**ДОДАТОК №2**

**Технічна специфікація**

Виконавець послуг повинен забезпечити для пацієнтів Комунальне некомерційне підприємство Львівської обласної ради “Львівський обласний госпіталь ветеранів війн та репресованих ім.Ю.Липи” щоденне приготування та постачання (доставку) на сніданок, обід і вечерю «готової їжі» високої якості за 7-денним меню згідно зі специфікацією:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Найменування предмету закупівлі | Планова кількість ліжко–днів в 2023 році  |
| 1. | «ДК 021:2015 – 55520000-1 Кейтерингові послуги (CPV) (Послуги по забезпеченню харчування пацієнтів)» | 200 000 ліжко днів |

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. 7-денне меню з 3 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». 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.
3. Температура готової їжі при доставці гарячих страв повинна становити 60-650С, а холодних страв – 10-150С. 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 гарантійний лист щодо можливості доставки готової їжі три рази на день з дотриманням заявленого температурного режиму.
4. 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 чотирьох разовим харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до Заявки.
5. Термін надання послуг – 7 (сім) днів на тиждень у відповідності з графіком доставки безпосередньо транспортом Виконавця в терміни не пізніше: на сніданок – 08 год. 00 хв; на обід – 12 год. 00 хв.; вечеря – 17 год. 00 хв. (в складі тендерної пропозиції надати гарантійний лист про те, що переможець торгів зобов’язується дотримуватися графіку доставки). В окремих випадках строк доставки їжі може бути змінений за домовленістю сторін. Доставка їжі здійснюється також у вихідні, святкові та неробочі дні замовнику (В складі тендерної пропозиції надати гарантійний лист).
6. 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;

1. Готова їжа передається Замовнику у оборотній 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, оборотну 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.
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.
5. Доставка та розвантаження готової їжі здійснюється силами та засобами Виконавця за адресою Замовника.
6. Орієнтовна кількість: 200 000 ліжко-днів, з них:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п  | Найменування послуги (дієти) | Одиниця виміру | Орієнтовна кількість  |
| **1** | 9 | Один   ліжко-день | 19600 |
| **2** | 1, 1а | Один   ліжко-день | 1500 |
| **3** | 15 | Один   ліжко-день | 178900 |

\*Примірне меню, щодо кожної дієти надається у файлах Excel, що оприлюднені до даної закупівлі.

8. Для підтвердження відповідності послуг вимогам тендерної документації, Учасники у тендерній пропозиції повинні надати два варіанти меню (окремі по столах – 1, 1а, 9, 15) з розрахунку на 7 (сім) днів для стаціонарних пацієнтів з триразовим харчуванням (сніданок, обід, вечеря) із зазначенням вартості на один день з розробленими калькуляційними картами страв (калькуляція подається у складі пропозиції) із обов’язковим зазначенням їх хімічного складу (білки, жири, вуглеводи), а саме:

- столи № 1, 1а, 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».

9. 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. 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;

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

11. 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.