

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі:

код ДК 021:2015 55320000-9 Послуги з організації харчування

(послуги з п'ятиразового харчування дітей, що перебувають на оздоровленні та відпочинку в ДОЗ «Універ»).

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Сумського державного університету та норм чинного законодавства і прописані в тендерній документації наступним чином:

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

Послуги з п'ятиразового харчування дітей, що перебувають на оздоровленні та відпочинку в ДОЗ «Універ» повинні надаватися відповідно до вимог встановлених законодавством України, у тому числі:

- Закону України «Про дитяче харчування» № 142-V від 14.09.2006р.,
- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997р.,
- Наказу Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» № 242/329 від 01.06.2005р.,
- Постанові КМУ «Про затвердження норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» №1591 від 22.11.2004р.,
- Постанові КМУ «Про затвердження норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» №305 від 24.03.2021р.,
- СанПиН 42-123-5777-91, затвердженим від 19.03.1991 р.,
- Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» № 2042-VIII від 18.05.2017р.,
- ДСТУ ISO 2200 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь яких організацій харчового ланцюга»,
- Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»

Орієнтовна кількість дітей, для яких надаватимуться послуги – 550 дітей. Протягом строку надання послуг кількість дітей, для яких надаватимуться послуги, може зменшуватись з об'єктивних причин.

Строк надання послуг визначається згідно Графіку заїздів:

Графік заїздів	Термін перебування (діб)	Планова кількість дітей
01.07 по 21.07.2021	21	200
24.07 по 06.08.2021	14	150
09.08 по 29.08.2021	21	200

Послуги повинні надаватися Виконавцем з використанням потужностей виробництва Замовника без їх передачі в тимчасове короткострокове користування чи оренду.

Для приготування їжі та безпосереднього харчування дітей Виконавець повинен забезпечити процес надання послуг кухонним та столовим інвентарем, кухонним та столовим посудом, столовими приборами та склом у достатній кількості та належної якості, а також миючими та дезінфікуючими засобами.

Виконавець в межах затвердженого Замовником меню, повинен самостійно здійснювати закупівлю необхідних продуктів та продовольчої сировини з обов'язковим дотриманням вимог щодо якості та безпечності продуктів, умов їх зберігання та строків реалізації. Усі продукти харчування повинні мати підтверджуючі документи.

Виконавець зобов'язується здійснювати закупівлю продуктів харчування та сировини виключно у тих постачальників, які мають особистий реєстраційний номер потужностей.

Виконавець повинен мати потужності, що пройшли державну реєстрацію відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997р.

Виконавець зобов'язується зареєструвати потужності в їдальні СОЦ «Універ» СумДУ до підписання договору про закупівлю, але після прийняття рішення про намір укласти договір про закупівлю.

Виконавець повинен щодня проводити бракераж готових страв відповідно до вимог законодавства.

Виконавець повинен дотримуватися вимог діючого законодавства щодо санітарно-епідеміологічного стану приміщень, де готуються страви та здійснюється безпосереднє харчування дітей, а також забезпечувати наявність у працівників, що здійснюють безпосереднє надання послуг, особистих медичних книжок з відмітками про проходження медичних оглядів та допуск до роботи.

Під час надання послуг Виконавець повинен забезпечувати безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, які здійснюють контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, збереження, транспортування, використання харчових продуктів та порціонування та відпуск готових страв.

Виконавець зобов'язаний надавати послуги згідно розробленого та затвердженого Замовником перспективного двотижневого меню; норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою КМУ від 22.11.2004 р.; норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою КМУ від 24.03.2021 р., та технологічної документації (технологічних карт).

**Перспективне двотижневе меню дитячого оздоровчого закладу «Універ»
Сумського державного університету
тиждень перший (діти 6-10 років)**

Понеділок		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Салат з капусти з олією	75
2	Печеня по-домашньому зі свин.	62,5/25
3	Батон 40, в/м 5, сир твердий 30	75
4	Хліб	39
5	Чай з лимоном	200/5
6	Яблуко свіже	200
Обід		
1	Огірок натур. з яйцем	75/40
2	Куліш	250
3	Биточок запеч. з свин. соусом	50/50
4	Каша гречана	100
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	50
Полуденок		
1	Булочка з повидлом	100
2	Кефір	200
Вечеря		
1	Помідор нат.	60
2	Котлета куряча запечена	75
3	Каша пшенична	100
4	Компот ягідний із свіжих ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Кекс сирний	75
2	Сік фруктовий	200

Вівторок		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г

1	Помідор нат.	60
2	Пиріг Пастуший з яловичини	150/75
3	Батон 40, в/м 5, сир. твер. 30	75
4	Хліб	39
5	Чай з лимоном	200/5
Обід		
1	Салат з огірків з олією	75
2	Борщ український	250
3	Відбивна з м'яса курки	75
4	Каша ячнева	100
5	Хліб	39
6	Компот з с/ф	200
Полуденок		
1	Сирники дріжжіві з джемом	150/20
2	Какао на молоці	200
Вечеря		
1	Салат з капусти з олією	75
2	Плов з м'яса свинини	100/50
3	Компот ягідний із свіжих ягід	200
4	Хліб	39
5	Банан свіжий	200
Вечеря II		
1	Бублик з маком	50
2	Кефір	200

Середа		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Огірок натур.	75
2	Риба смажена	50
3	Картопляне пюре	100
4	Батон 40, в/м 5, сир. тверд.30	75
5	Хліб	39

6	Чай з лимоном	200/5
7	Персик свіжий	200
Обід		
1	Помідор нат. з яйцем	60/40
2	Суп карт. з горохом	250
3	Бефстроганів з печінки свинини	50/50
4	Каша гречана	100
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
Полуденок		
1	Каша рідка з рису на молоці	250
2	Булка-крендель	50
3	Чай з лимоном	200/5
Вечеря		
1	Салат з капусти з нас. соняш.	75
2	Люля-кебаб з ялов. зап.	50
3	Макарони відварені	100
4	Компот ягідний із свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Маковичок	75
2	Йогурт питний	200

Четвер		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Помідор нат.	60
2	Філе відварне куряче	50
3	Картопля відварена	100
4	Батон 40, в/м 5, сир. тверд. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Ківі свіжий	200

Обід		
1	Салат з капусти з огірком	75
2	Суп карт. з макар.	250
3	Плов з м'яса свинини туш.	100/50
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
7	Груша	200
Полуденок		
1	Сирно-манна запік. зі сметаною т/о	150/20
3	Какао на молоці	200
Вечеря		
1	Салат з огірків	75
2	Биток зі свинини зап. з соусом	50/50
3	Каша ячнева	100
4	Компот зі свіжих ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Ромова баба	50
2	Кефір	200

П'ятниця		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Салат з моркви з родзинками	75
2	Каша гречана з м'яс. свин. відв.	100/50
3	Батон 40, в/м 5, сир. твер.30	75
4	Хліб	39
5	Чай з лимоном	200/5
Обід		
1	Помідор нат. з яйцем	60/40
2	Суп карт. з пшоном	250
3	Макарони відварні	100
4	Палички курячі запечені	75

5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
Полуденок		
1	Пиріжок з повидлом	100
2	Компот із свіжих ягід	200
3	Яблуко свіже	200
Вечеря		
1	Салат з огірків з олією	75
2	Хек запечений	75
3	Картопляне пюре	100
4	Какао на молоці	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Булка чайна	50
2	Сік фруктовий	200
3	Персик свіжий	200

Субота		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Помідор нат.	60
2	Котлета куряча запечена	50
3	Каша ячнева	100
4	Батон 40, в/м 5, сир 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
Обід		
1	Огірок натур	75
2	Борщ український	250
3	Печінка свин. туш. в соусі	50/50
4	Макарони відварені	100
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39

7	Ківі свіжий	200
Полуденок		
1	Сирне суфле зі сметаною т/о	150/20
2	Кефір	200
Вечеря		
1	Салат з капусти з олією	75
2	Плов з свинини	100/50
3	Компот із свіжих ягід	200
4	Хліб	39
Вечеря II		
1	Кекс	50
2	Сік фруктовий	200

Неділя		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Салат з помідорів	60
2	Біфштекс з свин.	50
3	Картопляне пюре	100
4	Батон 40, в/м 5, сир. твер. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Банан	200
Обід		
1	Огірок натур	75
2	Суп карт. з круп. рис.	250
3	Відбивна з м'яса кур.	75
4	Макарони відварені	100
5	Хліб	39
6	Компот з с/ф	200
Полуденок		
1	Котлета свин./ялов. в тісті	50/50
2	Сік томатний	200

3	Груша	200
Вечеря		
1	Салат з капусти	75
2	Шніцель рибний	100
3	Каша гречана	100
4	Компот ягідний зі свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Бублик з кунжутом	50
2	Кефір	200

тиждень другий (діти 6-10 років)

Понеділок		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Огірок натур. з яйцем	75/40
2	Биточок з яловичини	50
3	Каша ячнева	100
4	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Яблуко свіже	200
Обід		
1	Салат з капусти з олією	75
2	Суп карт. з горохом	250
3	Печінка свин. тушена	50
4	Макарони відварені	100
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
Полуденок		
1	Булка-крендель	50
2	Какао на молоці	200
Вечеря		
1	Помідор нат.	60
2	Смаженина січена запечена	75
3	Каша пшенична	100
4	Компот із свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Пиріжок з яблуком	100
2	Сік фруктовий	200
3	Груша	200

Вівторок		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Салат з капусти з огірком	75
2	Плов з м'ясом свин.	50/25
3	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
4	Хліб	39
5	Чай з лимоном	200/5
6	Банан	200
Обід		
1	Помідор нат.	60
2	Борщ український	250
3	Філе кур. відварне	50
4	Каша гречана	100
5	Хліб	39
6	Компот з с/ф	200
Полуденок		
1	Сирники зі сметаною т/о	150/20
2	Кефір	200
Вечеря		
1	Салат з огірків з олією	75
2	Риба смажена з соусом	75/50
3	Картопля тушкована	100
4	Компот зі свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Маковичок	75
2	Сік фруктовий	200
3	Ківі свіжий	200

Середа		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Помідор нат. з яйцем	60/40
2	Відбивна з м'яса кур.	75
3	Макарони відварені	100
4	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Персик свіжий	200
Обід		
1	Салат з огірків з олією	75
2	Суп з галушками	250
3	Биточок зі свинини з соусом	50/50

4	Каша пшенична	100
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
Полуденок		
1	Сирно-манна запік. зі сметаною т/о	150/20
2	Ряжанка	200
Вечеря		
1	Салат з капусти	75
2	Шніцель запечений з яловичини	50
3	Картопля запечена	100
4	Сік томатний	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Бублик з маком	50
2	Компот зі свіжих ягід	200

Четвер		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Огірок натур.	75
2	Шніцель з м'яса свинини зап.	50
3	Каша гречана	100
4	Батон 40, в/м 5, сир твер.30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Ківі свіжий	200
Обід		
1	Салат з помідорів з олією	60
2	Куліш	250
3	Картопля тушкована з м'яса свин.	62,5/25
4	Компот з с/ф	200
5	Хліб	39
6	Груша	200

Полуденок		
1	Сирно-рисовий пудін. зі сметаною т/о	150/20
2	Кава з молоком	200
Вечеря		
1	Салат з капусти з насін. сонячника	75
2	Рибні котлети	50
3	Каша рисова	100
4	Компот ягідний зі свіжих ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Кекс	75
2	Кефір	200

П'ятниця		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Помідор нат.	60
2	Філе кур. відв.	50
3	Каша ячнева	100
4	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Яблуко свіже	200
Обід		
1	Салат з огірків	75
2	Борщ український	250
3	М'ясо свин. тушковане	50/50
4	Макарони відварні	100
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
Полуденок		
1	Сирно-манна зап. зі смет. т/о	150/20
2	Сік фруктовий	200
3	Персик свіжий	200
Вечеря		
1	Салат з капусти з яйцем	75/40
2	Риба смажена	50
3	Каша пшенична	150
4	Компот зі свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Ромова баба	50
2	Кефір	200

Субота		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Салат з огірків та помідорів	75
2	Плов зі свинини	100/50
3	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
4	Хліб	39
5	Чай з лимоном	200/5
6	Ківі свіжий	200
Обід		
1	Салат з капусти	75
2	Суп польовий	250
3	Печінка свин. тушена	50
4	Картопляне пюре	100
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
7	Фрукти	200
Полуденок		
1	Каша рідка з рису на молоці	250
3	Какао на молоці	200
Вечеря		
1	Помідор нат.	60
2	Відбивна з м'яса кур.	75
3	Каша гречана	100
4	Компот зі свіжих ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Маковичок	75
2	Сік фруктовий	200
3	Банан свіжий	200
Неділя		
Сніданок		

№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Помідор нат.	60
2	Шніцель зі свинини	50
3	Каша пшенична	100
4	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Груша свіжа	200
Обід		
1	Салат з капусти	75
2	Борщ український	250
3	Філе кур. відв.	50
4	Макарони відварені	150
5	Хліб	39
6	Компот з с/ф	200
Полуденок		
1	Сирники зі сметаною т/о	150/20
2	Какао на молоці	200
Вечеря		
1	Огірок натур з яйцем	75/40
2	Пиріг Пастуший з м'ясом ялович.	100/50
3	Компот зі свіжих ягід	200
4	Хліб	39
Вечеря II		
1	Булка чайна	50
2	Сік фруктовий	200

тиждень перший (діти 11-17 років)

Понеділок		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Салат з капусти з олією	75
2	Печеня по-домашньому зі свин.	125/50
3	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
4	Хліб	39
5	Чай з лимоном	200/5
6	Яблуко свіже	200
Обід		
1	Огірок натур з яйцем	75/40
2	Куліш	250
3	Биточок запеч. з свин. соусом	50/50
4	Каша гречана	150
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
Полуденок		
1	Булочка з повидлом	100
2	Кефір	200
Вечеря		
1	Помідор нат.	60
2	Котлета куряча запечена	75
3	Каша пшенична	150
4	Компот зі свіжих ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Кекс	75
2	Сік фруктовий	200

Вівторок		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Помідор нат.	60

2	Пиріг Пастуший запеч. 3 м'яса ялов.	150/75
3	Батон 40, в/м 5, сир тв.30	75
4	Хліб	39
5	Чай з лимоном	200/5
Обід		
1	Салат з огірків	75
2	Борщ український	250
3	Відбивна з м'яса курки	75
4	Каша ячнева	150
5	Хліб	39
6	Компот з с/ф	200
Полуденок		
1	Сирники дрожеві з джемом	150/20
2	Какао на молоці	200
Вечеря		
1	Салат з капусти з олією	75
2	Плов з м'яса свинини	100/50
3	Компот зі свіж. ягід	200
4	Хліб	39
5	Банан	200
Вечеря II		
1	Бублик з маком	100
2	Кефір	200

Середа		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Огірок натур.	75
2	Риба смажена	75
3	Картопляне пюре	150
4	Батон 40, в/м 5, сир тв.30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5

7	Персик свіжий	200
Обід		
1	Помідор нат. з яйцем	60/40
2	Суп карт. з горохом	250
3	Бефстроганів з печінки свинини	50/50
4	Каша гречана	150
5	Компот з с/ф	180
6	Хліб	39
Полуденок		
1	Каша рідка з рисом та молоком	250
2	Булка-крендель	75
3	Чай з лимоном	200/5
Вечеря		
1	Салат з капусти з нас. соняш.	75
2	Люля-кебаб з ялов. запеч.	50
3	Макарони відварені	150
4	Компот зі свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Маковичок	75
2	Сік фруктовий	200

Четвер		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Помідор нат.	60
2	Філе відварне куряче	50
3	Картопля відварена	150
4	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Ківі свіжий	200
Обід		

1	Салат з капусти з огірком	75
2	Суп карт. з макар.	250
3	Плов з м'яса свинини туш.	100/50
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
7	Фрукти	200
Полуденок		
1	Сирно-манна запік. зі смет. т/о	150/20
3	Какао на молоці	200
Вечеря		
1	Салат з огірків	75
2	Биток зі свинини з соусом	50/50
3	Каша ячнева	150
4	Компот зі свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Ромова баба	100
2	Кефір	200

П'ятниця		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Салат з моркви з родзинками	75
2	Каша гречана з м'яс. свин. відв.	100/50
3	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
4	Хліб	39
5	Чай з лимоном	200/5
Обід		
1	Помідор нат. з яйцем	60/40
2	Суп карт. з пшоном	250
3	Палички курячі запечені	75
4	Макарони відварні	100
5	Компот з с/ф	200

6	Хліб	39
Полуденок		
1	Пиріжок з повидлом	100
2	Компот зі свіжих ягід	200
3	Яблуко	200
Вечеря		
1	Салат з огірків з олією	75
2	Хек запечений	75
3	Картопляне пюре	150
4	Какао на молоці	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Булка чайна	100
2	Сік фруктовий	200
3	Персик свіжий	200

Субота		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Помідор нат.	60
2	Котлета куряча запечена	75
3	Каша ячнева	150
4	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
Обід		
1	Огірок натур	75
2	Борщ український	250
3	Печінка свин. туш. в соусі	50/50
4	Макарони відварені	150
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
7	Ківі свіжий	200

Полуденок		
1	Сирне суфле зі сметаною т/о	150/20
2	Кефір	200
Вечеря		
1	Салат з капусти	75
2	Плов зі свинини	100/50
3	Компот зі свіж. ягід	200
4	Хліб	39
Вечеря II		
1	Кекс	75
2	Сік фруктовий	200

Неділя		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Салат з помідорів	60
2	Біфштекс з свин.	50
3	Картопляне пюре	150
4	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Банан	200
Обід		
1	Огірок натур.	75
2	Суп карт. з круп. рис.	250
3	Відбивна з м'яса кур.	75
4	Макарони відварені	150
5	Хліб	39
6	Компот з с/ф	200
Полуденок		
1	Котлета свин./ялов. в тісті	50/50
2	Сік томатний	200
3	Груша свіжа	200

Вечеря		
1	Салат з капусти	75
2	Шніцель рибний	75
3	Каша гречана	150
4	Компот зі свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Бублик з кунжутом	100
2	Кефір	200

тиждень другий (діти 11-17 років)

Понеділок		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Огірок натур з яйцем	75/40
2	Биточок з яловичини	50
3	Каша ячнева	150
4	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Яблуко свіже	200
Обід		
1	Салат з капусти	75
2	Суп карт. з горохом	250
3	Печінка свин. тушена	50
4	Макарони відварені	150
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
Полуденок		
1	Булка-крендель	50
2	Какао на молоці	200
Вечеря		
1	Помідор нат.	60
2	Смаженина січ. запеч.	75
3	Каша пшенична	150
4	Компот зі свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Пиріжок з яблуком	100
2	Сік фруктовий	200
3	Ківі свіжий	200

Вівторок		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Салат з капусти з огірком	75
2	Плов з м'ясом свин.	100/25
3	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
4	Хліб	39
5	Чай з лимоном	200/5
6	Банан свіжий	200
Обід		
1	Помідор нат.	60
2	Борщ український	250
3	Філе кур. відварне	50
4	Каша гречана	150
5	Хліб	39
6	Компот з с/ф	200
Полуденок		
1	Сирники зі сметаною т/о	150/20
2	Кефір	200
Вечеря		
1	Салат з огірків з олією	75
2	Риба смажена з соусом	75/50
3	Картопля тушкована	150
4	Компот зі свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Маковичок	75
2	Сік фруктовий	200
3	Ківі свіжий	200

Середа		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Помідор нат. з яйцем	60/40
2	Відбивна з м'яса кур	75
3	Макарони відварні	150

4	Батон 40, в/м 5, сир тв.30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Груша свіжа	200
Обід		
1	Салат з огірків	75
2	Суп з галушками	250
3	Биточок зі свинини з соусом	50/50
4	каша пшенична	150
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
Полуденок		
1	Сирно-манна запік. зі сметаною т/о	150/20
2	Ряжанка	200
Вечеря		
1	Салат з капусти	75
2	Шніцель з м'яса свин.зап.	75
3	Картопля запечена	150
4	Сік томатний	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Бублик з маком	100
2	Компот зі свіжих ягід	200

Четвер		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Огірок натур	75
2	Шніцель з м'яса свинини зап.	50
3	Каша гречана	150
4	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5

7	Ківі свіжий	200
Обід		
1	Салат з помідорів з олією	60
2	Куліш	250
3	Картопля туш. з м'яса свин.	125/50
4	Компот з с/ф	200
5	Хліб	39
6	Яблуко свіже	200
Полуденок		
1	Сирно-рисовий пудін. зі сметаною т/о	150/20
2	Кава з молоком	200
Вечеря		
1	Салат з капусти	75
2	Рибні котлети	50
3	Каша рисова	150
4	Компот із свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Кекс	75
2	Кефір	200

П'ятниця		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Помідор нат.	60
2	Філе кур. відв.	50
3	Каша ячнева	150
4	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Персик	200
Обід		
1	Салат з огірків	75
2	Борщ український	250
3	М'ясо свин. тушковане	50/50

4	Макарони відварні	150
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
Полуденок		
1	Сирно-манна запік. зі сметаною т/о	150/20
2	Сік фруктовий	200
3	Банан	200
Вечеря		
1	Салат з капусти з яйцем	75/40
2	Риба смажена	75
3	Каша пшенична	150
4	Компот із свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Ромова баба	100
2	Кефір	200

Субота		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Салат з огірків та помідорів	75
2	Плов зі свинини	100/50
3	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
4	Хліб	39
5	Чай з лимоном	200/5
6	Груша свіжа	200
Обід		
1	Салат з капусти	75
2	Суп польовий	250
3	Печінка свин. тушена	50
4	Картопля тушкована	150
5	Компот з с/ф	200
6	Хліб	39
7	Ківі свіжий	200

Полуденок		
1	Каша рідка з рису на молоці	250
3	Какао на молоці	200
Вечеря		
1	Помідор нат.	60
2	Відбивна з м'яса кур.	75
3	Каша гречана	100
4	Компот зі свіж. ягід	200
5	Хліб	39
Вечеря II		
1	Маковичок	75
2	Сік фруктовий	200
3	Яблуко свіже	200
Неділя		
Сніданок		
№ з/п	Найменування	Вихід, г
1	Помідор нат.	60
2	Шніцель зі свинини	50
3	Каша пшенична	150
4	Батон 40, в/м 5, сир тв. 30	75
5	Хліб	39
6	Чай з лимоном	200/5
7	Банан	200
Обід		
1	Салат з капусти	75
2	Борщ український	250
3	Філе куряче відварене	50
4	Макарони відварні	150
5	Хліб	39
6	Компот з с/ф	200
Полуденок		
1	Сирники зі сметаною т/о	150/20
2	Какао на молоці	200

Вечеря		
1	Огірок натур з яйцем	75/40
2	Пиріг Пастуший з м'яса ял.	150/75
3	Компот із свіж. ягід	200
4	Хліб	39
Вечеря II		
1	Булка чайна	50
2	Сік фруктовий	200

Очікувана вартість предмета закупівлі складає 1 890 000,00 грн. з ПДВ і визначена на підставі закупівельної ціни послуг з п'ятиразового харчування дітей, що перебували на оздоровленні та відпочинку в ДОЗ «Універ» в 2019 році, з урахуванням зростання середньоринкових цін на продукти харчування, які будуть використовуватися під час надання послуг відповідно до затвердженого Державною службою України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів перспективного двотижневого меню дитячого оздоровчого закладу «Універ» Сумського державного університету.

Щодо розміру бюджетного призначення: відповідно до статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану. В Сумському державному університеті затверджено кошторис на 2021 рік в якому зокрема передбачаються видатки на послуги з п'ятиразового харчування дітей, що перебувають на оздоровленні та відпочинку в ДОЗ «Універ». Затвердженим кошторисом встановлені повноваження щодо отримання надходжень і розподіл бюджетних асигнувань на взяття бюджетних зобов'язань та здійснення платежів для виконання Сумським державним університетом своїх функцій та досягнення результатів, визначених відповідно до бюджетних призначень.