

Обґрунтування

Повідомляємо, що обґрунтування розміру витрат на очікувану вартість предмета закупівлі за ДК 021:2015 Єдиний закупівельний словник 55520000-1 –**Кейтерингові послуги (Послуги по наданню харчування хворим)**, Замовником КНП «Обласна клінічна лікарня Івано-Франківської обласної ради» проводились на основі попередніх періодів.

Відповідно до вимог МІНІСТЕРСТВА РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ НАКАЗ 18.02.2020 № 275 Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі на підставі розділу III частини 2.

Розрахунок очікуваної вартості товарів/послуг на підставі закупівельних цін попередніх закупівель.

У разі обмеженої конкуренції на ринку певного товару чи послуги та неможливості отримання достатньої кількості інформації щодо актуальних ринкових цін доцільно застосовувати метод розрахунку очікуваної вартості на підставі закупівельних цін минулих закупівель.

Для розрахунку очікуваної вартості можуть використовуватись як ціни попередніх власних закупівель замовника (укладених договорів) аналогічних/ідентичних товарів/послуг, так і ціни відповідних закупівель минулих періодів, інформація про які міститься в електронній системі закупівель "Prozorro", з урахуванням індексу інфляції, зміни курсів іноземних валют (у разі, якщо в наявності є валютна складова в ціні товару/послуги), які приведені до єдиних умов. Як інформаційні джерела використовуються: для індексу інфляції - офіційний вебсайт Державної служби статистики України, для курсів іноземних валют - офіційний вебсайт Національного банку України.

З метою встановлення поточних цін, до цін попередніх закупівель застосовується коефіцієнт індексації, розрахований за допомогою калькулятора індексації на офіційному вебсайті Державної служби статистики України. Базисним місяцем, який застосовується для розрахунку коефіцієнта індексації, є місяць, наступний за місяцем укладання угоди у минулому періоді; коефіцієнт індексації розраховується відносно місяця, що передує місяцю, у якому здійснюється розрахунок очікуваної вартості.

Коефіцієнти індексації розраховуються щодо кожного джерела інформації про ціни. В подальших розрахунках очікуваної вартості використовується мінімальний коефіцієнт індексації.

Очікувана вартість, яка визначається на підставі цін попередніх закупівель, розраховується за такою формулою:

$$OB_i = V * C_{m.n} * k_i,$$

де: OB_i - очікувана вартість на підставі закупівельних цін минулих періодів;

V - обсяг товарів/послуг, що закуповується;

$C_{m.n}$ - ціна минулого періоду;

k_i - коефіцієнт індексації.

**Розрахунок очікуваної вартості та планова кількість ліжок на 2024р.
(таблиця додається).**

Розрахунок очікуваної вартості та планова кількість ліжок на 2024р.

№ п/п	Найменування раціонів	Січень	Лютий	Березень	Квітень	Травень	Червень	Липень	Серпень	Вересень	Жовтень	Листопад	Грудень	Разом	Ціна згідно договору	% підвищення ціни	ЦІНА (+6,6%)	СУМА
1	Нормо-, Гпертрофія, Дтм	16492	14090	14637	12706	14830	13960	14796	13673	13593	14442	13976	14442	171637	65,04	6,60%	69,33	11899593,21
2	Гпертрофія	6990	6714	6933	6917	6168	6653	6048	6694	6435	6733	6515	6730	79530	210	6,60%	223,86	17803585,80
3	Раціони без цукру	2239	2337	2430	2487	2699	2635	2659	2494	2241	2736	2648	2730	30335	105,05	6,60%	111,98	3396913,30
4	Зондове харчування	510	711	451	644	713	795	700	669	565	691	669	690	7808	76,6	6,60%	81,66	637601,28
5	1а,4а,5л хірургічні	31	29	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	366	32,8	6,60%	34,96	12795,36
6	0-хірургія	10	6	10	5	10	4	5	5	4	8	10	6	83	3,22	6,60%	3,43	284,69
7	Амбулаторний діаліз	2052	1900	2052	1976	2052	1900	2052	2052	1900	1989	1976	1976	23877	17,5	6,60%	18,66	445544,82
	Разом	28324	25787	26544	24765	26503	25977	26291	25618	24768	26630	25824	26605	313636				34196318,46

Фактична інфляція за січень-жовтень 2023р. 3,8 %
 Очікувана інфляція за листопад-грудень 2023 р. 0,7+0,7=1,4 % (по факту 2022р.)
 Тому планова інфляція на 2024 р. 5,2 %
 Загальна інфляція з 01 листопада 2023 р. по 31 грудня 2024 р. 5,2+1,4 = 6,6 %

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

1. Згідно картотеки наведеної нижче.

№ з/п	№ карточки	Назва страви	Вихід порції	Складники страви	Вага брутто
1.	К-18	Кава цикорна з молоком і цукром	200	Кава цикорна Молоко Цукор	2,0 25,0 10,0
2.	К-19	Чай без цукру	200,0	Чай	1,0
3.	К-20	Чай з цукром	200,0	Чай Цукор	1,0 10,0
4.	Й-1	Підлива біла основна	50,0	Масло Борошно Цибуля ріпчаста	3,0 3,0 1,0
5.	Ж-5	Яйце некруто	1 шт	Яйце	1 шт.
6.	Ж-5а	Яйце зондове	1 шт	Яйце	2 шт
7.	З-10	Сир зі сметаною	60,0	Сир м'який 9% Сметана 20%	50,0 10,0
8.	Є-13	Макаронні вироби відварні	150,0	Макарони Масло	50,0 2,0
9.	Є-17	Каша пшенична в'язка	147,0	Крупа пшенична Масло вершкове	38,0 2,0
10.	Є-22	Каша пшенична	150,0	Крупа пшенична	60,0
11.	Є-26	Каша пшоняна розсипчаста	150,0	Крупа пшоняна	59,0
12.	Є-27	Каша рисова в'язка	147,0	Крупа рисова Масло	33,0 2,0
13.	Є-32	Каша рисова протерта	100,0	Крупа рисова Масло вершкове	22,0 1,0
14.	Є-32а	Каша рисова протерта	200,0	Крупа рисова Масло	44,0 2,0
15.	Є-33	Каша рисова розсипчаста	140,0	Крупа рисова	53,0

				Масло	2,0
16.	Є-34	Каша ячмінна в'язка	150	Крупа ячмінна	33,0
17.	Є-46	Каша вівсяна протерта	147,0	Вівсяні пластівці Масло	40,0 2,0
18.	Є-47а	Каша вівсяна протерта	200,0	Вівсяні пластівці	50,0
19.	Є-50	Каша гречана в'язка	147	Крупа гречана Масло	38,0 2,0
20.	Є-53	Каша гречана розсипчаста	122,0	Крупа гречана Масло вершкове	60,0 2,0
21.	Є-59	Каша манна молочна	205,0	Крупа манна Цукор Молоко Масло	23,0 6,0 100,0 5,0
22.	Є-63	Каша перлова протерта	100,0	Крупа перлова	30,0
23.	Є-64	Каша перлова розсипчаста	150,0	Крупа перлова	50,0
24.	Е-4	Рагу овочеве	122,00	Зелений горошок консервований Масло Сметана 20% Картопля Морква Капуста свіжа	20,0 2,00 10,00 54,00 30,00 50,00
25.	Е-4а	Рагу овочеве	244,0	Зелений горошок консервований Масло Сметана 20% Картопля Морква Капуста свіжа	40,0 4,0 20,0 108,0 60,0 100,0
26.	Е-7	Буряк тушкований	100,0	Буряк Масло вершкове Борошно Цибуля	106,0 4,0 2,0 32,0

				Сметана	20
27.	Е-7а	Буряк тушкований	50,0	Буряк	53,0
				Масло	2,0
				Цибуля	16,0
				Сметана 20%	10,0
				Борошно	1,0
28.	Е-24	Запіканка капустяна зі сметаною	160	Капуста	195,0
				Крупа манна	8,0
				Яйце	0,2
				Масло	3,0
				Борошно	5,0
				Сметана 20%	15,0
29.	Е-27	Картопляне пюре	150,0	Картопля	171,0
				Молоко	24,0
				Масло	2,0
30.	Е-29	Голубці овочеві зі сметанною підливою	275,00	Капуста	190,0
				Морква	87,0
				Крупа рисова	11,0
				Масло	3,0
				Сметана 20%	19,0
				Борошно	6,0
				Томатна паста	3,0
31.	Е-46	Капуста тушкова	200,0	Капуста	287,0
				Морква	5,0
				Цибуля	10,0
				Олія	7,0
				Томатна паста	5,0
				Борошно	2,0
				Цукор	6,0

32.	Е-46а	Капуста тушкована без цукру	200,0	Капуста Морква Цибуля Олія Томатна паста Борошно	287,0 5,0 10,0 7,0 5,0 2,0
33.	Е-46в	Капуста тушкована	100,0	Капуста Морква Цибуля Олія Томатна паста Борошно Цукор	143,0 2,0 5,0 3,0 2,0 1,0 3,0
34.	Е-46с	Капуста тушкована без цукру	100,0	Капуста Морква Цибуля Олія Томатна паста Борошно	143,0 2,0 5,0 3,0 2,0 1,0
35.	Д-2	Юшка молочна з манною крупою	250,0	Молоко Крупа манна Масло Цукор	125,0 15,0 2,0 3,0
36.	Д-4	Юшка молочна з рисом	250,0	Молоко Крупа рисова Масло Цукор	125,0 15,0 3,0 3,0
37.	Д-5	Юшка молочна з вівсяними пластівцями без цукру	250,0	Молоко Пластівці вівсяні Масло вершкове	125,0 20,0 2,0
38.	Д-7	Юшка молочна з макаронними виробами	250,0	Молоко Макар. вироби Масло	125,0 20,0 3,0

				Цукор	3,0
39.	Д-9	Юшка молочна з вівсяними пластівцями	250,0	Молоко Вівсяні пластівці Масло Цукор	125,0 20,0 2,0 3,0
40.	Д-10	Юшка молочна гречана без цукру	250,0	Молоко Крупа гречана Масло вершкове	125,0 20,0 2,0
41.	Д-11	Юшка молочна з гречаною крупою	250,0	Молоко Крупа гречана Масло Цукор	125,0 20,0 2,0 3,0
42.	I/7	Плов з волового м'яса	25/100	М'ясо волоче Крупа рисова Морква Цибуля Олія Масло Томатна паста	53,0 35,0 9,0 6,0 2,0 2,0 3,0
43.	I/11	Відварна курка бройлер або стегенця	50,0	Курка потрош. або стегенця Морква Цибуля	75,0 2,00 2,00
44.	I-12	Гуляш із відварного м'яса зі сметаною	100,0	М'ясо волоче Морква Цибуля Борошно Сметана 20% Масло	110,0 3,0 18,0 4,0 12,0 2,0
45.	I-21	Суфле із птиці парове	55,0	Кури потрошені Яйце Масло вершкове	86,0 0,25 2,0

				Молоко	9,0
				Борошно	1,0
46.	Ї-2	Бефстроганов із засмаженого м'яса	100,0	М'ясо волове	107,0
				Олія	7,0
				Цибуля	29,0
				Борошно	4,0
				Сметана 20%	20,0
				Томатна паста	4,0
47.	Ї-7	Вареники з картоплею	155,0	Борошно	39,0
				Яйця	0,08
				Картопля	101,0
				Цибуля	18,0
				Олія	4,0
				Масло	5,0
48.	В-2	Борщ вегетаріанський із свіжої капусти	250,0	Капуста свіжа	50,0
				Буряк	38,0
				Морква	13,0
				Картопля	67,0
				Томатна паста	3,0
				Томатний сік	16,0
				Сметана 20%	5,0
				Масло	5,0
				Борошно	1,0
49.	В-4	Бульйон з курки	250,0	Кури потрошені	65,0
				Морква	3,0
				Цибуля	3,0
50.	В-5	Юшка картопляна з макаронними виробами	250,0	Картопля	100,0
				Макаронні вироби	20,00
				Морква	13,00
				Цибуля	12,00
				Масло	2,00

51.	В-8	Юшка картопляна вегетаріанська з гречаною крупою	250,0	Картопля Морква Масло Крупа гречана Цибуля	62,0 13,0 2,0 15,0 12,0
52.	В-11	Бурячник	250,0/5	Цибуля Буряк Картопля Томатна паста Сметана 20%	12,0 63,0 34,0 3,0 5,0
53.	В-14	Юшка картопляна з горохом	250,0	Картопля Морква Масло Горох лущений Цибуля	67,0 13,0 2,0 32,0 12,0
54.	В-15	Юшка картопляна з вівсяними пластівцями	250,0	Картопля Морква Масло Вівсяні пластівці Цибуля	67,0 13,0 2,0 15,0 12,0
55.	В-16	Юшка картопляна з гречаною крупою	250,0	Картопля Морква Масло Крупа гречана Цибуля	75,0 13,0 2,0 15,0 12,0
56.	В-17	Юшка картопляна вегетаріанська з манною крупою	250,0	Картопля Морква Масло Крупа манна Цибуля	67,0 13,0 2,0 15,0 12,0
57.	В-18	Юшка картопляна з рисовою крупою	250,0	Картопля Морква Масло	67,0 12,0 5,00

				Крупа рисова	15,00
58.	И-1	Риба відварна	75,0	Хек напівфабрикат Морква Цибуля	105,0 3,0 2,0
59.	Н-14	Битки парові	75,0	М'ясо волове Молоко Яйця Хліб пшеничний Цибуля Масло	76,0 10,0 0,13 12,0 7,0 3,0
60.		Сіль	6,00	Сіль	6,00
61.	Ї-10	Булочка	50,00 (90,00-100,00)	Булочка	50,00 (90,00-100,00)
62.	А-1	Печиво цукрове / пряник /вівсяне	50,0	Печиво цукрове/ пряник /вівсяне	50,0
63.	К-12	Сік/нектар	200,0	Сік/нектар	200,0
64.	К-13	Кефір	200,0	Кефір	200,0
65.	А-2	Ковбаса варена	50,0	Ковбаса варена	51,0
66.	А-4	Хліб пшеничний	100,00	Хліб пшеничний	100,00
67.	А-4	Хліб пшеничний	50,00	Хліб пшеничний	50,00
68.	А-5	Хліб житній	100,00	Хліб житній	100,00
69.	А-7	Сметана	100,0	Сметана 20%	100,0
70.	А-8б	Сир плавлений	70,0	Сир плавлений	70,0

Меню раціонів

Нормотрофія Гіпертрофія Діти

	дні	Сніданок I				Обід				Вечеря			
		№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність
Сіль 6 г калорій. Хліб	1	Д/2	Юшка молочна з манно	250	102	В/5	Юшка картопляна з макарон	250	120	Є/33	Каша рисова розсіп	140	176

		ю крупо ю				нами				часта		
	К/19	Чай без цукру	200			Е/27	Картоп ляне пюре	150	113	Й/1	Підлив а біла	50 36
						Е/7	Буряк тушен ий	50	65			
	Разом				Разом				Разом			
2	№ кар тки	Стра ви	Вих ід	Калорійніс ть	№ кар тки	Стра ви	Вих ід	Калорійність	№ кар тки	Стра ви	Вих ід	Калорійні сть
	Д-7	Юшка молоч на з макаро нними вироба ми	250	132	В/18	Юшка картоп ляна з рисом	250	101,8	Є/34	Каша ячмінн а вязка	150	141
	К/19	Чай без цукру	200		Є/26	Каша пшоња на розсип часта	150	204	Й/1	Підлив а біла	50	36
					І/11	Стеген ця а бо курка- бройле р	50	91				
	Разом				Разом				Разом			
3	№ кар тки	Стра ви	Вих ід	Калорійніс ть	№ кар тки	Стра ви	Вих ід	Калорійність	№ кар тки	Стра ви	Вих ід	Калорійні сть
	Д/4	Юшка молоч на з рисом	250	112	В/11	Бурячн ик	250/ 5	42	Є/27	Каша рисова вязка	147	94
	К/19	Чай без цукру	200		Е/27	Картоп ляне пюре	150	113	Й/1	Підлив а біла	50	36
					И/1	Риба відвар на	75	65				
	Разом				Разом				Разом			
4	№ кар тки	Стра ви	Вих ід	Калорійніс ть	№ кар тки	Стра ви	Вих ід	Калорійність	№ кар тки	Стра ви	Вих ід	Калорійні сть
	Д/11	Юшка молоч на з гречан ою крупю	250	115,9	В/2	Борщ вегета ріанськ ий із свіжої капуст и	250	64	Є/34	Каша ячмінн а	150	141

	К/19	Чай без цукру	200		І/7	Плов з волового мяса	125	194		Й/1	Підлива біла	50	36
	Разом				Разом				Разом				
5	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	
	Д/9	Юшка молочна з вівсяними пластівцями	250	125	В-5	Юшка картопляна з макаронами	250	120	Є/64	Каша перлова розсипчаста	150	162	
	К/19	Чай без цукру	200		Е/4	Рагу овочеве дієтичне	122	77	Й/1	Підлива біла	50	36	
	Разом				Разом				Разом				
6	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	
	Д-2	Юшка молочна з манною крупою	250	102	В/16	Юшка картопляна з гречаною крупою	250	91	Є/34	Каша ячмінна вязка	150	141	
	К/19	Чай без цукру	200		Е/46	Капустя тушкована	200	143	Й/1	Підлива біла	50	36	
	Разом				Разом				Разом				
7	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	
	Д-7	Юшка молочна з макаронними виробами	250	132	В/18	Юшка картопляна з рисом	250	101	Є/22	Каша пшенична розсипчаста	150	210	
	К/19	Чай без цукру	200		Е/27	Картопляне пюре	150	113	Й/1	Підлива біла	50	36	
					Е/7	Буряк тушкований	50	65					
	Разом				Разом				Разом				

тки			ість	тки			сть	тки			сть	тки			сть
І-10	Булочка	50	27	Н-14	Битки парові	75	109	В-2	Борщ вегетаріанський з свіжої капусти	250	65	Е/29	Голубці овочеві зі сметанною підливою	275	578
Ж-5	Яйцекрото	1	48	Є-13	Макаронні вироби відварні	150	150	Е-27	Картопляне пюре	150	113	К-13	Кефір жирний	200	105
З-10	Сир м'який зі сметаною	60	78	К-12	Сік/Нектар	200	71	И-1	Риба відварна	75	65	А-1	Печиво цукрове /пряник /вівсяне	50	116

Разом															
-------	--	--	--	-------	--	--	--	-------	--	--	--	-------	--	--	--

№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність
І-10	Булочка	50	27	І-21	Суфле з птиці парове	55	81	В-15	Юшка картопляна з вівсяним і пластівцями	250	94	Є-22	Каша пшенична розсипчаста	150	210
Ж-5	Яйцекрото	1	48	Е-27	Картопляне пюре	150	113	І-7	Плов з волового м'яса	125	194	Й-1	Підлива біла	50	36
А-86	Сир плавлений	70	195	К-12	Сік/Нектар	200	71					Е-7	Буряки тушковані у сметанному соусі	100	130
												К-13	Кефір жирний	200	105
												А-1	Печиво цукрове /пряник /вівсяне	50	116

Разом															
-------	--	--	--	-------	--	--	--	-------	--	--	--	-------	--	--	--

№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність
----------	--------	-------	--------------	----------	--------	-------	--------------	----------	--------	-------	--------------	----------	--------	-------	--------------

Ї-10	Булочка	50	27	Є-13	Макаронні вироби відварні	150	150	В-11	Бурячник вегетаріанський	250	42	Ї-7	Вареник із картоплею	155	213
А-86	Сир плавлений	70	195	І-11	Відварна курка-бройлер або стегенця	50	91	Е-27	Картопляне пюре	150	113	К-13	Кефір жирний	200	105
А-2	Ковбаса варена	50	115	К-12	Сік/Нектар	200	71	И-1	Риба відварна	75	65	А-1	Печиво цукрове /пряник /вівсяне	50	116

Разом															
-------	--	--	--	-------	--	--	--	-------	--	--	--	-------	--	--	--

№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність
Ї-10	Булочка	50	27	Є-33	Каша рисова розсипчаста	140	176	В-8	Юшка картопляна з гречаною крупою	250	85	Є-64	Каша перлова розсипчаста	150	162
А-86	Сир плавлений	70	195	І-21	Суфле з птиці парове	55	81	Е-27	Картопляне пюре	150	113	Й-1	Підлива біла	50	36
Ж-5	Яйце некруто	1	48	К-12	Сік/Нектар	200	71	І-11	Відварна курка-бройлер або стегенця	50	91	Е-46в	Капуста тушкована	100	72
												К-13	Кефір жирний	200	105
												А-1	Печиво цукрове /пряник /вівсяне	50	116

Разом															
-------	--	--	--	-------	--	--	--	-------	--	--	--	-------	--	--	--

№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність
Ї-10	Булочка	50	27	Е-27	Картопляне пюре	150	113	В-18	Юшка картопляна вегетаріанська з	250	102	Е/29	Голубці овочеві зі сметанною	275	578

										рисом				підливо ю		
A-2	Ковбаса варена	50	115	E-7	Буряки тушковані у сметанному соусі	100	130	Є-22	Каша пшенична розсіпчаста	150	210	К-13	Кефір жирний	200	105	
3-10	Сир м'який зі сметаною	60	78	К-12	Сік/Нектар	200	71	I-11	Відварна курка-бройлер або стегенця	50	91	A-1	Печиво цукрове /пряник /вівсяне	50	116	
Разом				Разом				Разом				Разом				

Раціони без цукру

Сіль 6 г	Хліб пшеничний - 100гр., 115-калорій. Хліб житній - 100 гр., 192-калорій.	дні	Сніданок 1				Сніданок 2				Обід				Вечера			
			№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність
			1	Д/5	Юшка молочна з вівсяними пластівцями без цукру	250	115	К-19	Чай без цукру	200	0	В/2	Борщ вегетаріанський із свіжої капусти	250	65	К/19	Чай без цукру	200
		К/17	Кавказ з молоком без цукру	200	14	Е/4	Рагу овоче дієтичне	122	76,9	Є/50	Каша гречана вязка	147	109	Є/17	Каша пшенична вязка	147	121	

								I/11	Стег ня або курка - брой лер	50	91	Е/46 с	Кап уст а туш ков ана	100	72
Разом				Разом				Разом				Разом			
№ карт ки	Стра ви	Вих ід	Кал орій ніст ь	№ картк и	Стр ави	Вих ід	К а л о р і й ні ст ь	№ карт ки	Стр ави	Вих ід	Ка ло р ій ні ст ь	№ карт ки	Стр ави	Вих ід	Кал орій ніст ь
Д/10	Юшка молоч на гречан а без цукру	250	113	К-19	Чай без цукр у	200	0	В/14	Юшк а карто пляна з горох ом	250	137	К/19	Чай без цук ру	200	0
К/17	Кава з молоч ом без цукру	200	14	Е/46с	Капу ста тушк ована	100	72	Є/64	Каша перло ва розси пчаст а	150	162	Є/26	Каш пш оня на роз сип част а	150	204
				Ж/5	Яйце некру то	1	47	П/21	Суфл е з птиці паров е	55	81	Е/7	Бур як туш ков ани й	100	130
Разом				Разом				Разом				Разом			
№ карт ки	Стра ви	Вих ід	Кал орій ніст ь	№ картк и	Стр ави	Вих ід	К а л о р і й ні ст ь	№ карт ки	Стр ави	Вих ід	Ка ло р ій ні ст ь	№ карт ки	Стр ави	Вих ід	Кал орій ніст ь
Д/5	Юшка молоч на з вівсян ими пласті вцями без	250	115	К-19	Чай без цукр у	200	0	В/2	Борщ вегет аріан ський із свіжо ї капус	250	65	К/19	Чай без цук ру	200	0

	цукру								ти							
К/17	Кава з молоком без цукру	200	14	Е/4	Рагу овоче ве дісти чне	122	76 ,9	Є-50	Каша греча на в'язк а	147	109	Є/17	Ка ша пш ени чна в'яз ка	147	121	
								И/1	Риба відва рна	75	65,4					
												Е/46 с	Кап уст а туш ков ана	100	72	
Разом				Разом				Разом				Разом				
4	№ карт ки	Стра ви	Вих ід	Кал орій ніст ь	№ картк и	Стр ави	Вих ід	К а л о р і й ні ст ь	№ карт ки	Стр ави	Вих ід	К а л о р і й ні ст ь	№ карт ки	Стр ави	Вих ід	Кал орій ніст ь
	Д/10	Юшка молоч на гречан а без цукру	250	113	К-19	Чай без цукр у	200	0	В/15	Юшк а карго пляна з герку лесо м	250	94	К/19	Чай без цукр у	200	0
	К/17	Кава з молоком без цукру	200	14	Е-46 с	Капу ста тушк ована	100	72	Є/26	Каша пшон яна розси пчаст а	150	204	Є-22	Ка ша пш ени чна роз сип част а	150	210
					Ж/5	Яйце некру то	1	47	З/10	Сир зі смета ною	60	78	Е/7	Бур як туш ков ани й	100	130
Разом				Разом				Разом				Разом				
5	№ карт ки	Стра ви	Вих ід	Кал орій ніст ь	№ картк и	Стр ави	Вих ід	К а л о р і	№ карт ки	Стр ави	Вих ід	К а л о р і ніс	№ карт ки	Стр ави	Вих ід	Кал орій ніст ь

								й ні ст ь				ть			
Д/5	Юшка молоч на з вівсян ими пласті вцями без цукру	250	115	К-19	Чай без цукр у	200	0	В/11	Буря чник	250/ 5	42	К/19	Чай без цук ру	200	0
К/17	Кава з молоком без цукру	200	14	Е/4	Рагу овоче ве діти чне	122	76 ,9	Е/46 а	Капу ста тушк ована	200	143	Є/53	Ка ша гре чан а роз сип час та	122	169
								І/11	Стеге нця або курка - брой лер	50	91	Е/46 с	Кап уст а туш ков ана	100	72
Разом				Разом				Разом				Разом			
№ карт ки	Стра ви	Вих ід	Кал орій ніст ь	№ картк и	Стр ави	Вих ід	К а л о р і й ні ст ь	№ кар тки	Стр ави	Вих ід	Ка ло р ій ні ст ь	№ кар тки	Стр ави	Вих ід	Кал орій ніст ь
Д/10	Юшка молоч на гречан а без цукру	250	113	К-19	Чай без цук ру	200	0	В/14	Юшк а карто пляна з горох ом	250	137	К/19	Чай без цук ру	200	0
К/17	Кава з молоком без цукру	200	14	Е 46 с	Капу ста тушк ована	100	72	Є/34	Каша ячмін на в'язка	150	141	Є/64	Ка ша пер лов а роз сип час та	150	162
				Ж/5	Яйце некру	1	47	І/11	Стеге нце або	50	91	Е/7	Бур як туш	100	130

Разом				Разом				Разом				Разом			
№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність
Д/5	Юшка молочна з вівсяними пластівцями без цукру	250	115	К-19	Чай без цукру	200	0	В/8	Юшка картопляна вегетаріанська з гречаною крупною	250	85	К/19	Чай без цукру	200	0
К/17	Кава з молоком без цукру	200	14	Е/4	Рагу овочево-дітичне	122	76,9	Е/24	Запінанка капустана зі сметаною	160	176	Є/26	Каша пшоняна розсипчаста	150	204
												Е/46с	Капустяна тушкована	100	72
Разом				Разом				Разом				Разом			

Зондове харчування

Сніданок 1				Сніданок 2				Обід				Вечеря			
№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність
Є/59	Каша молочна манна	205	145	Є/32	Каша рисова протерта	100	75	Є/63	Каша перлова протерта	100	97	Є/46	Каша вівсяна протерта	147	110
Ж-5а	Яйце зондове	2	94	А-7	Сметана	100	193	В/4	Бульйон з курки	250	27				

Разом	Разом	Разом	Разом
-------	-------	-------	-------

Хірургічні «1а», «4а», «5п»

Сніданок 1				Сніданок 2				Обід				Вечеря			
№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність
Є/47а	Каша вівсяна протерта	200	182	Є/32а	Каша рисова протерта	200	150	Є/63	Каша перлова протерта	100	97	Є/47а	Каша вівсяна протерта	200	182
								В/4	Бульйон курячий	250	27				
Разом				Разом				Разом				Разом			

Хірургічний «0»

Сніданок 1				Вечеря			
№ картки	Страви	Вихід	Калорійність	№ картки	Страви	Вихід	Калорійність
К/19	Чай без цукру	200	0	К/19	Чай без цукру	200	0
Разом				Разом			

Амбулаторний діаліз

№ картки	Страви	Вихід	Калорійність
І/10	Булочка	90-100	250
К/21	Сік/нектар фруктовий	200	130
Разом			

3.Замовником вимагаються наступна інформація з посиланням на нормативні документи:

Орієнтовна калькуляція основних витрат загальної суми пропозиції - для визначення орієнтовної суми і процентного розміру статей витрат.

Довідка в довільній формі, завіреною учасником про те, що технічні, якісні характеристики предмета закупівлі передбачають застосування заходів із захисту довкілля - на виконання п.3 ч.2 ст. 22 Закону України «Про публічні закупівлі».

Усі працівники, яких планується залучати до надання кейтерингових послуг, повинні мати дійсні на дату подання Учасником пропозиції медичні книжки з датою допуску до роботи та інші необхідні документи, оформлені у відповідності до діючого законодавства (надати сканкопії оригіналів документів, які підтверджують факт проходження мед.оглядів працівниками: договір з усіма додатками до нього (специфікацією) та всі акт(ти) наданих послуг, заключний акт за результатами періодичного медичного огляду працівників, лист-звернення Учасника щодо отримання погодження заключного акту, лист-відповідь про його погодження, особисті медичні книжки всіх працівників, які будуть залучені до надання кейтерингових послуг, а також сканкопії належним чином оформлених і погоджених оригіналів документів, які будуть використовуватися у роботі Учасника в 2024р. акт визначення категорії працівників, які підлягають попередньому (періодичним) медичним оглядам, список працівників, які підлягають періодичним медичним

оглядам, а також документ, який підтверджує факт проходження процедури (їх складання). Учасник несе відповідальність за організацію проведення медичних оглядів і відповідність роботи персоналу санітарно-епідеміологічним вимогам – відповідно до Закону України «Про охорону праці» від 14.10.1992р. №2694-ХІІ; Кодексу законів про працю України; «Порядку проведення медичних оглядів медичних працівників певних категорій», який затверджено наказом МОЗ України від 21.05.2007р. № 246; Наказу МОЗ України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб». (Договір вимагається на підставі ст. 13 Закону України «Про охорону праці» від 14.10.1992р. №2694-ХІІ, а заключний акт – на підставі Додатку 9 до п. 2.17 «Порядку проведення медичних оглядів медичних працівників певних категорій», який затверджено наказом МОЗ України від 21.05.2007р. № 246).

Документи, які підтверджують проведення атестації робочих місць за умовами праці працівників, зайнятих на роботах, пов'язаних з негативним впливом на здоров'я шкідливих виробничих факторів (на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 01.08.1992 р. №442): наказ про проведення атестації робочих місць, протокол засідання атестаційної комісії, договір, протоколи проведення досліджень.

На виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: Витяг з Державного реєстру потужностей операторів ринку (відповідно до наказу Мінагрополітики від 10.02.2016 №39); підтверджувальні документи про розробку та впровадження оператором ринку постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): Наказ про створення оператором ринку робочої групи НАССР; Наказ про впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на вимогу Наказу Мінагрополітики № 590 від 01.10.2012 "Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)".

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні документи щодо підтвердження якості. Надати чинні документи (оригінали або затверджені належним чином зі сторони постачальника копії), які посвідчують якість продуктів харчування, що використовуються в процесі надання кейтерингових послуг (сертифікати якості або посвідчення про якість, або декларації виробника, або протоколи досліджень проб харчових продуктів, або ін.).

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі, розміщено за посиланням www.okl.if.ua/index.php/обґрунтування-закупівель.