

**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))**

Комунальний заклад освіти «Криворізька спеціальна школа «Перлина»
Дніпропетровської обласної ради»,
вул. Староінгулецька, буд. 22, м. Кривий Ріг, Дніпропетровська обл., 50102;
код за ЄДРПОУ 26137819.



У зв'язку з тим, що в електронній системі закупівель «ProZorro» закупівля по послуги з організації гарячого харчування учнів Комунального закладу освіти «Криворізька спеціальна школа «Перлина» Дніпропетровської обласної ради» не відбулась є потреба провести закупівлю вдруге.

1	Назва предмета закупівлі	Послуги з організації гарячого харчування учнів Комунального закладу освіти «Криворізька спеціальна школа «Перлина» Дніпропетровської обласної ради» ДК 021:2015: 55510000-8 Послуги їдалень.
2	Ідентифікатор закупівлі	UA-2022-01-22-000359-b
3	Процедура закупівлі:	Процедура закупівлі: Відкриті торги
4	Очікувана вартість предмета закупівлі	3 366 860,58 грн без ПДВ

5	Розмір бюджетного призначення	Розмір бюджетного призначення визначено за КПКВК 0611022 «Надання загальної середньої освіти спеціальними закладами загальної середньої освіти для дітей які потребують корекції фізичного та/або розумового розвитку» відповідно до бюджетного запиту на 2022 рік. по КЕКВ 2230																																												
6	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	<p>Харчування учнів повинне здійснюватися безпосередньо у навчальному закладі, виключно в приміщенні харчоблоку та їдальні <u>Комунального закладу освіти «Криворізька спеціальна школа «Перлина» Дніпропетровської обласної ради»</u> за адресою установи з дотриманням норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Приготування готових страв повинне здійснюватися з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).</p> <table border="1" data-bbox="430 873 1534 1825"> <thead> <tr> <th data-bbox="430 873 544 1020">№ з/п</th> <th colspan="2" data-bbox="544 873 1534 1020">Найменування</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="430 1020 544 1065">1.</td> <td colspan="2" data-bbox="544 1020 1534 1065">Харчування учнів п'ятиразове (пансіон):</td> </tr> <tr> <td data-bbox="430 1065 544 1190" rowspan="2">1.1</td> <td data-bbox="544 1065 755 1122">Діти</td> <td data-bbox="755 1065 1534 1122">Вікова група (від 4 до 6(7) років) дошкільне відділення</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 1122 755 1190">Діти-сироти</td> <td data-bbox="755 1122 1534 1190">Вікова група (від 4 до 6 (7) років) дошкільне відділення</td> </tr> <tr> <td data-bbox="430 1190 544 1304" rowspan="2">1.2</td> <td data-bbox="544 1190 755 1247">Діти</td> <td data-bbox="755 1190 1534 1247">Вікова група (років) від 6 до 11 (1-4 класи)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 1247 755 1304">Діти-сироти</td> <td data-bbox="755 1247 1534 1304">Вікова група (років) від 6 до 11 (1-4 класи)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="430 1304 544 1394" rowspan="2">1.3</td> <td data-bbox="544 1304 755 1360">Діти</td> <td data-bbox="755 1304 1534 1360">Вікова група (років) від 11 до 14 (5-7 класи)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 1360 755 1394">Діти-сироти</td> <td data-bbox="755 1360 1534 1394">Вікова група (років) від 11 до 14 (5-7 класи)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="430 1394 544 1508" rowspan="2">1.4</td> <td data-bbox="544 1394 755 1451">Діти</td> <td data-bbox="755 1394 1534 1451">Вікова група (років) від 14 і старші(8-10 класи)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 1451 755 1508">Діти-сироти</td> <td data-bbox="755 1451 1534 1508">Вікова група (років) від 14 і старші (8-10 класи)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="430 1508 544 1553">2.</td> <td colspan="2" data-bbox="544 1508 1534 1553">Харчування учнів трьох разове (сніданок, обід, вечеря):</td> </tr> <tr> <td data-bbox="430 1553 544 1621">2.1</td> <td data-bbox="544 1553 755 1621">Діти</td> <td data-bbox="755 1553 1534 1621">Вікова група (від 4 до 6(7) років) дошкільне відділення</td> </tr> <tr> <td data-bbox="430 1621 544 1666">3.</td> <td colspan="2" data-bbox="544 1621 1534 1666">Харчування учнів трьох разове (II сніданок, обід, підвечірок):</td> </tr> <tr> <td data-bbox="430 1666 544 1712">3.1</td> <td data-bbox="544 1666 755 1712">Діти</td> <td data-bbox="755 1666 1534 1712">Вікова група (років) від 6 до 11 (1-4 класи)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="430 1712 544 1769">3.2</td> <td data-bbox="544 1712 755 1769">Діти</td> <td data-bbox="755 1712 1534 1769">Вікова група (років) від 11 до 14 (5-7 класи)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="430 1769 544 1825">3.3</td> <td data-bbox="544 1769 755 1825">Діти</td> <td data-bbox="755 1769 1534 1825">Вікова група (років) від 14 і старші (8-10 класи)</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="430 1871 1534 2052">Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотириденного 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, весна, літо).</p> <p data-bbox="430 2052 1534 2086">Учасник зобов'язаний надати в складі тендерної пропозиції розроблене</p>	№ з/п	Найменування		1.	Харчування учнів п'ятиразове (пансіон):		1.1	Діти	Вікова група (від 4 до 6(7) років) дошкільне відділення	Діти-сироти	Вікова група (від 4 до 6 (7) років) дошкільне відділення	1.2	Діти	Вікова група (років) від 6 до 11 (1-4 класи)	Діти-сироти	Вікова група (років) від 6 до 11 (1-4 класи)	1.3	Діти	Вікова група (років) від 11 до 14 (5-7 класи)	Діти-сироти	Вікова група (років) від 11 до 14 (5-7 класи)	1.4	Діти	Вікова група (років) від 14 і старші(8-10 класи)	Діти-сироти	Вікова група (років) від 14 і старші (8-10 класи)	2.	Харчування учнів трьох разове (сніданок, обід, вечеря):		2.1	Діти	Вікова група (від 4 до 6(7) років) дошкільне відділення	3.	Харчування учнів трьох разове (II сніданок, обід, підвечірок):		3.1	Діти	Вікова група (років) від 6 до 11 (1-4 класи)	3.2	Діти	Вікова група (років) від 11 до 14 (5-7 класи)	3.3	Діти	Вікова група (років) від 14 і старші (8-10 класи)
№ з/п	Найменування																																													
1.	Харчування учнів п'ятиразове (пансіон):																																													
1.1	Діти	Вікова група (від 4 до 6(7) років) дошкільне відділення																																												
	Діти-сироти	Вікова група (від 4 до 6 (7) років) дошкільне відділення																																												
1.2	Діти	Вікова група (років) від 6 до 11 (1-4 класи)																																												
	Діти-сироти	Вікова група (років) від 6 до 11 (1-4 класи)																																												
1.3	Діти	Вікова група (років) від 11 до 14 (5-7 класи)																																												
	Діти-сироти	Вікова група (років) від 11 до 14 (5-7 класи)																																												
1.4	Діти	Вікова група (років) від 14 і старші(8-10 класи)																																												
	Діти-сироти	Вікова група (років) від 14 і старші (8-10 класи)																																												
2.	Харчування учнів трьох разове (сніданок, обід, вечеря):																																													
2.1	Діти	Вікова група (від 4 до 6(7) років) дошкільне відділення																																												
3.	Харчування учнів трьох разове (II сніданок, обід, підвечірок):																																													
3.1	Діти	Вікова група (років) від 6 до 11 (1-4 класи)																																												
3.2	Діти	Вікова група (років) від 11 до 14 (5-7 класи)																																												
3.3	Діти	Вікова група (років) від 14 і старші (8-10 класи)																																												

	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 примірне чотиритижневе сезонне меню, яке повинно бути погоджене територіальним органом Держпродспоживслужби. Орієнтовні варіанти чотиритижневих меню надавати з розрахунками в грамах.
--	---

ГРАФІК ХАРЧУВАННЯ
у КЗО «Криворізька спеціальна школа «Перлина» ДОР»

I Сніданок

I зміна 7:30 – 7:50

II зміна 8:00 – 8:20

дошкільне від. 8:30 – 8:50

II Сніданок

I зміна 10:35 – 11:00

дошкільне від. 11:15 – 11:30

II зміна 11:45 – 12:00

Обід

дошкільне від. 13:00 – 13:25

I зміна 13:35 – 14:00

II зміна 14:50 – 15:20

Полуденок

дошкільне від. 16:10 – 16:25

I зміна 16:25 – 16:40

II зміна 17:10 – 17:25

Вечеря

дошкільне від. 18:40 – 19:00

I зміна 19:10 – 19:30

II зміна 19:40 – 20:00

Дошкільне відділення при 3-х разовому харчуванні.

сніданок – 8:30 – 8:50

обід – 13:00 – 13:25

вечеря – 16:10 – 16:25

У вихідні святкові 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.

Недотримання графіку харчування вихованців призведе до зриву навчально-виховного процесу.

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

Учасник зобов'язується дотримуватися чотиритижневого сезонного меню харчування учнів та вихованців закладу за віком на 2022 рік. Щоденне меню погоджується керівником закладу. Вносити будь-які зміни в чотиритижневе меню дозволяється лише за умови письмового обґрунтування та з попереднім погодженням із Замовником та органами Держпродспоживслужби.

Учасник повинен забезпечувати:

1) Суворе дотримання правил прийому продуктів харчування, наявність документів, підтверджуючих якість продуктів, а також умов термінів зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються;

2) Приготування збалансованого гарячого харчування високої якості, щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника школи 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 (у відповідності до вимог пункту 24 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021. № 305), та дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв;

3) Належний санітарний стан харчоблоку замовника;

4) Збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку замовника;

5) На вимогу замовника представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг, що є предметом закупівлі.

З метою запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2, учасник повинен дотримуватись нормативних документів щодо протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19).

ЗАБОРОНЕНО: замовляти, приймати і використовувати заборонені продукти (технологічно-оброблені м'ясні та рибні продукти, м'ясо та яйця водоплавної птиці, річкову рибу, харчові продукти (в тому числі снеки) із вмістом солі понад 0,12 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом цукрів понад 10 грамів на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів, непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені з непастеризованого молока, гриби, каву та кавові напої, рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів, газовані напої, зокрема солодкі газовані та енергетичні напої, непастеризовані соки, продукцію домашнього виробництва).

Використання пастеризованого фляжного молока без кип'ятіння, сиру кисломолочного (за відсутності первинного пакування) та фляжної сметани без термічної обробки.

Виготовлення кислого молока "самоквасу", холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів "по-флотськи" із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, млинців із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, кремів, морсів, напоїв із штучними барвниками, ароматизаторами та підсолоджувачами..