**Додаток 3**

*до тендерної документації*

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ**

**ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

1. Виконавець послуг повинен забезпечити для пацієнтів закладу щоденне приготування та постачання (доставку) на сніданок, обід та вечерю «готових страв» високої якості за примірним тижневим циклічним меню:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування категорії хворих | Кількість пацієнтів |
| 1. | Вікова група дітей 1-6 років | 6080 |
| 2. | Вікова група дітей 7-10 років | 3500 |
| 3. | Вікові групи дітей 11-18 років | 6420 |
| **Загальна кількість** | | **16000** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування категорії хворих** | **Одиниця виміру** | **КІЛЬКІСТЬ ПОСЛУГ** |
| 1 | 1. Вікова група дітей  1-6 років (Загальний стіл) | ліжко-день | 5 240 |
| 2 | 2. Вікова група дітей  1-6 років (гостра) | ліжко-день | 840 |
| 3 | 3. Вікова група дітей  7-10 років (Загальний стіл) | ліжко-день | 2 776 |
| 4 | 4. Вікова група дітей  7-10 років (гостра) | ліжко-день | 724 |
| 5 | 5. Вікова група дітей 11-18 років.  (Загальний стіл) | ліжко-день | 6 000 |
| 6 | 6. Вікова група дітей 11-18 років.  (гостра) | ліжко-день | 420 |

**Загальна кількість-16000**

Примірне семиденне меню - **ДОДАТОК** до тендерної документації.

2.Харчування, що надається, повинно бути якісним та відповідати вимогам діючих стандартів та розробленого тижневого меню.

Технологічною моделлю організації лікарняного харчування є фабрика-кухня. Приготування, зберігання та транспортування всієї продукції на всіх технологічних етапах в безпечному середовищі. Доставка готової їжі здійснюється в герметичних ємностях та термоізоляційних боксах.

Фабрика-кухня – підприємство громадського харчування з інноваційними технологіями і повним циклом виробництва, призначене для випуску кулінарних і кондитерських виробів, та їх постачання підприємствам, установам, закладам.

Фабрика-кухня має забезпечувати: багатозадачність; єдину виробничу програму; гнучкість та логістичну систему; стабільну, повторювану якість готових страв; впроваджену систему якості та проведення сертифікації виробництва згідно із вимогами НАССР; багаторівневу систему контролю якості, що охоплює всі стадії технологічного процесу; енергетичну автономність.

*На підтвердження можливості надавати послуги за вищевказаною технологічною моделлю харчування, Учасник у складі тендерної пропозиції має надати рішення про державну реєстрацію потужності із видом діяльності фабрика – кухня, видане на ім’я Учасника.*

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;
* 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)
* «Харчування дітей», Снігур М.І., 1988р. (рекомендація)
* «Довідник технологічних карт», Смолянський Б.Л., 1985р. (рекомендація) тощо. - «Організація лікарняного харчування в закладах охорони здоров’я України», Швець О.В.,2016 (рекомендація).

3. На страви, які вказані у примірному тижневому меню, Учасник повинен надавати 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.  
Термін надання послуг (доставка готових страв) - 7 (сім) днів на тиждень у відповідності з графіком доставки безпосередньо транспортом Виконавця \_3 (три)\_\_\_рази на день: сніданок, другий сніданок - \_\_з\_8:00 години по 08:30 години; обід, полуденок – з 12:00 години по 12: 30 годину; вечеря – з 16:00 години по 16:30 годину.

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 або термовідра для перших страв та напоїв, лотки або контейнери для других страв та десертів, що щільно закриваються, що має бути підтверджено копією документу з державної санітарно-епідеміологічної експертизи на транспортувальну ємкість (термос або термовідро, лотки або контейнери), в якому буде здійснюватися транспортування готової їжі згідно з вимогами чинного законодавства.

Термоси та інші ємності, в яких передаються Замовнику готові страви, є поворотною тарою, вони повертаються постачальнику у неушкодженому вигляді, при наступній передачі готових страв.

7. Процес приготування страв має здійснюватись із використанням якісної води, придатної для споживання. Тому Учасник має надати протокол випробувань води за адресою точки виробничих потужностей Учасника, *виданий не раніше 6 місяців відносно дати оголошення процедури закупівлі* або надати лист-пояснення щодо того, яку воду планує використовувати Учасник та протокол випробувать .

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 проєкту 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. Учасник на відповідність вказаним технічним вимогам, повинен надати у складі пропозиції наступні документи:

- Довідку у довільній формі про наявність виробничої потужності або виробничих потужностей для виготовлення готових страв, які знаходяться не на території об’єкту Замовника;

- Рішення про державну реєстрацію потужностей на діяльність з доставки готових страв, напоїв, а також кейтерингу, видане на ім’я Учасника;

- Рішення про державну реєстрацію потужностей на виробництво харчових продуктів, видане на ім’я Учасника;

- Експлуатаційній дозвіл на потужності з виробництва, зберігання та реалізації харчових продуктів тваринного походження, виданий на ім’я Учасника.

- Технічні умови на виробництво готових кулінарних страв для лікарняного харчування.

10. Учасник надає сканований екземпляр акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти (затверджений Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 08 серпня 2023 року № 1503) та акт інспектування територіального органу Держпродспоживслужби, складений 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 у 2024 році.

11. 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), вказані Учасником, виданий на ім’я Учасника датований не раніше 2024 року.