

Обґрунтування технічних та якісних характеристики предмета закупівлі
(відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710»)

1	Назва предмета закупівлі	Послуги з харчування (кейтерингові послуги) код за ДК 021: 2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги
2	Вид процедури	Відкриті торги (з особливостями)
3	Ідентифікатор закупівлі	UA-2023-09-19-014457-a
4	Очікувана вартість предмета закупівлі	780 158,40 грн. з ПДВ
5	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі	Для забезпечення харчування курсантів згідно постанови КМУ №426 від 29.03.2002р. по нормі №1-загальновійськова, виникла обґрунтована необхідність у закупівлі послуг з харчування для «Запорізького центру первинної професійної підготовки «Академія поліції» Дніпропетровського державного університету внутрішніх справ»

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

Т Е Х Н І Ч Н Е З А В Д А Н Н Я

Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

ТЕХНІЧНІ ТА ЯКІСНІ ВИМОГИ ДО ПОСЛУГИ

При плануванні харчування та складанні Меню, **Учаснику закупівлі**, необхідно дотримуватися асортименту продуктів, відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. № 426 «Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового та начальницького складу підрозділів Державної фіскальної служби, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту» по «Нормі № 1- загальновійськова» та «Норми заміни продуктів харчування». А також Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР.

Організація харчування гарячою їжею:

1. Триразове харчування здійснюється щоденно протягом з 01.10.2023р. по 31.10.2023 р. за адресою вул. Севастопольська, буд. 26, м. Запоріжжя, Україна, 69092 «Запорізький центр первинної професійної підготовки «Академія поліції» Дніпропетровського державного університету внутрішніх справ», беручи до уваги графіка постачання:

Сніданок - 7.30 година

Обід – 13.00 година

Вечеря – 17.30 година

Кількість – 4340 послуг

Замовник щоденно до 10.00 години надсилає заявки для постачання готової їжі на наступний день, про кількості осіб яких необхідно забезпечити харчуванням на сніданок, обід та вечерю - окремо.

Харчування повинно здійснюватися згідно норми №1 – загальновійськова, відповідно до п.п. В п.1 Постанови Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. № 426 (зі змінами). Заміна продуктів харчування повинна відбуватись згідно затвердженою цією Постановою норми заміни продуктів харчування.

2. Постачальнику необхідно щотижня розробляти меню-розкладку, та затверджувати з замовником щочетверга, з асортименту продуктів відповідно Постанови КМУ від 29 березня 2002 р. № 426. В розкладці продуктів одні і ті ж блюда протягом тижня не повинні повторюватись більше двох-трьох разів, а блюда з одних і тих же продуктів (наприклад «Суп картопляний з перловою крупою» і «Каша перлова в'язка» на гарнір для другої страви) – протягом дня. Круп'яні блюда треба чергувати з овочевими. Крупа в розкладку повинна включатися в асортименті. Згідно Постанови №426 на добу на одного харчуючого передбачено: картоплі і овочів – 900г, круп – 120г, макаронних виробів – 40г. В цілях різноманітності харчування дозволяється по окремим дням неділі часткова заміна круп, макаронних виробів і борошна картоплею та овочами, а також зворотна їх заміна з таким розрахунком, що протягом тижня ці продукти були видані повністю в відповідності до норм.

3. Орієнтована ціна добової норми харчування становить 179,76 грн., де 25% - це вартість сніданку, 50% - вартість обіду, та 25% вартість вечері.

4. Температура готової їжі при доставці перших та других страв повинна бути не нижчою за 60⁰-70⁰ С.

5. Постачання готової їжі необхідно здійснювати у тарі (контейнери / ємкості / термоси), що щільно закриваються кришками, яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара повинна забезпечувати збереження якості та температурний режим готової їжі під час транспортування.

6. Постачальник організовує сервірування столів або одноразовим посудом або власною посудом, яка відповідає санітарним вимогам до харчового посуду.

7. Очікувана вартість повинна бути вирахована із розрахунку 30 календарних днів.

8. Ціни на послуги повинні бути вказані з урахуванням витрат на придбання продуктів, що використовуються для приготування їжі, усіх витрат на приготування їжі, посуд в якому буде надаватися їжа, а також сплати всіх податків, зборів і обов'язкових платежів.