**Додаток № 2**

**до Тендерної документації**

## ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ (ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ)\*

**(Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі)**

**«Послуги з організації харчування для лікувально-профілактичних закладів»**

**ДК 021- 2015 код 55320000-9 *55320000-9 «Послуги з організації харчування»***

Місце надання послуг: м.Шепетівка, вул. Захисників України, 85

 Місце надання послуг: м.Шепетівка, вул. Героїв Небесної Сотні, 96

*В місцях, де технічна специфікація містить посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, вважати вираз "або еквівалент".*

*Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі передбачають необхідність застосування заходів із захисту довкілля.*

*Невиконання вимог цього додатку тендерної документації у пропозиції Учасника призводить до її відхилення.*

*В закладах охорони здоров’я державної власності встановлюється триразовий режим лікувального харчування.*

*Кількість стаціонарних хворих може змінюватися щоденно.*

1. 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 трьох разовим харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до Заявки.

Виконавець послуг повинен забезпечити для пацієнтів щоденне приготування та постачання (доставку) на сніданок, обід, і вечерю «готової їжі» високої якості за 7-денним меню відповідно до найменування (номеру) раціону.

2. Меню «готової їжі» повинно складатися зі страв розроблених з урахуванням основних принципів раціонального харчування хворих, асортименту різноманітності їжі та її якості.

3. 7-денне меню з трьох разовим 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».

4. 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.

5. Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням сертифікованої сировини та чітким дотриманням термінів реалізації.

6. Готова їжа передається Замовнику у тарі, яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам та яка має відповідні сертифікати. Тара повинна забезпечувати збереження якості та температурний режим готової їжі під час транспортування. Для транспортування готової їжі використовують термоси, або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришками. Контейнери/ємкості є поворотною тарою, вони повертаються виконавцю у неушкодженому та чистому вигляді, на наступний день.

7. Готова їжа повинна транспортуватися у транспорті відповідного призначення (надати у складі пропозиції договір оренди транспортного засобу або договір про надання транспортних/логістичних послуг або інший документ (або документи) у відповідності до законодавства).

8. Меню складається з урахуванням основних принципів раціонального харчування хворих,асортименту, різноманітності їжі та її якості.

9. Учасник у складі пропозиції має надати меню.

10. Під час приготування їжі необхідно дотримуватись санітарних правил, технологічного режиму виробництва продукції тощо.

11. З метою здійснення контролю за якістю харчування Учасник зобов`язаний створити умови для безперешкодного доступу відповідальних посадових осіб замовника до процесу приготування їжі.

12. Надати у складі пропозиції оригінал довідки (довідок), виданої (виданих) учаснику органом (органами) із сертифікації щодо додержання умов перевезення харчових продуктів транспортними засобами, які залучені учасником до процесу постачання з зазначенням кількості, найменувань та температурного режиму, згідно з вимогами ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018) та ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015), виданої у 2023 році.

13. Разом із іншими документами пропозиції учасник також надає сканований оригінал або завіренау копію акту Держпродспоживслужби, складеного згідно вимог чинного законодавства, за результатами державного аудиту потужності щодо додержання Учасником вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що застосовані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

14. У складі пропозиції учасник також повинен надати:

- оригінал дійсного сертифікату системи управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT), виданий(і) на ім’я Учасника органом із сертифікації;

- скан-копію діючого оригіналу сертифікату, виданий(і) органом із сертифікації, на ім’я Учасника, яким посвідчується, що система управління безпечністю харчових продуктів відповідає ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018 IDT),

- оригінал дійсного сертифікату на систему екологічного керування ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015), виданий(і) органом із сертифікації, на ім’я Учасника,

- оригінал дійсного сертифіката «Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці» ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT) виданий(і) органом із сертифікації, на ім’я Учасника.

Сертифікати повинні бути видані органами з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена Національним агентством з акредитації України. Учасник разом із сертифікатами, надає атестат про акредитацію органу з оцінки відповідності з додатком.

15. Учасник має надати Технічні умови на продукцію власного виробництва (вироби), затверджені Учасником, внесені до Бази даних «Технічні умови України» не раніше 2021 р., (що підтверджується відповідною печаткою).

16. Учасник також має надати у складі пропозиції паспорти на вентиляційні системи (видані на ім’я учасника), згідно яких підтверджується встановлення вказаних вентиляційних систем, а саме у таких місцях (місцезнаходженнях) приміщення учасника: варочний цех, борошняний цех, м’ясо-рибний цех та у приміщенні (коморі тощо), сухих продуктів.

17. Учасник надає у складі пропозиції Копії посвідчень про проходження уповноваженою особою учасника навчання зі знання законодавчих актів з охорони праці, надання домедичної допомоги потерпілим, гігієни праці, електробезпеки та «Правил охорони праці для підприємств громадського харчування».

18. Учасник у складі пропозиції, крім усього зазначеного вище та з метою підтвердження проходження періодичних випробувань автотранспорту, також надає експертний висновок, який підтверджує проведення санітарно-гігієнічних випробувань (змивів зі стінок та дверей) автотранспорту у 2023 році (найменування показників, щодо яких мають бути проведені санітарно-гігієнічні випробування - бактерії групи кишкової палички). Вказаний висновок повинен бути виданий на ім’я учасника не раніше третього квартала 2023 року.

19. Термін надання послуг - 7 (сім) днів на тиждень у відповідності з графіком доставки безпосередньо транспортом та силами Виконавця в терміни не пізніше: на сніданок – 09 год. 00 хв; обід – 13 год. 00 хв.; вечеря – 17 год. 00 хв. по відділеннях КНП «Шепетівська багатопрофільна лікарня» Шепетівської міської ради Хмельницької області за адресами: - м.Шепетівка, вул. Захисників України,85; Героїв Небесної Сотні, 96 безпосередньо пацієнтам (у складі тендерної пропозиції надати гарантійний лист).

**Таблиця 1 Додатку 2 до тендерної документації**

*форма, яка подається учасником*

*на фірмовому бланку (у разі його наявності)*

**ІНФОРМАЦІЯ**

про перелік матеріально-технічної бази: наявність складських приміщень, транспортних засобів, механізмів, обладнання та устаткування для виконання робіт/надання послуг/поставку товарів учасником за предметом закупівлі у відповідності до оголошення **ID**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в електронній системі закупівель

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Назва | Технічний стан | Кількість | Зазначення приналежності\* | Документ, підтверджуючий приналежність \*\**(вказується для позицій, які не є власними)* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  |  |  |  |  |  |

*\* якщо Учасник є власником, зазначається "власний", в інших випадках – зазначається право користування приміщень, механізмів, обладнання та устаткування тощо (договір оренди, лізингу або в інший спосіб, визначений законодавством України);*

*\*\* зазначається номер та дата документу, які Учасник надав як підтверджуючий відповідно до графи 5 Таблиці.*

1.1. Учасник надає у складі пропозиції Сканований оригінал або завірена копією експлуатаційного дозволу, що виданий учаснику як оператору ринку на складські приміщення, згідно вимог ч. 1 ст. 23 Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та документ, який виданий учаснику як оператору ринку та підтверджує реєстрацію потужностей за видом діяльності зберігання та транспортування харчових продуктів, та їх особистий реєстраційний номер згідно вимог ч.1 ст.25 та урахуванням абз. 5 ч.2 ст.23 Закону "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Посада уповноваженої особи учасника Підпис, печатка (у разі використання) Прізвище, ініціали

**Таблиця 2 Додатку 2 до тендерної документації**

*форма, яка подається учасником*

*на фірмовому бланку (у разі його наявності)*

**ІНФОРМАЦІЯ**

про наявність в учасника процедури закупівлі працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід для виконання робіт/надання послуг/поставку товарів за предметом закупівлі, а саме:

 - технолог (не менше 1 штатної одиниці),

 - кухарі (не менше 2-х штатних одиниць),

- водії ( не менше 1 штатної одиниці)

з наданням відповідних підтверджуючих документів (копії наказів про прийняття на роботу, документів про освіту)
у відповідності до оголошення ID: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в електронній системі закупівель

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Посада  | П.І.Б. | Загальний стаж роботи (роки) на підприємстві | Штатний/цивільно-правова угода/ або інший спосіб залучення (вказати який саме) |
| **1** | **2** | **3** | **5** | **6** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Посада уповноваженої особи учасника Підпис, печатка (у разі використання) Прізвище, ініціали

- Довідка про наявність працівників відповідної кваліфікації повинна містити інформацію про працівників, які будуть залучені до виконання договору. **Надати копії особистих медичних книжок працівників, які безпосередньо будуть залучені до виконання договору.**

**Таблиця 3 Додатку 2 до тендерної документації**

*форма, яка подається учасником*

*на фірмовому бланку (у разі його наявності)*

**ІНФОРМАЦІЯ**

про наявність в учасника процедури закупівлі документально підтвердженого досвіду виконання аналогічного (аналогічних) договору (договорів)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Замовник,код ЄДРПОУ, місцезнаходження | Дата та номер укладання договору | Предмет договору | Ціна договору, грн. |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Посада уповноваженої особи учасника Підпис, печатка (у разі використання) Прізвище, ініціали

 3.1. Довідка має містити інформацію не менш ніж про два договори із зазначенням контрагента (замовника) за договором (закладу охорони здоров’я), коду ЄДРПОУ та його місцезнаходження, дати та номеру укладання договору, предмету договору, ціни договору.

3.2. Для підтвердження інформації, викладеної у довідці, учасник надає наступні документи:

- договори (не менше двох) з усіма додатками та невід’ємними частинами до договору;

- документи, що засвідчують факт надання послуг повністю чи частково (лист-відгук від замовника).