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 харчування 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-2026-11-02-012380-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 - 1 213 794,00 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 харчування 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 «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні» та інших нормативних

документів.

№ з/п	Назва та місце надавання послуг	Найменування дієтичного харчування	Одиниця виміру	Кількість комплектів
1.	**Послуги з організації харчування у закладі охорони здоров'я КНП «Лікарня Святого Мартина», м. Мукачево, вул. Новака Андрія ,8-13**	**Нормотрофічне (дорослі) (2200-2400 ккал) (сніданок, обід, полуденок, вечеря)**	**Комплект харчування однієї особи на добу відповідно до примірного (орієнтовного) однотижневого циклічного меню (скорочено – комплект)**	**6 494**

2. Примірне (орієнтовне) однотижневе циклічне меню розробляється замовником, відповідно до наказу МОЗ України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії» та 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».
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. У випадку надання неякісного харчування воно підлягає заміні протягом 1,5 години.
11. У випадку надання харчування в асортименті та кількості, що не відповідає заявці, воно не підлягає вжитку та повертається з подальшою заміною відповідно до заявки.
12. Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму і графіку харчування та дотриманням своєчасного завезення учасником продуктів харчування, готових страв.
13. 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.
14. Автотранспорт Учасника для надання послуг повинен регулярно проходити санітарну обробку.

15. 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.
16. Учасник не повинен завдавати шкоди навколишньому середовищу та має передбачати заходи спрямовані на захист довкілля.
17. 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).
18. **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.**
19. Примірне (орієнтовне) меню лікувального харчування пацієнтів (нормотрофія, енергетична цінність 2200-2400 ккал) у КНП «Лікарня Св. Мартина»:

Орієнтовне меню (нормотрофія)
Понеділок

Сніданок

Найменування страв	Вихід страви, кг	Б	Ж	В	Енергетична цінність Ккал
Каша вівсяна молочна	0,25	8	8.8	36.3	375
Відварне яйце	1 шт.	7	6	0.5	95
Какао з молоком	0.2	6	5	14	200
Обід перша страва					
Суп картопляний з крупою	0,3	4	6	22	150
Обід друга страва					
Голубці ліниві	0,25	15	17.5	23.8	340
Чай з лимоном	0,2	0	0	11	50
Полуденок – Фрукти	0.15	0.5	0.3	20	75
Вечеря					
Картопляне пюре	0,2	4	7	30	300
Риба тушкована з овочами	0.1	14	5	5	180
Чай з лимоном	0,2	0	0	11	50

Хліб пшен. - 120г , хліб жит. -130 г Б- 24.5 , Ж – 8.6 , В – 123.4 (560 Ккал)
Енергетична цінність 2375 Ккал (Б – 82.5, Ж – 64.2, В – 286)

Вівторок

Сніданок

Каша пшоняна молочна	0,25	8	15	35	350
Сир к/м	0.1	12	9	2	120
Кава з молоком	0,2	2	2	15	110

Обід перша страва

Борщ червоний пісний	0,3	8	10	25	160

Обід друга страва

Овочеве рагу з сосискою	0.25	10	15	20	350
Узвар	0.2	0	0	20	45

Полуденок – Кефір 0.15 5 1.5 26 70

Вечеря

Рис тушкований	0.2	4	9	90	320
Котлета рублена з курки	0.1	15	1	4	230
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Хліб пшен. 120 г, Хліб жит. – 130 г Б – 24.5, Ж – 8,6, В – 123.4, (560 Ккал)

Енергетична цінність 2365 Ккал (Б – 88.5, Ж – 71.1, В – 371.4)

Середа

Сніданок

Каша манна молочна	0,25	10	20	60	450
Відварне яйце	1 шт.	7	6	0.5	95
Кава з молоком	0,2	2	2	15	110

Обід перша страва

Суп – локшина домашня	0,3	9	5	30	150

Обід друга страва

Картопляне пюре	0,2	4	7	30	300
Риба смажена	0.1	16	9	5	150
Салат з моркви	0.1	1	4	7	60
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Полуденок - Фрукти 0.15 0.5 0.3 20 75

Вечеря

Макаронник з яловичиною	0,25	20	10	40	350
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Хліб пшен. 120г Хліб жит. 130г (Б – 24.5, Ж – 8.6, В – 123.4, 560 Ккал)
Енергетична цінність 2400 Ккал (Б – 90, Ж – 71.9, В – 352.9)

Четвер

Сніданок

Каша ячна молочна	0,25	4	5	28	250
Сир твердий	0.02	5	5	1	80
Какао з молоком	0.2	6	5	14	200

Обід перша страва

Суп картопляний молочний	0,3	6	14	36	210

Обід друга страва

Макарони відварні	0,2	7	1	50	260
Гуляш з свининою	0,1	20	20	10	250
Салат з капусти	0.1	1	2	8	80
Кисіль	0.2	1	0	30	60

Полуденок - Кефір 0.15 5 1.5 6 70

Вечеря

Плов перловий з куркою	0,2	10	10	40	300
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Хліб пшен. 120г Хліб жит. 130 г (Б – 24.5, Ж – 8.6, В – 123.4 , 560 Ккал)
Енергетична цінність 2370 Ккал (Б – 89.5, Ж – 72.1, В – 357.4)

П'ятниця

Сніданок

Каша пшенична молочна	0,25	10	20	70	350
Відварне яйце	1 шт.	7	6	0.5	95
Кава з молоком(369)	0.2	2	2	15	110

Обід перша страва

Розсольник	0,3	1.5	2	5	135

Обід друга страва

Каша рисова в'язка.	0,2	5	1	40	160
Котлета рибна	0,1	13	5	12	140
Салат з буряка	0.1	2	0.2	11	50
Узвар	0.2	0	0	20	45

Полуденок - Фрукти 0.15 0.5 0.3 20 75

Вечеря

Печеня по-домашньому з яловичиною	0,25	25	25	20	500
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Хліб пшен. 120 г Хліб жит. 130 г (Б – 24.5, Ж – 8.6, В – 123.4, 560 Ккал)

Енергетична цінність 2270 Ккал (Б - 90.5 , Ж -70.1, В -347.9)

Субота

Сніданок

Каша рисова молочна	0,25	6	9	50	315
Сир к/ м	0.1	12	9	2	120
Какао з молоком	0.2	6	5	14	200

Обід перша страва

Суп овочевий	0,3	3	5	20	130

Обід друга страва

Каша гречана в'язка	0,2	6	2	40	260
Гуляш з куркою	0,1	10	6	6	114
Салат з моркви	0.1	1	4	7	65
Чай з лимоном(366)	0,2	0	0	11	50

Полуденок - Кефір 0.15 5 1.5 6 70

Вечеря

Плов перловий з свининою	0,2	13	18	27	400
Чай з лимоном	0,2	0	0	11	50

Хліб пшен. 120 г Хліб жит. 130 г (Б – 24.5, Ж – 8.6, В – 123.4, 560 Ккал)

Енергетична цінність 2334.0 (Б – 86.5, Ж – 68.1, В – 317.4)

Неділя

Сніданок

Каша молочна кукурудзяна	0,25	10	8	60	350
Сир твердий	0.02	5	5	1	80
Кава з молоком	0.2	2	2	15	110

Обід перша страва

Суп гречаний	0,3	10	8	20	210

Обід друга страва

Каша пшенична	0,2	6	0.4	40	210
Гуляш з свининою	0.12	20	20	10	250
Чай з лимоном	0.2	0	0	11	50

Полуденок - Фрукти 0.15 0.5 0.3 20 75

Вечеря

Овочеве рагу з сосискою	0,25	10	15	25	350
Чай з лимоном	0,2	0	0	11	50

Хліб пшен. 120 г Хліб жит. 130 г (Б – 24.5, Ж – 8.6, В – 123.4, 560 Ккал)

Енергетична цінність 2325 Ккал(Б – 89, Ж – 70.3, В – 340.4)