

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі щодо відкритих торгів : код ДК 021:2015 –55320000-9 — Послуги з організації харчування (UA-2021-12-01-001855-с)

Закупівля за процедурою відкриті торги за предметом: Послуги з приготування їжі для організації харчування пацієнтів у закладі охорони здоров'я код ДК 021:2015 –55320000-9 — Послуги з організації харчування на 2022 р. здійснюється за очікуваним обсягом 17500 ліжкоднів.

Очікувана вартість предмета закупівлі: 520000,00 грн. з ПДВ. Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275.

При цьому розрахунок очікуваної вартості проводився згідно з аналізом цін на такі послуги на дату формування очікуваної вартості предмета закупівлі.

Послуги повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29.10.2013 р. № 931 «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні» та іншим нормативно-правовим актам.

Учасник надає розрахунок вартості послуг в гривнях в довільній формі та приготування їжі буде здійснюватися виключно в приміщенні закладу Виконавця з продуктів харчування Замовника та доставлятися хворим транспортом Замовника за адресою розташування стаціонарного відділення установи, а саме м. Суми, 20 років Перемоги, 15.

Вартість послуг має включати в себе витрати на приготування страв, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Вартість послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов'язкові платежі. Учасник не повинен завдавати шкоди навколишньому середовищу та має передбачати заходи спрямовані на захист довкілля. Учасник в складі пропозиції подає орієнтовну калькуляцію основних статей витрат загальної суми пропозиції.

Кількість порцій протягом доби змінюється відповідно до реальної потреби Замовника.