

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі, у тому числі відповідна технічна специфікація “Надання послуг з організації гарячого харчування для вихованців дошкільного підрозділу Струмківського ліцею Татарбунарської міської ради Одеської області (код ДК 021:2015 — 55510000-8 - Послуги їдалень)”:

№ п/п	Найменування послуг	Кількість (діто/днів)
1).	Надання з організації 3-х разового гарячого харчування вихованців дошкільного підрозділу 2 - 4 років	1230 од.
2).	Надання з організації 3-х разового гарячого харчування вихованців дошкільного підрозділу 4 - 6 років	2166 од.

1.1. Харчування здійснюється 3 рази на день.

1.2. Очікувана вартість не повинна перевищувати для послуг з організації 3-х разового гарячого харчування вихованців дошкільного підрозділу:

2-4 років - не більше 68,00 грн.

4-6 років - не більше 87,00 грн.

1.3. Переможець процедури закупівлі зобов’язаний:

- забезпечувати харчоблоки інвентарем, спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами;
- забезпечити належне санітарне утримання приміщень харчоблоків, технологічного обладнання та інвентарю;
- забезпечити наявність карток та іншою технологічною документацією кожен страву, що буде готуватись у їдальні дошкільного підрозділу;
- дотримуватись, щоб харчування дітей було повноцінним, безпечним, якісним, збалансованим та раціональним;
- суворо дотримуватись правил приймання продуктів, що отримує їдальня, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються;
- забезпечувати приготування їжі високої якості, проведення щоденного бракеражу страв за участю працівників Замовника;
- забезпечувати наявність у працівників, що здійснюватимуть харчування вихованців дошкільного підрозділу, медичних довідок відповідно до вимог чинного законодавства; забезпечувати відповідність ваги готової порції; забезпечувати термін зберігання товару відповідно до санітарних норм зберігання.

1.6. Відповідно до ст. 197.1.7 Податкового Кодексу України та Постанови КМУ №116 від 02.02.2011 (зі змінами), надання послуг з харчування дітей у загальноосвітніх навчальних закладах звільняються від обкладання податком на додану вартість.

1.7. В ціну послуг учасники повинні врахувати всі витрати на сплату комунальних послуг, використаних в їдальні. Виконавець послуг оплачує комунальні послуги щомісячно по факту використання згідно показів лічильників.

1.8. Виконавець забезпечує харчоблоки необхідним для приготування та зберігання їжі, а саме: дошками для розробки продуктів (не менше 5 шт.), ножами для нарізки продуктів (не менше 5 шт.), кухонним посудом, столовим посудом, та іншим приладдям, відповідно до вимог законодавства.

1.9. Харчування повинно бути вітамінізоване, збалансоване, та відповідати встановленим законодавчим нормам. Заборонено використовувати продукти, що містять ГМО, синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.

1.10. Виконавець повинен забезпечувати постачання Замовнику гарячого харчування, обсяги та якість якого відповідають умовам цього додатку та вимогам стандартів, технічних умов та нормативів, що діють на території України.

1.11. Постачання гарячих страв вихованцям дошкільного підрозділу здійснюються згідно наданого Виконавцем перспективного двотижневого меню, яке погоджуються з Замовником та за необхідності із з територіальним органом Держпродспоживслужби, або іншим органом, який має відповідні повноваження щодо погодження меню для харчування дітей, щодо кожної категорії дітей.

Забезпечити раціональним, якісним, здоровим та дієтичним харчуванням дітей, яким за медичними показаннями (на підставі документального підтвердження) не дозволяється вживати страви, що входять до складу перспективного узгодженого меню. Для таких дітей Виконавцем, спільно з медичним працівником навчального закладу, складається дієтичне двотижнєве меню, яке затверджується керівником навчального закладу Замовника та погоджується з територіальним органом Держпродспоживслужби

Вносити будь-які зміни в перспективне двотижнєве меню, погоджене з Замовником та управлінням Держпродспоживслужби забороняється, окрім випадків письмового обґрунтування та з попереднім погодженням із Замовником та за необхідності з органами Держпродспоживслужби.

Виконавець повинен надати Замовнику послуги, обсяг та якість яких відповідає умовам цього додатку, санітарно-гігієнічним умовам. Якість послуги підтверджується санітарно-гігієнічними висновками та/або якісними посвідченнями, та/або деклараціями виробника на продукти харчування, з яких готуються страви (на кожну партію продуктів харчування, що завозяться до закладу освіти Виконавцем).

Продукти харчування мають постачатися з терміном придатності не менше 80% від загального терміну збереження.

За відсутності будь-якого продукту, для збереження харчової та біологічної цінності, нале-

жити провести заміну, керуючись переліком страв, включених в збірник рецептур страв для харчування вихованців. Дозволяється заміна гарнірів з круп, напоїв, борошняних виробів рівноцінними продуктами за біологічною цінністю та вартістю страв.

При формуванні Перспективного двотижневого меню кожні десять днів проводити аналіз якості та виконання норм харчування, а за необхідності - його корекцію. Може здійснюватись заміна деяких продуктів, страв в межах норм харчування, визначених чинним законодавством та додатками Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року №305 "Норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку".

Приготування страв виконавцем повинно здійснюватись на воді, що відповідає нормам та стандартам ДСТУ та іншим вимогам чинного законодавства.

Надання послуг здійснюється виключно в приміщенні їдальні та харчоблоці Замовника.

Виконавець має право виготовляти та реалізовувати готові страви власного виробництва, асортимент яких погоджено з управлінням Держпродспоживслужби, працівникам закладу та за потреби учнями навчальних закладів Замовника.

1.12. Продукти харчування та продовольча сировина допускається до реалізації в шкільних їдальнях, за наявності документів, що підтверджують їх походження, якість та безпеку (якісні посвідчення, декларація виробника, санітарно-гігієнічні висновки тощо).

1.13. Виконавець забезпечує приготування їжі високої якості, суворе дотримання вимог кулінарної обробки харчових продуктів, умов і строків зберігання та реалізації продукції.

1.14. Виконавець повинен надати послуги, якість яких відповідає умовам чинного законодавства, нормативно-технічним актам з дотримання вимог санітарних норм та охорони навколишнього середовища. Під час надання послуг відповідальність за збереження об'єктів Замовника та їх складових, дотримання протипожежного стану та вимог безпеки праці покладається на Виконавця, у т. ч. Виконавець несе у повному обсязі відповідальність за дотримання вимог охорони праці, виробничої санітарії, електробезпеки та пожежної безпеки, та інших робіт необхідних для належного надання послуг. Відповідальність за дотримання робітниками режиму праці та відпочинку, забезпечення спеціальним одягом та взуттям, засобами індивідуального та колективного захисту, питною водою покладається на Виконавця. Допуск до надання послуг / виконання робіт працівників, що виконуватимуть роботи (проходження обов'язкового медичного, наркологічного, психіатричного огляду, проходження навчання та перевірки знань з охорони праці, інструктажі з охорони праці) покладається на Виконавця в повному обсязі.

1.15. Для надання послуг / виконання робіт повинні використовуватися якісне відповідне устаткування, знаряддя праці, обладнання та матеріали, машини і механізми, техніка які

відповідають вимогам діючого законодавства та держстандартам, а також мають застосовуватися заходи із захисту довкілля.

1.16. Учасник в договірну ціну включає вартість послуг, згідно із даними вимогами з урахуванням усіх своїх витрат, податків і зборів (що сплачуються або мають бути сплачені відповідно до чинного законодавства).

1.17. Учасник відповідає за одержання всіх необхідних дозволів, ліцензій, сертифікатів, інших дозвільних документів (у т. ч. договорів оренди) та самостійно несе всі витрати на отримання таких дозволів, ліцензій, сертифікатів та інших необхідних документів.

2. Строк надання послуг: до 31.12.2023 року

3. Місце надання послуг:

68120, Одеська область, Білгород-Дністровський р-н, село Струмок, вулиця Перемоги, 97

4. Якщо запропоновані учасником процедури закупівлі послуги за параметрами (технічними, якісними, кількісними та іншими характеристиками предмета закупівлі) відрізняється від тих, що вимагаються замовником у цьому додатку до тендерної документації, то в такому разі учасник у складі його тендерної пропозиції повинен обов'язково надати порівняльну таблицю цих параметрів з відомостями щодо їх відповідності (або не відповідності) таким вимогам.

5. Вимоги замовника щодо необхідності застосування заходів із захисту довкілля:

Технічні та якісні характеристики предмету закупівлі повинні передбачати необхідність застосування заходів із захисту довкілля. При здійсненні учасником процедури закупівлі будь-яких заходів, пов'язаних з виконанням своїх обов'язків з надання послуг замовнику, зазначених у даній документації, повинні застосовуватися заходи щодо захисту довкілля, передбачені чинним законодавством України. На підтвердження вищезазначеного, учасник процедури закупівлі, надає інформаційну довідку, про те, що технічні, якісні характеристики предмета закупівлі, а також усі необхідні послуги, які будуть надаватися задля належного виконання обов'язків по Договору, передбачатимуть необхідні заходи із захисту довкілля.

6. Умови оплати послуг Замовником: відстрочення платежу – 90 календарних днів, згідно розділу IV проєкту договору про закупівлю (Додаток №4 до тендерної документації).

Учасник в складі тендерної пропозиції надає гарантійний лист про спроможність надати послуги з відтермінуванням їх оплати до 90 календарних днів, у разі затримки бюджетного фінансування та/або нездійснення платежів не з вини Замовника.

7. Перелік документів, які обов'язково повинен подати учасник процедури закупівлі як частину своєї тендерної пропозиції для підтвердження прийнятності та відповідності предмету закупівлі запропонованих ним послуг:

7.1. Інформаційну довідку від учасника процедури закупівлі, яка містить інформацію, що підтверджує відповідність його тендерної пропозиції технічним, якісним, кількісним та іншим характеристикам до предмету закупівлі, встановленим цим Додатком.

7.2. Гарантійний лист від учасника процедури закупівлі, про те, що якість послуг, що надаються будуть відповідати державним нормам та стандартам, що діють в Україні на момент їх надання, а 2-тижневе меню відповідатиме діючим державним стандартам та загальним вимогам до раціонального харчування дітей у навчальних закладах у т. ч. постанові Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року №305 "Норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку", а також гарантує, що у разі його перемоги за результатами закупівлі при укладні договору зобов'язується надати замовнику (за необхідності або на його вимогу) документальне підтвердження проходження працівниками учасника процедури закупівлі навчання з питань гігієни та розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) та копії чинних медичних книжок з відмітками про проходження ними обов'язкового профілактичного медичного огляду.

7.3. Гарантійний лист від учасника процедури закупівлі, у якому має бути зазначено, що учасник процедури закупівлі не є громадянином Російської Федерації/Республіки Білорусь (крім того, що проживає на території України на законних підставах); юридичною особою, утвореною та зареєстрованою відповідно до законодавства Російської Федерації/Республіки Білорусь; юридичною особою, утвореною та зареєстрованою відповідно до законодавства України, кінцевим бенефіціарним власником, членом або учасником (акціонером), що має частку в статутному капіталі 10 і більше відсотків (далі - активи), якої є Російська Федерація/Республіка Білорусь, громадянин Російської Федерації/Республіки Білорусь (крім того, що проживає на території України на законних підставах), або юридичною особою, утвореною та зареєстрованою відповідно до законодавства Російської Федерації/Республіки Білорусь, крім випадків коли активи в установленому законодавством порядку передані в управління Національному агентству з питань виявлення, розшуку та управління активами, одержаними від корупційних та інших злочинів; та/або не пропонує в тендерній пропозиції товари походженням з Російської Федерації/Республіки Білорусь (за винятком товарів, необхідних для ремонту та обслуговування товарів, придбаних до набрання чинності постановою Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. № 1178 "Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України "Про публічні закупівлі", на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування" (Офіційний вісник України, 2022 р., № 84, ст. 5176).

8. Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

- Вимогам спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України 242/329 від 01.06.2005 «Про порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».
- Вимогам 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»
- Вимогам Закон України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-V
- Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (із змінами).
- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.
- Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».

Виконавець несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

Невідповідність запропонованих учасником процедури закупівлі послуг встановленим технічним, якісним та кількісним характеристикам чи іншим вимогам цього додатку до тендерної документації, може бути розцінено Замовником як невідповідність тендерної пропозиції учасника умовам технічної специфікації та іншим вимогам щодо предмета закупівлі тендерної документації.