

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,
його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення
відповідно до пункту 4¹ постанови Кабінету Міністрів України
від 11.10.2016 року №710 «Про ефективне використання коштів» (зі змінами)**

1. Замовник:	
Назва замовника	Національний фонд досліджень України
Код за ЄДРПОУ	42734019
Місцезнаходження	01001, м. Київ, вул. Бориса Грінченка, 1
2. Номер закупівлі в електронній системі Prozorro	UA-2026-03-23-014779-a
3. Предмет закупівлі:	
Вид предмета закупівлі	Відкриті торги з особливостями
Конкретна назва предмета закупівлі	Кейтерингові послуги (послуги з організації/надання харчування)
Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності)	ДК 021:2015:55520000-1 - Кейтерингові послуги Закупівля здійснюється щодо предмета закупівлі в цілому
4. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розмір бюджетного призначення	Очікувану вартість предмету закупівлі визначено відповідно до Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України № 275 від 18.02.2020 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі» (далі – Методика). Метод, що застосовано відповідно до Методики: розрахунок очікуваної вартості товарів/послуг на підставі закупівельних цін попередніх закупівель та отриманих комерційних пропозицій. Розмір бюджетного призначення – 43 170,00 грн (сорок три тисячі сто сімдесят гривень 00 копійок) з ПДВ
5. Строк поставки товарів (надання послуг, виконання робіт)	07 квітня 2026 року
6. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	Мета: проведення тренінгу (навчального заходу) «Практичні аспекти участі у Програмі “Горизонт Європа”» у м. Київ відповідно до вимог Грантової угоди, укладеної між Європейським Союзом, представленим Європейською комісією та Національним фондом досліджень України. Послуги повинні включати: 1. Виготовлення продуктів харчування; напої, посуд, набір пакувальних та допоміжних матеріалів, фуршетні столики у кількості 4 шт., санітарну обробку посуду; постачання готової їжі до місця проведення заходу. 2. Організацію видачі продуктів харчування, обслуговування учасників (50 осіб). 3. Прибирання після проведення заходу (після завершення заходу вивезення власного майна, що використовується для

	надання послуг, сміття та залишення приміщення в охайному стані). План заходу (орієнтовний): 09:30-09:45 – вітальна кава; 12:30-13:15 – обід; 17:00-18:00 – вечірня кава
--	--