Найменування замовника:
Комунальне некомерційне підприємство «Лікарня Св. Мартина»
Код згідно з ЄДРПОУ замовника: 01992831
Місцезнаходження замовника:
вул. Новака Андрія, 8-13, м. Мукачево, Закарпатська обл., Україна, 89600
Категорія замовника:
Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади

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

Закупівля за предметом: Послуги з організації покращеного харчування військовослужбовців під час лікування та реабілітації у закладі охорони здоров'я (55523000-2) (ДК 021:2015 – 55520000-1 - Кейтерингові послуги)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями (відповідно до Постанови КМУ №1178 від 12.10.2022 року зі змінами), за номером оголошення **UA-2026-10-30-007028-a**

Обсяги: визначено відповідно до подання на 2026 рік.

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі проведено з дотриманням принципів здійснення закупівель, зокрема максимальної економії та ефективності. Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено методом порівняння ринкових цін. Замовником здійснювався пошук, збір та аналіз загальнодоступної цінової інформації, до якої відноситься і інформація про ціни, що містяться в мережі Інтернет у відкритому доступі, в електронній системі закупівель Прозоро, та на аналогічних торгівельних електронних майданчиках, запитах комерційних пропозицій тощо.

Очікувана вартість процедури закупівлі - 165 100,00 грн. без ПДВ.

Джерело фінансування закупівлі - власний бюджет (кошти від господарської діяльності підприємства).

Технічні та якісні характеристики:
1.ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

Інформації та документів, які підтверджують відповідність технічним, якісним та кількісним характеристики предмета закупівлі.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ
Інформація про необхідні технічні та якісні характеристики предмета закупівлі

Послуги з організації покращеного харчування військовослужбовців під час лікування та реабілітації у закладі охорони здоров'я (55523000-2) (ДК 021:2015 – 55520000-1 - Кейтерингові послуги)

1. Умови надання послуг.

Порядок надання послуг повинен відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами), наказу МОЗ України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», наказу МОЗ України від 29.10.2013 № 931 «Інструкція з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я», постанови Кабінету Міністрів України від 15 листопада 2024 р. № 1299 «Деякі питання забезпечення покращеного харчування військовослужбовців під час лікування та реабілітації у закладах охорони здоров'я усіх форм власності та підпорядкування», постанови Кабінету Міністрів України від 13 серпня 2024 р. № 955 «Про затвердження Порядку забезпечення покращеного харчування військовослужбовців під час лікування у закладах охорони здоров'я усіх форм власності та підпорядкування відповідно до норм, які застосовуються у військово-медичних закладах», постанови Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. № 426 "Про

норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту" та інших нормативних документів.

№ з/п	Назва та місце надавання послуг	Найменування дієтичного харчування	Одиниця виміру	Кількість комплектів
1.	Послуги з організації покращеного харчування військовослужбовців під час лікування та реабілітації у закладі охорони здоров'я, м. Мукачево, вул. Новака Андрія ,8-13	Норма №5 (лікувальна) (сніданок, обід, полуденок, вечеря)	Комплект харчування однієї особи на добу відповідно до примірного (орієнтовного) однотижневого циклічного меню (скорочено – комплект)	650

2. Примірне (орієнтовне) однотижневе циклічне меню розробляється замовником, відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 15 листопада 2024 р. № 1299 «Деякі питання забезпечення покращеного харчування військовослужбовців під час лікування та реабілітації у закладах охорони здоров'я усіх форм власності та підпорядкування», постанови Кабінету Міністрів України від 13 серпня 2024 р. № 955 «Про затвердження Порядку забезпечення покращеного харчування військовослужбовців під час лікування у закладах охорони здоров'я усіх форм власності та підпорядкування відповідно до норм, які застосовуються у військово-медичних закладах», постанови Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. № 426 "Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту", наказу МОЗ України від 29.10.2013 № 931«Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтичної системи в Україні» та надається надавачу послуг.
3. Виконавець повинен дотримуватися вимог законодавства щодо санітарно-епідеміологічного стану приміщень, де готуються страви, зберігаються продукти харчування (продовольча сировина), а також вимог законодавства про проходження працівниками санітарного огляду.
4. Доставка та відвантаження готових страв здійснюється учасником до спеціально визначених приміщень закладу охорони здоров'я у кількості згідно отриманих заявок від уповноважених осіб за затвердженим графіком харчування.
5. Виконавець повинен забезпечувати приготування їжі лише з безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини, додержуватись умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, вимог кулінарної обробки харчових продуктів, правил особистої гігієни працівників.
6. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини покладається на учасника, що буде забезпечувати харчування.
7. Обов'язкове проведення щоденного бракеражу страв за участю медичного працівника (або уповноваженого працівника Замовника), згідно з діючим положенням про бракераж на підприємствах громадського харчування. Обов'язковим є ведення журналу бракеражу сирої продукції та ін. затвердженої документації. Враховуючи, що предмет закупівлі – послуги з організації харчування за договором, бракеражний журнал зберігається на підприємстві, що надає послугу.
8. Приготування їжі повинно здійснюватися відповідно до діючих збірників рецептур, з урахуванням вимог наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29.10.2013 № 931 «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтичної системи в Україні», постанови Кабінету Міністрів України від 15 листопада 2024 р. № 1299 «Деякі питання забезпечення покращеного харчування військовослужбовців під час лікування та реабілітації у закладах охорони здоров'я усіх форм власності та підпорядкування», постанови Кабінету Міністрів України від 13 серпня 2024 р.

№ 955 «Про затвердження Порядку забезпечення покращеного харчування військовослужбовців під час лікування у закладах охорони здоров'я усіх форм власності та підпорядкування відповідно до норм, які застосовуються у військово-медичних закладах», постанови Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. № 426 "Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту".

9. Надання послуги: 7 (сім) днів на тиждень -чотири рази на день (сніданок- до 7.30; обід- 12.00; полуденок-14.00, вечеря-16.00) у відповідності з графіком харчування пацієнтів у закладах охорони здоров'я. Адреса доставки: вул. Новака Андрія, 8-13, м. Мукачево, Закарпатська обл., 89600.
10. Для забезпечення нагляду за організацією роботи харчоблоків згідно з вимогами інструктивно-нормативних документів, мати в своєму штаті (або співпрацю на умовах договору) технологічну службу (технолога).
11. У випадку надання неякісного харчування воно підлягає заміні протягом 1,5 години.
12. У випадку надання харчування в асортименті та кількості, що не відповідає заявці, воно не підлягає вжитку та повертається учаснику з подальшою заміною відповідно до заявки.
13. Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму і графіку харчування та дотриманням своєчасного завезення учасником продуктів харчування, готових страв.
14. Учасник повинен гарантувати, що під час транспортування готової їжі будуть використовуватися термоси або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришкою з обов'язковим маркуванням дати та часу приготування їжі, назвою лікувального закладу.
15. Автотранспорт Учасника для надання послуг повинен регулярно проходити санітарну обробку.
16. 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 харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до заявки.
17. Учасник не повинен завдавати шкоди навколишньому середовищу та має передбачати заходи спрямовані на захист довкілля.
18. Поставка готової їжі повинна здійснюватися транспортом учасника за адресою: вул.Новака Андрія 8-13, м.Мукачево, Закарпатська область. Розвантаження по місцю призначення проводиться учасником (виконавцем).
19. **У складі документів тендерної пропозиції учасник надає гарантійний лист про дотримання усіх технічних вимог п.3.4 додатку 1 тендерної документації при наданні послуг та виконанні договору.**
20. Примірне (орієнтовне) меню покращеного харчування військовослужбовців під час лікування та реабілітації у КНП «Лікарня Св. Мартина» за нормою № 5 – лікувальна.

Орієнтовне меню
для військових (Норма №5 (лікувальна))

Понеділок

Сніданок

Найменування страв	Вихід, кг	Б	Ж	В	Енергетична цінність, Ккал
Каша вівсяна молочна	0,3	12	15	40	400
Бутерброд з ковбасою ,	0.05	13	20	1	250
маслом та сиром	0.025	0.12	20.6	0.2	187
	0.025	9.5	7.5	0.25	105
Відварне яйце	1 шт.	6	5	1	78
Какао з молоком	0.2	6	5	14	200

Обід перша страва

Суп картопляний з крупою	0,5	7.5	15	30	270

Обід друга страва

Голубці ліниві	0.3	22.5	21	28.56	408
Салат з моркви	0.15	1.5	6	10.5	97.5
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Полуденок - Фрукти(або сік) 0.2 0.7 0.4 26.6 100
Булочка з повидлом 0.1 4 4 50 280

Вечеря

Картопляне пюре	0.3	6	10.5	45	450
Риба тушкована з овочами	0.15	21	7.5	7.5	270
Кефір(йогурт)	0.1	3	2.5	4	50
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Хліб білий 400 г Хліб сірий 100 г (Б – 50.68, Ж – 20.12, В – 230.16 1330 ,0 Ккал)
Енергетична цінність Б -163.5, Ж –151.12, В – 510.77 4575.5 Ккал

Вівторок

Сніданок

Найменування страв	Вихід страв, кг	Б	Ж	В	Енергетична цінність, Ккал
Каша пшоняна молочна	0.3	9.6	18	42	420
Бутерброд з маслом	0.025	0.12	20.6	0.2	187
Сосиска відварна	1 шт.	14	20	2	250
Яйце відварне	1 шт.	6	5	1	78
Кава з молоком	0.2	2	2	15	110

Обід перша страва

Борщ червоний пісний	0.5	10	16	42	267

Обід друга страва

Овочеве рагу з куркою	0.3	12	18	24	420
Салат з буряка	0.15	3	12	15	150
Узвар	0.2	0	0	20	45

Полуденок Фрукти(або сік) 0.2 0.7 0.4 26.6 100
Сир к/м 0.1 17.2 10.8 7.5 199

Вечеря

Рис тушкований	0.2	4	9	90	320
Котлета рублена з курки	0.15	22.5	1.5	6	345
Кефір(йогурт)	0.1	3	2.5	4	50
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Хліб пшен.- 400 г, хліб жит.-100 г (Б – 50.68, Ж – 20.12, В – 230.16, 1330.0 К кал)
Енергетична цінність Б – 154.8, Ж – 155.92, В – 536.46 4321.0 Ккал

Середа

Сніданок

Найменування страв	Вихід, кг	Б	Ж	В	Енергетична цінність, Ккал

Каша манна молочна	0,3	12	24	72	540
Бутерброд з ковбасою,	0.05	13	20	1	250
маслом та сиром	0.025	0.12	20.6	0.2	187
	0.025	9.5	7.5	0.25	105
Відварне яйце	1 шт.	6	5	1	78
Кава з молоком	0.2	2	2	15	110

Обід перша страва

Суп- локшина домашня	0,5	15	8	50	250

Обід друга страва

Картопляне пюре	0,3	6	10.5	45	450
Риба смажена	0,2	32	18	10	300
Салат з моркви	0.15	1.5	6	10.5	97.5
Кисіль	0.2	1	0.4	30	80

Полуденок

Фрукти (або сік)	0.2	0.7	0.4	26.6	100
Булочка з повидлом	0.1	4	4	50	280

Вечеря

Макаронник з яловичиною	0.3	24	12	48	420
Кефір (йогурт)	0.1	3	2.5	4	50
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Хліб білий 400г Хліб сірий 100 г (Б- 50.68, Ж – 20.12, В – 230.16 1330,0 Ккал)
Енергетична цінність Б – 180.5, Ж – 161.02, В – 604.11 4677.5 Ккал

Четвер

Сніданок

Найменування страв	Вихід, кг	Б	Ж	В	Енергетична цінність, Ккал
Каша ячна молочна	0,3	4.8	6	33.6	300
Бутерброд з ковбасою ,	0.05	13	20	1	250
маслом та сиром	0.025	0.12	20.6	0.2	187
	0.025	9.5	7.5	0.25	105
Відварне яйце	1 шт.	6	5	1	78
Какао з молоком	0,2	6	5	14	200

Обід перша страва

Суп картопляний молочний	0,5	10	23.3	60	350

Обід друга страва

Макарони відварні	0.2	7	1	50	260
Гуляш з свининою	0.12	24	24	12	300
Салат з капусти	0.15	1.5	3	12	120
Кисіль	0.2	1	0	30	60

Полуденок – Фрукти(або сік) 0.2 0.7 0.4 26.6 100
Сир к /м 0.1 17.2 10.8 7.5 199

Вечеря

Плов перловий з куркою	0,3	15	15	60	450
Кефір(йогурт)	0.1	3	2	4	50
Чай з лимоном	0,2	0	0	11	50

Хліб білий 400 г Хліб сірий 100 г (Б – 50.68, Ж – 20.12, В – 230.16 1330.0 Ккал)
Енергетична цінність Б – 169.5, Ж – 163.72, В – 553.31 4389.0 Ккал

П'ятниця

Сніданок

Найменування страв	Вихід ,кг	Б	Ж	В	Енергетична цінність, Ккал
Каша пшенична молочна	0,3	12	24	84	420
Бутерброд з маслом	0.025	0.12	20.6	0.2	187
Сосиска відварна	1 шт.	14	20	2	250
Відварне яйце	1 шт.	6	5	1	78
Кава з молоком	0,2	2	2	15	110

Обід перша страва

Розсольник	0,5	2.5	3.3	8.3	225

Обід друга страва

Каша рисова в'язка	0.2	5	1	40	160
Котлета рибна	0.15	19.5	7.5	18	210
Салат з буряка	0.15	3	0.3	16.5	75
Узвар	0.2	0	0	20	45

Полуденок

Фрукти (або сік)	0.2	0.7	0.4	26.6	100
Булочка з повидлом	0.1	4	4	50	280

Вечеря

Печеня по-домашньому з яловичиною	0,35	35	35	28	700
Кефір(йогурт)	0.1	3	2	4	50
Чай з лимоном	0,2	0	0	11	50

Хліб білий 400 г Хліб сірий 100 г (Б – 50.68, Ж – 20.12, В – 230.16 1330,0 Ккал)
Енергетична цінність Б – 157.5, Ж – 145.22, В – 554.76 4270.0 Ккал

Субота

Сніданок

Найменування страв	**Вихід, кг**	**Б**	**Ж**	**В**	**Енергетична цінність, Ккал**
Каша рисова молочна	0.3	7.2	10.8	60	378
Бутерброд з ковбасою,	0.05	13	20	1	250
маслом та сиром	0.025	0.12	20.6	0.2	187
	0.025	9.5	7.5	0.25	105
Какао з молоком	0.2	6	5	14	200

Обід перша страва

Суп овочевий	0,5	5	8.3	33.3	217

Обід друга страва

Каша гречана в'язка	0,2	6	2	40	260
Гуляш з куркою	0,12	12	7	7	137.4
Салат з моркви	0,15	1.5	6	10.5	97.5
Чай з лимоном	0,2	0	0	11	50

Полуденок Фрукти (або сік) 0.2 0.7 0.4 26.6 100
Сир к/м 0.1 17.2 10.8 7.5 199

Вечеря

Плов перловий з свининою	0,3	18	24	36	600
Кефір(йогурт)	0.1	3	2	4	50
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Хліб білий 400 г Хліб сірий 100 г (Б – 50.68, Ж – 20.12, В – 230.16 1330,0 Ккал)
Енергетична цінність Б- 149.9, Ж – 140.02,Ж В – 492.51 4210.9 Ккал

Неділя

Сніданок

Найменування страв	Вихід, кг	Б	Ж	В	Енергетична цінність, Ккал
Каша молочна кукурудзяна	0,3	12	9.6	72	420
Бутерброд з маслом	0.025	0.12	20.6	0.2	187
Сосиска відварна	1 шт.	14	20	2	250
Відварне яйце	1 шт.	6	5	1	78
Кава з молоком	0,2	2	2	15	110

Обід перша страва

Суп гречаний	0,5	16.7	13.3	33.3	350

Обід друга страва

Каша пшенична	0.2	6	0.4	40	210
Гуляш з свининою	0.15	25	25	12.5	312.5
Салат з капусти	0.15	1.5	3	12	120
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Полуденок Фрукти (або сік) 0.2 0.7 0.4 26.6 100
Сир к/м 0.1 17.2 10.8 7.5 199

Вечеря

Овочеве рагу з сосискою	0.35	14	21	35 4	490
Кефір(йогурт)	0.1	3	2	11	50
Чай з лимоном	0.2	0	0		50

Хліб білий 400 г Хліб сірий 100 г (Б – 50.68, Ж – 20.12, В – 230.16 1330 Ккал)
Енергетична цінність Б -168.9, Ж -153.22, В – 513.26 4306.5 Ккал