**Найменува**н**ня замовника:**

Комунальне підприємство «Волинська обласна лікарня «Хоспіс» м.Ковель»

Волинської обласної ради

**Код згідно з ЄДРПОУ замовника:** 41181019

**Місцезнаходження замовника:** вул. Богдана Хмельницького,17 м.Ковель, Волинська обл., Україна, 45002

**Категорія замовника:**

Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади

**ОБГРУНТУВАННЯ**

Технічних та якісних характеристик, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі:

*(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 року «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))*

**Послуги з постачання готової їжі для харчування пацієнтів (55521200-0) (ДК**

**021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги**

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:**

Відкриті торги з особливостями ID: UA-2024-12-09-018132-a

**Обсяги**:

Розрахунок здійснений на підставі фактичної кількості ліжко-днів проведених хворими в

стаціонарі за 2023 р та за 11 місяців 2024 року відповідно до потреб щодо забезпечення харчування хворих протягом 2025 рік.

**Очікувана вартість, розмір бюджетного призначення та джерело фінансування:**

2 299 500,00 грн. – кошти НСЗУ.

Для визначення очікуваної вартості предмета закупівлі з метою дотримання принципів

здійснення закупівель, зокрема максимальної економії та ефективності, було попередньо здійснено моніторинг ринкових цін з допомогою міжнародної комп'ютерної мережі Інтернет, в тому числі, на основі комерційних пропозицій та попередніх укладених договорів на 2025р.

**Технічні та якісні характеристики:**

Виконавець послуг повинен забезпечити для пацієнтів Комунального підприємства «Волинська обласна лікарня «Хоспіс» м.Ковель» Волинської області щоденне приготування та постачання (доставку) на сніданок, обід та вечерю «готової їжі» високої якості за 7-денним меню згідно зі специфікацією:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Найменування предмету закупівлі | **Планова кількість ліжко-днів** |
| 1 | Послуги з постачання готової їжі для харчування пацієнтів (55521200-0) (ДК 021:2015-55520000-1 Кейтерингові послуги) | **21900** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Категорія** | **Кількість ліжко-днів** |
| **1** | **Гіпотрофіки** | **365** |
| **2** | **Нормотрофіки:** | **16425** |
| **3** | **№9** | **2555** |
| **4** | **№2** | **1825** |
| **5** | **Гіпертрофіки** | **365** |
| **6** | **№9** | **365** |
| **Всього** | | **21900** |

|  |
| --- |
| **Місце надання послуг (адреса):** |
| м. Ковель, вул. Богдана Хмельтницького,17 |

1. Виконавець послуг повинен забезпечити для пацієнтів щоденне приготування та постачання (доставку) на сніданок, обід і вечерю «готової їжі» високої якості за 7-денним меню відповідно до найменування (номеру) раціону.
2. Меню «готової їжі» повинно складатися зі страв розроблених з урахуванням основних принципів раціонального харчування хворих , асортименту різноманітності їжі та її якості.

7-денне меню з чотириразовим 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.

1. 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;

- Відповідність дієтичних страв вимогам дієти щодо набору продуктів і технології приготування;

- Різноманітність страв по днях тижня, по видах продуктів, по способу їх кулінарної обробки;

- Сезонність продуктів.

4.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. Обсяг послуги на кожен день визначається представником Виконавця за погодженням із представником Замовника відповідно до кількості хворих, які знаходяться на стаціонарному лікуванні, шляхом подання Замовником або представником Замовника заявок у порядку, який встановлюється Виконавцем.

5. Ціни на послуги щодо забезпечення харчуванням 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 триразовим харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до Заявки.

6. Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням сертифікованої сировини та чітким дотриманням термінів реалізації.

7.Готова їжа доставляється Замовнику у оборотній тарі. Готова їжі повинна бути затарена і спакована Виконавцем таким чином, щоб не допустити псування та/або знищення. Обсяг, відповідність і асортимент готової продукції їжі повинен відповідати категоріям, які зазначені в меню-вимогах. Прийом-передача контейнерів/ємкостей з їжею здійснюється у закладі за участі відповідальних осіб закладу: дієтсестри, які повинні:

**- дієтсестра :** здійснює контроль за цілісністю зовнішньої оболонки та кришки тари, відсутністю слідів розливу та перекидання, прийняття контрольних добових проб на всі страви згідно меню**,** в одному екземплярі та встановлення їх на зберігання, приймає накладну та перевіряє відповідність прийнятої їжі в тарі відповідним записам в накладній.

Готові страви повинні транспортуватися в автотранспорті відповідного призначення.

На кожній тарі з їжею повинно бути нанесено найменування готової їжі, зазначено строки виготовлення та термін вживання, назву відділення, в яке призначається доставлена їжа, а також назва Замовника.

Готова їжа, яка привезена в розпакованій тарі, або у тарі, яка не відповідає умовам даного технічного завдання, або у тарі, яка має сліди відкриття, Замовником не приймається.

**Доставка готової їжі здійснюється силами та засобами Виконавця за адресою: 45002,Україна, Волинська обл., м. Ковель, вул. Богдана Хмельницького, будинок 17.**

8. З метою недопущення збоїв у постачанні готових страв та наданні неякісної послуги, а також з метою доведення реальної спроможності учасника належним чином виконувати умови договору, Замовник вимагає надання учасниками у складі пропозиції гарантійного листа, що підтверджує відсутність щодо учасника у Єдиному державному реєстрі судових рішень (https://reyestr.court.gov.ua) будь-яких рішень (рішення) стосовно неякісного та/або неналежного надання послуг згідно предмету даної закупівлі (послуг щодо забезпечення харчування, кейтерингових послуг тощо), в тому числі щодо розірвання договору та/або стягнення заборгованості з учасника.

9.Для підтвердження відповідності послуг вимогам тендерної документації, учасники у своїх тендерних пропозиціях повинні надати один варіант меню з розрахунку на 7 (сім) днів для стаціонарних пацієнтів з триразовим харчуванням.

10.Термін надання послуг - 7 (сім) днів на тиждень у відповідності з графіком доставки транспортом Виконавця або транспортом залученої організації в терміни не пізніше:

- на сніданок- з 8 год. 00 хв - 8 год. год. 30 хв;

-на обід -13. год.00 хв.- 13 год. 30 хв.;

- вечеря- 17. год. 00- 17 год. 30 хв.;

11.Температура готової їжі при доставці гарячих страв повинна становити 60-65ºС, а холодних став- 10- 15 ºС. Доставка їжі має здійснюватися три рази на день( сніданок, обід та вечеря) та не передбачає можливості її розігріву на території Замовника.

12.Задля забезпечення пацієнтів замовника якісним та безпечним харчуванням та задля підтвердження можливості учасника таке (безпечне та якісне) харчування забезпечити, у складі тендерної пропозиції потрібно надати:

* + акт (виданий учаснику процедури закупівлі, акт має бути виданий Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів або її територіальним управлінням) складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (акт повинен бути без виявлених порушень);
  + акт (виданий учаснику процедури закупівлі, акт має бути виданий Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів або її територіальним управлінням) складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти (акт повинен бути без виявлених порушень вимог законодавства);

12.Учасник повинен також надати у складі пропозиції такі сертифікати:

* сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018);
* сертифікат на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT); сертифікат на систему екологічного управління ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT);
* сертифікат ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT) «Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування».

*Вказані сертифікати повинні бути видані на ім’я учасника процедури закупівлі та бути виданими акредитованим органом сертифікації, атестат про акредитацію органу сертифікації (атестат повинен бути виданий Національним агентством з акредитації України) учасник має надати у складі документів тендерної пропозиції.*

13.Крім цього, надати у складі пропозиції звіт за результатами сертифікованої перевірки та оцінки інтегрованої системи управління якістю, безпечністю харчових продуктів, екологічного управління та системи менеджменту охорони здоров’я та безпеки праці, виданого учаснику, стосовно надання послуг громадського харчування, послуг їдалень, послуг з постачання продуктів харчування та готової їжі, виробництва готової їжі та страв на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015, ДСТУ ISO 22000:2019, ДСТУ ISO 14001:2015, ISO 45001:2019.

14. Додатково на підтвердження дійсного отримання учасником вказаних сертифікатів необхідно надати у складі пропозиції програму проведення наглядового аудиту за сертифікованою інтегрованою системою управління якістю, безпечністю харчових продуктів, екологічного управління, охорони здоров’я та безпеки праці, виданого учаснику.

15.Для підтвердження дотримання учасником правил пожежної безпеки, учасник надає у складі пропозиції документи або документ (видаткову накладну або видаткові накладні), які підтверджують наявність в учасника процедури закупівлі вогнегасників; та також подати сертифікат ISO/TS 22002-2:2019 «Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування».

16. Надати у складі пропозиції технологічні карти на кожну позицію із семиденного меню, яке надає учасник, які (технологічні карти) повинні містити інформацію щодо найменування сировини, яка входить до страви (позиції), технологічні вимоги до якості сировини, фізико-хімічні показники (білки, жири, вуглеводи), енергетична цінність (ккал), інформацію щодо наявності харчових продуктів з алергенами у страві (та яких саме у випадку наявності) (у випадку відсутності алергенів, зазначити «алергени відсутні»), технологію приготування, характеристики готової страви або виробу, а саме зовнішній вигляд, колір, смак та запах. Крім того, кожна технологічна карта повинна містити інформацію про особу, що склала технологічну карту та містити підпис цієї особи, а також містити інформацію про особу, що затвердила технологічну карту та містити підпис цієї особи.