



**ДНІПРОВСЬКА МІСЬКА РАДА
ДЕПАРТАМЕНТ СОЦІАЛЬНОЇ ПОЛІТИКИ**

просп. Дмитра Яворницького, 75, м. Дніпро, 49000, тел. (056) 745 25 95, e-mail: socialpolitika@dmr.dp.ua

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

(оприлюднюється на виконання Постанови КМУ №710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)

1. Найменування замовника: **Департамент соціальної політики Дніпровської міської ради**
2. Ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань: **ЄДРПОУ 40506080**
3. Місцезнаходження замовника: **49000, Україна, Дніпропетровська область, м. Дніпро, проспект Дмитра Яворницького, 75**
4. Категорія замовника: **орган місцевого самоврядування**
5. Назва предмету закупівлі: **«Послуги з харчування (Кейтерингові послуги)»**
6. Код та назва відповідних класифікаторів предмета закупівлі: код **«ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги»**
7. Кількість товарів, виконання робіт чи надання послуг: **89 938 послуг.**
8. Місце поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг: **Україна, Відповідно до визначених пунктів харчування.**
9. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: **Відкриті торги з особливостями UA-2023-05-02-006459-a**

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

11 961 754,00 грн. (Одинадцять мільйонів дев'ятсот шістдесят одна тисяча сімсот п'ятдесят чотири гривні 00 копійок.).

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі затвердженої центральним органом влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно п.2 ч.1 розділу III наказу МІНІСТЕРСТВА РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ від 18.02.2020р. №275, зі змінами, шляхом направлення трьох запитів цінкових пропозицій (електронною поштою) постачальникам конкретної послуги, а саме:

№ з/п	Джерело інформації	Метод отримання	Вартість однієї послуги, грн.
1	ФОП ШАМРАЙ ВАДИМ ЛЕОНІДОВИЧ	Електронна пошта	124,00
2	ФОП ГЕФТЕР ОЛЬГА ЮРІЇВНА	Електронна пошта	133,00
3	Товариство з обмеженою відповідальністю «ОЛІМПУС КОНСАЛТ»	Електронна пошта	142,00

Для розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено наступне:

- Ціни, отримані із зазначених вище джерел, приведено до єдиних умов (валюта, умови оплати);

- Очікувану ціну за одиницю визначено як середньоарифметичне значення масиву отриманих даних.
- Очікувана ціна була розрахована за формулою:
$$\text{Цод} = (\text{Ц1} + \text{Ц2} + \text{Ц3}) / \text{К}, \text{ де:}$$

Цод - очікувана ціна за одиницю;
Ц1, Ц2, Ц3 - ціни, отримані з відкритих джерел, приведені до єдиних умов;
К - кількість цін, отриманих з відкритих джерел.
Відповідно, очікувана ціна за одну послугу становить:
$$\text{Цод} = (124,00 + 133,00 + 142,00) / 3 = 133,00 \text{ грн.}$$

Необхідна кількість послуг – 89 938 послуг, отже очікувана вартість закупівлі становитиме: $89938 * 133,00 = 11961754,00 \text{ грн.}$

Отриманий у результаті розрахунку показник очікуваної вартості враховано під час планування закупівлі для забезпечення потреб департаменту у 2023 році.

Розмір бюджетного призначення: передбачено кошторисом департаменту згідно з рішенням міської ради від 14.12.2022р. № 2/31 «Про бюджет Дніпровської міської територіальної громади на 2023 рік» (зі змінами), та Комплексною програмою підтримки внутрішньо переміщених осіб на 2022–2026 рр., затвердженої рішенням виконкому міської ради від 20.04.2022 № 421 (зі змінами), (КЕКВ 2240)

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: Термін надання послуги до 11.12.2023 року.

Технічні вимоги:

Орієнтовна кількість днів харчування - 193 дні.

Обсяг закупівлі: 89 938 послуг (орієнтовна кількість комплектів (обід та вечеря) на день – 466 штук)

Загальний обсяг закупівлі, може бути зменшений та залежить від кількості заявлених порцій на день по кількості осіб.

Склад порції складається з переліку страв на день відповідно до меню викладеному у цьому додатку. Вага кожної страви не може бути зменшена.

Термін виконання: з 01 червня по 10 грудня включно 2023 року.

Послуги надаються з понеділка по неділю.

1. Постачальник забезпечує приготування обідів та вечері високої якості.
2. Виготовлення готових страв здійснюється у виробничих приміщеннях з використанням відповідного технологічного обладнання у відповідності до технологічних карток.
3. При приготуванні страв використовується лише якісні продукти, що відповідають вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР.
4. Температура готової їжі при доставці перших та других страв не нижче 60°-70°. Доставка готової їжі має здійснюватися два рази на день (обід та вечеря).
5. Доставка їжі два рази на день за узгодженим розкладом та адресами (в межах міста Дніпра). В окремих випадках графік доставки їжі може бути змінений за домовленістю сторін. Доставка їжі здійснюється також у вихідні, святкові та неробочі дні.
6. Забороняється:
 - 6.1. використання готових страв після 2 годин з моменту їх виготовлення;

6.2. зберігання готових страв більш 4 годин в холодильній камері, повторний розігрів.

7. Готова їжа передається Замовнику у тарі (упаковці), яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температурний режим. Для транспортування готової їжі використовують термоси або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришками, одноразову тару (упаковку), тощо, в яких буде здійснюватися транспортування готової їжі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997 року.

8. Готова їжа повинна транспортуватися у транспорті відповідного призначення.

9. В разі постачання готової їжі не в повному складі, недостатній кількості (вазі) або неналежної якості, зазначені недоліки повинні бути усунені Виконавцем за власний рахунок протягом 2 годин з моменту постачання.

Технічні та якісні вимоги до предмету закупівлі:

Ціна однієї порції, після укладення договору, є твердою і протягом періоду надання послуги перегляду не підлягає та складається з урахуванням меню.

Послуги з харчування організувати згідно переліку страв та цін по наведеному меню.

Замовлення на приготування та доставку певної кількості порцій передається мінімум один раз на тиждень Виконавцю.

Щоденна зміна страв. У зв'язку з сезонними умовами можуть змінюватися блюда.

Поставка (виконання), завантажувально - розвантажувальні роботи здійснюються силами та транспортом Учасника, який повинен мати довідку про санітарну обробку, дійсний на момент поставки та надавати за вимогою Замовника. Водій та особи, що супроводжують страви в дорозі повинні мати санітарні книжки.

МЕНЮ*

Готова продукція (страви)	Вихід, г
1	2
Понеділок	
Обід	
Салат «Пелюстка» (капуста білоголова, буряк свіжий, морква свіжа, спеції, цукор, олія рослинна, часник)	50
Борщ український (капуста білоголова, буряк, картопля, морква, томат-паста, олія, спеції, цукор, сало солоне)	250
Котлета із свинини з яловичиною «Домашня»	90
Макарони, відварені по-італійськи (макаронні вироби, овочі в асортименті, масло вершкове, спеції)	150
Чай пакетований	2
Цукор стік	5
Хліб	30
Вечеря	
Салат з відварних буряків з часником (буряк, часник, майонез або олія рослинна)	50
Печеня з куркою (картопля, м'ясо курки, морква, цибуля, олія рослинна,	200

спеції)	
Компот із сухофруктів	200
Хліб	30
Вівторок	
Обід	
Салат з моркви по-корейськи (морква, часник, спеції, цукор, олія рослинна)	50
Суп картопляний з горохом (картопля, овочі, бобові, спеції, олія рослинна)	250
Крильця курячі, запечені з часником	80 (1 шт.)
Картопля запечена по-селянськи з розмарином	150
Чай пакетований	2
Цукор стік	5
Хліб	30
Вечеря	
Сосиска відварна в асортименті	75
Картопляне пюре з маслом вершковим	200
Компот із сухофруктів	200
Хліб	30
Середа	
Обід	
Салат з капусти білоголової з горошком (капуста білоголова, горошок зелений, спеції, олія рослинна)	50
Капусняк запорізький (капуста квашена, картопля, овочі, пшоно, сало солоне, спеції, олія рослинна)	250
Котлета куряча «Дніпровська»	90
Каша «Козацька» кукурудзяна з овочами	150
Чай пакетований	2
Цукор стік	5
Хліб	30
Вечеря	
Тефтелі курячі в томаті	50
Картопля відварна з маслом вершковим	200
Компот із сухофруктів	200
Хліб	30
Четвер	
Обід	
Салат з відварних буряків з часником (буряк, часник, майонез або олія рослинна)	50
Суп картопляний з крупою гречаною (картопля, овочі, крупа гречана, спеції, олія рослинна)	250
Гомілки курячі запечені	100
Каша «Артек» з маслом вершковим	150
Чай пакетований	2
Цукор стік	5
Хліб	30
Вечеря	
Сосиска відварна в асортименті	75
Картопляне пюре з маслом вершковим	200
Компот із сухофруктів	200
Хліб	30
П'ятниця	
Обід	
Салат «Вітамінний» зі свіжих овочів (капуста білоголова, буряк, морква, спеції, олія рослинна, часник)	50
Розсольник домашній (картопля, овочі, крупа рисова або перлова, спеції, олія рослинна)	250
Котлета зі свинини «Традиційна»	90
Макарони по-китайськи (макаронні вироби, овочі в асортименті, соус соєвий, масло вершкове)	150

Чай пакетований	2
Цукор стік	5
Хліб	30
Вечеря	
Салат з відварних буряків з часником (буряк, часник, майонез або олія рослинна)	50
Оладки із печінки	75
Каша гречана з маслом вершковим	200
Компот із сухофруктів	200
Хліб	30
Субота	
Обід	
Салат із томатів солоних з цибулею	50
Борщ полтавський (капуста білоголова, буряк, картопля, морква, томат-паста, олія, спеції, цукор, сало солоне, галушки)	250
Плов узбецький з крупи рисової з курячим м'ясом	150/50
Чай пакетований	2
Цукор стік	5
Хліб	30
Вечеря	
Капуста тушкована	100
Тефтелі курячі в томаті	50
Каша пшенична з маслом вершковим	200
Компот із сухофруктів	200
Хліб	30
Неділя	
Обід	
Салат «Капуста імбирна» (капуста білоголова, імбир, куркума, спеції, олія рослинна)	50
Суп картопляний з бобовими (картопля, овочі, бобові, спеції, олія рослинна)	250
Котлета куряча «Дніпровська»	90
Каша пшоняна з овочами	150
Чай пакетований	2
Цукор стік	5
Хліб	30
Вечеря	
Сосиска відварна в асортименті	75
Омлет	100
Компот із сухофруктів	200
Хліб	30

Примітка: Меню може змінюватись у залежності від сезону.

Уповноважена особа департаменту



Олена ПАНІНА