

**Комунальне некомерційне підприємство «Київський міський центр
радіаційного захисту населення міста Києва від наслідків
Чорнобильської катастрофи»**

Обґрунтування технічних та якісних характеристик,
очікуваної вартості предмета закупівлі ДК 021:2015: 55520000-1
Кейтерингові послуги **(Послуги з організації харчування)**

Номер закупівлі: UA-2023-04-18-008098-a

Процедура закупівлі: Відкриті торги з особливостями

Інформація про закупівлю:

Очікувана вартість закупівлі: 4687498,00 грн. без ПДВ (Звільнення від ПДВ послуг щодо забезпечення харчування у закладах охорони здоров'я, відповідно до підпункту «г» 197.1.7 пункту 197.1 статті 197 Податкового кодексу України від 02.12.2010 року № 2755-VI.)

Кількість: 49867 послуг

Обґрунтування доцільності закупівлі: У зв'язку з необхідністю забезпечення діяльності Центру. Для повноцінного харчування хворих, що знаходяться на стаціонарному лікуванні. Недопущення порушень прав людини.

Обґрунтування обсягів закупівлі: Кількість ліжко-днів розраховано на підставі фактичних показників.

Обґрунтування якісних характеристик закупівлі: На підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника, технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі. Учасники подають в складі своєї пропозиції документи, що зазначені в тендерній документації закупівлі.

7-денне циклічне меню з трьохразовим 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.

Послуги надаються безперебійно, 7 (сім) днів на тиждень, три рази на день, безпосередньо транспортом Виконавця, у відповідності з наступним графіком доставки: сніданок 8:00 , обід 13:00 , вечеря 17:30.

Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватись з використанням сертифікованої сировини та чітким дотриманням термінів реалізації.

Готова їжа передається Замовнику у оборотній тарі (упаковці), яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температурний режим. На підтвердження Учасник надати копію документу з державної санітарно-епідеміологічної експертизи на транспортувальну ємкість. Готова їжа повинна транспортуватися у транспорті відповідного призначення.

Меню складається з урахуванням основних принципів раціонального харчування хворих, асортименту, різноманітності їжі та її якості.

Обґрунтування очікуваної ціни закупівлі: Згідно очікуваної потреби розрахована середня кількість ліжко-днів та розроблено примірне меню. Згідно фінансового плану підприємства та розрахунку вартості семиденного меню середньоденна вартість харчування на 1 особу складає 94,00 грн.