

КНП «Прикарпатський обласний клінічний центр психічного здоров'я Івано-Франківської обласної ради»

11.12.2023

**ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК
ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ТА/АБО
ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

На виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року №710 «Про ефективне використання коштів» (у редакції постанови Кабінету Міністрів від 16 грудня 2020 року №1266) надається обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості.

Назва предмета закупівлі	ДК 021:2015: 55520000-1 — Кейтерингові послуги (Послуги з постачання готової їжі для харчування пацієнтів)
Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	<p>Виникла необхідність закупівлі з метою забезпечення з моменту підписання договору до 31 грудня 2024 року медичного закладу за адресою : 76010, Івано-Франківська обл., м. Івано-Франківськ, вул. Млинарська, буд. 21</p> <p>_ в кількості 43920 послуг (порцій).</p> <ol style="list-style-type: none">1. Меню «готової їжі» повинно складатися зі страв, розроблених з урахуванням основних принципів раціонального харчування хворих, асортименту різноманітності їжі та її якості, керуючись Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 23.12.1997 № 771/97-ВР. Примірне меню додається нижче.2. В закладах охорони здоров'я державної власності встановлюється чотириразовий режим лікувального харчування.3. Зразкове 7-денне циклічне меню з чотирьохразовим харчуванням повинно бути розроблено відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29.10.2013 № 931 «Про удосконалення лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні». Замовлення послуг здійснюється Замовником потижнево. Учасник надсилає проект 7-денного меню Замовнику протягом середі тижня, що передує тижню замовлення. Замовник надсилає у четвер тижня, що передує тижню замовлення погодження або зауваження до надісланого Виконавцем проекту 7-денного меню.4. Температура готової їжі при доставці гарячих страв повинна становити 60-65 С, а холодних страв – 10-15 С. Доставка їжі має здійснюватись чотири рази на день (сніданок, другий сніданок ,обід та вечеря) та не передбачає можливості її розігріву на території Замовника. Учасник надає у складі тендерної пропозиції

	<p>гарантійний щодо можливості доставки готової їжі Чотири рази на день з дотриманням заявленого температурного режиму.</p> <p>5. 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 щоденним чотириразовим харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до Заявки</p> <p>6. Термін надання послуг - 7 (сім) днів на тиждень у відповідності з графіком доставки безпосередньо транспортом Учасника в терміни не пізніше: на перший сніданок – 08 год. 00 хв - 08 год.30 хв.; другий сніданок 10 год.00 хв.-10 год.30 хв.; на обід – 14 год. 00 хв- 14год.30 хв.; вечеря – 18 год. 00 хв.- 18 год.30 хв. В окремих випадках строк доставки їжі може бути змінений за домовленістю сторін. Доставка їжі здійснюється також у вихідні, святкові та неробочі дні.</p> <p>7. При складанні меню лікувального харчування треба обов'язково враховувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготування їжі тільки з високоякісних свіжих продуктів; • Різноманітність страв по дням тижня, по видам продуктів, по способу їх кулінарної обробки; • Сезонність продуктів; <p>8. Готова їжа передається Замовнику у індивідуальній тарі (упаковці) для кожного, 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 ізоітермічні контейнери, що щільно закриваються кришками, одноразову тару (упаковку), тощо, в яких буде здійснюватись транспортування готової їжі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997 року.</p> <p>9. Готова їжа повинна транспортуватися у транспорті відповідного призначення.</p> <p>10. В разі постачання готової їжі не в повному складі, недостатній кількості (вазі) або неналежної якості, зазначені недоліки повинні бути усунені Учасником-переможцем (Постачальником) за власний рахунок протягом 1 години з моменту постачання.</p> <p>11. Доставка та розвантаження готової їжі здійснюється силами та засобами Учасника-переможця (Постачальника) за адресою Замовника.</p> <p>12. Після підписання договору, на вимогу Замовника, на страви, які будуть запропоновані Учасником-переможцем (Постачальником), у примірному 7-денному циклічному меню, повинні надаватися картки-розкладки, які містять повну інформацію щодо набору продуктів, необхідних для приготування окремої порції страви.</p> <p>Місце надання послуг: 76010, Івано-Франківська обл., м. Івано-Франківськ, вул. Млинарська, буд. 21</p>
<p>Обґрунтування очікуваної вартості закупівлі</p>	<p>Вартість даної закупівлі буде становити: 6368400,00грн з ПДВ</p> <p>У вартість включена вартість якісних продуктів, приготування їжі в контейнерах, доставка та розвантаження готової їжі здійснюється силами та засобами Учасника-переможця (Постачальника) за адресою Замовника, а також сплати всіх податків, зборів і обов'язкових платежів</p>

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

Кількість порцій на 2024 рік орієнтовна, враховуючи середні потреби попередніх років, орієнтуючись на кількість пацієнтів, які можуть перебувати в лікарні.

Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затверджена примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (наказ від 18.02.2020 №275), якою передбачені методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: 1) здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо; 2) отримання комерційних (цінових) пропозицій від виробників, офіційних представників (дилерів), постачальників; 3) у разі обмеження конкуренції на ринку певних товарів та враховуючи їх специфіку при розрахунку використовуються ціни попередніх закупівель аналогічного товару та/або минулих періодів (з урахуванням індексу інфляції, зміни курсів іноземних валют).

Розрахунок очікуваної вартості товару проводився методом здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару, тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі. Проаналізувавши ціни на ринку продуктів харчування та з урахуванням Норми харчування для пацієнтів, було визначено середньо-добову вартість на одну особу, яка складає - 145 грн. Чотириразове харчування здійснюється щоденно з 01.01.2024р. по 31.12.2024 р., запланована кількість послуг - в кількості 43920 послуг (порцій). Тому очікувана вартість 6368400,00грн з ПДВ

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

	Сніданок	ціна	II сніданок	ціна	Обід	ціна	Вечеря	ціна
Понеділок	Чай 200/10		Каша молочна вівсяна 250		Суп селянський 300		Каша ячмінна 250	
	Булочка 70		Хліб 75		Рис 200/20		Соус смет/томат 50	
					Тефтелі в соусі 60/50		Салат овочевий 50	
					Салат овочевий 50		Хліб 75	
					Хліб 75		Чай 200/10	
					Напиток фрукт. 200			
Разом за послугу(порцію) : грн								
Вівторок	Чай 200/10		Каша молочна манна 250		Суп з макарон 300		Каша кукурудз. 250	
	Булочка 70		Хліб 75		Каша гречана 200/20		Соус смет/томат 50	

				Котлета куряча 75		Салат овочевий 50	
				Салат овочевий 50		Хліб 75	
				Хліб 75		Чай 200/10	
				Кава з молоком 200			
Разом за послугу(порцію) : грн							
Середа	Чай 200/10		Каша молочна пшоно 250		Суп рисовий 300/10		Каша пшенична 250
	Булочка 70		Хліб 75		Макарон 200/20		Соус смет/томат 50
					Котлета м'ясна 50		Салат овочевий 50
					Салат овочевий 50		Хліб 75
					Хліб 75		Чай 200/10
					Напиток фрукт. 200		
Разом за послугу(порцію) : грн							
Четвер	Чай 200/10		Каша молочна кукурудз.250		Суп гречаний 300		Каша ячмінна 250
	Булочка 70		Хліб 75		Каша перлова 200/20		Соус смет/томат 50
					М'ясний гуляш 40/50		Салат овочевий 50
					Салат овочевий 50		Хліб 75
					Хліб 75		Чай 200/10
					Напиток фрукт. 200		
Разом за послугу(порцію) : грн							
П'ятниця	Чай 200/10		Каша молочна гречана 250		Борщ 300/10		Каша кукурудз.250
	Булочка 70		Хліб 75		Каша рисова 200/20		Соус смет/томат 50
					Котлета м'ясна 50		Салат овочевий 50
					Салат овочевий 50		Хліб 75
					Хліб 75		Чай 200/10
					Напиток фрукт. 200		
Разом за послугу(порцію) : грн							
Субота	Чай 200/10		Каша молочна манна 250		Суп овочевий 200/10		Каша ячмінна 250
	Булочка 70		Хліб 75		Каша кукур. 200/20		Соус смет/томат 50
					Котлета печінкова 75		Салат овочевий 50
					Салат овочевий 50		Хліб 75
					Хліб 75		Чай 200/10
					Кава з молоком 200		
Разом за послугу(порцію) : грн							
Неділя	Чай 200/10		Каша молочна рисова 250		Капусняк 300/10		Каша пшенична 250

Булочка 70		Хліб 75		Каша пшоняна 200/20		Соус смет/томат 50		
				Риба смажена 50		Салат овочевий 50		
				Салат овочевий 50		Хліб 75		
				Хліб 75		Чай 200/10		
				Напиток фрукт. 200				
Разом за послугу(порцію) : грн								
Середня вартість послуги(порції) за один день грн.								
Кількість				послуг(порцій)				

Якщо в технічній специфікації міститься посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, то слід розуміти у значенні «або еквівалент».

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ ЩОДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

ДК 021:2015: 55520000-1 — Кейтерингові послуги (Послуги з постачання готової їжі для харчування пацієнтів)

№ п/п	Найменування предмету закупівлі	Планова кількість послуг (порцій) в 2023 році
1.	Послуги з постачання готової їжі для харчування пацієнтів КОМУНАЛЬНОГО НЕКОМЕРЦІЙНОГО ПІДПРИЄМСТВА «ПРИКАРПАТСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ КЛІНІЧНИЙ ЦЕНТР ПСИХІЧНОГО ЗДОРОВ'Я ІВАНО- ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ»	11 040 послуг (порцій)

1. Меню «готової їжі» повинно складатися зі страв, розроблених з урахуванням основних принципів раціонального харчування хворих, асортименту різноманітності їжі та її якості, керуючись Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 23.12.1997 № 771/97-ВР. Примірне меню додається нижче.

2. В закладах охорони здоров'я державної власності встановлюється триразовий режим лікувального харчування.

3. Зразкове 7-денне циклічне меню з чотирьохразовим харчуванням повинно бути розроблено відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29.10.2013 № 931 «Про удосконалення лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні». Замовлення послуг здійснюється Замовником потижнево. Учасник надсилає проект 7-денного меню Замовнику протягом середі тижня, що передує тижню замовлення. Замовник надсилає у четвер тижня, що передує тижню замовлення погодження або зауваження до надісланого Виконавцем проекту 7-денного меню.

4. Температура готової їжі при доставці гарячих страв повинна становити 60-65 С, а холодних страв – 10-15 С. Доставка їжі має здійснюватись чотири рази на день (сніданок, обід та вечеря) та не передбачає можливості її розігріву на території Замовника. Учасник надає у складі тендерної пропозиції гарантійний щодо можливості доставки готової їжі Чотири рази на день з дотриманням заявленого температурного режиму.

5. 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 щоденним трьохразовим харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до Заявки

6. Термін надання послуг - 7 (сім) днів на тиждень у відповідності з графіком доставки безпосередньо транспортом Учасника в терміни не пізніше: на перший сніданок – 08 год. 00 хв - 08 год.30 хв.; другий сніданок 10 год.00 хв.-10 год.30 хв.; на обід – 14 год. 00 хв- 14год.30 хв.; вечеря – 18 год. 00 хв.- 18 год.30 хв. В окремих випадках строк доставки їжі може бути змінений за домовленістю сторін. Доставка їжі здійснюється також у вихідні, святкові та неробочі дні.

7. При складанні меню лікувального харчування треба обов'язково враховувати:

- Приготування їжі тільки з високоякісних свіжих продуктів;
- Різноманітність страв по дням тижня, по видам продуктів, по способу їх кулінарної обробки;
- Сезонність продуктів;

8. Готова їжа передається Замовнику у тарі (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, одноразову тару (упаковку), тощо, в яких буде здійснюватись транспортування готової їжі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997 року.

9. Готова їжа повинна транспортуватися у транспорті відповідного призначення.

10. В разі постачання готової їжі не в повному складі, недостатній кількості (вазі) або неналежної якості, зазначені недоліки повинні бути усунені Учасником за власний рахунок протягом 1 години з моменту постачання.

11. Доставка та розвантаження готової їжі здійснюється силами та засобами Учасника за адресою Замовника.

12. Після підписання договору, на вимогу Замовника, на страви, які будуть запропоновані Учасником, у примірному 7-денному циклічному меню, повинні надаватися картки-розкладки, які містять повну інформацію щодо набору продуктів, необхідних для приготування окремої порції страви.

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

	Сніданок	ціна	II сніданок	ціна	Обід	ціна	Вечеря	ціна
Понеділок	Чай 200/10		Каша молочна вівсяна 250		Суп селянський 300		Каша ячмінна 250	
	Булочка 70		Хліб 75		Рис 200/20		Соус смет/томат 50	
					Котлета м'ясна 50		Салат овочевий 50	
					Салат овочевий 50		Хліб 75	
					Хліб 75		Чай 200/10	
					Напиток фрукт. 200			
Разом за послугу(порцію) : грн								
Вівторок	Чай 200/10		Каша молочна манна 250		Суп з макарон 300		Каша кукурудз. 250	
	Булочка 70		Хліб 75		Каша гречана 200/20		Соус смет/томат 50	
					Котлета печінкова 75		Салат овочевий 50	
					Салат овочевий 50		Хліб 75	
					Хліб 75		Чай 200/10	
					Напиток фрукт. 200			
Разом за послугу(порцію) : грн								
Середа	Чай 200/10		Каша молочна пшоно 250		Суп рисовий 300/10		Каша пшенична 250	
	Булочка 70		Хліб 75		Макарон 200/20		Соус смет/томат 50	
					Тефтели в соусі 60/50		Салат овочевий 50	
					Салат овочевий		Хліб 75	

				50			
				Хліб 75		Чай 200/10	
				Напиток фрукт. 200			
Разом за послугу(порцію) : грн							
Четвер	Чай 200/10		Каша молочна рисова 250		Суп гречаний 300		Каша пшоняна 250
	Булочка 70		Хліб 75		Каша перлова 200/20		Соус смет/томат 50
					М'ясний гуляш 50/60		Салат овочевий 50
					Салат овочевий 50		Хліб 75
					Хліб 75		Чай 200/10
					Напиток фрукт. 200		
Разом за послугу(порцію) : грн							
П'ятниця	Чай 200/10		Каша молочна гречана 250		Борщ 300/10		Каша ячмінна 250
	Булочка 70		Хліб 75		Каша рисова 200/20		Соус смет/томат 50
					Котлета м'ясна 50		Салат овочевий 50
					Салат овочевий 50		Хліб 75
					Хліб 75		Чай 200/10
					Напиток фрукт. 200		
Разом за послугу(порцію) : грн							
Субота	Чай 200/10		Каша молочна кукур. 250		Розсольник 200/10		Каша пшенична 250
	Булочка 70		Хліб 75		Каша кукур. 200/20		Соус смет/томат 50
					Котлета печінкова 75		Салат овочевий 50
					Салат овочевий 50		Хліб 75
					Хліб 75		Чай 200/10
					Напиток фрукт. 200		
Разом за послугу(порцію) : грн							
Неділя	Чай 200/10		Каша молочна манна 250		Капусняк 300/10		Каша кукурудз. 250
	Булочка 70		Хліб 75		Каша пшоняна 200/20		Соус смет/томат 50
					Риба смажена 50		Салат овочевий 50
					Салат овочевий 50		Хліб 75

				Хліб 75		Чай 200/10	
				Напиток фрукт. 200			
Разом за послугу(порцію) : грн							
Середня вартість послуги(порції) за один день грн.							
Кількість				послуг(порцій)			

Якщо в технічній специфікації міститься посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, то слід розуміти у значенні «або еквівалент».