ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

(відповідно до пункту 4[1] постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань: Комунальний заклад освіти «Криворізька спеціальна школа «Перлина» Дніпропетровської обласної ради»; вул. Староінгулецька, 22, м. Кривий Ріг, Дніпропетровська обл., 50102; код за ЄДРПОУ 26137819.

2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): Послуги їдалень (ДК 021:2015 55510000-8 Послуги їдалень).

3. Ідентифікатор закупівлі: — UA-2021-03-03-011121-c

4. Обгрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника: забезпечення Послуг їдалень шляхом приготування їжі високої якості, безперебійної організації харчування учнів в приміщенні їдальні та харчоблоку комунального закладу освіти «Криворізька спеціальна школа «Перлина» Дніпропетровської обласної ради» за адресою установи відповідно до двотижневого перспективного меню та кількості учнів протягом доби:

№ з/п		Найменування	Кількість дітоднів харчування на квітень-грудень 2021року
1	Діти	Вікова група (від 3 до 6 років) дошкільне відділення	**2600**
	Діти-сироти	Вікова група (від 3 до 6 років) дошкільне відділення	**550**
2.	Діти	Вікова група (років) від 6 до 10 (1-3 класи)	**4400**
	Діти-сироти	Вікова група (років) від 6 до 10 (1-3 класи)	**1016**
3	Діти	Вікова група (років) від 10 до 13 (4-6 класи)	**4128**
	Діти-сироти	Вікова група (років) від 10 до 13 (4-6 класи)	**1270**
4	Діти	Вікова група (років) від 13 і старше (7-10 класи)	**7000**
	Діти-сироти	Вікова група (років) від 13 і старше (7-10 класи)	**2540**

Харчування учнів повинно відповідати фізіологічним нормам Постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах».

При надані послуг обов'язково застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP). Учасник несе відповідальність за життя та здоров'я дітей під час організації харчування та безпосередньо за якість приготування страв на закріпленому об'єкті.

Повинні виконуватися протиепідемічні заходи щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь.

Харчування учнів повинно бути повноцінним, безпечним і якісним (замовляння і прийняття до закладу безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини у необхідній кількості, додержання умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, правил

особистої гігієни працівників харчоблоку, виконання норм харчування).

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні документи щодо підтвердження якості. Повинні відповідати вимогам ДСТУ і ГОСТ.

Учасник має використовувати продукти харчування з урахуванням наступних вимог:

Місткість жирів в продуктах харчування тваринного походження (молочні) не повинна бути менше ніж:

- молоко – 2,5%; сметана – 20%; сир твердий – 50%; сир кисломолочний – 9-10%; масло вершкове – 72,5% (не спред); кефір – 2,5%; ряжанка – 4%; йогурт -2,5%.

М'ясо вітчизняних виробників:

- яловичини та телятини – м'якоть без кістки (охолоджена); свинина пісна – м'якоть без кістки (охолоджена); чверть курина (охолоджена); філе куряче (охолоджене);

Ковбасні вироби:

- ковбаса напівкопчена – не нижче першого ґатунку; ковбаса варена – не нижче першого ґатунку.

Яйця курячі - не нижче першої категорії.

Риба - минтай, хек, сайда.

Овочі та фрукти повинні в обов'язковому порядку проходити дослідження ветеринарних лабораторій та відповідати встановленим медичним критеріям/показникам. Фрукти: яблука, лимони, банани, апельсини, мандарини, ківі, тощо (цитрусові не менше як 2 рази на тиждень).

Овочі консервовані: повинні бути вироблені без додавання оцту.

Хліб має бути виготовлений з борошна вищого ґатунку.

Сік фруктовий: в тетропаках, в асортименті, без додавання цукрів і підсоложувачів.

Для приготування їжі не допускається використання молоковмісних та м'ясовмісних продуктів харчування, продуктів з додаванням рослинних жирів, синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів.

Кількість учнів на протязі доби змінюється відповідно до реальної потреби замовника.

Учасник враховує що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня, при цьому на перший сніданок кількість учнів доводиться учаснику до 20 години попереднього до надання послуг дня, а кількість учнів на другий сніданок, обід, полуденок та вечерю узгоджується замовником до 9:00 (ранком) кожного дня.

Розподіл їжі за калорійністю протягом дня повинен бути таким: 1сніданок – 25%; II сніданок – 10%; обід – 35 %; полуденок – 10%; вечеря – 20%.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей по КЗО «КСШ «Перлина» ДОР». Страви повинні бути приготовлені за 30 хвилин до видачі їжі.

І СНІДАНОК І зміна 7.30 – 7.50 II зміна 8.00 – 8.20 дошкільне від. 8.30 – 8.50.

II СНІДАНОК І зміна 10.35 – 11.00 дошкільне від. 11.15 – 11.30 II зміна 11.45 – 12.00

ОБІД дошкільне від. 13.00 – 13.25 І зміна 13.35 – 14.00 II зміна 14.50 – 15.20

ПОЛУДЕНОК дошкільне від. 16.10 – 16.25 І зміна 16.25 – 16.40 II зміна 17.10 – 17.25

ВЕЧЕРЯ дошкільне від. 18.40 – 19.00 І зміна 19.10 – 19.30 II зміна 19.40 – 20.00

У вихідні та канікулярні дні

Сніданок – 8.30, дошкільне відділення – 9.00

II сніданок - 11.00, дошкільне відділення – 10.30

Обід – 13.30, дошкільне відділення – 12.30

Полуденок – 16.15, дошкільне відділення – 16.00

Вечеря – 19.30, дошкільне відділення – 19.00.

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 до виконання послуг їдалень, повинен мати медичні книжки з датою допуску на роботу та інші необхідні документи, оформлені у відповідності до діючого законодавства.

Учасник повинен передбачити наявність у штаті особи, відповідальної за безпечну пожежну експлуатацію орендованого приміщення та матеріальних цінностей. В обов'язки якої входить проведення інструктажів з пожежної безпеки персоналу, ведення журналу протипожежних інструктажів, протипожежних порушень та їх усунення. Вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

Учасник повинен передбачити проведення лабораторних висновків кожного місяця: санітарно-мікробіологічне дослідження водопровідної води, змивів. Надання протоколів дослідження питної води до фільтру та після фільтру, дослідження готової страви та напівфабрикатів, дослідження проб харчових продуктів, мікроклімат приміщень харчоблоку.

Забезпечення проведення дератизації, дезінсекції та дезінфекції приміщень, вивезення твердих побутових відходів.

5. Обгрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення визначено Законом України «Про Державний бюджет України на 2021 рік» за КПКВК 0611022 «Надання загальної середньої освіти закладами загальної середньої освіти для дітей, які потребують корекції фізичного та/або розумового розвитку» відповідно до бюджетного запиту на 2021 рік.

6. Очікувана вартість предмета закупівлі: 2 948 425,22 грн. (Два мільйони дев'ятсот сорок вісім тисяч чотириста двадцять п'ять грн. 22 коп.) без ПДВ.

7. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Орієнтовну очікувану вартість закупівлі було розраховано виходячи з норм харчування затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», відповідно до примірного двотижневого меню харчування для учнів та вихованців закладу на 2021 рік затвердженого начальником Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства ГУ Держпродспоживслужби у Дніпропетровській області, та середньостатистичної кількості учнів які харчувались в попередні роки.

Процедура закупівлі:

Відкриті торги