**Комунальне некомерційне підприємство Львівської обласної ради**

**“Львівський обласний госпіталь ветеранів війн та репресованих ім.Ю.Липи”**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ЗАТВЕРДЖЕНО |
|  | Рішенням уповноваженої особи |
|  | від 06 січня 2023 року |

**Перелік змін до тендерної документації**

на закупівлю:

**«ДК 021:2015: 55520000-1 — Кейтерингові послуги (CPV) (Послуги по забезпеченню харчування пацієнтів)»**

Уповноваженою особою було внесено зміни до тендерної документації, з урахуванням вимог абз. 3 п. 51 Особливостей: Замовник має право з власної ініціативи або у разі усунення порушень вимог законодавства у сфері публічних закупівель, викладених у висновку органу державного фінансового контролю відповідно до статті 8 Закону, або за результатами звернень, або на підставі рішення органу оскарження внести зміни до тендерної документації. У разі внесення змін до тендерної документації строк для подання тендерних пропозицій продовжується замовником в електронній системі закупівель таким чином, щоб з моменту внесення змін до тендерної документації до закінчення кінцевого строку подання тендерних пропозицій залишалося не менше чотирьох днів.

Зміни, що вносяться замовником до тендерної документації, розміщуються та відображаються в електронній системі закупівель у вигляді нової редакції тендерної документації додатково до початкової редакції тендерної документації. Замовник разом із змінами до тендерної документації в окремому документі оприлюднює перелік змін, що вносяться. Зміни до тендерної документації у машинозчитувальному форматі розміщуються в електронній системі закупівель протягом одного дня з дати прийняття рішення про їх внесення.

**Враховуючи вищенаведене, прийнято рішення внести наступні зміни до тендерної, а саме викладено зі змінами титульну сторінку:**

**Комунальне некомерційне підприємство Львівської обласної ради**

**“Львівський обласний госпіталь ветеранів війн та репресованих ім.Ю.Липи”**

**Затверджено»**

Рішенням Уповноваженої особи

Зі зміанми

від «06» січня 2023 року

**ТЕНДЕРНА ДОКУМЕНТАЦІЯ**

**Відкриті торги з особливостями**

**на закупівлю** **послуг**

**«ДК 021:2015: 55520000-1 — Кейтерингові послуги (CPV) (Послуги по забезпеченню харчування пацієнтів)»**

**м. Винники - 2023**

**Внесено зміни до п. 4.1, розділу 4 тендерної докментації:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Розділ 4. Подання та розкриття тендерних пропозицій** | |
| **4.1.Кінцевий строк подання тендерної пропозиції** /**Дата та час розкриття тендерної пропозиції:**  - спосіб подання тендерних пропозицій  - кінцевий строк подання тендерних пропозицій /дата розкриття тендерних пропозицій (дата, час) | Тендерна пропозиція подається в електронному вигляді через електронну систему закупівель. Електронна система закупівель автоматично формує та надсилає повідомлення учаснику про отримання його пропозиції із зазначенням дати та часу.  Строк для подання тендерних пропозицій встановлений замовником не може бути менше, ніж сім днів з дня оприлюднення оголошення про проведення відкритих торгів в електронній системі закупівель та встановлений на:  **11.01.2023 р., 18:00 (дата і час додатково визначено в оголошенні про проведення закупівлі**)  Тендерні пропозиції, отримані електронною системою закупівель після закінчення строку їх подання, не приймаються електронною системою закупівель. |

**Викладено Додаток №2 Технічна специфікація у новій редакції до тендерної документації:**

**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.