

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(відповідно до пункту 4¹ постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 № 710
“Про ефективне використання державних коштів” (із змінами))

Замовник	Державне некомерційне товариство "Харківський національний академічний театр опери та балету імені М.В.Лисенка"
Категорія замовника	Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади
Вид закупівлі	<i>Відкриті торги з врахуванням Особливостей</i> у відповідності до Закону України «Про публічні закупівлі» з врахуванням особливостей, визначених пунктом 10 Постанови КМУ від 12.10.2022 №1178 «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування» (зі змінами)
Ідентифікатор закупівлі	UA-2026-06-26-011876-a
Назва предмета закупівлі	Послуги з 3-х разового харчування на день театральних колективів та окремих виконавців для реалізації культурно-мистецького проєкту «Національний фестиваль «Схід Опера Фест - 2026» (ДК 021:2015: 55320000-9 — Послуги з організації харчування)
Джерело фінансування закупівлі	Спів - фінансування (власні кошти ДНТ «ХНАТОБ») в рамках виконання гранту Українського культурного фонду для реалізації культурно-мистецького проєкту «Національний фестиваль «Схід Опера Фест - 2026», відповідно до Договору про надання гранту № 9EVE11-26258 від 01 червня 2026 року
Обґрунтування доцільності закупівлі	Закупівля проводиться в рамках виконання умов Договору про надання гранту № 9EVE11-26258 від 01 червня 2026 року, з метою реалізації культурно-мистецького проєкту «Національний фестиваль «Схід Опера Фест - 2026» (далі – Фестиваль), а саме: надання послуг з 3-х разового харчування на день (сніданок/обід/вечеря) театральних колективів та окремих виконавців в закладах харчування (кафе, їдальнях тощо) виконавця та/або доставку боксів зі стравами в приміщення Замовника на весь період строку надання Послуг на підставі щоденних заявок Замовника.
Обґрунтування розміру бюджетного (власного, іншого, тощо) призначення	Кількість, якість, строки постачання, технічні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до планової потреби, та/або за результатами отриманих завдань на закупівлю від структурних підрозділів Замовника
Очікувана вартість предмету закупівлі	1 628 800,00 грн. (один мільйон шістсот двадцять вісім тисяч вісімсот гривень 00 копійок), у тому числі ПДВ
Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Відповідно до наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України № 275 від 18.02.2020 року «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості закупівлі» визначення замовником очікуваної вартості предмета закупівлі може здійснюватися наступними методами:

	1. Розрахунок очікуваної вартості товарів/послуг методом порівняння ринкових цін. Метод порівняння ринкових цін - це метод визначення очікуваної вартості на підставі даних ринку, а саме загальнодоступної відкритої інформації про ціни та інформації з отриманих цінових пропозицій та прайс-листів на момент вивчення ринку. Способи, що рекомендуються для отримання інформації про ціну товарів та послуг: 1) здійснити пошук, збір та аналіз загальнодоступної інформації про ціну, до якої відноситься в тому числі: - інформація про ціни товарів та послуг, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, в тому числі на сайтах виробників та/або постачальників відповідної продукції, спеціалізованих торгівельних майданчиках, в електронних каталогах, рекламі, прайс-листах, в електронній системі закупівель "Prozorro" та на аналогічних торгівельних електронних майданчиках; - довідкові ціни на товари та послуги, що публікуються в спеціалізованих виданнях, які випускаються в друкованій та електронній формі або розміщуються в мережі Інтернет (у разі їх наявності); - біржові котирування світових, регіональних, місцевих та профільних бірж (в разі біржового товару); - дані спеціалізованих інформаційно-аналітичних видань; - дані офіційних статистичних видань, в тому числі іноземних. 2) направити не менше 3-х письмових запитів цінових пропозицій (електронною поштою) виробникам, офіційним представникам та дилерам, постачальникам конкретного товару, надавачам послуг. Крім того, 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. Законом не визначено єдиний орган, який уповноважений надавати офіційну інформацію щодо вартості товарів, робіт і послуг та єдиного переліку документів, якими замовник має послуговуватись під час визначення очікуваної вартості предмета закупівлі. З огляду на викладене, замовник самостійно визначає очікувану вартість предмета закупівлі, зважаючи на його специфіку, з дотриманням принципів, закріплених у статті 5 Закону України «Про публічні закупівлі» (далі - Закон), та законодавства в цілому. Замовник самостійно обирає шлях здійснення такого моніторингу. При цьому замовник зважає на принципи здійснення закупівель, закріплені у статті 5 Закону. Закупівлі здійснюються за такими принципами: добросовісна конкуренція серед учасників; максимальна економія та ефективність; відкритість та прозорість на всіх стадіях закупівель; недискримінація учасників; об'єктивна та неупереджена оцінка тендерних пропозицій; запобігання корупційним діям і зловживанням. Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі середньої ціни на ринку,
--	---

	шляхом моніторингу ринкових цін на аналогічний товар. Очікувану вартість предмету закупівлі визначено у відповідності до наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі» з врахуванням кошторисних призначень та потреби.
--	---

Обґрунтування обсягів, технічних та якісних характеристик закупівлі:

1.1.Обсяг послуг – 1 послуга

Таблиця №1: Специфікація

№ з/п	Назва Послуги	Одиниці виміру	Кількість
1.	Послуги з 3-х разового харчування на день театральних колективів та окремих виконавців для реалізації культурно-мистецького проєкту «Національний фестиваль «Схід Опера Фест - 2026»	Осіб	2036

1.2.Строк надання послуг: з 22 серпня 2026 року по 18 вересня 2026 року (включно).

1.3.Таблиця №2: Три варіанти меню на сніданок, обід і вечерю

1 варіант:

Сніданок	вихід (грам)
Млинці з куркою та грибами	200
Сметана	50
Кава американо(чай)	150
Обід	
Суп з фрікадельками	300
Картопля молода з зеленню	200
Стейк з курячого філе	100
Салат з свіжих овочів	150
Хліб	100
Узвар	250
Вечеря	
Салат буряк з фетою	150
Котлета куряча з сиром	120
Гречка з грибами	200
Хліб	100
Компот ягідний	250

2 варіант:

Сніданок	вихід (грам)
Шакшука з яйцем	250
Хліб	100
Кава американо (чай)	150
Обід	
Окрошка з куркою	300
Котлета "По-Київськи"	140
Оладки з кабачків	100
Салат Татарський	150
Хліб	100
Узвар	250
Вечеря	
Салат "Кукурудзяний"	150
Смажена цвітна капуста	200
Філе куряче з помідором	120
Хліб	100
Компот ягідний	250

3 варіант:

Сніданок	вихід (грам)
Млинці з м'ясом	200
Сметана	50
Кава американо (чай)	150
Обід	
Солянка м'ясна	300
Картопля смажена з грибами	200
Печінка куряча у франц.гірчіці	150
Салат "Сезонні овочі"	150
Хліб	100
Узвар	250
Вечеря	
Салат "редіс з огірком"	150
Паста "Болон'єзе"	250
Котлета по-домашньому	120
Хліб	100
Компот ягідний	250

Вимоги Замовника щодо надання Послуг:

1. надання послуги з 3-х разового харчування на день (сніданок/обід/вечеря) театральних колективів та окремих виконавців (далі – особи) в закладах харчування (кафе,

їдальнях тощо) Виконавця та/або доставку боксів зі стравами в приміщення Замовника на весь період строку надання Послуг на підставі щоденних Заявок Замовника.

2. послуги з харчування та/або доставка їжі здійснюється у робочі, вихідні, святкові та неробочі дні.

3. Приміщення закладів харчування (кафе, їдальнях тощо) повинно відповідати санітарно-епідеміологічному стану приміщень, де готуються страви, зберігаються продукти харчування (продовольча сировина) та здійснюється безпосереднє харчування.

4. пропускна здатність надання послуги закладом харчування - не менше 100 - 150 осіб за годину.