

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик,
очікуваної вартості предмета закупівлі ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові
послуги**

(Послуги з постачання готової їжі для харчування хворих)

Номер закупівлі: UA-2024-05-29-007595-a

Процедура закупівлі: Відкриті торги з особливостями

Інформація про закупівлю:

Очікувана вартість закупівлі: 3917115,00 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: 39667 л/день

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.

Виконавець послуг повинен забезпечити для пацієнтів замовника щоденне приготування та постачання (доставку) на сніданок, обід, підвечірок і вечерю «готової їжі» високої якості за 7-денним меню відповідно до найменування (номера) раціону.

Місце надання послуг (адреса): м. Київ, вул. Кубанської України, 10.

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 основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

7-денне сезонне меню з 4-х разовим 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 щоденно.

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

Термін надання послуг - 7 (сім) днів на тиждень у відповідності з графіком доставки безпосередньо транспортом Виконавця в терміни не пізніше: на сніданок – 8 год.00 хв; на обід та підвечірок – 13 год.00 хв.; - вечеря – 17 год.00 хв. В окремих випадках строк доставки їжі може бути змінений за домовленістю сторін.

Готова їжа повинна транспортуватися у транспорті відповідного призначення. Копія договору (договорів) на дезінфекцію автотранспортних засобів (не менше двох авто) для транспортування готових страв, та копію документу (або документів), який (які) підтверджує (підтверджують) періодичне проходження дезінфекції автотранспортних засобів (не менше двох авто) з визначенням дат проходження дезінфекції (із зазначенням марки та реєстраційного номеру автотранспортних засобів).

На кожній одиниці тари повинно бути нанесено найменування готової їжі, а також назва Замовника. В разі постачання готової їжі не в повному складі, недостатній кількості (вазі) або неналежної якості, зазначені недоліки повинні бути усунені Виконавцем за власний рахунок.

Готова їжа доставляється Замовнику у оборотній тарі. Готова їжі повинна бути затарена і спакована

Виконавцем таким чином, щоб не допустити псування та/або знищення.

Готова їжа передається Замовнику у тарі (термоконтейнери/термобокси/термоси), яка має бути виготовлена з антикорозійних матеріалів, дозволених органами охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, що легко піддаються миттю та дезінфекції. На підтвердження надати висновок Державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Готова їжа має бути доставлена до об'єкту (приміщення) Замовника не пізніше ніж через одну годину з моменту приготування страв.

Обґрунтування очікуваної ціни закупівлі: Згідно очікуваної потреби розрахована середня кількість ліжко-днів та розроблено примірне меню. Згідно фінансового плану підприємства та розрахунку вартості семиденного сезонного меню.