**Додаток №2**

**до тендерної документації**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ**

**ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

предмет закупівлі: **послуги з надання лікувального харчування**

за кодом ДК 021: 2015 - 55510000-8 «Послуги їдалень»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Вікові категорії**  | **Кількість пацієнтів що потребують лікувальне харчування в сутки** |
|  | Вікова група дітей 1-6 років | 114 |
|  | Вікова група дітей 7-10 років | 45 |
|  | Вікові групи дітей 11-18 років, матері що здійснюють догляд за дитиною. | 92 |
| **Загальна кількість** | **251** |

**Учасники повинні підтвердити в складі тендерної пропозиції відповідність технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі відповідно до цього додатку:**

1. Учасник зобов’язується надати послуги з забезпечення лікувального харчування пацієнтів лікарні шляхом приготування страв на харчоблоці Учасника відповідно до затвердженого семиденного меню, технологічних карток – розкладок та кількості страв відповідно до вимог Замовника.

2. Учасник зобов’язується постачати їжу готову до споживання - **«готові страви»** на адресу Замовника транспортними засобами щоденно, 7 днів на тиждень з понеділка по неділю, включаючи святкові та вихідні дні, 3 рази на день, відповідно до часового графіку, який визначається Замовником (сніданок; обід; вечеря) , в кількості визначеній вимогою (заявкою) Замовника за адресами: Вул. Караваєва,68; вул. В.Антоновича,29;

 місто Дніпро, 49064, Україна

КОМУНАЛЬНЕ НЕКОМЕРЦІЙНЕ ПІДПРИЄМСТВО " МІСЬКА ДИТЯЧА КЛІНІЧНА ЛІКАРНЯ №6" ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ"

3. Учасник зобов’язується забезпечувати суворе дотримання правил прийому сировини які мають бути вищої, або першої категорії, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, штучних консервантів, повинні відповідати ДСТУ мати сертифікати якості та не бути простроченими.

4. Учасник зобов’язується забезпечувати дотримання правил санітарно - гігієнічних вимог при приготуванні та транспортуванні страв, відповідно до норм чинного законодавства України. Постачання готових страв до кожного роздавального пункту проводиться Учасником в окремій транспортній тарі яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара повинна забезпечувати збереження якості та температурного режиму готових страв під час транспортування. Для транспортування готових страв використовують термоси, або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришками. Контейнери/ємкості є поворотною тарою, вони повертаються постачальнику у неушкодженому вигляді**,** при наступній передачі готових страв.

5. Час від приготування страв до доставки в лікарню не повинен перевищувати 1 (однієї) години 50 хвилин. Загальний час від приготування страв до роздачі хворим в лікарні не повинен перевищувати 2 (дві) години.

6. Замовник щоденно передає порційні вимоги (заявку на готові страви) на наступний день до 14:00, (на електронну адресу Виконавця) за зразком:

*Зразок заявки*

**Заявка на готові страви на «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021р. (сніданок, обід, вечеря)**

**КНП«МДКЛ №6» ДМР** просить поставити наступні «готові страви» відповідно затвердженого семиденного меню:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вікові групи дітей 1-6 років | Вікова група дітей 7-10 років | Вікові групи дітей 11-18 років, матері що здійснюють догляд за дитиною. |
| Загальний стіл | Гостра кишкова інфекція | Загальний стіл | Гостра кишкова інфекція | Загальний стіл | Гостра кишкова інфекція |
| Сніданок |  |  |  |  |  |  |
| Обід |  |  |  |  |  |  |
| Вечеря |  |  |  |  |  |  |
| Всього: |  |  |  |  |  |  |

Адреса поставки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контактний телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата замовлення «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2021р.

Уповноважена особа Замовника, ПІБ, підпис, штамп

7. Представник Замовника має право здійснювати перевірки в місці приготування готових страв, технології приготування лікувальних страв, умов збереження продуктів, перевірки відповідності фактичної ваги з вагою страв, вказаною в актах на отримання «готових страв» та якість страв.

 **8. Кількість страв протягом надання терміну послуг може змінюватися в сторону зменшення відповідно до кількості хворих, що перебувають в стаціонарі**.

 9. Примірне семиденне меню готових страв Замовника складене з урахуванням основних принципів раціонального харчування хворих, згідно вікових груп, асортименту різноманітності страв та її якості, з дотриманням вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР, наказу МОЗ України «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні» від 29.10.2013 року № 931 (зареєстровано в Міністерстві юстиції України 26.12.2013 року за № 2205/24737).

10. Разом з Договором Виконавець на кожну страву затвердженого замовником меню надає технологічні картки-розкладки, які містять повну інформацію щодо набору продуктів, необхідних для приготування окремої порції страви (можливість заміни одних продуктів іншими можливо лише в межах семиденного меню (згідно технологічних карток-розкладок) відповідно до вікових груп згідно нормативних правил, які передбачають таку заміну), а саме: маса брутто та нетто, хімічний склад (білки, жири, вуглеводи), калорійність, вихід (вага) страви, коротко опис технології приготування страви для погодження з адміністрацією Замовника. Можливість заміни одних продуктів іншими можливо лише згідно наказу МОЗ України від 29.10.2013 р. №931. Виконавець при розробці технологічних карт-розкладок бере за основу довідник «Організація лікувального харчування в закладах охорони здоров'я України» за загальною редакцією О.В. Швеця (асоціація дієтологів України, складеного за наказом МОЗ України від 29.10.2013 р. №931) та інші;

11.Затверджене семиденне меню складено в межах фінансових призначень Замовника та з урахуванням орієнтованої кількості пацієнтів які харчуються в лікарні.

12. На випадок форс-мажорних обставин, учасник повинен мати запас на власному або орендованому складі, що підтверджує державна реєстрація потужностей (діяльність закладів громадського харчування), проведену уповноваженими органами в кількості не менше ніж 350 шт. готових страв згідно запропонованого меню, власного виробництва (заморожених / охолоджених) способом виготовлення з використанням газового модифікованого середовища, що підтверджується відповідною документацією, експертними висновками з лабораторії, ТУ, тощо.

13. Надати гарантійний лист про те, що учасник зобов’язується до визначення переможця торгів під час кваліфікації учасника з найбільш економічно-вигідною пропозицією надати можливість Замовнику перевірити складські приміщення, що буде використовуватися для обслуговування Замовника з метою оцінки їх безпечності та відповідності для зберігання продуктів харчування. У разі ненадання такої можливості Замовнику або виявлення будь якого незадовільного стану матеріально-технічної бази або якщо кількість готових страв є меншою ніж це потребує Замовник, в такому разі Замовник має право відхилити пропозицію такого учасника.

14. Документально підтвердити наявність власних чи орендованих потужностей для виробництва готових страв з використанням газового модифікованого середовища.

15. З метою гарантування виконання договору, учасник повинен ознайомитися з усіма місцями харчування Замовника для чого здійснити виїзд на місце розташування об’єктів та провести його огляд. Відповідно учасник у складі своєї тендерної пропозиції надає акт підтвердження від замовника щодо виїзду представника учасника на місце розташування об’єкта. Документи надаються в довільній формі.

16. На підтвердження відповідності учасника вимогам технічного завдання, учасник зобов’язаний надати у складі тендерної пропозиції наступні документи:

- договір із акредитованою лабораторією на дослідження готових страв, які пропонуються до постачання укладений з виробником готової продукції зі строком дії не менше ніж до 31.12.2021 р;

- технічні умови на виробництво готової продукції (у герметично запакованих лотках з використанням газомодифікованого середовища), яка буде надаватися пацієнтам :

- експертні висновки випробувань зразків харчової продукції на готову продукцію, яка буде надаватися пацієнтам;

- документи, які підтверджують якість пакування готової продукції, яка буде надаватися пацієнтам;

- декларації виробника на весь асортимент готової продукції, яка буде надаватися пацієнтам;

- у разі, якщо виробник готової продукції не є учасником процедури закупівлі, то надати договір із виробником зі строком дії не менше ніж до 31.12.2021 року в якому повинно бути відображено зобов’язання виробника за замовленням учасника виготовити та передати готову продукцію за асортиментом згідно замовлення учасника.

17.У складі тендерної пропозиції Учасник повинен надати калькуляцію згідно заявленого примірного семиденного меню (**Додаток 1 а**).

18. У складі тендерної пропозиції Учасник повинен надати **Технологічні картки-розкладки**, які містять повну інформацію щодо набору продуктів, необхідних для приготування окремої порції страви відповідно до довідника «Організація лікувального харчування в закладах охорони здоров'я України» за загальною редакцією О.В. Швеця (асоціація дієтологів України, складеного за наказом МОЗ України від 29.10.2013 р. №931) та інші.

19.У складі пропозиції учасник повинен надати:

– письмове підтвердження згоди з усіма технічними вимогами зазначеними в цьому додатку;

гарантійний лист про забезпечення можливості доступу представників Замовника в приміщення де відбуватиметься приготування їжі, для їх огляду на предмет відповідності кваліфікаційним критеріям та/або технічним вимогам, протягом 3-х год. з моменту надходження вимоги від Замовника. Замовник може скористатися своїм правом на огляд приміщень на етапі кваліфікації Учасника або в будь-який інший час протягом строку дії договору про закупівлю. Не допуск 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 розглядатися Замовником як невідповідність Учасника кваліфікаційним критеріям та/або технічним вимогам, що тягне за собою відхилення тендерної пропозиція такого учасника як такої, що не відповідає вимогам тендерної документації.

***Посада, прізвище, ініціали, власноручний підпис уповноваженої особи Переможця, завірені печаткою (за наявності).***

|  |
| --- |
| ***Примірне меню готових страв*** |
| ***Понеділок*** |
| **Назва готових страви** | **Вікові групи дітей 1-6 років** | **Вікова група дітей 7-10 років** | **Вікові групи дітей 11-18 років, матері що здійснюють догляд за дитиною.** |
| **Вихід (г)** | **Вихід (г)** | **Вихід (г)** |
| **Сніданок** |
|   |   **Обід** |   |   |
| **Вечеря** |
| ***Вівторок*** |
| **Сніданок** |
| **Обід** |
| **Вечеря** |
| ***Середа*** |
| **Сніданок** |
| **Обід** |
| **Вечеря** |
| ***Четверг*** |
| **Сніданок** |
| **Обід** |
|  |  **Вечеря** |  |  |
| ***П»ятниця*** |
| **Сніданок** |
| **Обід** |
| **Вечеря** |
| ***Субота*** |
| **Сніданок** |
| **Обід** |
|  |  **Вечеря** |  |  |
| **Неділя** |
| **Сніданок** |
| **Обід** |
| **Вечеря** |

***Посада, прізвище, ініціали, власноручний підпис уповноваженої особи Переможця, завірені печаткою (за наявності).***