

ВІДДІЛ ОСВІТИ БОРОДЯНСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ

**ЗАТВЕРДЖЕНО
РІШЕННЯМ УПОВНОВАЖЕНОЇ ОСОБИ
(протокол №17/01/24-001 від 17 січня 2024р.)**

УПОВНОВАЖЕНА ОСОБА

_____ Кузьменко О.В.

М.П.

ПЕРЕЛІК ЗМІН ДО ТЕНДЕРНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

ЩОДО ПРОВЕДЕННЯ

ВІДКРИТИХ ТОРГІВ НА ЗАКУПІВЛЮ ПОСЛУГ:

**«Послуги з організації харчування
за кодом
ДК 021:2015- 55510000-8 - Послуги їдалень»
(нова редакція)**

смт. Бородянка, Бучанського району – 2024 р.

Вимоги до кваліфікації учасника

**ПЕРЕЛІК ДОКУМЕНТІВ ДЛЯ ПІДТВЕРДЖЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОПОЗИЦІЇ
УЧАСНИКА КВАЛІФІКАЦІЙНИМ КРИТЕРІЯМ ТА ІНШИМ ВИМОГАМ ЗАМОВНИКА:**

1. Копія Витягу з реєстру платників ПДВ (якщо Учасник є платником ПДВ);
2. Копія Витягу платника єдиного податку (якщо Учасник є платником єдиного податку);
3. Копію Виписки з єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань або Витяг з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань, у вигляді розширених даних;
4. Копію Статуту в останній редакції (іншого установчого документу) та опису реєстратора з кодом результатів надання адміністративної послуги на веб-порталі Міністерства юстиції (обов'язково для установчих документів (статуту чи засновницького договору) у випадку реєстрація установчих документів чи змін до них після 01.01.2016 року); У разі якщо учасник здійснює діяльність на підставі модельного статуту, необхідно надати копію рішення засновників про створення такої юридичної особи. (для юридичних осіб);
5. Документи, що підтверджують повноваження щодо підпису документів пропозиції учасника процедури закупівлі та документи, що підтверджують повноваження на право підписання договору про закупівлю відповідно до чинного законодавства (копія рішення засновників (учасників), наказ про призначення керівника, або довіреність чи доручення видане на уповноважену особу чи інший документ, що підтверджує повноваження посадової особи учасника на підписання документів по даній закупівлі пропозиції та копію паспорту, ідентифікаційного коду уповноваженої особи на право підпису документів пропозиції.
6. Копію паспорту учасника (для фізичних осіб, фізичних осіб-підприємців), у випадку якщо такий паспорт оформлено у вигляді книжки; або двосторонню копію паспорта громадянина України у випадку, якщо такий паспорт оформлено у формі картки, що містить безконтактний електронний носій та копію витягу з Єдиного державного демографічного реєстру, щодо реєстрації місця проживання керівника, що видається до паспорту картки (ID-картка) або копію іншого документу, передбаченого статтею 13 Закону України «Про Єдиний державний демографічний реєстр та документи, що підтверджують громадянство України, посвідчують особу чи її спеціальний статус» від 20.11.2012 № 5492VI, зі змінами та копію ідентифікаційного коду;
7. Довідка про наявність обладнання та матеріально-технічної бази, необхідних для надання послуг, згідно з Додатком № 4 тендерної документації. Обов'язкова наявність офісного та складського (виробничого) приміщення (власне, орендоване тощо), інформація про, які повинна бути зазначеною в довідці. При цьому, обов'язкова вимога наявності в учасника складського (виробничого) приміщення, розташованого в Бородянській територіальній громаді. В підтвердження інформації викладеної в довідці Учасник надає документи, які підтверджують право власності чи оренди (користування) на офісні та складські (виробничі) приміщення, тощо. Учасник надає лист про можливість перевірки Замовником наявності обладнання та матеріально-технічної бази. У разі, якщо обладнання, машини, механізми, нерухоме майно (офісні, складські приміщення, тощо) орендовані, то Учасником надаються договори оренди, суборенди, договори надання послуг автотранспортом та тощо, дійсні та чинні протягом всього строку виконання договору про закупівлю. Договори надаються з усіма додатками до нього. На транспортні засоби, що зазначені в довідці Учасник надає також копії свідоцтв про державну реєстрацію транспортних засобів.
8. Документи, що підтверджують проведення санітарної обробки (дезінфекції) автотранспорту(ів) згідно чинного законодавства України, який буде задіяно в доставці продуктів харчування до харчоблоку закладів.
9. Довідка про наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід, згідно з Додатком № 5 тендерної документації. До довідки включаються працівники, що будуть задіяні при наданні послуг за предметом закупівлі. Обов'язкова наявність наступних працівників: кваліфікованого майстра по ремонту та обслуговуванню холодильного та теплового обладнання, інженера з охорони праці, водіїв у кількості не менше 1 працівника, комірника не менше 1

працівника, вантажників не менше 1 працівника, завідувачів виробництвом у кількості не менше 4 працівників, кухарів у кількості не менше 4 працівників, кухонних працівників у кількості не менше 4 працівників, технологу виробництва та підсобних працівників) відповідної кваліфікації, які мають знання та досвід, необхідні для виконання договору про закупівлю. На підтвердження інформації щодо наявності в Учасника працівників, яка міститься в довідці, необхідно у складі пропозиції надати копії наказів про призначення на посаду та/або копію трудових книжок або договорів цивільно-правового характеру укладені з робітниками, які надають відповідні послуги/виконують роботи, дійсні до кінця поточного року. Документи, що підтверджують оформлення працівників учасника, повинні відповідати вимогам загального законодавства з ведення кадрової справи, а саме: КЗПП, законів України, інструкцій, положень, постанов, рішень.

10. Учасник повинен надати документи на працівників наступних посад: кухарів та завідувачів виробництва, які пройшли навчання відповідно до вимог законодавства з питань «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів» (НПАОП 40.1-1.2.-98) та «Правила експлуатації електричних засобів» (НПАОП 40.1-1.07-01), а саме: копію протоколу (копію витягу з протоколу) перевірки знань з охорони праці або копії посвідчень про проходження навчання та перевірку знань з питань охорони праці (документальне підтвердження). Відповідні документи повинні бути чинними на дату розкриття пропозицій.

11. Копії чинних особових медичних книжок працівників оформлених відповідно до чинного законодавства, що вказані в довідці про наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід надані учасником, з відмітками про проходження цими працівниками обов'язкового профілактичного медичного огляду.

12. Гарантійний лист щодо підтвердження можливості надання послуг у розмірі 100% без оплати за власний рахунок до початку фінансування.

13. Лист-гарантія, що у випадку визнання переможцем учасник зобов'язується підписати договір не пізніше ніж 15 днів з дати прийняття рішення про намір укласти договір про закупівлю відповідно до вимог тендерної документації та тендерної пропозиції переможця процедури закупівлі.

14. Лист - гарантія щодо застосування заходів стосовно захисту довкілля під час надання послуг.

15. На підтвердження наявності документального підтвердженого досвіду виконаних аналогічних** договорів в складі пропозиції учасник надає довідку про досвід виконання аналогічних договорів за формою зазначеною в Додатку №6 тендерної документації, за підписом уповноваженої особи учасника та завірений печаткою (у разі використання) з інформацією про найменування контрагента з яким було укладено договір, предмет цього договору та контактну особу з якою можна буде зв'язатись для можливих уточнень.

16. На підтвердження досвіду виконання аналогічного** договору, учасник має надати не менше одного сканованого оригіналу або належним чином завіреної копії договору, зазначених у довідці про досвід виконання аналогічних договорів у повному обсязі (з усіма укладеними додатковими угодами, додатками та специфікаціями до договору), з усіма копіями документів на підтвердження виконання договору (актами наданих послуг) зазначених в наданій учасником довідці. ** Аналогічним є договір про надання послуг з організації гарячого харчування дітей шкіл та садків бюджетної сфери, укладені із замовниками (контрагентами) за результатами електронних торгів або інформація про них знаходиться в публічному доступі. Учасники повинні документально підтвердити факт проведення електронних торгів, за якими було укладено договори, інформація про які подається учасником як про аналогічні, або здійснити посилання на публічне розміщення інформації про укладений аналогічний договір.

17. Відгуки від замовників про виконання умов договору в повному обсязі, адресованого на ім'я Замовника закупівлі, з якими укладено аналогічні договори, зазначені в довідці, складений за формою зазначеною в додатку №6 тендерної документації. Відгук повинен бути на фірмовому бланку з номером та датою видачі відгуку (не раніше оголошення про проведення процедури закупівлі в системі prozorro.gov.ua, також містити назву закупівлі замовника та номер оголошення), містити інформацію про номер та дату договору до якого надається відгук, про якість та своєчасність виконання умов договору, наявність чи відсутність претензій чи зауважень. Відгук повинні надати до кожного зазначеного в довідці аналогічного договору.

18. Проект договору, підготовленого у відповідності з додатком №7 тендерної документації, який повинен бути заповнений стороною договору - учасником, підписаний уповноваженою особою

учасника. Проект договору повинен бути розміщений учасником разом/у складі пропозиції на веб-порталі уповноваженого органу.

19. Лист-згода з істотними умовами проекту договору.

20. Лист-згода на обробку персональних даних осіб, персональні дані яких містяться у документах тендерної пропозиції, згідно з Додатком № 8 тендерної документації.

21. Довідка (-ки) видана (-і) з банківської (-их) установи (-ов) про всі відкриті поточні рахунки та про відсутність (наявність) простроченої заборгованості за кредитами, видану(-і) не раніше ніж за 10 днів відносно кінцевої дати подання пропозицій;

22. Копія відомостей з єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (ЄДРПОУ), видану не раніше дати оприлюднення оголошення або більш пізню дату;

23. Учасник надає передбачену Податковим кодексом України, а також Законом України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» річну фінансову звітність за попередній звітний період, а саме: попередній календарний рік, зокрема: баланс (звіт про фінансовий стан); звіт про фінансові результати (звіт про сукупний дохід); звіт про рух грошових коштів, податкову декларацію. Звітність повинна бути підписаною власноручно уповноваженою особою учасника та засвідчена нею із застосуванням електронного підпису. Фінансова звітність повинна бути надана за останній звітний період із відміткою податкового органу або сканованою квитанцією про отримання. У випадку, якщо учасником із законодавчих причин не складається фінансова звітність він надає лист-роз'яснення з відповідним поясненням та посиланням на нормативні акти. При цьому обсяг річного доходу (виручки) учасника за 2023 рік, відповідно до звітності повинен складати не менше 10 відсотків від очікуваної вартості предмета закупівлі, про що необхідно надати довідку складену в довільній формі. Дана звітність повинна підтверджувати беззбитковість господарської діяльності учасника та отримання учасником доходу за вищевказаний період.

24. Документ про затвердження рішення щодо здійснення державної реєстрації потужності та присвоєний їй особистий реєстраційний номер;

25. Учасник надає примірне чотиритижневе сезонне (зима, весна, літо, осінь) меню триразового гарячого харчування дітей дошкільного віку та енергетичного складу для закладів дошкільної освіти та навчально-виховних об'єднань "загальноосвітня школа – дитячий садок" Бородянської селищної об'єднаної територіальної громади. Надані примірники чотиритижневого меню повинні бути узгоджені з територіальною установою Держпродспоживслужби. При складанні меню необхідно зазначити набір страв, вихід (маси) їх порцій для різних вікових груп та енергетичну цінність страв та продуктів, що входять до раціонів примірних меню, сезонності (осінь, зима). При складанні меню зазначити номер рецептури по збірнику для дитячого харчування. Розроблене відповідно до норм постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24 березня 2021 р. № 305 чотиритижневе сезонне меню, погоджене з ГУ Держпродспоживслужби в Київській області, з урахуванням особливих дієтичних потреб дітей закладів дошкільної освіти та навчально-виховних об'єднань "загальноосвітня школа – дитячий садок" Бородянської селищної об'єднаної територіальної громади.

26. Учасник повинен подати розроблене примірне чотиритижневе (зима, весна, літо, осінь) сезонне меню одноразового гарячого харчування здобувачів освіти/дітей з розрахунком та енергетичного складу для учнів закладів освіти. Надані примірники чотиритижневого меню повинні бути узгоджені з територіальною установою Держпродспоживслужби. При складанні меню необхідно зазначити набір страв, вихід (маси) їх порцій для різних вікових груп та енергетичну цінність страв та продуктів, що входять до раціонів примірних меню, сезонності (зима, весна, літо, осінь). При складанні меню зазначити номер рецептури по збірнику для дитячого харчування. Розроблене відповідно до норм постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24 березня 2021 р. № 305 чотиритижневе сезонне меню, погоджене з ГУ Держпродспоживслужби в Київській області, споживачами з урахуванням особливих дієтичних потреб здобувачів освіти/дітей Бородянської селищної об'єднаної територіальної громади.

27. Лист-гарантію щодо дотримання Учасником виконання вимог з організації харчування дітей/учнів у закладах освіти, а саме:

- щодо постійного дотримання санітарно – гігієнічних норм в організації харчування дітей/учнів у закладах освіти;

- щодо надання документального підтвердження впровадження системи харчової безпеки, заснованої на принципах НАССР (системи аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок);
- щодо забезпечення належної якості страв, своєчасного приготування їх в окремому закладі освіти відповідно Інструкції та переліку, погодженому відповідним уповноваженим органом, в кількості, визначеної згідно із замовленням, яке надає адміністрація закладу освіти відповідно до фактичної кількості дітей/учнів в день надання послуг;
- щодо забезпечення їдалень закладів освіти кухонним та столовим посудом, приборами, серветками, кухонним інвентарем, спецодягом для працівників харчоблоку, мийними та дезінфікуючими засобами (у тому числі наявності таких засобів біля рукомийників у їдальнях) та пристосуваннями для гігієнічного сушіння рук.

28. Надати калькуляцію на вартість одного дня триразового гарячого харчування дітей.

29. Надати калькуляцію на вартість одного обіду для учнів віком від 6 до 18 років.

2. Додаток №3 до Тендерної документації викласти в наступній редакції:

Додаток №3 до Тендерної документації

Технічне завдання та технічні характеристики Послуги з організації харчування за кодом ДК 021:2015- 55510000-8 - Послуги їдалень

Предметом закупівлі є послуги з організації гарячого харчування дітей закладів дошкільної освіти, комунальних закладів «заклад загальної середньої освіти – заклад дошкільної освіти» та комунальних закладів «закладів загальної середньої освіти» Бородянської селищної об'єднаної територіальної громади.

Джерела коштів: місцевий бюджет та батьківська плата.

Кількісні характеристики предмета закупівлі

Найменування предмету закупівлі, що пропонується учасником	Кількість учнів, дітей (орієнтовно)	Кількість навчальних днів (орієнтовно)	Кількість дітоднів, (орієнтовно)	Примітки
I.Розділ: Харчування дітей закладів дошкільної освіти				
Яслі	103	240	24720	
Садочок	52	240	12480	
Яслі пільгові	148	240	35520	
Садочок пільгові	199	240	47760	
Яслі багатодітні	13	240	3120	
Садочок багатодітні	32	240	7680	
Всього:	547	х	131280	
II. Розділ: Харчування учнів загальноосвітніх шкіл та учнів і дітей навчально-виховних об'єднань та "загальноосвітня школа – дитячий садок"				
Садочок	25	240	6000	
Садочок пільгові	70	240	16800	
Садочок багатодітні	16	240	3840	
1-4 класи пільгові	592	110	65120	
5-11 класи пільгові	1061	110	116710	
1-4 класи багатодітні	128	110	14080	
5-11 класи багатодітні	-	110	0	
Всього:	1892	х	222550	
Загальна сума: (Ір.+Іпр.):	2439	х	353830	

Комплекс послуг з організації харчування включає:

- Організація гарячого харчування дітей та учнів на базі закладів освіти в Бородянській територіальній громаді.
- Забезпечення в дні відвідування дітьми дошкільних закладів та учнями шкільних навчань щоденного приготування збалансованого гарячого харчування високої якості, проведення щоденного

бракеражу страв за участю медичного працівника та/або відповідальної особи закладу освіти у відповідності з положенням про бракеражну комісію з обов'язковим веденням журналів бракеражу готової та сирої продукції.

- Організація мультипрофільного харчування в закладах освіти в умовах технічної можливості у відповідності до норм НАССР та відповідно до вимог постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку від 24 березня 2021 р. № 305» (зі змінами).

- Забезпечення мультипрофільного харчування в закладах освіти з зазначенням в меню одночасно не менше 3 страв з можливістю їх вибору з обов'язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку).

- Комплектація їдалень закладів освіти кадрами згідно з встановленими типовими штатними нормативами.

- Забезпечення їдалень закладів освіти кухонним та столовим посудом, приборами, серветками, кухонним інвентарем, спецодягом для працівників харчоблоку, мийними та дезінфікуючими засобами (у тому числі наявності таких засобів біля рукомийників у їдальнях) та пристосуваннями для гігієнічного сушіння рук у відповідності до чинних норм оснащення підприємств громадського харчування.

- Забезпечення їдалень закладів освіти усіма необхідними якісними продуктами харчування з документами, що передбачені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

- Дотримуватись правил прийому харчових продуктів та сировини, технології приготування їжі, а також умов, строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються (термін реалізації продуктів, на момент отримання має бути не менше 80%).

- Забезпечення лабораторного контролю за повним вкладенням сировини в стравах.

- Надання автотранспорту (з ізотермічним покриттям або холодильними установками) для доставки необхідних продуктів з базового підприємства у їдальні закладів освіти.

- Забезпечення контролю за якістю сировини та готовими продуктами, санітарним станом їдалень закладів освіти, обладнання та інвентарю.

- Забезпечення своєчасного проходження медичного огляду працівників кухні, інструктажу з техніки безпеки, гігієнічної підготовки (навчання) відповідно до законодавства.

- Учасник повинен забезпечити виконання умов експлуатації та обслуговування обладнання, закупівля всіх засобів догляду за обладнанням здійснюється за рахунок Учасника, а також дотримуватись правил техніки безпеки.

- Дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Застосування санітарних заходів та належної практики виробництва, системи НАССР.

- Забезпечити вчасне укладання з Замовником договорів оренди на використання приміщень харчоблоків з компенсацією витрат комунальних послуг (електроенергії, водопостачання та водовідведення).

- Забезпечити здійснення вчасної оплати оренди приміщень харчоблоків з компенсацією понесених витрат комунальних послуг (електроенергії, водопостачання та водовідведення).

- Забезпечувати самостійно, за свій рахунок, ремонт і збереження приміщень харчоблоків та обладнання, яке там розміщене. Забезпечувати належний санітарний стан виробничих приміщень.

- Забезпечити вживати заходів щодо дотримання правил пожежної безпеки.

Додаткові умови закупівлі:

Харчування, що надається, повинно бути якісним та відповідати вимогам діючих стандартів та розробленого чотиритижневого сезонного меню, погоджене з ТУ Держпродспоживслужби в Київській області, з урахуванням особливих дієтичних потреб здобувачів освіти/дітей (за наявності).

Меню повинно бути розроблене та затверджене Учасником (Виконавцем послуги) відповідно до норм постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24 березня 2021 р. № 305 (зі змінами) та погоджене з ТУ Держпродспоживслужби в Київській області, з урахуванням особливих дієтичних потреб здобувачів освіти/дітей.

Приготування страв здійснюється з продуктів Учасника (Виконавця договору).

Страви перспективного меню повинні відповідати технологічним рецептурам із збірників, що

подані нижче:

- збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування (2007);

- збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування (2000);

збірник А.А.Мазаракі. 2022 р;

- збірник рецептур страв для харчування школярів (2007).

Порції для дітей/учнів та пільгових категорій розраховуватимуться відповідно до норм харчування відповідної вікової групи дітей/учнів.

Період використання у роботі даного меню: січень-грудень 2023 року.

Підвезення готових страв і їх розігрівання не дозволяється.

Ціна має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, витрат на електроенергію, оренду приміщення, тощо. Відповідно до підпункту «г» підпункту 197.1.7 пункту 197.1 статті 197 Податкового кодексу України звільняються від оподаткування операції з постачання послуг з харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах.

Учасник визначає ціни на послуги, які він пропонує поставити за договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, транспортних витрат, усіх інших витрат.

Учасник відповідає за отримання всіх необхідних дозволів на надання послуг, який пропонується постачати за Договором, та інших документів, пов'язаних із поданням пропозиції, та самостійно несе всі витрати на їх отримання.

Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму і графіку харчування дітей закладів та дотриманням своєчасного завезення Учасником/Виконавцем продуктів харчування і продовольчої сировини.

Харчування дітей та учнів у закладах освіти з денною формою навчання повинно здійснюватися тільки в дні здійснення освітнього процесу.

Харчування дітей та учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України 24.03.2021 № 305.

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотириричного сезонного меню для різних вікових груп, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу) та сезонність (осінь, зима).

Крім послуги з організації дитячого та шкільного харчування, учасник може забезпечити відповідною дозволеною постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням. Послуги з організації дитячого та шкільного харчування та буфета, а також приготування їжі повинні здійснюватися виключно в приміщенні їдальні та харчоблоку закладу освіти. Ціна послуг та буфетної продукції має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг та буфетної продукції повинна включати в себе всі податки та збори, обов'язкові платежі.

Кількість дітей та учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад дітей/учнів, а також необхідність в організації дієтичного та, можливо, – лікувального харчування, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей, визначеного керівником закладу освіти.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.

Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші необхідні документи, в тому числі і документи про відповідну професійну освіту, оформлені у

відповідності до діючого законодавства. Персонал повинен пройти гігієнічне навчання зі здачею заліку з гігієнічних знань.

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні відповідно до законодавства документи, що підтверджують їх якість та безпечність, та відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів.

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, здійснюючим контроль та нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника закладу освіти чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою/ами. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин та забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Кількість дітей/учнів на харчування узгоджується Замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

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.

Учасник повинен передбачити проведення відомчого лабораторного контролю питної води, готових страв, гігієнічних змивів з об'єктів навколишнього середовища, параметрів мікроклімату та освітленості в приміщеннях харчоблоку.

Протягом строку надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого у харчоблоці замовника. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.

На вимогу Замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

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

Постанова Кабінету Міністрів України 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Закон України «Про дитяче харчування».

Порядок надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затверджений Постановою Кабінету Міністрів України 02.02.2011 № 116.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Наказ Міністерства охорони здоров'я України 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.

Строк надання послуг: з дня укладення договору по 31.12.2024 року включно.

Місце надання послуг:

№ п/п	Найменування підпорядкованих об'єктів Замовника	Місцезнаходження
-------	---	------------------

1	Бородянський заклад дошкільної освіти (ясла-садок) комбінованого типу «Колосочок» Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07801, Київська область, Бучанський район, смт Бородянка, вул. Миру 2-а
2	Бородянський заклад дошкільної освіти (ясла-садок) комбінованого типу «Казка» Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07801, Київська область, Бучанський район, смт Бородянка, вул. Центральна 264 б
3	Бородянський заклад дошкільної освіти (ясла-садок) комбінованого типу «Буратіно» Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07801, Київська область, Бучанський район, смт Бородянка, вул. Центральна 427-Б
4	Дружнянський заклад дошкільної освіти (ясла-садок) комбінованого типу «Струмочок» Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07807, Київська обл., Бучанський р-н, село Дружня, вулиця Бондаревського, буд.3
5	Майданівський заклад дошкільної освіти (ясла-садок) комбінованого типу «Журавлик» Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07824, Київська обл., Бучанський р-н, с. Майданівка, вулиця Миру, буд. 24
6	Новозаліський заклад дошкільної освіти (ясла-садок) комбінованого типу «Веселка» Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07811, Київська область, Бучанський район, с.Нове Залісся, вул. Дружби народів 3-А
7	Пилиповицький заклад дошкільної освіти (ясла-садок) комбінованого типу «Пилипо» Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07840, Київська обл., Бучанський р-н, с.Пилиповичі, вул. Привокзальна 7
8	Мирчанська гімназія Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07810, Київська область, Бучанський район, с.Мирча, вул. Коцюбинського, 1
9	Новокорогодська гімназія Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07843, Київська обл., Бучанський район, с.Новий Корогод, вул. Харківська, буд. 34
10	Новогребельська гімназія Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07842, Київська обл., Бучанський р-н, село Нова Гребля, вулиця Лісова, будинок 1
11	Бородянська гімназія Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07800, Київська обл., Бучанський район, смт. Бородянка, вул. Привокзальна, буд.2
12	Дружнянська гімназія Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07807, Київська область, Бучанський р-н, с.Дружня, вулиця Миколи Петровського, буд. 58
13	Майданівська гімназія Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07824, Київська обл., Бучанський район, с.Майданівка, вул. Центральна, 50
14	Пилиповицька гімназія Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07840, Київська обл., Бучанський р-н, с.Пилиповичі, вул. Шевченка, 133
15	Бородянський академічний ліцей Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07801, Київська обл., Бучанський район, смт. Бородянка, вул. Паркова, буд.5
16	Опорний заклад освіти «Загальцівський ліцей» Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07823, Київська обл., Бучанський р-н, село Загальці, вулиця Незалежності, буд. 140-А
17	Качалівська філія Опорного закладу освіти «Загальцівський ліцей» Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07813, Київська обл., Бучанський р-н, с. Качали, вул. Шкільна, буд.1
18	Шибенська філія Опорного закладу освіти «Новозаліський ліцей» Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07811, Київська область, Бучанський район, с.Шибене, вул. Кооперативна 34-А
19	Опорний заклад освіти «Новозаліський ліцей» Бородянської селищної ради Київської області	Україна, 07811, Київська область, Бучанський район, с.Нове Залісся, вул. Чорноморська, 2
20	Дошкільне відділення ОЗО «Загальцівський ліцей»	Україна, 07823, Київська обл., Бучанський р-н, село Загальці, вулиця Незалежності, буд. 140-А
21	Дошкільне відділення Шибенської філії ОЗО «Новозаліський ліцей»	Україна, 07811, Київська область, Бучанський район, с.Шибене, вул. Кооперативна 34-А
22	Дошкільне відділення Мирчанської гімназії	Україна, 07810, Київська область, Бучанський район, с.Мирча, вул. Коцюбинського, 1
23	Дошкільне відділення Новогребельської гімназії	Україна, 07842, Київська обл., Бучанський р-н, село Нова Гребля, вулиця Лісова, будинок 1
24	Дошкільне відділення Новокорогодської гімназії	Україна, 07843, Київська обл., Бучанський район, с.Новий Корогод, вул. Харківська, буд. 34
25	Бородянський ліцей №1 Бородянської	Україна, 07801, Київська область, Бучанський район, смт Бородянка, вул. Центральна, буд. 222

Загальні вимоги до організації харчування:

1. Загальне керівництво організацією харчування забезпечує Замовник (в особі керівників закладів освіти).

2. Відповідальними за організацію харчування дітей у закладі, за матеріально-технічний стан харчоблоку, додержання вимог санітарного законодавства є Виконавець, що забезпечує організацію харчування дітей та Замовник (в особі керівників закладів освіти).

3. Виконавець, має мати розроблене та погоджене з територіальним органом Держпродспоживслужби примірне чотиритижневе сезонне меню із зазначенням набору страв, виходу (маси) їх порцій для різних вікових груп, врахуванням особливих дієтичних потреб здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонності (осінь, зима).

4. Виконавець, при формуванні примірного чотиритижневого меню кожні десять днів проводити аналіз якості та виконання норм харчування, а при необхідності - його корекцію. Може здійснюватися заміна деяких продуктів, страв у межах норм харчування та сезонного меню, згідно Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 №298/227, згідно «Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305.

5. Медичний працівник закладу освіти, чи відповідальний за харчування в закладі освіти, кожного дня надає Виконавцю, повну інформацію по кількісному складу дітей, що харчуються з урахуванням вікової категорії та столу для дієтичного харчування. Кількість дітей на харчування узгоджується замовником кожного дня, при цьому на сніданок кількість дітей доводиться виконавцю до 16 години попереднього до надання послуг дня, а кількість дітей на обід узгоджується замовником до 9:30 (ранком) кожного дня.

6. Виконавець несе відповідальність за якість харчування, а також за відповідність меню із суворим дотриманням вимог «Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 №298/227. Продукти харчування не повинні містити синтетичних (штучних) барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, консервуючих речовин (крім дозволених), бути без ГМО, повинна відповідати загальним вимогам встановленими відповідними ДСТУ та ТУ. Продукти харчування повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 р. №142-V, «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. №4004-XII, спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 01.06.2005 № 242/329 «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 06.09.2005 № 2809-15 зі змінами, «Про охорону дитинства» від 26.04.2001 № 2402-III, іншим нормативно-правовим актам, що регулюють суспільні відносини у цій сфері та відповідним вимогам державних стандартів, не містити ГМО, шкідливих або небезпечних добавок.

7. Процес організації харчування дітей у закладі складається з: відпрацювання режиму і графіка харчування дітей, постачання продуктів харчування і продовольчої сировини гарантованої якості; складання меню, виготовлення страв; ведення обліку дітей пільгових категорій, здійснення контролю за харчуванням, інформування батьків про порядок та стан організації харчування дітей у закладі.

8. Виконавець, що забезпечує харчування дітей, разом з керівником закладу складають графік харчування дітей відповідно до вимог санітарного законодавства. Обсяг та частота завозу продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються залежно від строку їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад освіти, і повинні бути не рідше 2-3 разів на тиждень. Маршрути, графіки та обсяг завозу продуктів харчування і продовольчої сировини у заклади освіти відпрацьовуються Виконавцем та погоджуються із Замовником (в особі керівників закладів освіти).

9. Учасник закупівлі повинен задіяти для перевезення транспорт, що відповідає вимогам, викладеним у Правилах перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні для відповідного виду продуктів. Транспортні засоби, що використовуються для перевезення повинні відповідати вимогам ст. 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», про що надає гарантійний лист в складі пропозиції. Транспорт для перевезення товару (продуктів харчування) не повинен використовуватися для перевезення інших товарів і повинен бути чистим та відповідати всім санітарним та технічним нормам. Поставка продуктів харчування повинна здійснюватися спеціальним транспортом для поставки продукції харчової промисловості з відповідним температурним режимом. Учасник надає гарантійний лист, що транспортування буде проводитись з дотриманням відповідної температури, вологості, що повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації на даний вид продукції, а також правилам перевезень продуктів, що швидко псуються, різним видом транспорту. Продукція постачається транспортом Виконавця, який повинен відповідати вимогам НАССР та всім санітарним вимогам, в тому числі, щодо сумісності продуктів харчування.

10. Водій транспорту, а також особи, які супроводжують продукти у дорозі та проводять розвантажувальні роботи, повинні мати особисту медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів і повинні бути забезпечені санітарним одягом (халат, рукавиці).

11. Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити до закладів освіти разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності на продукти харчування, та/або посвідчення про якість, та/або декларації виробника або інше документальне підтвердження походження продуктів харчування). Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів, маркування з зазначенням – гатунку, категорії, дати виготовлення на підприємстві, строк реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, строк реалізації і час виготовлення позначаються у годинах). Супровідні документи повинні бути читабельними.

12. Бракераж продуктів харчування та продовольчої сировини (сирої продукції), які надходять до закладів освіти, здійснюється Виконавцем із залученням представника Замовника/медичного працівника закладу освіти. Під час прийому оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, про що здійснюється запис у журналі бракеражу сирої продукції, на підставі супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість. Терміни реалізації визначаються підприємством-виробником або підприємством-постачальником (дрібнооптова база, торгівельна організація, тощо).

14. Контроль за якістю харчування дітей у закладах освіти покладається на медичного працівника або уповноважену особу. Медичний працівник/уповноважена особа веде відповідну документацію щодо стану якості харчування, контролює вихід, безпеку і якість страв (бракераж готової продукції), контролює дотримання технології приготування, санітарний стан харчоблоку, дотримання правил особистої гігієни персоналу харчоблоку, своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні книжки працівників харчоблоку) згідно з вимогами чинного законодавства.

15. Бракераж готової продукції проводить медичний працівник/уповноважена особа закладу освіти. Під час бракеражу готової продукції проводиться оцінка готової страви за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, про що здійснюється запис у журналі бракеражу готової продукції.

16. Виконавець є відповідальним та повинен:

- Забезпечити придбання продуктів, ведення обліку продуктів, якість яких підтверджується відповідними сертифікатами якості;
- Забезпечувати безперешкодний доступ на харчоблок працівникам, що здійснюють контроль і нагляд для проведення перевірки відповідності виробництва, збереження, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів;
- Розробити та затвердити технологічні карти страв відповідно до затвердженого меню;
- Щодня залишати добові проби кожної страви раціону відповідно до вимог Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305;
- Здійснювати кип'ятіння води для забезпечення питного режиму дітей;
- Забезпечити наявність контрольної порції готових страв на столі видачі згідно меню;

- Забезпечити дератизацію, дезінфекцію харчоблоку, видалення твердих побутових відходів; додержуватися правил особистої гігієни, контролювати санітарний стан приміщень харчоблоку;
- Забезпечити харчоблок відповідним посудом та кухонним інвентарем у достатній кількості, а також своєчасну заміну битого та/або щербленого посуду;
- Укомплектувати харчоблок кваліфікованими кадрами в достатній кількості для приготування їжі, миття посуду та прибирання харчоблоку, видачі готових страв.
- Забезпечити проходження працівниками кухні медичного огляду та санітарного мінімуму відповідно до вимог законодавства;
- У зв'язку з епідеміологічною ситуацією і запровадження карантину (на період дії карантину!) усі працівники харчоблоку забезпечуються засобами індивідуального захисту із розрахунку 1 захисна маска на 3 години роботи, одноразовими рукавичками, які необхідно змінювати після кожної дії (виробничого процесу на харчоблоці їдальні), не пов'язаних між собою. Засоби індивідуального захисту мають бути в наявності із розрахунку на 5 робочих днів, у т.ч. на 1 робочу зміну – безпосередньо на робочому місці працівника (згідно постанови головного державного санітарного лікаря);

З працівниками харчоблоку необхідно провести навчання щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації, забезпечити контроль за виконанням цих вимог (згідно постанови головного санітарного лікаря);

- Забезпечувати схоронність приміщень і обладнання, яке належить закладам освіти та в разі необхідності здійснювати поточний та середній ремонт обладнання за власні кошти.
- забезпечити санітарним спецодягом, миючими і дезінфікуючими засобами; забезпечувати належний санітарний стан виробничих приміщень;
- Дотримуватись економії, затверджених лімітів споживання енергоносіїв.

17. Порядок надання послуг для закладів освіти може бути доповнений за погодженням із Замовником (в особі керівника закладу) та Виконавцем, що забезпечує харчування дітей.

18. Послуги з організації гарячого харчування повинні бути повноцінними і якісними, надаватися відповідно до вимог державних стандартів.

19. Виконавець забезпечує якісну роботу працівників кухні та несе відповідальність за відповідність їхньої роботи санітарно-епідеміологічним вимогам.

20. Надання послуг має здійснюватися відповідно до ст. 32 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», Законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «Про охорону дитинства», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», постанов Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», від 19.06.2002 № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх та дошкільних навчальних закладах», від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість», а також відповідати «Державним санітарним правилам і нормам влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організацій навчально-виховного процесу» (постанова головного санітарного лікаря України від 14.08.2001 № 63) та іншим нормативно-правовим актам, що регулюють відносини у сфері надання послуг з харчування.

21. Виконавець має застосовувати заходи із захисту довкілля.

22. Доставка та розвантаження харчових продуктів проводиться за рахунок Виконавця.

23. Виконавець організовує перевірку терезів на харчоблоках закладів освіти, про що учасник повинен надати гарантійний лист в складі пропозиції.

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 слід читати з виразом "або еквівалент". Пропозиції, що не відповідають усім вказаним вимогам, відхиляються.

3. Інші вимоги Тендерної документації залишити без змін.