

Одеський дитячий будинок-інтернат

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі послуги з організації харчування вихованців/підопічних в Одеському дитячому будинку-інтернаті, 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: Одеський дитячий будинок-інтернат, 65038, Україна, Одеська область, місто Одеса, ВУЛИЦЯ Лігінська (МАКАРЕНКА), будинок 20 .(03190633)

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): Код ДК 021:2015 — 55510000-8 «Послуги їдалень» (послуги з організації харчування вихованців/підопічних в Одеському дитячому будинку-інтернаті)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: ВІДКРИТІ ТОРГИ (з особливостями) закупівлі UA-2024-12-19-019606-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 11 374 530,12 грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі вимог наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», (а саме перший метод розрахунок очікуваної вартості товарів/послуг методом порівняння ринкових цін. З отриманих цінових пропозицій, щодо предмета закупівлі), а також Розпорядження голови Одеської обласної державної адміністрації від 11 серпня 2008 року №614/А-2008 «Про встановлення граничного рівня торговельних надбавок (націнок) на продукцію громадського харчування», зареєстрованого в Головному управлінні юстиції в Одеській області 27 серпня 2008 року за №51/908 (зі змінами).

Розмір бюджетного призначення: 11 374 530,12 грн.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання — з *дати укладання договору* по 31.12.2025р.

Якісні та технічні характеристики необхідної послуги з організації харчування вихованців/підопічних визначені з урахуванням реальних потреб підприємства та оптимального співвідношення ціни та якості.

Технічні та якісні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України, діючим на період надання послуг, у тому числі:

1. Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Постанові КМУ «Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах сфери управління Міністерства соціальної політики» від 13.03.2002 року № 324.

Харчування вихованців/підопічних повинно відбуватися безперебійно в обсязі 365 та 266 днів (залежно від категорії), за графіком, узгодженим з адміністрацією установи соціального захисту, та відповідно до вимог чинного законодавства щодо порядку організації харчування вихованців/підопічних в установах соціального захисту.

Послуги харчування надаються за місцем розташування харчоблоку та місцях видачі харчування (при відсутності харчоблоку) в установі соціального захисту. Поставка продуктів для організації харчування здійснюється надавачем послуг спеціалізованим транспортом. До моменту передачі в оренду потужностей Замовника, Учасник може використовувати свої потужності. Потужності Учасника повинні відповідати вимогам Замовника в частині достатнього забезпечення послуг з організації харчування .

Виконавець для здійснення приготування їжі та безпосереднього харчування вихованців/підопічних у Одеському дитячому будинку-інтернаті повинен забезпечити працівників спецодягом, а харчоблок - миючими та дезінфікуючими засобами.

Приготування страв для вихованців/підопічних повинно відбуватися з дотриманням усіх технологічних процесів та санітарних норм згідно з нормативно-технологічною документацією, збірниками рецептур страв для гарячого харчування вихованців/підопічних.

Постачання Виконавцем продуктів харчування та продовольчої сировини повинно відбуватися з дотриманням вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу, у тому числі з дотриманням вимог законодавства щодо допущення до процесу виробництва та/або обігу харчових продуктів осіб, які мають протипоказання до роботи з харчовими продуктами і присутність яких на робочому місці може спричинити виробництво та/або обіг небезпечних харчових продуктів. При цьому Виконавець при безпосередньому наданні послуг має бути належним чином забезпечений підтверджуючими документами щодо якості та походження продуктів харчування (декларація виробника, сертифікат якості товару, висновок санітарно-епідеміологічної експертизи, тощо).

Бракераж страв проводиться у відповідності з діючим положенням про бракераж на підприємствах громадського харчування за участю медичного працівника установи соціального захисту.

Виконавець повинен дотримуватися вимог діючого законодавства щодо санітарно-епідеміологічного стану приміщень, де готуються страви та здійснюється безпосереднє харчування вихованців/підопічних, а також вимог законодавства про проходження працівниками санітарного огляду.

Для надання послуг при укладанні договору про закупівлю послуг, приміщення харчоблоку передаються в оренду за процедурою, згідно діючого законодавства.

Витрати, пов'язані з утриманням цих приміщень у належному стані, в тому числі санітарному, а також пов'язані із оплатою комунальних послуг (електроенергія, водопостачання), покладаються на Виконавця. Виконавець послуг оплачує комунальні послуги щомісячно по факту використання.

Виконавець забезпечує збереження обладнання (якщо таке було надано Виконавцю), яке належить установі соціального захисту.

Під час надання послуг Виконавець повинен забезпечувати безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, збереження, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Кількість послуг – 1 (одна) послуга.

Місце надання послуг: Одеський дитячий будинок-інтернат (65038, Україна, Одеська область, м. Одеса, вул. Лігінська (Макаренка), 20).

Орієнтовна кількість вихованців/підопічних:

№	Найменування категорії вихованців/підопічних	Кількість вихованців/підопічних	Кількість днів
1	Послуги з організації 5-ти разового гарячого харчування вихованців/підопічних Одеського дитячого будинку-інтернату (сніданок, другий сніданок, обід, полуденок та вечеря)	74	365
2	Послуги з організації 5-ти разового харчування підопічних Одеського дитячого будинку-інтернату (фасовані набори продуктів для сніданку, другого сніданку, обіду, полуденку та вечері)	8	365
3	Послуги з організації 5-ти разового гарячого харчування вихованців Одеського дитячого будинку-інтернату (сніданок, другий сніданок, обід, полуденок та вечеря)	8	266
4	Послуги з організації 3-ти разового харчування вихованців Одеського дитячого будинку-інтернату (другий сніданок, обід та полуденок)	7	266

У тендерній пропозиції, на підставі розробленого меню визначається ціна одноденного харчування вихованців/підопічних і розраховується вартість харчування для всіх вихованців/підопічних (без урахування ПДВ).

При формуванні меню Учасник повинен дотримуватись вимог та мати наступні документи:

1. Оригінал дійсного сертифікату системи управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT), виданий(і) на ім'я Учасника органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з

акредитації України, призначеного на виконання робіт із сертифікації систем управління. Сертифікат має бути виданий на ту потужність, яка буде використовуватись для надання послуг.

2. Документ, що підтверджує впровадження системи HACCP на потужності оператора ринку - Учасника, а саме скан-копію діючого оригіналу сертифікату, виданий(і) органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім'я Учасника, яким посвідчується, що система управління безпечністю харчових продуктів відповідає ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018 IDT). Сертифікат має бути виданий на ту потужність, яка буде використовуватись для надання послуг.

А також сертифікат, яким підтверджується, що система менеджменту безпечністю харчових продуктів у Учасника впроваджена та повністю функціонує у відповідності до ISO 22000:2018 «Системи менеджменту безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу», а саме сертифікат ISO/TS 22002-2:2019 «Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування». Сертифікат має бути виданий на ту потужність, яка буде використовуватись для надання послуг

3. Оригінал дійсного сертифікату на систему екологічного керування ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015) або новіша версія, виданий(і) органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім'я Учасника. Сертифікат має бути виданий на ту потужність, яка буде використовуватись для надання послуг.

4. Оригінал або копію наказу (в редакції дійсної на момент подачі тендерної пропозиції) про призначення осіб відповідальних за контроль за застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів згідно із Законом України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

5. Оригінали або копії документів які підтверджують, що Учасник забезпечив належну підготовку осіб, які є відповідальними за застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів згідно із Законом України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». В складі Тендерної пропозиції учасник повинен надати Сертифікати щодо всіх членів групи HACCP, які пройшли навчання проведенню внутрішніх аудитів відповідно до вимог і положень стандартів ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT); ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT); ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT) та ДСТУ ISO 19011:2019 (ISO 19011:2018, IDT).

6. Довідка у довільній формі з описом заходів, які здійснюються оператором ринку харчових продуктів.

7. Довідку у довільній формі, що містить пояснення щодо виконання Учасником положень п. 2 ст. 20 Закону України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» зі змінами.

8. Довідку у довільній формі, яка містить опис всіх обов'язкових процедур, що реалізують усі принципи передбачені ст. 21 Закону України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» зі змінами та надати документи, які підтверджують проведення Учасником аналізу небезпечних факторів, виявлення критичних точок та здійснення контролю за критичними точками.

9. Оригінал довідки (довідок), виданої (виданих) учаснику органом (органами) із сертифікації щодо додержання умов перевезення харчових продуктів транспортними засобами, які безпосередньо залучені учасником до процесу постачання з зазначенням кількості, найменувань та температурного режиму, згідно з вимогами ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018) та ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015).

10. Протокол випробувань щодо радіологічних вимірювань автотранспортного засобу, який буде застосовано Учасником для перевезення товару, що є предметом закупівлі, виданого уповноваженим на те державним органом (установою, організацією).

11. Звіти за результатами аудиту системи управління якістю, безпечністю харчових продуктів та системи екологічного управління.

12. Оригінал або належним чином завірена копія діючого документу, що підтверджують проходження гігієнічного навчання працівників, які будуть залучені до постачання предмету закупівлі.

13. Сканований оригінал або завірену копією документу, виданого на ім'я учасника на виробничі приміщення зазначені у довідці, наданій учасником у своїй тендерній пропозиції, з інформацією про наявність обладнання та матеріально-технічної бази, що виданий уповноваженим органом, який підтверджує реєстрацію потужностей та їх особистий реєстраційний номер згідно вимог ч.1 ст.25 та урахуванням абз. 5 ч.2 ст.23 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

А також сканований оригіналом або завіреною копією експлуатаційного дозволу виданого на ім'я учасника, що виданий учаснику як оператору ринку на складські приміщення зазначені у довідці, наданій учасником у своїй тендерній пропозиції, з інформацією про наявність обладнання та матеріально-технічної бази, згідно вимог ч. 1 ст. 23 Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових

продуктів» та/або сканований оригінал або завірєну копією документу, виданого на ім'я учасника на складські приміщення зазначені у довідці, наданій учасником у своїй тендерній пропозиції, з інформацією про наявність обладнання та матеріально-технічної бази, що виданий уповноваженим органом, який підтверджує реєстрацію потужностей та їх особистий реєстраційний номер згідно вимог ч.1 ст.25 та урахуванням абз. 5 ч.2 ст.23 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

14. Сканованим оригіналом або завірєною копією акту Держпродспоживслужби, складеного згідно вимог чинного законодавства, за результатами державного аудиту щодо додержання Учасником вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що застосовані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, виданий на ім'я Учасника не раніше 2023 року, без виявлених порушень.

15. Сканованим оригіналом або завірєною копією Акту перевірки виробничих приміщень (харчоблоку, приміщення для приготування страв тощо), зазначених у довідці, наданій учасником у своїй тендерній пропозиції, з інформацією про наявність обладнання та матеріально-технічної бази, складеного згідно вимог чинного законодавства та виданого територіальними органами Держпродспоживслужби, щодо відповідності приміщень санітарним та іншим вимогам, встановленим законодавством, щодо надання послуг з організації харчування, виданий на ім'я Учасника не раніше 2023 року, без виявлених порушень.

16. Оригінал дійсного сертифікату «Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці» ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT) виданий(і) органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім'я Учасника. Сертифікат має бути виданий на ту потужність, яка буде використовуватись для надання послуг.

17. Оригінал затвердженої учасником процедури, що дозволяє впливати на керування або зниження ризиків, які розглядаються у сфері повноважень «Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці» ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT).

18. Оригінал дійсного сертифікату ДСТУ ISO 28000:2008 (ISO 28000:2007, ITD) «Системи управління безпекою ланцюга постачання. Вимоги.», виданий на Учасника, якщо він залучає власних працівників для доставки та супроводження предмету закупівлі або на суб'єкта господарювання, який залучається Учасником для транспортування предмету закупівлі та працівники якого використовуються для доставки та супроводження предмету закупівлі. Сертифікат має бути виданий на ту потужність, яка буде використовуватись для надання послуг.

19. Копія дійсного договору на проведення лабораторних досліджень готових страв та копія документу, який підтверджує проведення дослідження не раніше, ніж у 2024 році.

20. Довідку у довільній формі, яка містить опис всіх обов'язкових процедур, що реалізують усі принципи передбачені ст. 6 Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» зі змінами.

21. Зразок примірною двотижневого меню, погодженого з територіальним органом Держпродспоживслужби.