***Додаток № 1***

**Технічні (якісні) вимоги до товару**

**Єдиний закупівельний словник ДК 021:2015 –55520000-1 Кейтерингові послуги**

**Предмет закупівлі**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід готових страв** | | | | |
| **І раціон гіпотрофіки** | **ІІ раціон нормотрофіки** | **ІІІ раціон**  **гіпертрофіки** | **Після операційні** | **Діабет** |
| **Сніданок** | | | | | |
| Каша гречана молочна  Каша гречана молочна б/ц | 250 | 250 | 200 б/ц |  | 200 б/ц |
| Каша гречана протерта |  |  |  | 150 | 200 б/ц |
| Яйце в мішочку | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Хліб пшеничний  Хліб житньо-пшеничний  (на день) | 250 | 230 | 130 | 100 | 180 |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **Обід** | | | | | |
| Салат зі свіжих овочів | 80 | 80 |  |  |  |
| Борщ дієтичний  Бульйон | 350/10 | 350/10 | 350/10 | 300 | 350/10 |
| Печеня по-домашньому | 250/47 | 250/47 |  |  |  |
| М'ясо відварне(яловичина)  М'ясо відварне (яловичина) протерте |  |  | 47 | 47 | 47 |
| Капуста тушкована без томату |  |  | 200 |  | 200 |
| Каша пшенична протерта |  |  |  | 150 |  |
| Компот  Компот без цукру | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **Підвечірок** | | | | | |
| Яблуко свіже або апельсин | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **Вечеря** | | | | | |
| Котлета куряча парова (філе ) | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Каша вівсяна в’язка | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Ікра кабачкова | 100 | 100 | 100 |  | 100 |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 |  | 200 | 200 |
| Кефір на ніч | 200 | 150 | 200 | 150 | 150 |

ВІВТОРОК

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід готових страв** | | | | |
| **І раціон гіпотрофіки** | **ІІ раціон нормотрофіки** | **ІІІ раціон**  **гіпертрофіки** | **Після операційні** | **Діабет** |
| **Сніданок** | | | | | |
| Каша пшоняна молочна  Каша пшоняна б/ц | 200 | 200 | 200 |  | 200 |
| Сирники запечені зі сметаною | 100/15 | 100/15 | 75/10 б/ц |  | 100/15 б/ц |
| Каша вівсяна протерта |  |  |  | 200 |  |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Хліб пшеничний  Хліб житньо-пшеничний  (на день) | 250 | 230 | 130 | 100 | 180 |
| **Обід** | | | | | |
| Суп з гречаною крупою (картоплі 50 г)  Бульйон | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| Буряк відварний | 100 | 100 | 150 |  | 150 |
| Рулет з яйцем | 90 | 90 | 90 |  | 90 |
| М’ясо протерте  Каша протерта |  |  |  | 47  150 |  |
| Макаронні вироби відварні | 200 | 200 |  |  |  |
| Компот з сухофруктів  Компот з сухофруктів б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **Підвечірок** | | | | | |
| Яблуко свіже або інші фрукти | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| **Вечеря** | | | | | |
| Голубці фаршировані  овочами і рисом (жовтим) | 270 | 270 | 270 |  | 270 |
| Каша пшенична в'язка  Яйце в мішочку |  |  |  | 150  1 |  |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Кефір на ніч | 200 | 150 | 200 | 150 | 150 |

СЕРЕДА

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід готових страв** | | | | | | | | |
| **І раціон гіпотрофіки** | **ІІ раціон нормотрофіки** | | **ІІІ раціон**  **гіпертрофіки** | | **Після операційні** | | **Діабет** | |
| **Сніданок** | | | | | | | | | |
| Каша вівсяна молочна  Каша вівсяна молочна б/ц | 200 | 200 | 150 | |  | | | 150 | |
| Каша вівсяна перетерта |  |  |  | | 200 | | |  | |
| Яйце в мішочку | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | 1 | |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | | 200 | | | 200 | |
| Хліб пшеничний  Хліб житньо-пшеничний  (на день) | 250 | 230 | 130 | | 100 | | | 180 | |
| **Обід** | | | | | | | | | |
| Буряк відварний | 100 | 100 | 100 | |  | | 100 | | |
| Суп з овочами  Бульйон | 350/10 | 350/10 | 350/10 | | 300 | | 350/10 | | |
| Кнелі з птиці | 80 | 80 | 80 | | 80 | | 80 | | |
| Каша гречана розсипчата | 150 | 150 | 100 | | 100 | | 100 | | |
| Компот з сухофруктів  Компот з сухофруктів б/ц | 200 | 200 | 200 | | 200 | | 200 | | |
| **Підвечірок** | | | | | | | | | |
| Ватрушка з сиром | 120 | 120 | |  | |  | | |  |
| Яблуко свіже |  |  | | 180 | | 180 | | | 180 |
| **Вечеря** | | | | | | | | | |
| Рибне філе тушковане без  томатів з овочами без бульйону  Рибне філе відварне протерте | 75/50 | 75/50 | 75/50 | | 75 | | 75/50 | | |
| Капуста тушкована | 200 | 200 | 200 | |  | | 200 | | |
| Каша вівсяна протерта |  |  |  | | 150 | |  | | |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | | 200 | | 200 | | |
| Кефір на ніч | 200 | 150 | 200 | | 150 | | 150 | | |

ЧЕТВЕР

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід готових страв** | | | | |
| **І раціон гіпотрофіки** | **ІІ раціон нормотрофіки** | **ІІІ раціон**  **гіпертрофіки** | **Після операційні** | **Діабет** |
| **Сніданок** | | | | | |
| Каша манна молочна | 250 | 250 |  |  |  |
| Каша вівсяна молочна |  |  | 150 |  | 150 |
| Каша вівсяна протерта |  |  |  | 150 |  |
| Сирники запечені зі сметаною  Сирники запечені зі сметаною б/ц | 100/10 | 100/10 | 75/5 |  | 75/5 |
| Яйце |  |  |  | 1 |  |
| Хліб пшеничний  Хліб житньо-пшеничний  (на день) | 250 | 230 | 130 | 100 | 180 |
| **Обід** | | | | | |
| Борщ дієтичний  Бульйон | 350/10 | 350/10 | 350 /10 | 300 | 350/10 |
| Плов/яловичина | 200/45 | 200/45 |  |  |  |
| Кнелі з яловичини  Каша ячмінна в'язка |  |  | 70  150 | 70  150 | 70  150 |
| Салат / огірок 70%, помідори 30%  Або салат з капусти і свіжих огірків | 80 | 80 | 80 |  | 80 |
| Компот з сухофруктів  Компот з сухофруктів б/ц | 200 | 200 | 200 |  | 200 |
| **Підвечірок** | | | | | |
| Пиріжок з капустою свіжою  Або булочка | 120  100 | 120  100 |  |  |  |
| Яблуко свіже  Яблуко печене |  |  | 200 | 180 | 200 |
| **Вечеря** | | | | | |
| Котлета з курячого філе | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Вінегрет з яблуком  Вінегрет з яблуком без картоплі | 100 | 100 | 150 |  | 150 |
| Каша пшенична в’язка  Каша пшенична перетерта | 100 | 100 |  | 150 |  |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Кефір на ніч | 200 | 150 | 200 | 150 | 150 |

*П’ЯТНИЦЯ*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід готових страв** | | | | |
| **І раціон гіпотрофіки** | **ІІ раціон нормотрофіки** | **ІІІ раціон**  **гіпертрофіки** | **Після операційні** | **Діабет** |
| **Сніданок** | | | | | |
| Каша гречана розсипчаста з молоком  Каша гречана розсипчаста з молоком б/ц | 200 | 200 | 200 |  | 200 |
| Каша гречана протерта | 100/10 |  |  | 150 |  |
| Яйце в мішочку | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Хліб пшеничний  Хліб житньо-пшеничний  (на день) | 250 | 230 | 130 | 100 | 180 |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **Обід** | | | | | |
| Суп селянський  Бульйон | 300/10 | 300/10 | 250/5 | 250 | 250/5 |
| Буряк відварний  Або ікра овочева без томату | 100  100 | 100  100 | 100  100 |  | 100  100 |
| Фрикаделі з птиці  Або голубці без томату | 80  150/50 | 80  150/50 | 80  150/50 | 80 | 80  150/50 |
| Каша пшенична в'язка | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Сік фруктовий  Сік фруктовий б /ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **Підвечірок** | | | | | |
| Суфле сирне зі сметанною  Суфле сирне б/ц зі сметанною | 80/5 | 80/5 | 80/5 |  | 80/5 |
| Яблуко печене |  |  |  | 180 |  |
| **Вечеря** | | | | | |
| Сарделька | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Каша вівсяна в’язка | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Салат з моркви і яблука | 100 | 100 | 100 |  | 100 |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Кефір на ніч | 200 | 150 | 200 | 150 | 150 |

СУБОТА

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід готових страв** | | | | |
| **І раціон гіпотрофіки** | **ІІ раціон нормотрофіки** | **ІІІ раціон**  **гіпертрофіки** | **Після**  **операційні** | **Діабет** |
| **Сніданок** | | | | | |
| Локшина,  макаронні вироби молочні | 200 | 200 |  |  |  |
| Каша вівсяна молочна б/ц |  |  | 200 |  |  |
| Каша вівсяна протерта |  |  |  | 150 |  |
| Яйце в мішочку | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Хліб пшеничний  Хліб житньо-пшеничний  (на день) | 250 | 230 | 130 | 100 | 180 |
| **Обід** | | | | | |
| Суп з куркою  Бульйон | 300 | 300 | 300 | 350 | 300 |
| Філе куряче відварне  Філе куряче відварне протерте | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Каша гречана | 150 | 150 |  | 150 | 150 |
| Каша гречана протерта |  |  | 150 |  |  |
| Соус білий основний | 50 | 50 | 50 |  | 50 |
| Буряк відварний | 80 | 80 | 80 |  | 80 |
| Чай  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **Підвечірок** | | | | | |
| Яблуко свіже  Яблуко печене | 200 | 200 | 200 | 180 | 200 |
| **Вечеря** | | | | | |
| Биточки рибні парові | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Рагу з овочів  Рагу з овочів без картоплі | 255 | 255 | 200 |  | 200 |
| Каша вівсяна в'язка |  |  |  | 150 |  |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Кефір на ніч | 200 | 150 | 200 | 150 | 150 |

НЕДІЛЯ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід готових страв** | | | | |
| **І раціон гіпотрофіки** | **ІІ раціон нормотрофіки** | **ІІІ раціон**  **гіпертрофіки** | **Після операційні** | **Діабет** |
| **Сніданок** | | | | | |
| Каша пшоняна молочна  Каша пшоняна молочна б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Каша пшенична протерта  Яйце |  |  |  | 150  1 |  |
| Пудинг сирний з яблуком | 100/5 | 100/5 | 100/5 |  | 100/5 |
| Хліб пшеничний  Хліб житньо-пшеничний  На день | 250 | 230 | 130 | 100 | 180 |
| Чай з цукром  Чай б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **Обід** | | | | | |
| Суп круп'яний  Бульйон | 300 | 300 | 250 | 250 | 300 |
| Салат з свіжою капустою  з огірком | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Зрази січені  М’ясо відварене протерте | 70 | 70 | 70 | 47 | 70 |
| Каша гречана | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Компот сухофрукти з цукром  Компот сухофрукти б/ц | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **Підвечірок** | | | | | |
| Яблуко свіже або свіжі фрукти  Яблуко печене | 200 | 200 | 200 | 180 | 200 |
| **Вечеря** | | | | | |
| Голубці фаршировані овочами і рисом  Голубці фаршировані овочами і гречкою | 270 | 270 | 270 |  | 270 |
| Каша пшенична в'язка |  |  |  | 200 |  |
| Чай  Чай б/ц | 200 | 250 | 200 |  | 200 |
| Кефір на ніч | 200 | 150 | 200 | 150 | 150 |

**Вимоги до предмету закупівлі:**

1. Виконавець послуг повинен забезпечити для пацієнтів Комунального некомерційного підприємства «Київський міський центр нефрології та діалізу» виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації) щоденне приготування та постачання (доставку) на сніданок, обід і вечерю «готової їжі» високої якості за 7-денним меню згідно зі специфікацією:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування послуги** | **Одиниця виміру** | **Кількість** |
| **1.** | Послуги з постачання готової їжі для харчування пацієнтів | **послуга\*** | **6 560** |

**\**До складу однієї послуги входить приготування та постачання (доставку) сніданку, обіду, полуденок та вечеря протягом одного дня.***

2. Меню «готової їжі» повинно складатися зі страв розроблених з урахуванням основних принципів раціонального харчування хворих, асортименту різноманітності їжі та її якості, керуючись Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

3. 7-денне меню з чотирьох разовим харчуванням розроблено відповідно до наказу Міністерства охорони здоров’я України від 29.10.2013 № 931 «Про удосконалення лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні». Замовлення послуг здійснюється Замовником потижнево. Виконавець надсилає проект 7-денного меню Замовнику протягом середи тижня, що передує тижню замовлення. Замовник надсилає у четвер тижня, що передує тижню замовлення погодження або зауваження до надісланого Виконавцем проекту 7-денного меню.

4. Технологічні карти та картки розкладки повинні бути прораховані відповідно до наказу №931 від 29.10.2013р. МОЗ, згідно норм харчування на одного хворого на день таблиця №1 та представлені згідно заявлених страв.

5. Семиденне меню може змінюватись по вимозі замовника за необхідністю та сезонністю (але не перевищувати заявлену суму коштів на 1л/д) з наданням виконавцем відповідних технологічних карт та карток розкладок.

6. Температура готової їжі при доставці гарячих страв повинна становити 60-650С, а холодних страв –150С. Доставка їжі має здійснюватись три рази на день (сніданок, обід та вечеря) та не передбачає можливості її розігріву на території Замовника. Учасник надає у складі тендерної пропозиції **пояснювальну записку з обґрунтуванням можливості доставки готової їжі три рази на день з дотриманням заявленого температурного режиму**.

7. Ціни на послуги повинні бути вказані з урахуванням витрат на придбання продуктів, що використовуються для приготування їжі, усіх витрат на приготування їжі, транспортних витрат, а також сплати всіх податків, зборів і обов’язкових платежів із розрахунку забезпечення щоденним чотирьохразовим харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до Заявки.

8. Термін надання послуг - 7 (сім) днів у відповідності з графіком доставки безпосередньо транспортом Виконавця в терміни не пізніше: на сніданок – 08 год. 30 хв.; на обід – 12 год. 30 хв.; полуденок до 15 год. 30 хв.; вечеря – 16 год. 30 хв. В окремих випадках строк доставки їжі може бути змінений за домовленістю сторін. Доставка їжі здійснюється також у вихідні, святкові та неробочі дні.

9. При складанні меню лікувального харчування треба обов’язково враховувати:

• Приготування їжі тільки з високоякісних свіжих продуктів;

• Хімічний склад продуктів (білки, жири,вуглеводи);

• Калорійність раціону в цілому;

• Відповідальність дієтичних страв вимогам дієти у відношення набору продуктів і технології приготуванні;

• Різноманітність страв по дням тижня, по видам продуктів, по способу їх кулінарної обробки;

• Сезонність продуктів;

• Розподілення калорійності по прийому їжі:

сніданок – 30% добового калоражу,

обід з полуденком – 40-45% добового калоражу,

вечеря – 20-25% добового калоражу.

Перші страви обов’язково включати до меню.

Сніданок - одна гаряча страва, холодна закуска, гарячі напої.

Обід – холодна закуска, перша страва, друга гаряча страва, напої (компоти, киселі, соки)

Полуденок – фрукти, випічка.

Вечеря – страви, які легко перетравлюються, кисломолочні продукти.

10. Порційні вимоги на наступний день передаються Замовником щоденно з 11-00 год. до 14-00 год. (електронна пошта, факсимільно або забираються Виконавцем), корегуючі до 07-00год.

11. Готова їжа передається Замовнику у тарі (упаковці), яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температурний режим. Для транспортування готової їжі використовують термоси або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришками, одноразову тару (упаковку), тощо, в яких буде здійснюватись транспортування готової їжі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997 року.

12. Готова їжа повинна транспортуватися у транспорті відповідного призначення.

13. На кожній одиниці тари повинно бути нанесено найменування готової їжі, а також назва Замовника.

14. Готова їжа отримана в розпакованій або у неналежній тарі (упаковці) має бути замінена Виконавцем за власний рахунок продовж 1 години з моменту постачання.

15. З метою контролю за якістю та безпечністю приготованої їжі Учасник повинен надавати добові проби страв та кулінарних виробів в окремі герметично закриті промарковані стерильні ємності на строк не менше 48 годин (з моменту закладання на зберігання) в холодильнику при температурі +2…+6 °С (відповідно до Наказу Міністерства охорони здоров’я України №931 від 29.10.2013р)

16. Доставка та розвантаження готової їжі здійснюється силами та засобами Виконавця за адресою Замовника.

17. Орієнтовна кількість: 10 560 послуг.

18. У складі тендерної пропозиції учасник повинен надати:

- **письмове підтвердження згоди з усіма технічними вимогами зазначеними у даному додатку**;

- **гарантійний лист про забезпечення можливості доступу представників Замовника до приміщення,** де відбуватиметься приготування їжі, для їх огляду на предмет відповідності кваліфікаційним критеріям та/або технічним вимогам, протягом 3-ох годин з моменту надходження вимоги від Замовника. Замовник може скористатись своїм правом на огляд приміщень на етапі кваліфікації Учасника або в будь-який інший час протягом строку дії договору про закупівлю. Не допуск Учасником представників Замовника до вищезазначених приміщень на етапі кваліфікації або виявлення невідповідності приміщень вимогам законодавства, а також у разі невідповідності процесу роботи вимогам тендерної документації, буде розглядатись Замовником, як невідповідність Учасника кваліфікаційним критеріям та/або технічним вимогам, що тягне за собою відхилення тендерної пропозиції такого учасника як такої, що не відповідає вимогам тендерної документації;

- **довідку в довільній фомі про наявність складських приміщень для зберігання продуктів харчування;**

**- довідку в довільній фомі про обладнання для охолодження/замороження;**

**- довідку в довільній фомі про наявність транспортних засобів**, які будуть залучатися для виконання умов договору. До даної довідки додаються: копії правовстановлюючих документів користування на праві власності або в інший законний спосіб щодо кожного транспортного засобу та медичних книжок водія (водіїв), водіїв-експедиторів, експедиторів;

**- довідка про наявність працівників відповідної кваліфікації**, які мають необхідні знання та досвід, та які будуть залучені для виконання договору (у разі використання послуг Перевізника з постачання продуктів харчування, зазначається також інформація щодо працівників Перевізника, які будуть залучені до виконання умов договору);

**- копії особових медичних (санітарних) книжок зазначених працівників, в тому числі дієт-сестри** (копії сторінок із зазначенням відомостей про власника медичної книжки та дати проходження медогляду);

**- довідка про виконання аналогічного договору;**

**- довідка в довільній формі, яка засвідчує досвід роботи з дієтичного та реабілітаційного харчування;**

**- довідку в довільній формі, яка засвідчує досвід роботи технолога з дієтичного харчування;**

**- відповідну ліцензію на провадження господарської діяльності**, що складає предмет закупівлі або лист-пояснення стосовно відсутності законодавчих підстав щодо ліцензування виду діяльності, що складає предмет закупівлі;

**- копію санітарно-бактеріологічних досліджень готової продукції;**

**- копію розрахунку хімічного складу та калорійності готових страв;**

**- технологічні карти, згідно меню.**

**Форма тендерної пропозиції**

(назва процедури закупівлі)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № лоту/  з/п | Найменування предмету закупівлі/товару | Торгівельна назва товару | Виробник, країна | Одиниця виміру | Кількість,  од. |
|  |  |  |  |  |  |

**\*  Усі посилання у тендерній документації на конкретні торгівельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, вважати такими, що містять вираз «або еквівалент».**