| 5 | Пиріжок з капустою | 60 |  | 5 | Пиріжок з повидлом | 60 |
| 6 | Хліб | 100 |  | 6 | Хліб | 100 |
| 7 | Напій | 200 |  | 7 | Напій | 200 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Вівторок** |  |  |  | **Вівторок** |  |
| 1 | Салат з буряком та чорносливом | 80 |  | 1 | Салат з буряка | 80 |
| 2 | Розсольник | 400 |  | 2 | Суп картопляний з крупою | 400 |
| 3 | Тефтелі з яловичини | 160 |  | 3 | Зрази рибні січені | 120 |
| 4 | Гречка відварена | 200 |  | 4 | Картопля тушкована | 200 |
| 5 | Пиріжок з вишнею | 60 |  | 5 | Булочка з цукром | 60 |
| 6 | Хліб | 100 |  | 6 | Хліб | 100 |
| 7 | Напій | 200 |  | 7 | Напій | 200 |
|  | **Середа** |  |  |  | **Середа** |  |
| 1 | Салат з квашеної капусти ( або свіжої за сезоном) | 80 |  | 1 | Салат весняний | 80 |
| 2 | Суп з гречаною крупою | 400 |  | 2 | Розсольник | 400 |
| 3 | Зрази з яловичини | 160 |  | 3 | Голубці з м’ясом | 160/40 |
| 4 | Рис відварений з овочами | 180 |  | 4 | Картопляне пюре | 200 |
| 5 | Пиріжок з сиром | 60 |  | 5 | Ватрушка з джемом | 60 |
| 6 | Хліб | 100 |  | 6 | Хліб | 100 |
| 7 | Напій | 200 |  | 7 | Напій | 200 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Четвер** |  |  |  | **Четвер** |  |
| 1 | Салат вітамінний | 80 |  | 1 | Капуста тушкована | 80 |
| 2 | Суп картопляний з мясними фрикадельками | 400 |  | 2 | Рибний суп | 400 |
| 3 | Риба відварена | 120 |  | 3 | Биточки по-селянськи | 160 |
| 4 | Картопляне пюре | 200 |  | 4 | Макарони відварені | 200 |
| 5 | Ватрушка | 60 |  | 5 | Пиріжок з капустою | 60 |
| 6 | Хліб | 100 |  | 6 | Хліб | 100 |
| 7 | Напій | 200 |  | 7 | Напій | 200 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **П’ятниця** |  |  |  | **П’ятниця** |  |
| 1 | Салат столичний | 80 |  | 1 | Вінегрет | 80 |
| 2 | Борщ Український | 400 |  | 2 | Борщ український | 400 |
| 3 | Філе куряче тушковане з овочами | 160 |  | 3 | Оладки з печінки | 160 |
| 4 | Макарони відварені | 200 |  | 4 | Гречка відварена | 200 |
| 5 | Булочка здобна | 60 |  | 5 | Крендель з джемом | 60 |
| 6 | Хліб | 100 |  | 6 | Хліб | 100 |
| 7 | Напій | 200 |  | 7 | Напій | 200 |

**Учасник у складі своєї пропозиції повинен надати затверджене меню та калькуляційні карти до нього (вибірковим методом з кожного тижня один день).**