# Додаток №3

# до тендерної документації

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**(СПЕЦИФІКАЦІЯ)**

**ДК 021:2015 –55520000-1 Кейтерингові послуги (Послуги по забезпеченню харчування стаціонарних хворих, які перебувають в КНП «Стрийський пологовий будинок»)**

Виконавець послуг повинен забезпечити для пацієнтів Комунального некомерційного підприємства «Стрийський пологовий будинок» щоденне приготування та постачання (доставку) на сніданок , обід і вечерю «готової їжі» високої якості за 7-денним циклічним меню згідно зі специфікацією:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування предмета закупівлі** | **Планова кількість ліжко–днів** **в 2023 році** |
| **1.** | Послуги по забезпеченню харчування стаціонарних хворих, які перебувають в КНП «Стрийський пологовий будинок» | **3260** |

|  |
| --- |
| **Місце надання послуг** |
| **Адреса** | **Назва відділень** |
| 82400, Львівська обл., м. Стрий, вул. Шашкевича, 17 | **- пологове відділення;****- гінекологічне відділення;****- відділення анестезіології та інтенсивної терапії;****- відділ патології вагітних;** |

1. 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.
2. В закладах охорони здоров’я комунальної власності встановлюється *триразовий режим лікувального харчування.*
3. Зразкове 7-денне циклічне меню з трьохразовим харчуванням повинно бути 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. Температура готової їжі при доставці гарячих страв повинна становити 750С, других страв 650С, а холодних страв – 7-140С. 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 гарантійний лист з обґрунтуванням можливості доставки готової їжі три рази на день з дотриманням заявленого температурного режиму.
5. 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 трьохразовим харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до Заявки.
6. Термін надання послуг - 7 (сім) днів на тиждень у відповідності з графіком доставки безпосередньо транспортом Виконавця в терміни не пізніше: на сніданок – 09 год. 00 хв.; на обід – 13 год. 00 хв.; вечеря – 19 год. 00 хв. по відділеннях закладу КНП «Стрийський пологовий будинок» (В складі тендерної пропозиції надати гарантійний лист). В окремих випадках строк доставки їжі може бути змінений за домовленістю сторін. Доставка їжі здійснюється також у вихідні, святкові та неробочі дні по відділеннях закладу КНП «Стрийський пологовий будинок». (В складі тендерної пропозиції надати гарантійний лист)
7. 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 відношенні набору продуктів і технології приготування;

• 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 – 40-45% добового калоражу, вечеря – 20-25% добового калоражу.

1. 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.
2. Готова їжа повинна транспортуватися у транспорті відповідного призначення.
3. На кожній одиниці тари повинно бути нанесено найменування готової їжі, а також назва Замовника.
4. В разі постачання готової їжі не в повному складі, недостатній кількості (вазі) або неналежної якості, зазначені недоліки повинні бути усунені Виконавцем за власний рахунок протягом 1 години з моменту постачання.
5. Доставка та розвантаження готової їжі здійснюється силами та засобами Виконавця за адресою Замовника.
6. Орієнтовна кількість: **3260 ліжко-днів** .
7. 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. Недопуск 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.

**15.** Для підтвердження відповідності послуг вимогам тендерної документації, Учасники у тендерній пропозиції повинні надати один варіант меню з розрахунку на 7 (сім) днів для стаціонарних пацієнтів з триразовим харчуванням (сніданок, обід, вечеря) із зазначенням калорійності та вартості на один ліжко-день з розробленими калькуляційними картами страв (калькуляція подається у складі пропозиції) із обов’язковим зазначенням їх хімічного складу (білки, жири, вуглеводи) та калорій, а саме:

- столи № 1, 1а, 7, 9, 15 відповідно до діючих збірників рецептур та з урахуванням вимог наказу Міністерства охорони здоров’я України від 29.10.2013 № 931 «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтичної системи в Україні».

**16.** Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини покладається на учасника, що буде забезпечувати харчування.

**17.** Після підписання договору, на вимогу Замовника, на страви, які будуть запропоновані Виконавцем, у примірному 7-денному циклічному меню, повинні надаватися картки-розкладки, які містять повну інформацію щодо набору продуктів, необхідних для приготування окремої порції страви.

**ПРИМІРНЕ МЕНЮ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | **Понеділок** | **Вівторок** | **Середа** | **Четвер** | **П`ятниця** | **Субота** | **Неділя** |
| **Сніданок** | кава з молоком | кава з молоком | кава з молоком | кава з молоком | кава з молоком | кава з молоком | кава з молоком |
|   | булочка | булочка | булочка | булочка | булочка | булочка | булочка |
| масло | масло | масло | масло | масло | масло | масло |
| каша молочна вівсяна (250) | каша молочна гречана (250) | каша рисова молочна (250) | каша кукурудзяна(250) | каша молочна пшоняна (250) | каша молочна вівсяна (250) | каша рисова молочна (250) |
|   |  |  |  |  |  |  |
| **Обід** | куряче філе в соусі (150) | Борщ (350) | суп гречаний (350) | суп помідоровий (350) | борщ | суп росіл | суп гречаний (350) |
|   | пшенична каша (250) | печінка куряча (150) | к-та рибна | булгур з курячим мясом (250) | картопляне пюре | риба пангас (120) | к-та рибна |
| суп овочевий (350) | перловка | каша пшоняна | буряк (100) | тефтєлі рибнв | пшенична каша | каша пшоняна |
| с-т бурячок (100) | с-т морква (100) | підливка | суп помідоровий (350) | с-т морква (100) | с-т буряк (100) | підливка |
| хліб (2 шм) | хліб (2 шм) | с-т буряк (100) | хліб (2 шм) | хліб (2 шм) | хліб (2 шм) | с-т буряк (100) |
| чай  | чай | хліб (2 шм) | чай | чай | чай | хліб (2 шм) |
|   |  | чай |  |  |  | чай |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Вечеря** | каша перлова (250) | рис (200) | плов з курячим мясом (250) | гречка з мясом курки (250) | к-та куряча парова | макарон з куркою | плов з курячим мясом (250) |
|   | к-та куряча | тефтєлі яловичі | хліб(1 шм) | хліб(1 шм) | макарон+масло | хліб (1 шм) | хліб |
| хліб (1 шм) | хліб (1 шм) | чай  | чай | хліб (1 шм) | чай | чай  |
|  | чай  | чай |  |  | чай  |  |  |