

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ПРОЦЕДУР ЗАКУПІВЕЛЬ

№ з/п	Предмет закупівлі	Вид закупівлі, ідентифікатор закупівлі	Обґрунтування		
			технічні та якісні характеристики предмета закупівлі	розмір бюджетного призначення	очікувана вартість закупівлі (грн)
1	Послуги з гарячого харчування; 55520000-1 Кейтерингові послуги за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника	Відкриті торги UA-2024-01-23-000343-a	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі мають відповідати вимогам діючого законодавства з урахуванням Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР. У Замовника є необхідність у закупівлі послуг даного виду, оскільки за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають вимогам та потребам Замовника: •Вести нормативно-технологічну документацію відповідно до вимог чинного законодавства (журнали обліку виконання норм харчування, бракеражу готової продукції і т.д.). •Нести відповідальність за безпеку і якісь продуктів харчування, продовольчої сировини та готової продукції, відповідно до чинного законодавства. В разі постачання готової їжі не в повному складі, недостатній кількості (вазі) або неналежної якості, зазначені недоліки повинні бути усунені Виконавцем за власний рахунок протягом 1 години з моменту постачання. •Забезпечити надходження продуктів харчування та продовольчої сировини, які використовуються для приготування їжі разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість, і відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів (накладні, сертифікати відповідності). •Забезпечити їдальні кваліфікованими кадрами з досвідом роботи по організації харчування. •Забезпечити своєчасне проходження обов'язкових медичних оглядів працівниками їдальні та потужності	1 280 159,30 грн. згідно з кошторисними призначеннями на 2024 рік	Очікувана вартість предмета закупівлі становить: 1 280 159 грн. 30 коп. Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі було здійснено відповідно до рішення виконавчого комітету Корюківської міської ради «Про встановлення орієнтовної вартості гарячого харчування з розрахунку на одного X» від 24.11.2022 року № 376.

			де готуються та транспортуються готові страви. •Забезпечити належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання та інвентарю, миючими та дезінфікуючими засобами згідно діючих норм. •Забезпечити обов'язкове дотримання температурного режиму при доставці готової їжі (харчування має бути гарячим). •Працівники пов'язані з організацією харчування, повинні мати особові медичні книжки та в обов'язковому порядку проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства (медичний огляд повинен бути дійсним на момент надання послуг). На етапі виконання договору за запитом замовника надаються копії підтверджуючих документів про проходження обов'язкових медичних оглядів працівниками потужності де готуються та транспортуються готові страви. (підстава: Наказ МОЗ № 280 від 23.07.2002р.).		
--	--	--	---	--	--