

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

(відповідно до пункту 4¹ постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 № 710

«Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

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

Державна установа «Інститут нейрохірургії ім. акад. А.П.Ромоданова Національної академії медичних наук України»;

вул. Платона Майбороди, 32, м. Київ, 04050;

код за ЄДРПОУ – 02011930;

2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):

Кейтерингові послуги з організації гарячого харчування пацієнтів та кейтерингові послуги з організації гарячого харчування пацієнтів (покращені) відповідно до норм постанови КМУ від 29.03.2002 р. № 426 (норма № 5 - лікувальна) ДК 021:2015: 55520000-1 - Кейтерингові послуги

Ідентифікатор закупівлі: [UA-2026-04-16-010054-a](#).

3. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

У зв'язку із потребою забезпечення безперебійного лікувального процесу, необхідно провести закупівлю *Кейтерингові послуги з організації гарячого харчування пацієнтів та кейтерингові послуги з організації гарячого харчування пацієнтів (покращені) відповідно до норм постанови КМУ від 29.03.2002 р. № 426 (норма № 5 - лікувальна) ДК 021:2015: 55520000-1 - Кейтерингові послуги* з наступними медико-технічними вимогами, а саме:

1. Орієнтовна кількість порцій для хворих за основним меню:
Орієнтовна кількість ліжко-днів з харчуванням – 51082
2. Орієнтовна кількість порцій для хворих з покращеним харчуванням:
Орієнтовна кількість ліжко-днів з покращеним харчуванням – 15086.

Технічні, кількісні та якісні вимоги до предмету закупівлі:

Місце надання послуг: 04050, м. Київ, вул. Платона Майбороди 32

Строк надання послуг: щоденно, по 31.12.2026 (включно).

I. Вимоги до закупівлі:

3. Орієнтовна кількість порцій для хворих за основним меню:
Орієнтовна кількість ліжко-днів з харчуванням – 51082
4. Орієнтовна кількість порцій для хворих з покращеним харчуванням:
Орієнтовна кількість ліжко-днів з покращеним харчуванням – 15086.

Кількість хворих на харчування узгоджується з Замовником кожного дня.

(Замовник має право коригувати кількість порцій протягом доби відповідно до реальної потреби за дві години до доставки їжі).

5. Харчування хворих за основним меню здійснюється щоденно чотири рази на добу 7 (сім) днів на тиждень:
 - сніданок - о 08:30;
 - обід - о 13:00;
 - вечеря - 1 - о 16:30
 - вечеря - 2 - о 17.45.
6. Харчування хворих з покращеним харчуванням здійснюється щоденно чотири рази на добу 7 (сім) днів на тиждень:
 - сніданок -1 - о 08:30;
 - сніданок – 2 – о 10:30
 - обід - о 13:00;
 - вечеря - о 17.45.

7. Готові страви доставляються персоналом Учасника транспортом та в тарі Учасника в приміщення харчоблоку та видаються медперсоналу Замовника. Щоденно 3 (три) рази на добу до видачі готових страв повинно бути залучено 2 (дві) людини Учасника для передачі харчування медперсоналу Замовника.

8. Страви повинні передаватися Учасником в упаковці (тарі), яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам, не допускати псування та/або знищення її на період постачання до моменту прийняття їх Замовником належним чином. Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування, не може бути деформована або пошкоджена.

9. Вся продукція, що поставляється Виконавцем повинна бути запакована в окрему герметично закриту тару, яка зберігає до моменту поставки готових страв до Замовника необхідний температурний режим, який повинен становити:

- для перших страв - не нижче 75°C;
- для других страв - не нижче 65°C;
- для холодних блюд та напоїв - від 7°C до 14°C.

10. Продукти, які використовуються під час приготування страв, повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР та мати всі необхідні документи щодо підтвердження якості, а саме: сертифікати якості, ветеринарні свідоцтва тощо.

11. Учасник зобов'язаний забезпечити неухильне дотримання меню - вимоги, технологічних карт приготування страв, приготування страв високої якості.

Вносити зміни в меню категорично заборонено!

12. Учасник зобов'язаний забезпечити суворе дотримання правил прийому продуктів харчування, наявність документів, підтверджуючих якість продуктів, а також умов, термінів зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються.

13. Учасник зобов'язаний забезпечити щоденне проведення бракеражу страв, що має здійснюватися у відповідності з діючим положенням про бракераж на підприємствах громадського харчування.

14. Протягом строку надання послуг Учасник повинен мати необхідний посуд, кухонний інвентар, санітарний спецодяг, безпечні миючі та/або дезінфікуючі засоби, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

15. Учасник повинен забезпечити необхідну кількість кваліфікованого персоналу для приготування харчування, транспортування та видачі.

16. Персонал, який планується залучити до надання послуг повинен мати особисті медичні книжки з датою допуску до роботи на момент розкриття тендерної пропозиції.

17. Замовник під час кваліфікації Учасника має право оглянути приміщення, де готуються страви, з залучення компетентних третіх осіб, з метою перевірки дотримання вимог законодавства та вимог тендерної документації в частині приготування страв, фасування та доставки попередивши Учасника за 24 години.

18. Учасник несе відповідальність за життя та здоров'я хворих під час організації харчування та безпосередньо за якість приготування страв.

II. Учасник надає у складі пропозиції:

1. Розрахунок вартості послуг відповідно до семиденного меню Замовника згідно Таблиці 1 Додатку 3 до тендерної документації.

2. Технологічні карти калорійності блюд відповідно до семиденного меню Замовника згідно Таблиці 1 Додатку 3 до тендерної документації.

3. Калькуляцію вартості харчування з зазначенням вартості продуктового набору для приготування (собівартість), вартості послуг з приготування страв, та інші затрати.

4. Калькуляційні картки страв.

5. Копію сертифіката на впровадження Учасником системи менеджменту безпечності харчових продуктів стандарту ISO 22000:2019 (22000:2018) (виданий органом сертифікації, який має відповідну акредитацію в Україні).

6. Копію сертифіката на впровадження Учасником системи менеджменту (управління) якістю згідно з ISO 9001:2015 (виданого органом сертифікації, який має відповідну акредитацію).

7. Копію Сертифіката (виданого акредитованим органом сертифікації) ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015) – Системи екологічного управління.

8. Копію Сертифіката (виданого акредитованим органом сертифікації) ISO/TS 22002-2:2019 «Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування».

9. Копію Сертифіката (виданого акредитованим органом сертифікації) ISO/TS 22002-5:2020 (ISO/TS 22002-5:2019, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 5. Транспортування та зберігання.

10. Копію Сертифіката (виданого акредитованим органом сертифікації) ДСТУ ISO 37001:2018 (ISO 37001:2016, IDT) Системи управління щодо протидії корупції. Вимоги та настанови щодо застосування

11. В складі Тендерної пропозиції Учасник повинен надати копію(ї) Сертифіката(ів) співробітника(ків) компанії, який(і) пройшов(ли) навчання Внутрішній аудитор систем менеджменту безпечності харчових продуктів , згідно з вимогами міжнародних стандартів ISO 22000:2018

12. В складі Тендерної пропозиції Учасник повинен надати копію(ї) Сертифіката(ів) співробітника(ків) компанії, який(і) пройшов(ли) навчання впровадження принципів системи HACCP в закладах охорони здоров'я.

13. В складі Тендерної пропозиції Учасник повинен надати копію(ї) Сертифіката(ів) співробітника(ків) компанії, який(і) пройшов(ли) навчання «Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів» (у відповідності до вимог ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»)

14. Надати у складі пропозиції копії документів, які підтверджують, що працівник(ки) Учасника пройшов(ли) перевірку знань з питань охорони праці, а саме протокол або витяг з протоколу та посвідчення. Посвідчення має бути чинним на момент подачі тендерної пропозиції Учасника.

15. Надати у складі пропозиції копії документів, які підтверджують, що працівник(ки) Учасника пройшов(ли) перевірку знань з питань пожежної безпеки. Посвідчення має бути чинним на момент подачі тендерної пропозиції Учасника.

16. Копії документів, що підтверджують відповідність вимогам санітарного законодавства:

16.1. Копію договору на послуги з проведення лабораторних досліджень, що дійсний до кінця 2026 року,*

16.2. Копію договору щодо проведення комплексу з протиепідемічних заходів на територіях Учасника (послуги дератизації та дезінсекції приміщень) дійсний до кінця 2026 р. ;*

16.3. Копію договору щодо надання послуг з проведення дезінфекції транспортного засобу Учасника, які будуть використовуватись для транспортування продуктів харчування що дійсний до кінця 2026 року.

16.4. Копію результату санітарно-мікробіологічного дослідження (результат має бути виданий учаснику у 2026 році). Результат має передбачати дослідження змивів з навколишнього середовища. Також відповідно до результату має підтверджуватися, що бактерії групи кишкової палички не виявлені.

16.5. Копії результатів санітарно-біологічного дослідження страв (не менш п'яти страв), виконаного у 2026 році.

16.6. Протокол (акт) та/або результат санітарно-хімічного та санітарно-мікробіологічного аналізу води, виданий Учаснику в поточному році. Вказаний протокол (акт) та/або результат має бути виданий центром контролю та профілактики хвороб МОЗ України або його міжрайонним відділом.

Таблиця 1

СЕМИДЕННЕ МЕНЮ:

Кейтерингові послуги з організації гарячого харчування пацієнтів

При розрахунку вартості харчування меню обов'язково враховувати вимоги до продуктів:

1. Місткість жирів в продуктах харчування тваринного походження (молочні) не повинна бути менше ніж: молоко – 2,6%; кефір – 2,5%; сметана – 15-21%, сир кисломолочний – 9-10%; масло вершкове – 72,5%.
2. Яйця відбірні.

Зразок меню

Понеділок

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок	
Каша геркулесова молочна	250
Чай чорний з цукром	200
Хліб	50
Обід	
Суп гречаний	250
Макарони відварні (без масла)	150
Салат з моркви	50
Сосиска відварна	50
Хліб	50
Компот із сухофруктів	200
Вечеря 1	
Плов рисовий з цибулею та морквою	150
Салат з варених овочів/Огірок свіжий (по сезону)	50
Котлета рибна парова	50
Хліб	50
Вечеря 2	
Кефір розливний	100
Запіканка	80

Вівторок

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок	
Каша гречана молочна	250
Чай чорний з цукром	200
Хліб	50
Обід	
Суп вермішелевий	250
Каша пшоняна	150
Капуста тушкована/Салат зі свіжої капусти	50
Хліб	50
Крокети курячі	50
Кисіль із сухофруктів	200

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Вечеря 1	
Каша перлова	150
Салат з відварного буряка	50
Тефтеля рибна печена	50
Хліб	50
Вечеря 2	
Кефір розливний	100
Запіканка	80

Середа

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок	
Каша манна молочна	250
Чай чорний з цукром	200
Хліб	50
Обід	
Суп селянський	250
Макарони відварні	150
Салат з буряка	50
Гуляш з курки	50
Хліб	50
Компот із сухофруктів	200
Вечеря 1	
Каша геркулесова	150
Яйце відварне	50
Хліб	50
Ікра кабачкова/Помідор свіжий (по сезону)	50
Вечеря 2	
Кефір розливний	100
Запіканка	80

Четвер

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
-------------	--------------

Сніданок	
Каша пшоняна молочна	250
Чай чорний з цукром	200
Хліб	50
Обід	
Суп пюре з гарбуза (кабачків)	250
Картопляне пюре	150
Салат з буряка/Огірок свіжий (по сезону)	50
Котлета куряча парова	50
Хліб	50
Вечеря 1	
Рис відварний	150
Сосиска відварна	50
Капуста тушкована/Салат зі свіжої капусти	50
Хліб	50
Вечеря 2	
Кефір розливний	100
Запіканка	80

П'ятниця

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок	
Макарони з молоком	250
Чай чорний з цукром	200
Хліб	50
Обід	
Суп перловий	250
Каша геркулесова	150
Салат з капусти	50
Котлета рибна парова	50
Хліб	50
Кисіль із сухофруктів	200
Вечеря 1	

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Каша гречана	150
Тефтеля м'ясна (яловичина, курка)	50
Хліб	50
Салат з моркви та яблук	50
Вечеря 2	
Кефір розливний	100
Запіканка	80

Субота

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок	
Каша рисова молочна	250
Чай з цукром	200
Хліб	50
Обід	
Суп гречаний	250
Котлета рибна парова	50
Макарони відварні	150
Салат з варених овочів/Огірок свіжий)по сезону)	50
Хліб	50
Компот із сухофруктів	200
Вечеря 1	
Каша геркулесова	150
Ікра кабачкова/Помідор свіжий (по сезону)	50
Яйце відварне	50
Хліб	50
Вечеря 2	
Кефір розливний	100
Запіканка	80

Неділя

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок	
Каша манна молочна	250

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Чай чорний з цукром	200
Хліб	50
Обід	
Суп селянський	250
Каша перлова	150
Фрикаделька куряча	50
Салат з моркви та капусти	50
Хліб	50
Вечеря 1	
Каша гречана	150
Котлета рибна парова	50
Салат з відварних овочів/Помідор свіжий (по сезону)	50
Хліб	50
Вечеря 2	
Кефір розливний	100
Запіканка	80

СЕМИДЕННЕ МЕНЮ:

Кейтерингові послуги з організації гарячого харчування пацієнтів (покращені) відповідно до норм постанови КМУ від 29.03.2002 р. № 426 (норма № 5 - лікувальна)

ПРИ РОЗРАХУНКУ ВАРТОСТІ ПОКРАЩЕНОГО ХАРЧУВАННЯ ПАЦІЄНТІВ В МЕНЮ ОБОВ'ЯЗКОВО ВРАХОВУВАТИ ВИМОГИ НОРМИ 5, ЗАТВЕРДЖЕНОЇ ПОСТАНОВОЮ КМ УКРАЇНИ ВІД 29 БЕРЕЗНЯ 2002 Р. № 426 (зі змінами)

Зразок меню

Понеділок

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок 1	
Макарони відварні	150
Салат з відварного буряка	100
Котлета м'ясна печена	100
Напій кавовий з молоком та цукром (кава натуральна-1г)	200
Хліб пшеничний	150
Сніданок 2	
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Млинці з сиром зі сметаною	120/30
Сік фруктовий	200

Обід	
Суп селянський зі сметаною (сметана 10 г)	300
Рисовий плов зі свининою	230
Салат з капусти з зеленню	50
Кисіль із сухофруктів (карт. крохмаль)	200
Хліб пшеничний, житньо-пшеничний	50/70
Кисло-молочний продукт (кефір або йогурт)	100
Вечеря	
Картопляне пюре	250
Тефтелі рибні	75
Огірок маринований/свіжий	40
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Хліб пшеничний	100
Заміна хліба жит.-пшен 100г на 75г борошна	
Заміна хліба 50 г на 37,5 г крупи	

Вівторок

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок 1	
Каша рисова	200
Свинина відварна	80
Салат з моркви та яблук/Помідор свіжий	100
Напій кавовий з молоком та цукром (кава натуральна-1г)	200
Хліб пшеничний	150
Сніданок 2	
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Каша геркулесова молочна	300
Яйце відварне	45
Обід	
Борщ зі сметаною (оцет 1г) 20 сметани	300
Картопля тушкована з м`ясом (м`ясо-80)	270
Огірок маринований/свіжий	40
Узвар	200
Хліб пшеничний, житньо-пшеничний	50/50
Фрукти свіжі по сезону (банан, апельсин, яблуко)	200
Вечеря	
Каша гречана	200

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Риба запечена в томатному соусі	75/50
Капуста квашена /свіжа (по сезону)	50
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Хліб пшеничний	100
Кисло-молочний продукт (кефір або йогурт)	100
Заміна 100 г хліба на 75 г крупи	

Середа

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок 1	
Каша геркулесова	200
Салат з відварних овочів	50
Котлета рибна з сиром	75
Напій кавовий з молоком та цукром (кава натуральна-1г)	200
Хліб пшеничний	150
Сніданок 2	
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Млинці з курячим м'ясом та сметаною	120/30
Обід	
Суп перловий	300
Рагу овочеве	200
Котлета м'ясна	100
Огірок солоний/свіжий	40
Узвар	200
Хліб пшеничний, житньо-пшеничний	50/70
Фрукти свіжі по сезону (банан, апельсин, яблуко)	200
Вечеря	
Картопля відварна	200
Капуста тушкована	50
Гуляш зі свинини	90/50
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Хліб пшеничний	100
Кисло-молочний продукт (кефір або йогурт)	100

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Заміна хліба жит.-пшен 100г на 75г борошна	
Заміна хліба 50 г на 37,5 г крупи	

Четвер

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок 1	
Каша гречана	200
Гомілка куряча відварна	100
Салат з моркви з селерою/Салат з помідорів	50
Напій кавовий з молоком та цукром (кава натуральна-1г)	200
Хліб пшеничний	150
Сніданок 2	
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Сирники класичні зі сметаною	120/30
Обід	
Борщ зі сметаною (оцет 1г) (сметана 20 г)	300
Картопляне пюре	200
Відбивна зі свинини	100
Огірок маринований / свіжий	40
Кисіль із сухофруктів	200
Хліб пшеничний, житньо-пшеничний	50/70
Фрукти свіжі по сезону (банан, апельсин, яблуко)	200
Вечеря	
Каша булгур	200
Риба запечена в томатному соусі	75/50
Капуста квашена/Свіжа з помідором	100
Кисло-молочний продукт	100
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Хліб пшеничний	100
Заміна хліба жит.-пшен 50г на 37,5г борошна	
Заміна хліба 100 г на 75 г крупи	

П'ятниця

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок 1	
Макарони відварні	150
Салат з відварного буряка	100
Тефтеля з яловичини	100/50
Напій кавовий з молоком та цукром (кава натуральна-1г)	200
Хліб пшеничний	150
Сніданок 2	
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Млинці з курячим м'ясом	120/30
Сік фруктовий	200
Обід	
Суп гречаний	300
Картопля відварна	200
Котлета рибна парова	75
Салат з капусти з зеленню	50
Кисіль із сухофруктів (карт. крохмаль)	200
Хліб пшеничний, житньо-пшеничний	50/70
Кисло-молочний продукт	100
Вечеря	
Каша геркулесова	200
Свинина відварна	80
Салат з моркви та яблук	100
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Хліб пшеничний	100
Заміна хліба жит.-пшен 100г на 75г борошна	
Заміна хліба 50 г на 37,5 г крупи	

Субота

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок 1	
Макарони відварні	150
Котлета зі свинини	100
Салат з моркви та селери	50

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Напій кавовий з молоком та цукром (кава натуральна-1г)	200
Хліб пшеничний	150
Сніданок 2	
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Оладки зі сметаною	100/20
Каша геркулесова молочна	300
Обід	
Суп селянський (сметана 10)	300
Картопляне пюре	250
Гуляш м'ясний з овочами (м'яса-100)	90/50
Огірок маринований / свіжий	40
Узвар	200
Хліб пшеничний, житньо-пшеничний	50/50
Вечеря	
Каша булгур	200
Риба запечена в томатному соусі	75/50
Капуста квашена/Свіжа з помідором	100
Кисло-молочний продукт	100
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Хліб пшеничний	100
Заміна хліба жит.-пшен 50г на 37,5г борошна	
Заміна хліба 100 г на 75 г крупи	

Неділя

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Сніданок 1	
Каша кус кус	200
Огірок маринований/свіжий	40
Риба припущена	75
Напій кавовий з молоком та цукром (кава натуральна-1г)	200
Хліб пшеничний	150
Сніданок 2	
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	46296

<i>Меню</i>	<i>Вихід</i>
Запіканка сирна	100/20
Сік фруктовий	200
Обід	
Суп гречаний	300
Картопля тушкована з м'ясом	270
Салат з відварного буряка	100
Кисіль із сухофруктів	200
Хліб пшеничний, житньо-пшеничний	50/70
Вечеря	
Макарони відварні	150
Котлета м'ясна	100
Салат з капусти з зеленню	50
Чай чорний (пакетик), цукор до чаю	1/10
Хліб пшеничний	100
Кисло-молочний продукт	100
Заміна хліба жит.-пшен 50г на 37,5г борошна	

4. Загальна характеристика та актуальність завдання (проекту):

Забезпечення Інституту *Кейтерингові послуги з організації гарячого харчування пацієнтів та кейтерингові послуги з організації гарячого харчування пацієнтів (покращені) відповідно до норм постанови КМУ від 29.03.2002 р. № 426 (норма № 5 - лікувальна) ДК 021:2015: 55520000-1 - Кейтерингові послуги*

з метою надання спеціалізованої медичної допомоги.

5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення:

Розмір бюджетного призначення для предмета Код ДК 021:2015: 55520000-1 - **Кейтерингові послуги (Послуги з організації гарячого харчування пацієнтів)**, відповідає розрахунку видатків до паспорту бюджетної програми Державної установи «Інститут нейрохірургії ім. акад. А.П.Ромоданова Національної академії медичних наук України» на 2025 рік за КПКВК 6561160 «Діагностика і лікування захворювань із впровадженням експериментальних та нових медичних технологій, спеціалізована консультативно-поліклінічна допомога, що надається науково-дослідними установами Національної академії медичних наук України».

6. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Очікувана вартість предмета закупівлі розрахована відповідно до інформації отриманої в результаті застосування методів встановлених Примірною методикою визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженою Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства від 18.02.2020 № 275, заявки та становить 14265760,00 грн. з ПДВ.