**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

**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 до кінця року** |
|  | Вікова група дітей 1-6 років | 2770 |
|  | Вікова група дітей 7-10 років | 1427 |
|  | Вікові групи дітей 11-18 років | 3182 |
| **Загальна кількість** | | **7379** |

1.Харчування, що надається повинно бути якісним та відповідати вимогам діючих стандартів та розробленого тижневого меню. Затверджені варіанти меню надавати з розрахунками в грамах .

2.Учасник повинен надати Замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

* Закон України від 14.09.2006 № 142-У «Про дитяче харчування»;
* Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
* Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-УШ;
* Постанова Кабінету Міністрів України від 27 грудня 2001 року № 1752 (зі змінами) «Про норми харчування у протитуберкульозних закладах для осіб, хворих на туберкульоз, та малолітніх і неповнолітніх осіб, інфікованих мікобактеріями туберкульозу»;
* Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».
* Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590.
* Наказ Міністерства охорони здоров’я «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні» від 29.10.2013 № 931, зареєстрований в Міністерстві юстиції 26.12.2013 № 2205/24737.
* «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів», Здобнов О.І., Циганенко В.О., Пересічний М.І.,2005. (рекомендація).
* «Збірник рецептур страв для харчування школярів». «КиївТехніка» 1987 р. (рекомендація).
* «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», Омельяненко Н.В., Баронова Ю.Б., Алексєєнко К.В., Рябчун Л.Л.; ТОВ «МЦФЕР-Україна» 2014 р. (рекомендація)
* «Організація лікарняного харчування в закладах охорони здоров’я України», Щвець О.В.,2016 (рекомендація)
* «Харчування дітей», Снігур М.І., 1988р. (рекомендація)
* «Довідник технологічних карт», Смолянський Б.Л., 1985р. (рекомендація) тощо.
* 3. На страви, які будуть запропоновані Учасником у примірному тижневому меню, повинні надаватися картки-розкладки, які містять повну інформацію щодо набору продуктів, необхідних для приготування окремої порції страви, а саме: назва страви, її номер у довіднику, маса брутто та нетто, хімічний склад (білки, жири, вуглеводи), калорійність, вихід (вага) страви, коротко опис технології приготування страви.
* 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 харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до Заявки.
* 5. Учасник відповідає за отримання будь-яких та всіх необхідних дозволів на надання послуг, який пропонується постачати за Договором, та інших документів, пов’язаних із поданням пропозиції, та самостійно несе всі витрати на їх отримання.
* 6. Готова їжа передається Замовнику у тарі (упаковці) Учасника, яка відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам з розфасуванням кожної страви по кількості порцій у кожне відділення згідно з заявкою. Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температурний режим. Для транспортування готової їжі використовують термоси для перших страв та напоїв, підложки/лотки/контейнери для других страв та десертів, що щільно закриваються, що має бути підтверджено копією документу з державної санітарно-епідеміологічної експертизи на транспортувальну ємкість (термос, підложки/лотки/контейнери), в якому буде здійснюватися транспортування готової їжі згідно з вимогами чинного законодавства.

7. Учасники надають інформацію про впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на потужностях. На підтвердження даної інформації учасником надається сертифікат на систему керування безпечністю харчових продуктів, щодо виробництва ISO 22000:2019, сертифікат на систему управління якістю харчових продуктів ISO 9001:2015, сертифікат на систему екологічного управління ISO 14001:2015 (діючі на момент подання тендерних пропозицій), видані акредитованою установою на ім’я учасника процедури закупівлі, дійсний на дату подання тендерної пропозиції. Також у складі тендерної пропозиції надати Наказ про призначення групи безпечності харчових продуктів та положення про групу безпечності харчових продуктів.

8. 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 та виробничі приміщення, що будуть використовуватися для обслуговування Замовника, з метою оцінки їх відповідності вимогам проекту договору та тендерної документації Замовника. У разі ненадання такої можливості Замовнику або виявлення Замовником невідповідності матеріально-технічної бази, або технологічного процесу, що вимагається Замовником, Замовник має право відхилити пропозицію такого Учасника.

9. Для транспортування готових страв повинен використовуватися чистий автотранспорт.

10. Учасник зобов’язаний забезпечувати отримання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР. Тому Учасник у складі тендерної пропозиції має надати технічні умови на виробництво готових кулінарних страв для лікарняного харчування.

11. Сканований екземпляр акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти (Наказ Міністерства економіки України 21 січня 2022 року № 143-22 «Про затвердження форм актів, складених за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин, та інших форм розпорядчих документів») та акту інспектування територіального органу Держпродспоживслужби, склдений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР(наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.08.2019 №446"Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР)" видані на складські та виробничі приміщення датовані не раніше одного року від дати оприлюднення оголошення про державну закупівлю

12.Сканований екземпляр акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти на транспортний(і) засіб(би), який(які) зазначені в довідці Учасника про наявність матеріально-технічної бази, виданий на ім’я Учасника датований не раніше одного року від дати оприлюднення оголошення про державну закупівлю.

13. Документ, що засвідчує радіаційну безпечність автотранспорту, вказаного в довідці Учасника про наявність матеріально-технічної бази.