

Обґрунтування про необхідність здійснення закупівлі: від 16.06.2026 року.

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі - технічні вимоги до предмета закупівлі

Замовник-ініціатор: ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ СПОРТИВНИЙ ЛІЦЕЙ ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ.

Код ЄДРПОУ: 30475109.

Місцезнаходження: 76492, Україна, Івано-Франківська обл., м.Івано-Франківськ, с. Микиїнці вул. Юності,13.

Найменування предмета закупівлі: ДК 021:2015: 55320000 - 9 Послуги з організації харчування (Послуги з організації харчування в закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання).

Місце надання послуги: 76492, Україна, Івано-Франківська обл., м.Івано-Франківськ, с.Микиїнці, вул. Юності,13.

Очікувана вартість: 9 115 000,00 грн. без ПДВ.

Дана закупівля здійснюється без ПДВ, оскільки операції з постачання послуг з харчування дітей у закладах освіти звільнені від оподаткування податком на додану вартість відповідно до підпункту "г" підпункту 197.1.7 пункту 197.1 статті 197 Податкового кодексу України.

Строк поставки товарів, виконання робіт, надання послуг: з 01.08.2026 до 31 грудня 2026 року.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Послуги з харчування учнів повинні надаватися з дотриманням вимог встановлених: Постановою КМУ від 11 серпня 2021 р. № 823 «Деякі питання організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання».

Харчування учнів здійснюється за місцем навчання безпосередньо у навчальному закладі.

1. Постачальник забезпечує приготування харчування високої якості, проведення щоденного бракеражу страв у відповідності з діючими положеннями про бракераж на підприємствах громадського харчування.
2. Виготовлення готових страв здійснюється у виробничих приміщеннях з використанням відповідного технологічного обладнання (на обід передбачити 2 види основних гарячих страв на вибір).
Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватися документами, що встановлюють їх якість.
Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, з минулим строком зберігання, з ознаками псування. У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата випуску продукту, а також і дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.

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

3. Продукти харчування, з яких готуються страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів. Продукти харчування та продовольча сировина повинні супроводжуватися документами, які свідчать про їх походження та якість. 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. Відповідальність за виконання норм харчування і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на Виконавця (Учасника-переможця).

4. При приготуванні страв використовується лише якісні продукти, які повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ДСТУ), затвердженим у встановленому законодавством України порядку, відповідати вимогам:

- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР.

- Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-VIII.

- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР . Дотримання основних вимог НАССР.

- Наказу Мінагрополітики «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин» від 08.08.2023 № 1503.

- Наказу Мінагрополітики «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР» від 08.08.2019 № 446.

5. Температура готової їжі при доставці перших та других страв не нижче 60°-70°. Приготування їжі має здійснюватися п'ять разів на день.

6. Постачальник щоденно надає контрольні добові проби на всі страви згідно меню.

7. Постачальник забезпечує продуктами харчування згідно меню, забезпечує суворе дотримання правил приймання продуктів, що отримує їдальня, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються.

8. Постачальник забезпечує належне санітарне дотримання виробничих приміщень, забезпечує спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами згідно діючих норм, забезпечує їдальню кваліфікованими кадрами. Виконавець (Учасник-переможець) зобов'язаний забезпечити своєчасне проходження періодичного профілактичного медичного огляду працівників, які будуть залучені для надання послуг, у відповідності до 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».

9. Надання послуг повинно здійснюватися лише при наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

Персонал Учасника, який займається постачанням продуктів, приготуванням та роздачею їжі, повинен мати санітарний допуск до роботи.

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

10. Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, 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.

11. Забороняється:

11.1. Використання готових страв після 2 годин з моменту їх виготовлення;

11.2. Зберігання готових страв більш 4 годин в холодильній камері, повторний розігрів.

12. Замовник передає порційні вимоги (заявки) на наступний день, щоденно до 12 год. (електронна пошта, факсимільно або забираються постачальником). Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей визначеного керівником закладу. Кількість учнів щоденно може змінюватись відповідно до фактичного відвідування, відповідно до цього, обсяг закупівлі може бути зменшено, відповідно до реальної потреби Замовника.

13. Включення окремих страв до щоденного раціону, калорійність окремих прийомів їжі, мінімальні вимоги до режиму (кратності) приймання в їжу овочів, фруктів, м'яса, риби, яєць, бобових та інших продуктів повинні відповідати нормам харчування, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 11 серпня 2021 р. № 823 "Деякі питання організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання".

14. В ціну послуг учасник процедури закупівлі повинен врахувати всі витрати на сплату (відшкодування) комунальних послуг (електроенергії, тепло- і водопостачання, водовідведення, тощо), які будуть використані в харчоблоці (їдальні) закладу освіти. Виконавець (Учасник-переможець) зобов'язаний укласти відповідні договори та своєчасно відшкодувати спожиті комунальні послуги, в тому числі за спожиту електроенергію, тепло- і водопостачання, водовідведення, тощо відповідно до виставлених Замовником (закладом освіти) рахунків.

15. Гранична вартість гарячого харчування на день для учнів, які здобувають спортивну освіту затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 11 серпня 2021 р. № 823 "Деякі питання організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання".

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

17. Під час надання послуг з організації харчування учасник застосовує заходи із захисту довкілля.

Також в складі тендерної пропозиції учасник надає Сертифікат на систему екологічного управління, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015) «Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосування», виданий акредитованою установою на ім'я учасника процедури закупівлі.

18. Учасник в складі тендерної пропозиції надає розроблене у відповідності з вимогами та нормами Постанови КМУ від 11 серпня 2021 р. № 823 «Деякі питання організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання» примірне чотиритижневе сезонне меню (на літній період).

19. Гарантійний лист, про те, що Учасником буде розроблено та затверджене чотиритижневе сезонне меню (на літній, осінній та зимовий період), з урахуванням технологічної документації на страви та вироби, у якому зазначається повна назва страв їх теоретичний вихід у грамах та денна кількість кілокалорій (меню подається протягом місяця із дати підписання договору).

20. Надання послуг здійснюється без залучення інших сторонніх організацій (співвиконавців).

21. Учасник в складі тендерної пропозиції надає оригінал або копію чинного Сертифіката на систему керування безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі», виданий акредитованою установою на ім'я учасника процедури закупівлі.

КІЛЬКІСНИЙ РОЗРАХУНОК ТЕНДЕРНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ

Кількість дітей: 166 осіб.

Кількість днів харчування: 130 днів.

Калорійність: від 4500 до 6001 ккал.

Режим харчування: п'ятиразове.

Графік надання послуг: згідно з поданими заявками Замовника.

Графік видачі готових страв (сніданків, других сніданків, обідів, підвечірків, вечерь): орієнтовно, з 07⁰⁰ по 19⁰⁰ год., згідно з поданими заявками Замовника.