**Обгрунтування**

**технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,**

**розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**

**Електрична енергія (з розподілом електричної енергії)**

**ДК 021:2015: 09310000-5 Електрична енергія**

**Підстава для публікації обґрунтування**: постанова 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, постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р № 710 «Про ефективне використання бюджетних коштів» зі змінами.

**Мета проведення закупівлі**: забезпечення Послуги з організації гарячого харчування (готовими стравами) з доставкою до відділення стаціонарного догляду для постійного або тимчасового проживання Комунального закладу «Турбота» Демидівської селищної ради рівненської області.

**Замовник**: КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД "ТУРБОТА"ДЕМИДІВСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ.

**Код ЄДРПОУ** – 42731814.

**Ідентифікатор закупівлі** UA-2022-01-18-001997-c.

**Предмет закупівлі**: Послуги з організації гарячого харчування (готовими стравами) з доставкою до відділення стаціонарного догляду для постійного або тимчасового проживання Комунального закладу «Турбота» Демидівської селищної ради рівненської області (код ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»: 55320000-9 Послуги з організації харчування).

**Очікувана вартість предмета закупівлі**: 619 000,00 грн з ПДВ (шістсот дев’ятнадцять тисяч грн.00 коп.)

**Очікуваний обсяг закупівлі** : 1 послуга (13 осіб).

**Вид закупівлі**: відкриті торги

**Обґрунтування розміру бюджетного призначення**: розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до кошторису на 2022рік за рахунок коштів бюджету .

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** Харчування одиноких престарілих громадян здійснюється за місцем постійного перебування одиноких престарілих громадян безпосередньо у Відділенні стаціонарного догляду для постійного або тимчасового проживання щоденно з січня по грудень 2022 року.

Про наданні послуг виконавець керується нормами постанови Кабінету Міністрів України від 13.03.2002 № 324 «Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах сфери управління Міністерства соціальної політики» та від 20.10.2010 № 953 «Про встановлення норм харчування на підприємствах, в організаціях та установах сфери управління Міністерства праці та соціальної політики».

Предмет закупівлі включає наступні послуги:

№ Найменування послуги Одиниця виміру Планова кількість осіб Планова кількість днів

1 Послуги з організації гарячого харчування (готовими стравами) з доставкою до Відділення стаціонарного догляду для постійного або тимчасового проживання одиноких та престарілих громадян Комунального закладу «Турбота» Демидівської селищної ради Рівненської області сніданок, обід, підвечірок, вечеря 13 365 (на одну особу)

Обсяг надання послуг може бути змінений протягом року та залежить від кількості заявлених готових страв на день на підставі чисельності одиноких та престарілих громадян (осіб) Відділення стаціонарного догляду для постійного або тимчасового проживання Замовника.

Послуги з організації гарячого харчування з доставкою до Відділення стаціонарного догляду для постійного або тимчасового проживання Комунального закладу «Турбота» Демидівської селищної ради Рівненської області повинні бути якісними та відповідати вимогам діючих стандартів. Відповідальність за виконання норм харчування і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на учасника, що забезпечує харчування одиноких та престарілих громадян.

Харчування одиноких та престарілих громадян повинно бути повноцінним, безпечним, якісним, збалансованим та раціональним, перші та другі страви повинні бути гарячими. Гарячі страви доставляються до Відділення в термосах. Готові страви мають відповідати натуральним добовим нормам харчування для одиноких та престарілих громадян (осіб) з інвалідністю з вадами фізичного та розумового розвитку відповідно до норм чинного законодавства.

Вимоги до продуктів харчування:

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

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

молоко – не менше 3,2 % ;

кефір – не менше 3,2 %;

ряжанка – не менше 4%;

сметана – не менше 20%;

сир твердий –50%;

сир кисломолочний – 9-10%;

масло вершкове – не менше 72,5%.

йогурт питний – не менше 2,5%;

йогурт фас. 120 г – не менше 2,5%,

сирок солодкий фас. 0,09 кг – не менше 4,5%,

М'ясо – вітчизняних виробників:

Свинина нежирна – м’якоть без кістки (охолоджена);

яловичина – м’якоть без кістки (охолоджена);

кури (охолоджені);

філе куряче (охолоджене);

філе індика, стегно індика (охолоджене);

печінка яловича (охолоджена).

Ковбасні вироби:

сосиски вищого ґатунку;

ковбаса варена вищого ґатунку

ковбаса напівкопчена вищого ґатунку

Яйця відбірні 1 кат.

Риба:

Минтай, Хек, Сайда заморожені.

Овочі та фрукти повинні в обов’язковому порядку проходили дослідження ветеринарних лабораторій та відповідати встановленим медичним критеріям/показникам.

Овочі консервовані: повинні бути вироблені без додавання оцту.

Хліб пшеничний має бути виготовлений з борошна вищого або суміші вищого та першого ґатунків.

Хліб житньо-пшеничний має бути виготовлений з суміші житнього та пшеничного борошна.

ЗАБОРОНЕНО: замовляти, приймати і використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо непромислового виробництва, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо), продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.

Меню розробляється Замовником і погоджується з Виконавцем. Примірне двотижневе меню викладено у Додатку 7 до цієї тендерної документації.

Учасник процедури в складі своєї тендерної пропозиції повинен надати примірне двотижневе меню на зимово-літній період розроблене відповідно до вимог чинного законодавства і цієї тендерної документації.

Переможець торгів забезпечує суворе дотримання правил приймання продуктів, умов і строків їх зберігання та реалізації; приготування їжі високої якості, комплектування штату працівників, що забезпечує надання послуги, кваліфікованими кадрами з відповідним досвідом роботи та освітою і забезпечувати обов’язкове проходження медоглядів відповідно до норм чинного законодавства.