

ФОП Лашук Орест Петрович

РНОКПП: 3596911712

Адреса: м.Луцьк, вул Червоної Калини 1/8

Тел. +380673321825

e-mail: sily.poily@gmail.com

№ 26/31 від 26.10.2022р.

**Комунальне підприємство «Волинське обласне
територіальне медичне об'єднання захисту
материнства і дитинства»
Волинської обласної ради**

**Інформація про характер і необхідні технічні та якісні характеристики предмета
закупівлі (надаються на підписам уповноваженої особи)**

**ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ
на закупівлю Послуги харчування
ДК 021:2015 - 55510000-8 – Послуги їдалень**

**Фізична особа-підприємець Лашук Орест Петрович гарантує дотримання
наступних вимог:**

1. Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного семиденного меню, що приведене нижче, (ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень (послуги харчування).

№ з/п	Найменування послуг	Одиниця виміру	Кількість ліжко/днів
1	Послуги харчування від 1-го року життя (загальний стіл) за адресою: с.Жабка, вул. Вишнева, 25	4-х разове харчування 1 ліжко-дня	35 000

2. Учасник в складі тендерної пропозиції подає орієнтовну калькуляцію основних статей витрат загальної суми пропозиції.

Ціна послуг має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, одноразовий порційний герметичний посуд (харчові контейнери), дератизацію, дезінфекцію харчоблоку, видалення твердих побутових відходів, миття посуду, поточний ремонт приміщень харчоблоку, технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання, яке використовується Учасником під час надання послуг, проведення технічного обслуговування системи фільтрації води, тощо. Ціна послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов'язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені Учасником. Послуга повинна надаватись в харчоблоках, розташованих у межах Луцької територіальної громади.

Харчоблок та/або інші виробничі потужності повинні знаходитися в учасників у межах Луцької територіальної громади з метою забезпечення щоденного контролю медичним директором відповідальним за організацію лікувального харчування Замовника та сестрами

медичними з дієтичного харчування Замовника, не відриваючись від основної роботи, для здійснення бракеражу, перевірки працівників, за технологією та умовами приготування їжі. На підтвердження виконання цієї вимоги Учасник в складі тендерної пропозиції повинен надати правовстановлюючі документи на нерухоме майно або копії (копію) договорів (договору) оренди нерухомого майна та/або виробничих потужностей (харчоблоку). Дана вимога продиктована відповідно до п.1.5 Наказу МОЗ України №931.

На кожну із страв, зазначених у приблизному перспективному трьох-разовому денному меню від 1-го року життя, які надаються учасником згідно вимог тендерної документації), учасник має надати у складі пропозиції калькуляційні карти на кожну страву, яка вказується у вищезазначених меню, в яких (калькуляційних картах) обов'язково має зазначатися хімічний склад страв (білки, жири, вуглеводи) та калорії, 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. На підтвердження виконання цієї вимоги Учасник в складі тендерної документації повинен надати гарантійний лист в довільній формі.

В заклади охорони здоров'я Замовника харчування повинно транспортуватися та постачатися спеціалізованим автомобілем (відповідно обладнаним) в одноразових порційних герметичних контейнерах. Учасник має забезпечити доставку харчування до Замовника з таким розрахунком, щоб роздача харчування пацієнтам у відділеннях була проведена не пізніше 2-х годин від моменту їх приготування та фасування в одноразовий посуд (герметичні контейнери). Дана вимога прописана відповідно до п. 12.9 Санітарних правил 42-123-5777-91 від 19.03.1999. На підтвердження виконання цієї вимоги Учасник в складі тендерної документації повинен надати гарантійний лист в довільній формі, але з описом механізмів, інструментів, процедур тощо за допомогою яких учасник забезпечить виконання гарантованим ним зобов'язань. При роздачі харчування страви (супи, гарячі напої) повинні мати температуру не нижче 75 градусів С, другі страви і гарніри – не нижче 65 градусів С. Дана вимога прописана відповідно до п. 12.1 Санітарних правил 42-123-5777-91 від 19.03.1999 року. На підтвердження виконання цієї вимоги Учасник в складі тендерної документації повинен надати гарантійний лист в довільній формі.

При роздачі харчування в одноразових порційних герметичних контейнерах у відділеннях, гарячі страви (перші страви і гарячі напої) повинні мати температуру не нижче 75 градусів С, другі страви і гарніри – не нижче 65 градусів С. Дана вимога прописана відповідно до п. 12.1 Санітарних правил 42-123-5777-91 від 19.03.1999. На підтвердження виконання цієї вимоги Учасник в складі тендерної документації повинен надати гарантійний лист в довільній формі, але з описом механізмів, інструментів, процедур тощо за допомогою яких учасник забезпечить виконання гарантованим ним зобов'язань.

За наявності показань та відповідно до рекомендацій лікарів на всіх етапах лікування хворих можуть бути призначені дієтичні добавки, функціональні харчові продукти та продукти для спеціального дієтичного споживання. Дана вимога продиктована відповідно до п.1.3 Наказу МОЗ України №931.

Керівник підприємства Учасника зобов'язаний забезпечити наявність санітарного і форменого одягу у відповідності з діючими нормами, а також його централізоване прання. Забороняється прання санітарного одягу в індивідуальному порядку в домашніх умовах. Дана вимога продиктована відповідно до п. 16.1 Санітарних правил 42-123-5777-91 від 19.03.1999 року. На підтвердження виконання цієї вимоги Учасник в складі тендерної документації повинен надати правовстановлюючі документи на нерухоме майно (пральню) або копії договорів оренди нерухомого майна та виробничих потужностей (пральні). У випадку наявності власної пральні Учасник в складі тендерної пропозиції повинен надати витяг штатного розпису, що підтверджує наявність відповідних посад (оператори з прання, прасувальники тощо). У випадку відсутності власної або орендованої пральні Учасник в складі тендерної пропозиції повинен надати копію договору на виконання послуг сухого чищення (прання).

Керівник підприємства Учасника зобов'язаний забезпечити наявність санітарного і форменого одягу у відповідності з діючими нормами, а також його централізоване прання. Забороняється прання санітарного одягу в індивідуальному порядку в домашніх умовах. Дана вимога продиктована відповідно до п. 16.1 Санітарних правил 42-123-5777-91 від 19.03.1999. На підтвердження виконання цієї вимоги Учасник в складі тендерної документації повинен надати правовстановлюючі документи на нерухоме майно (пральню) або копії договорів оренди нерухомого майна та виробничих потужностей (пральні). У випадку наявності власної пральні Учасник в складі тендерної пропозиції повинен надати витяг штатного розпису, що підтверджує наявність відповідних посад (оператори з прання, прасувальники тощо). У випадку відсутності власної або орендованої пральні Учасник в складі тендерної пропозиції повинен надати копію договору на виконання послуг сухого чищення (прання).

На підприємстві Учасника повинен бути в наявності журнал щоденних оглядів працівників (журнал здоров'я). Учасник повинен надати безперешкодний доступ до вищезазначеної документації працівникам Замовника (медичний директор відповідальний за лікувальне харчування та/або сестра медична з дієтичного харчування). Дана вимога прописана відповідно до п. 16.1 Санітарних правил 42-123-5777-91 від 19.03.1999 року. На підтвердження виконання цієї вимоги Учасник в складі тендерної документації повинен надати гарантійний лист в довільній формі.

Учасник повинен надати в складі тендерної документації відповідні перспективні меню на фірмовому бланку за підписом уповноваженої особи або шляхом накладання ЕЦП/КЕП.

Надання послуг

Місце надання послуг:

45244, Волинська область, с.Жабка, вул. Вишнева, 25.

Доставка готової їжі здійснюється силами та засобами Виконавця за вказаними адресами, до спеціально визначених Замовником приміщень спеціалізованим автомобілем (відповідно обладнаним) в одноразових порційних, герметичних харчових контейнерах.

Відпуск харчування здійснюється Виконавцем через їдальню, згідно затвердженого Замовником графіку.

Послуги надаються протягом 7 днів на тиждень, три рази на день, безпосередньо транспортом Виконавця у відповідності з графіком доставки:

	45244, Волинська область, с. Жабка, вул. Вишнева, 25
Сніданок	08.00
Обід	12.30
Полуденок	16.00
Вечеря	17.30

Продукти харчування, які застосовуються для приготування їжі повинні відповідати санітарно-гігієнічним вимогам, мають бути вищої, або першої категорії.

Продукти, з яких готуються страви не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, штучних консервантів. Можливість заміни одних продуктів іншими, можливо лише згідно нормативних правил, які передбачають таку заміну.

При передачі Готових страв Виконавець повинен надавати сертифікати на продукти, з яких проводилось приготування їжі відповідальним особам від Замовника.

Час від приготування страв до їх передачі Замовнику не повинен перевищувати 1 годину 30 хвилин.

Готові страви передаються Замовнику у одноразовій герметичній тарі, контейнери/ємності/, 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 одноразові порційні герметичні контейнери.

Прийом-передача, розвантаження одноразових порційних, герметичних харчових контейнерів здійснюється у лікарні закладі за участі відповідальних осіб від Замовника: дієтсестри, чергового лікаря ПДВ, підсобного працівника.

Відповідальні особи від Замовника здійснюють контроль за цілісністю зовнішньої оболонки одноразових порційних, герметичних харчових контейнерів, відсутністю слідів розливу та перекидання тощо. Одноразові порційні контейнери не є поворотною тарою.

У випадку виявлення Замовником у процесі приймання невідповідності по якості, кількості чи асортименту готових страв та/або цілісності тари (упаковки), Сторони складають та підписують акт розбіжностей для їх усунення. Після усунення Виконавцем зауважень, вказаних в акті розбіжностей, Сторонами складається та підписується акт про усунення недоліків. Після цього Замовник підписує акт надання послуг та оплачує надані послуги.

Акт надання послуг складається Виконавцем у 2 (двох) оригінальних примірниках, підписується ним та передається на затвердження Замовнику.

Порційні вимоги на день передаються тричі на день, не пізніше ніж за годину до поставки готової їжі (о 7.30 (на сніданок), о 11.30 (на обід), о 16.30 (на вечерю) за допомогою електронної пошти або в телефонному режимі з відміткою в журналі передачі заявок: ПІБ передаючого, часу передачі, суті порційної вимоги, ПІБ особи яка прийняла заявку, часу прийняття.

Вид готових страв може змінюватися відповідно до кількості хворих, що перебувають в стаціонарі, протягом надання терміну послуг.

При доставці готових страв Замовнику, Виконавець зобов'язаний надавати один екземпляр щоденного меню черговому лікарю ПДВ.

Замовник з власної ініціативи має право проводити перевірки надання послуги за Договором - надходження до Замовника повідомлення про порушення, допущені Виконавцем під час надання послуги за цим Договором, виникнення у Замовника сумнівів щодо обсягів та/або якості наданих послуг за будь-який період тощо). Замовник може залучати до проведення перевірок представників органів місцевого самоврядування, громадськості, інших фахівців та зацікавлених осіб з власної ініціативи або на їх вимогу.

За результатами перевірки складається Акт про проведення перевірки, який підписується представниками обох Сторін. Виконавець зобов'язаний підписати Акт. У випадку наявності заперечень чи інших зауважень Виконавець має право викласти свою окрему думку стосовно змісту Акту, про що зазначається в ньому, та зобов'язаний підписати його.

Учасник в складі тендерної пропозиції подає документ (наказ, довіреність тощо), яким уповноважує свого представника на участь у прийманні готових страв/їжі, перевірці надання послуги за Договором та підписання вказаних вище актів за наслідками приймання та перевірки. Постійне робоче місце такого представника має бути розташоване в межах Луцької територіальної громади.

Приблизне перспективне чотирьох-разове денне меню від 1-го року життя (загальний стіл) на 2023 рік

**Комунальне підприємство «Волинське обласне територіальне медичне об'єднання захисту материнства і дитинства» Волинської обласної ради
за адресою 45244, с.Жабка, вул. Вишнева, 25**

І тиждень

ПОНЕДІЛОК		
Сніданок		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Салат з запеченої капусти	45	50
Гуляш	180	30/30
Каша пшенична	240	150
Хліб	80	36

<i>Обід</i>		
Салат з буряка	32	53
Суп картопляний з гречкою	102	250
Тефтелі в сметанному соусі	304	60/50
Картопляне пюре	156	150
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		
Кисіль з вишневого соку	162	200
Запіканка рисова-сирна	239	150
<i>Вечеря</i>		
Каша вівсяна з родзинками	309	223
Пиріжок зі згущеним молоком	226	60
Всього	2155	-

ВІВТОРОК		
<i>Сніданок</i>		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Салат з червоної капусти з яблуком	29	50
Фрикадельки з філе курки	180	60
Каша булгур	240	150
Хліб	80	36
<i>Обід</i>		
Салат з свіжої капусти	32	50
Суп картопляний з пшоном	91	250
Котлета рибна запечена	89	50
Рис	212	150
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		
Компот з яблучного соку	92	200
Кондитерські вироби, фрукти	150	200
<i>Вечеря</i>		
Салат з буряка	32	53
Фрикадельки з філе курки	105	60
Каша булгур	208	130
Хліб	80	36
Всього	1737	-

СЕРЕДА		
<i>Сніданок</i>		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Вінегрет	39	43
Котлета м'ясна запечена	99	50
Картопляне пюре	146	140
Хліб	80	36
<i>Обід</i>		
Салат з червоної капусти з яблуком	25	40
Борщ з свіжої капусти	114	250
Філе курки в сметанному соусі	83	30/25
Каша рисова	216	130
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		

Кава з молоком	142	200
Кондитерські вироби, фрукти	150	200
<i>Вечеря</i>		
Запіканка сирно-рисова	309	217
Пиріжок зі згущеним молоком	226	60
Всього	1709	-

ЧЕТВЕР		
<i>Сніданок</i>		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Запіканка рисова з сиром	239	155
Булочка Українська	222	75
Яйце варене	63	1
Хліб	80	36
<i>Обід</i>		
Салат з свіжої капусти	50	56
Суп овочевий	105	250
Відбивна з філе курки	135	50
Каша ячнева	208	130
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		
Кисіль з вишневого соку	142	200
Кондитерські вироби, фрукти	150	200
<i>Вечеря</i>		
Салат з буряка	32	50
Биточки м'ясні запечені	230	50
Каша гречана	167	116
Хліб	80	36
Всього	1983	-

П'ЯТНИЦЯ		
<i>Сніданок</i>		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Салат з червоної капусти	45	47
Котлета рибна запечена	180	30/30
Макарони	208	130
Хліб	80	36
<i>Обід</i>		
Салат з буряка	31	50
Суп з фрикадельками	196	17,5/250
Котлета з філе курки запечена	151	50
Каша булгур	224	140
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		
Компот з яблучного соку	92	200
Кондитерські вироби, фрукти	150	200
<i>Вечеря</i>		
Каша вівсяна з родзинками	291	211
Булочка макова	168	50
Всього	1896	-

СУБОТА		
Сніданок		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Салат з червоної капусти	45	50
Сосиска відварна	137	50
Каша гречана	196	140
Хліб	80	36
Обід		
Салат з буряка	31	50
Суп селянський	150	250
Тефтелі в сметанному соусі	304	60/50
Каша кукурудзяна	224	130
Хліб	80	36
Полуденок		
Кава з молоком	142	200
Кондитерські вироби, фрукти	150	200
Вечеря		
Запіканка рисова з сиром	239	150
Булочка Кленова	210	65
Яйце варене	63	1
Хліб	80	36
Всього	2131	-

НЕДІЛЯ		
Сніданок		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Вінегрет	26	50
Плов з м'ясом	300	30/130
Хліб	80	36
Обід		
Салат з квашених огірків	45	50
Борщ	114	250
Печеня по домашньому	192	25/150
Хліб	80	36
Полуденок		
Кисіль з вишневого соку	162	200
Оладки з повидлом	325	100/15
Вечеря		
Запечений омлет	295	213
Булочка Українська	160	50
Всього	1779	-

II тиждень

Понеділок		
Сніданок		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Салат з запеченої капусти	45	47
Котлета м'ясна запечена	230	50
Каша ячнева	196	140
Хліб	80	36
Обід		

Салат з квашених огірків	32	50
Суп рисовий	104	250
Філе курки в сметанному соусі	83	30/25
Картопляне пюре	146	140
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		
Кава з молоком	142	200
Кондитерські вироби, фрукти	150	200
<i>Вечеря</i>		
Запіканка рисова з сиром	239	150
Яйце варене	63	1
Булочка макова	222	75
Всього	1812	-
ВІВТОРОК		
<i>Сніданок</i>		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Морква припущена	29	50
Гуляш	180	30/30
Каша булгур	240	150
Хліб	80	36
<i>Обід</i>		
Салат з буряка	32	50
Суп картопляний з пшоном	91	250
Тефтелі рибні	89	50
Рис	212	150
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		
Кисіль з вишневого соку	162	200
Запіканка рисова-сирна	239	150
<i>Вечеря</i>		
Биточок з філе курки запечений	230	50
Макарони відварні	210	150
Хліб	80	36
Всього	1954	-
СЕРЕДА		
<i>Сніданок</i>		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Салат з свіжої капусти	45	50
Тефтеля в сметанному соусі	304	60/50
Каша пшенична	208	130
Хліб	80	36
<i>Обід</i>		
Вінегрет	35	55
Суп картопляний з гречкою	102	250
Відбивна з філе курки	113	50
Картопляне пюре	146	140
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		
Какао з молоком	142	200
Кондитерські вироби, фрукти	150	200
<i>Вечеря</i>		

Салат з моркви	45	50
Тефтеля в сметанному соусі	304	60/50
Каша пшенична	208	130
Хліб	80	36
Всього	1648	-
ЧЕТВЕР		
<i>Сніданок</i>		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Каша вівсяна з родзинками	300	210
Булочка кленова	160	50
Яйце варене	63	1
<i>Обід</i>		
Салат з моркви	51	57
Суп з овочів	105	250
Котлета з філе курки	151	50
Каша булгур	224	140
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		
Кава з молоком	142	200
Кондитерські вироби, фрукти		
<i>Вечеря</i>		
Салат з буряка	31	50
Плов з м'ясом	300	30/130
Хліб	80	36
Всього	1545	-

П'ЯТНИЦЯ		
<i>Сніданок</i>		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Запіканка рисова з сиром	239	150
Яйце варене	63	1
Булочка Плюшка	163	50
Хліб	80	36
<i>Обід</i>		
Салат з буряка	45	50
Борщ з свіжою капустою	114	250
Печеня по домашньому	192	25/150
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		
Кисіль з вишневого соку	142	200
Кондитерські вироби, фрукти		
<i>Вечеря</i>		
Салат з моркви	50	57
Сосиска відварна	137	50
Макарони відварені	182	130
Хліб	80	36
Всього	1425	-
СУБОТА		
<i>Сніданок</i>		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід

Салат з свіжої капусти	36	60
Плов з м'ясом	300	30/130
Хліб	80	36
<i>Обід</i>		
Салат з моркви	45	45
Суп з фрикадельками	196	17,5/250
Філе курки в сметанному соусі	83	30/25
Каша пшенична	170	120
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		
Компот з сухофруктів	129	200
Сирно-рисова запіканка	239	150
<i>Вечеря</i>		
Салат з буряка	45	50
Картопля тушкована	160	130
Яйце відварне	63	1
Хліб	80	36
Всього	1338	-

НЕДІЛЯ		
<i>Сніданок</i>		
Найменування	Енергетична цінність	Вихід
Каша вівсяна з родзинками	291	214
Булочка кленова	222	75
Яйце варене	63	1
Хліб	80	36
<i>Обід</i>		
Салат з моркви	33	50
Суп селянський	106	250
Котлета смажена	230	50
Каша гречана	216	130
Хліб	80	36
<i>Полуденок</i>		
Кава з молоком	142	200
Кондитерські вироби, фрукти		
<i>Вечеря</i>		
Салат з буряка	45	48
Гуляш	180	30/30
Каша пшенична	142	140
Хліб	80	36
Всього	1768	-

ФОП Лашук О.П.

