

**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-2026-06-16-013751-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 – 98 464,00 грн (дев'яносто вісім тисяч чотириста шістдесят чотири гривні 00 копійок) з ПДВ
5. Строк поставки товарів (надання послуг, виконання робіт)	09-10 липня 2026 року
6. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	Мета: проведення заходу з поширення інформації «Грантові можливості Національного фонду досліджень України та інструменти підтримки в рамках Програми “Горизонт Європа”» у м. Одеса 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 8 шт., санітарну обробку посуду; постачання готової їжі до місця проведення заходу; 2. організацію видачі продуктів харчування, обслуговування учасників (80 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:

09 липня:

10:00-11:00 – вітальна кава;

13:00-14:00 – обід;

10 липня:

09:00-10:00 – вітальна кава;

14:00-15:00 – кава-брейк;

Орієнтовне меню*:

№ з/п	Страва	Кількість, шт.
	09 липня	
	Вітальна кава	
1	Вода негазована, 0,5 л	80
2	Кава заварна з молоком/вершками	60
3	Чай асорті (чорний, зелений, трав'яний)	20
4	Брускета з овочами та шинкою	40
5	Запечені корзинки з сиром та грибами	40
6	Тістечко Брауні	60
	Обід	
7	Кава заварна з молоком/вершками	60
8	Чай асорті (чорний/зелений/трав'яний)	20
9	Крем-суп сирний	80
10	Картопля запечена/пюре	80
11	Котлета/відбивна	80
12	Узвар	80
13	Салат Грецький	80
	10 липня	
	Вітальна кава	
14	Вода негазована, 0,5 л	60
15	Кава заварна з молоком/вершками	50
16	Чай асорті (чорний, зелений, трав'яний)	20
17	Міні-круасан із прошутто	40
18	Брускета з лососем та крем-сиром	40
19	Тістечко Чіз-кейк	60
	Кава-брейк	
20	Кава заварна з молоком/вершками	40
21	Чай асорті (чорний, зелений, трав'яний)	20
22	Кіш-лорен із шинкою та сиром	40
23	Круасан із овочами та сальмі	40
24	Тістечко медове	40