

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА
КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ (ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ)
«Послуги з організації шкільного харчування», код ДК 021:2015 (CPV):
55520000-1 (55523100-3 Послуги з організації шкільного харчування)**

Послуги з організації шкільного харчування в закладах загальної середньої освіти Шевченківського району м. Києва (ЗЗСО №№ 1, 24, 25, 27, 38, 41, 48, 49, 53, 57, 58, 61, 70, 73, 82, 91, 95, 97, 101, 102, 106, 135, 138, 139, 153, 155, 163, 169, 172, 175, 199, Технічний ліцей, Ліцей «Універсум», Ліцей ім. Михайла Драгоманова) усіх здобувачів освіти (1-4 класи, 5-9 класи, 10-11 класи).

Назва	К-сть здобувачів	К-сть днів	Кількість послуг (порцій)
Послуга з організації шкільного харчування для здобувачів освіти 1-4 класів	4753	75	356475
Послуга з організації шкільного харчування для здобувачів освіти 5-9 класів	8988	75	674100
Послуга з організації шкільного харчування для здобувачів освіти 10-11 (12) класів	3170	75	237750
Всього:			1 268 325

1. Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, при цьому враховуються особливі дієтичні потреби здобувачів освіти (у разі їх наявності) та сезонність (осінь, зима, весна, літо) з урахуванням змін до постанови КМУ № 305. Крім послуг з організації шкільного харчування, учасник може забезпечувати роботу буфету (відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 та Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 № 220, зокрема додатку 10 «Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у закладах освіти»). Асортимент буфетної продукції має бути погоджений у встановленому порядку з територіальним органом Держпродспоживслужби, оформлений належним чином.
2. Послуги з організації харчування та буфета, а також приготування їжі будуть відбуватися в приміщеннях їдалень та харчоблоків закладів освіти або ж надаватися у разі необхідності (у зв'язку з тривалою відсутністю електроенергії тощо) шляхом кейтерингу.
3. Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування. Кількість учнів на харчування узгоджується з керівником закладу освіти чи відповідальною особою кожного дня.
4. Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється кількісний склад учнів, а також необхідність в організації дієтичного харчування, тому можливі зміни у кількості дітей з потребою у дієтичному харчуванні. Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей, визначеного керівником закладу.
5. Персонал повинен пройти гігієнічне навчання зі здачею заліку з гігієнічних знань, про що надається у складі пропозиції відповідний наказ.
6. Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні відповідно до законодавства документи, які підтверджують їх якість та безпечність, та відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів.
7. Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, які здійснюють контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, реалізації і використання харчових продуктів, їх зберігання, транспортування.

8.Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника закладу освіти чи іншої, визначеної керівником закладу відповідальної за проведення бракеражу, особи. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (у відповідності до вимог п.24 постанови Кабінету Міністрів України № 305) та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

9.Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю (у достатній кількості каструлі, сковороди, м'ясорубки, ваги та інший необхідний інвентар для приготування їжі), спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування і поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

10.Надання послуг повинно здійснюватися лише при наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку. Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

11.Учасник повинен передбачити проведення відомчого лабораторного контролю питної води не менше 1 разу на рік.

12.Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоці замовника. У разі необхідності здійснювати відшкодування завданих збитків.

13.Замовник відповідно до п.11 постанови Кабінету Міністрів України № 305 з метою правильного планування та організації харчування, а також ведення відповідної документації пов'язаної з таким плануванням та організацією харчування в закладах освіти використовує ліцензійну автоматизовану систему (програмно-апаратний комплекс), основним завданням якої є забезпечення процесу ведення документації по організації збалансованого харчування дітей, складання щоденного меню-розкладу відповідно до вікових норм харчування, обчислення вартості харчування по кожній з вікових груп, контроль за якістю харчування та відповідно прозоре використання бюджетних коштів, направлених на харчування дітей у закладах освіти. Така ліцензійна автоматизована система забезпечує можливість пришвидшити обіг звітності та статистичних даних під час планування та організації харчування в закладах освіти.

14.Учасник повинен надати гарантійний лист замовнику послуги, про те що якість послуг відповідатиме таким нормативним документам:

- 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» (зі змінами);

- вимогам наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 17.11.2020 № 2347 «Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти» (зі змінами);

- 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 (зі змінами);

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

- 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» (зі змінами).

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

16. Місце надання послуг: заклади загальної середньої освіти, які підпорядковані управлінню освіти Шевченківської районної в місті Києві державної адміністрації (згідно з дислокацією).

17. У разі якщо Учасник процедури закупівлі не виконав свої зобов'язання за раніше укладеним договором про закупівлю з тим самим замовником, що призвело до його дострокового розірвання і застосування санкцій у вигляді штрафів та/або відшкодування збитків протягом трьох років з дати дострокового розірвання такого договору. Зазначений учасник процедури закупівлі може надати підтвердження вжиття заходів для доведення своєї надійності, незважаючи на наявність відповідної підстави для відхилення тендерної пропозиції. Для цього учасник процедури закупівлі (суб'єкт господарювання) повинен довести, що він сплатив або зобов'язався сплатити відповідні зобов'язання та відшкодування завданих збитків. Якщо замовник вважає таке підтвердження достатнім, тендерна пропозиція такого учасника не може бути відхилена.

18. Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України № 305 (зі змінами) Учасник має забезпечити:

- спосіб організації харчування: постачальником послуг з харчування;
- режим (кратність) харчування: одноразово;
- форма організації харчування – мультипрофільне меню, що містить кілька наборів страв, передбачає їх вибір або вибір їх компонентів споживачами та може бути реалізовано як комплексне меню, два - три меню на вибір тощо з обов'язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку).