

**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-2026-06-04-012473-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 отриманих комерційних пропозицій. Розмір бюджетного призначення – 97 323,00 грн (дев'яносто сім тисяч триста двадцять три гривні 00 копійок) з ПДВ
5. Строк поставки товарів (надання послуг, виконання робіт)	29 та 30 червня 2026 року
6. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	Мета: проведення заходу з поширення інформації «Інструменти підтримки в межах Рамкової програми ЄС “Горизонт Європа”» (далі – Захід 1) та тренінгу «Практичні аспекти участі у Програмі “Горизонт Європа”» (далі – Захід 2) 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 5 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).

Дата проведення Заходу 1: 29 червня 2026 року.

План Заходу 1 (орієнтовний):

09:00-09:45 – вітальна кава;

12:30-13:30 – обід;

15:00-16:00 – кава-брейк.

Орієнтовне меню* Заходу 1:

№ з/п	Страва	Назва страви (порівняльна таблиця)*	Кількість, шт.	Примітка (для учасника)
	Вітальна кава			
1	Вода негазована, 0,5 л		50	
2	Кава заварна з молоком/вершками		30	
3	Чай асорті (чорний, зелений, трав'яний)		20	
4	Брускета з хамоном		30	
5	Міні-круасан із шинкою та овочами		20	
6	Тістечко Прага		20	
7	Тістечко Чізкейк		30	
	Обід			
8	Кава заварна з молоком/вершками		30	
9	Чай асорті (чорний/зелений/трав'яний)		20	
10	Сік (апельсиновий, яблучний)		7,5 л	
11	Пюре картопляне		50	
12	Відбивна свиняча		30	
13	Котлета куряча		20	
14	Салат Цезар		50	
15	Тістечко брауні		50	
	Кава-брейк			
16	Кава заварна з молоком/вершками		30	
17	Чай асорті (чорний, зелений, трав'яний)		20	
18	Кіш-лорен із беконом та сиром		20	
19	Міні-бургер із яловичиною		30	
20	Сирники з родзинками та сметаною (порція – 2 шт.)		30	

21	Міні-налісники асорті (порція – 2 шт.)		20	
----	---	--	----	--

Дата проведення Заходу 2: 30 червня 2026 року.

План Заходу 2 (орієнтовний):

09:00-09:45 – вітальна кава;

12:30-13:30 – обід;

15:00-16:00 – кава-брейк

Орієнтовне меню* Заходу 2:

№ з/п	Страва	Назва страви (порівняльна таблиця)*	Кількість, шт.	Примітка (для учасника)
	Вітальна кава		50	
1	Вода негазована, 0,5 л		30	
2	Кава заварна з молоком/вершками		20	
3	Чай асорті (чорний, зелений, трав'яний)		20	
4	Брускета з лососем		30	
5	Запечені корзинки з сиром та грибами		20	
6	Тістечко із заварним кремом		30	
7	Тістечко Чізкейк			
	Обід		30	
8	Кава заварна з молоком/вершками		20	
9	Чай асорті (чорний/зелений/трав'яний)		7,5 л	
10	Сік (апельсиновий, яблучний)		50	
11	Картопля запечена		30	
12	Котлета по-київськи		20	
13	Шніцель		50	
14	Салат Цезар		50	
15	Тістечко Наполеон		50	
	Кава-брейк			
16	Кава заварна з молоком/вершками		30	
17	Чай асорті (чорний, зелений, трав'яний)		20	
18	Канапки з шинкою та овочами		20	
19	Брускета з хамоном		30	
20	Профітролі з печінковим паштетом		50	
21	Тірамісу		30	
22	Тістечко брауні		20	

	<p><u>Вимоги до виконавця послуг:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Виготовлення готових страв повинно здійснюватися у належно обладнаних виробничих приміщеннях.- Виконавець повинен забезпечити дотримання персоналом правил техніки безпеки, пожежної безпеки, електробезпеки, вимог законодавства України про охорону праці, санітарно-гігієнічних норм під час надання послуг, а також нести відповідальність за дії своїх працівників. <p><u>Вимоги до харчування:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Харчові продукти повинні зберігатися належним чином і відповідати встановленим параметрам безпеки та показникам якості відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.- Виконавець забезпечує приготування страв із безпечних та якісних харчових продуктів відповідно до законодавства України з дотриманням умов і строків зберігання продуктів, а також технології приготування страв.- Температура гарячих страв під час доставки та видачі повинна бути не нижчою ніж 60–70 °С.
--	--