

**Державне некомерційне підприємство «Український науково-практичний центр
ендокринної хірургії, трансплантації ендокринних органів і тканин
Міністерства охорони здоров'я України»
ЄДРПОУ 22863747**

Кловський узвіз, буд. 13А, м. Київ, 01021, Україна

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

Код ДК 021:2015 код 55520000-1 Кейтерингові послуги (Послуги з постачання готової їжі для харчування хворих)

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:

Державна установа: Державне некомерційне підприємство «Український науково-практичний центр ендокринної хірургії, трансплантації ендокринних органів і тканин Міністерства охорони здоров'я України»,

Місцезнаходження: Кловський узвіз, буд. 13А, м. Київ, 01021, Україна

ЄДРПОУ 22863747,

категорія замовника: згідно п.3 ч.4 ст.2 Закону «Про публічні закупівлі»

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 й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): Код ДК 021:2015 код 55520000-1 Кейтерингові послуги (Послуги з постачання готової їжі для харчування хворих)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями

UA-2026-02-02-014907-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 1`048`000.00 грн без ПДВ. Метод розрахунку очікуваної вартості товарів/послуг здійснено на підставі отриманих комерційних пропозицій, а також аналізу та моніторингу ринкових цін, що відображені в електронній системі закупівель «PROZORRO».

Розмір бюджетного призначення: 1`048`000.00 грн без ПДВ.

Відповідно до п. 14 Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі», на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування, затверджених Постановою КМУ від 12.10.2022 р. № 1178 та статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби або у разі планової потреби наступного року. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану на 2026 рік.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Кількість – згідно медико-технічних вимог.

Послуги повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 р. № 771/97-вр. та наказу МОЗ України від 29.10.2013 р. № 931 «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні».

Орієнтована ціна добової норми харчування становить 140,00 грн., де 25% - це вартість сніданку, 50% - вартість обіду, та 25% вартість вечері.

Замовник щоденно складає замовлення на наступний день на приготування необхідної кількості комплектів, замовлення складається у двох примірниках по одному для кожної із Сторін та подається Постачальнику до 15:00 год. по телефону та дублюється по факсу.

Постачальник щодня надає Послуги триразового харчування (сніданок – з 8:00 до 8:30, обід – з 13:00 до 13:30, вечеря – з 17:00 до 17:30), а при наявності у відділеннях стаціонару дітей надає Послуги чотириразового харчування (сніданок 1 – з 8:00 до 8:30, сніданок 2 - з 11:00 до 11:30, обід – з 13:00 до 13:30, вечеря – з 17:00 до 17:30).

Доставка Послуг здійснюється Постачальником три рази на день (сніданок – з 7:30 до 8:00, обід – з 12:30 до 13:00, вечеря – з 16:30 до 17:00), а при наявності у відділеннях стаціонару дітей, доставка Послуг здійснюється чотири рази на день (сніданок 1 – з 7:30 до 8:00, сніданок 2 – з 10:30 до 11:00, обід – з 12:30 до 13:00, вечеря – з 16:30 до 17:00).

Кожна окрема порція страви повинна бути розфасована в окрему одноразову ємкість (тару) для харчових продуктів, яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температурний режим. Для транспортування готової їжі (розфасованої в окрему одноразову ємність (тару)) використовуються термоси або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришками.

Постачальник щодня надає Замовнику видаткову накладну на отримані комплекти, в якій обов'язково зазначається, найменування блюд, кількість та вага порцій, ціна за порцію. Постачальник щодня надає якісне посвідчення з зазначенням строків виготовлення, термінів вживання приготовленої їжі, на замовлені комплекти, завірене мокрою печаткою (у разі використання) і підписом уповноваженої особи.

Замовник має право при наданні кожної окремої послуги звернутися за проведенням незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних показників (характеристик) послуг та продуктів харчування та їх відповідності вимогам Замовника до лабораторій, внесених в перелік державних лабораторій Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, які можуть проводити лабораторні дослідження (випробування) для цілей державного контролю та які акредитовані НААУ на проведення (здійснення) лабораторних досліджень харчових продуктів. У разі встановлення факту надання неякісних послуг/продуктів харчування Постачальник зобов'язаний вжити заходів щодо заміни продуктів харчування у 2-денний строк після одержання обґрунтованої вимоги Замовника та відшкодувати Замовнику повну вартість проведеної експертизи.

Надання Послуг здійснюється до 31.12.2026 року.

Місце надання Послуг: Кловський узвіз, буд. 13А, м. Київ, 01021

Загальна кількість Послуг - 7450 комплектів.

Послуги з постачання готової їжі для харчування хворих

Послуги з постачання готової їжі для харчування хворих за адресою

Кловський узвіз, буд. 13А, м. Київ, 01021

Місце надання Послуг: Кловський узвіз, буд. 13А, м. Київ, 01021

Загальна кількість Послуг - 4500 комплектів.

№	Назва послуги	Одиниця виміру	Кількість
1.	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (гіпотрофіки)	комплект*	200
2.	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (нормотрофіки)	комплект*	1000

3	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (гіпертрофіки)	комплект*	3100
4.	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (діти 7-10 років)	комплект**	40
5.	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (діти 11-14 років)	комплект**	60
6.	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (діти 15-18 років)	комплект**	100

* Один комплект включає: сніданок, обід, вечерю.

** Один комплект включає: сніданок 1, сніданок 2, обід, вечерю.

Послуги з постачання готової їжі для харчування хворих за адресою **Харківське шосе, 121, м. Київ, 02091**

Місце надання Послуг: Харківське шосе, 121, м. Київ, 02091

Загальна кількість Послуг - 2950 комплектів.

№	Назва послуги	Одиниця виміру	Кількість
1.	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (гіпотрофіки)	комплект*	185
2.	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (нормотрофіки)	комплект*	1000
3	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (гіпертрофіки)	комплект*	1700
4.	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (діти 7-10 років)	комплект**	10
5.	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (діти 11-14 років)	комплект**	15
6.	Послуга з постачання готової їжі для харчування хворих (діти 15-18 років)	комплект**	40

* Один комплект включає: сніданок, обід, вечерю.

** Один комплект включає: сніданок 1, сніданок 2, обід, вечерю.

1. Постачання необхідної кількості комплектів виконується на підставі заявки згідно даних про наявність хворих у відділеннях Замовника.

2. Ціни на послуги повинні бути вказані з урахуванням витрат на придбання продуктів, що використовуються для приготування їжі, усіх витрат на приготування їжі, транспортних витрат, а також сплати всіх податків, зборів і обов'язкових платежів із розрахунку забезпечення щоденного харчування пацієнтів Замовника відповідно до Заявки.

3. Послуги надаються 7 (сім) днів на тиждень безпосередньо транспортом Виконавця. Розвантаження страв здійснюється працівниками Виконавця. Прийом продукції здійснюється протягом не більше ніж 30 хвилин в присутності представників Замовника. Готова їжа отримана в розпакованій або у неналежній тарі одноразовій (упаковці), або з іншими допущеними порушеннями, має бути замінена Виконавцем за власний рахунок продовж 1 години з моменту постачання.

4. Якість продуктів, які використовуються для приготування їжі повинна відповідати нормативно-технічній документації (стандартам, ТУ). Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням сертифікованої сировини та чітким дотриманням термінів реалізації.

5. Учасником у складі тендерної пропозиції надається протокол випробувань на хліб на відповідність ДСТУ 9188:2022, складений акредитованою лабораторією (додатково у складі тендерної пропозиції надати договір на постачання хлібу, укладений з його виробником та/або дилером/дистриб'ютором виробника хлібу (якщо учасник не є виробником хлібу)).

6. Готова їжа передається Замовнику у тарі одноразовій (упаковці), яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температурний режим. Для транспортування готової їжі використовують термоси або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришками.

7. На кожній одиниці одноразової тари повинно бути нанесено найменування готової їжі, а також назва Замовника.

8. Учасником у складі тендерної пропозиції надається транспортна схема доставки готових страв від місця приготування (виробничих потужностей Учасника) до Замовника. Час руху транспортного засобу (-ів), що здійснюють перевезення, має бути розрахований з урахуванням Правил дорожнього руху (ПДР). Обов'язково вказується назва вулиць, автодоріг, маршруту доставки, відстань доставки та гранично допустима швидкість руху по ним.

9. Учасник у складі тендерної пропозиції надає технологічну документацію (технологічні карти) на кожну страву із примірного меню, яка (документація) повинна містити інформацію щодо набору продуктів, необхідних для приготування окремої порції страви, а саме: маса бруutto та нетто, хімічний склад (білки, жири, вуглеводи), калорійність, вихід (вага) страви), інформацію про особу, яка склала технологічну карту: ППІ, посада, підпис.

У разі встановлення недоброякісності готових страв, виявлення нестачі готової страви складається акт бракеражу. Недоброякісні страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику.

10. При наданні послуг учасник повинен врахувати наступні вимоги до організації харчування пацієнтів замовника:

10.1. Чай. Можливість поставки в сухій речовині та його приготування (заварювання) безпосередньо на території замовника.

10.2. Цукор (для додавання в напої). Можливість поставки в сухій речовині з можливістю його пропонувати пацієнтам окремо від напою.

10.3. Хліб. Можливість поставки в заводській упаковці для пропонування пацієнтам відповідно до їх побажань.

10.4. Порційні продукти промислового виробництва. Можливість поставки в заводській упаковці.

10.5. Молоко, кефір, йогурт, соки та інші подібні продукти. Можливість поставки в заводській упаковці, а в разі необхідності приведення кількості продукту до кратності упаковки можливість поставки в іншій упаковці.

11. Акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти згідно Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 1503 від 08 серпня 2023 року, виданий на ім'я учасника, без зауважень на вид господарської діяльності – надання кейтерингових послуг або постачання інших готових страв, виданий не раніше 2025 року.

12. Акт, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (згідно Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08 серпня 2019 року), виданий на ім'я учасника, на вид господарської діяльності – надання кейтерингових послуг або постачання інших готових страв, виданий не раніше 2025 року.

13. Процес приготування страв має здійснюватись із використанням якісної води, придатної для споживання, що підтверджується надання у складі тендерної пропозиції протоколу щорічного дослідження питної води за адресою виробничого приміщення учасника, виконаного акредитованою лабораторією (надати чинний атестат про акредитацію) не раніше 2025 року, який має підтверджувати відповідність води на потужностях учасника ДСанПіІН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною».

Замовник вимагає надання учасником у складі пропозиції:

– письмове підтвердження згоди з усіма технічними вимогами зазначеними у даному додатку шляхом підписання даного додатку Тендерної документації;

– діючий сертифікат, яким посвідчується впровадження учасником системи управління якістю послуг надання кейтерингових послуг, у відповідності до вимог ДСТУ ISO 9001:2015 «Системи управління якістю. Вимоги»;

– діючий сертифікат, яким посвідчується, що Учасник впровадив систему управління безпечністю харчових продуктів стосовно надання кейтерингових послуг згідно ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу».