**Додаток 2 Технічні вимоги**

*До тендерної документації на закупівлю*

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**Предмет закупівлі:** ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник" **— 55520000-1 - *Кейтерингові послуги***

**Конкретна назва предмету закупівлі*: Послуги із забезпечення щоденним триразовим харчуванням стаціонарних хворих (Гіпертрофія, ЦД (цукровий діабет))***

**Строк надання послуг**: по 31.12.2023 року включно.

Метою проведення закупівлі є забезпечення **щоденним триразовим харчуванням стаціонарних хворих** КНП «ЛІЛ І рівня м. Горішні Плавні», а саме: приготування та доставка їжі у кількості:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування дієти | Орієнтовна  кількість комплектів 3-разового харчування |
| 3 | Гіпертрофія, ЦД (цукровий діабет) | 900 |

1. Виконавець послуг повинен забезпечити для пацієнтів щоденне приготування та постачання (доставку) на перший сніданок, обід і вечерю «готової їжі» високої якості за 7-денним циклічним меню.

* Доставка готової їжі у відповідності із 7-денним меню здійснюється Виконавцем у відповідності з графіком доставки безпосередньо транспортом Виконавця в терміни не пізніше :
* сніданок з 08 год. 00 хв. -08 год.30 хв;
* обід – з 12 год. 00 хв. -12 год 30 хв.;
* вечеря – з 16 год. 30 хв.- 17.00 год.00 хв.

1. Температура готової їжі при доставці гарячих страв повинна становити 60-650С, а холодних страв – 10-150С. Доставка їжі має здійснюватися три рази на день (сніданок, обід та вечеря) та не передбачає можливості її розігріву на території Замовника. Учасник надає у складі тендерної пропозиції довідку з обґрунтуванням можливості доставки готової їжі три рази на день з дотриманням такого температурного режиму.
2. 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 трьох разовим харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до Заявки.
3. Готова їжа передається Замовнику у одноразовій 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 термобокс та термоси для транспортування їжі в якій буде здійснюватися транспортування готової їжі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997 року.
4. Готова їжа повинна транспортуватися у транспорті відповідного призначення.
5. На кожній одиниці тари повинно бути нанесено найменування готової їжі, а також назва відділення Замовника.
6. В разі постачання готової їжі не в повному складі, недостатній кількості (вазі) або неналежної якості, зазначені недоліки повинні бути усунені Виконавцем за власний рахунок.
7. Доставка та розвантаження готової їжі здійснюється силами та засобами Виконавця за адресом Замовника.
8. Виконавець відповідає за цілісність посуду при транспортуванні.
9. Для підтвердження відповідності послуг вимогам тендерної документації, Учасники у тендерній пропозиції повинні надати меню із зазначенням вартості кожної із страв із наданням у складі пропозиції калькуляційних карт на кожну страву, яка вказана у меню, 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».
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.
12. Учасник повинен надати сканований оригінал або завірену копію рішення, виданого уповноваженим органом, який підтверджує реєстрацію потужностей за видом діяльності транспортування, та їх особистий реєстраційний номер, згідно з вимогами ч.1 ст.25 Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

**ОРІЄНТОВНЕ МЕНЮ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПОНЕДІЛОК** | | | |
|  | Найменування страви | Вихід, г | Гіпертрофія, ЦД |
| **СНІДАНОК** | | | |
| Сніданок | Каша ячмінна | 150 | \* |
| Котлета рибна | 50 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 50 | \* |
| **ОБІД** | | | |
| Обід | Суп гречаний | 350 | \* |
| Каша пшенична | 200 | \* |
| Морква тушкована/Буряк відварний | 75 | \* |
| Котлета печінкова | 75 | \* |
| Кисіль без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 100 | \* |
| **ВЕЧЕРЯ** | | | |
| Вечеря | Каша пшоняна з м’ясом | 175/25 | \* |
| Салат з капусти | 50 | \* |
| Кефір | 200 | \* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ВІВТОРОК** | | | |
|  | Найменування страви | Вихід, г | Гіпертрофія, ЦД |
| СНІДАНОК | | | |
| Сніданок | Рагу овочеве з м’ясом | 200/20 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 50 | \* |
| **ОБІД** | | | |
| Обід | Суп пшоняний | 350 | \* |
| Каша перлова | 150 | \* |
| Салат з капусти/Тушковані кабачки/Буряк відварний | 75 | \* |
| Тефтелі курячі в молочному соусі | 50 | \* |
| Компот без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 100 | \* |
| **ВЕЧЕРЯ** | | | |
| Вечеря | Каша ячнева з вершковим маслом | 150 | \* |
| Капуста тушкована | 75 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **СЕРЕДА** | | | | |
|  | Найменування страви | | Вихід, г | Гіпертрофія, ЦД |
| **СНІДАНОК** | | | | |
| Сніданок | Каша перлова | | 150 | \* |
| Сосиски відварні | | 50 | \* |
| Чай без цукру | | 200 | \* |
| Хліб житній | | 50 | \* |
| **ОБІД** | | | | |
| Обід | Борщ дієтичний | | 350 | \* |
| Каша пшенична ~~Картопля відварна~~ | | 200 | \* |
| Котлета м’ясна ~~Сосиски відварні~~ | | 75 | \* |
| Салат з капусти/Тушковані кабачки/Буряк відварний | | 75 | \* |
| Компот без цукру | | 200 | \* |
| Хліб житній | | 100 | \* |
| **ВЕЧЕРЯ** | | | | |
| Вечеря | | Каша пшоняна з м’ясом | 175/25 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 50 | \* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ЧЕТВЕР** | | | |
|  | Найменування страви | Вихід, г | Гіпертрофія, ЦД |
| **СНІДАНОК** | | | |
| Сніданок | Пшоняна молочна каша з вершковим маслом | 200 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 50 | \* |
| **ОБІД** | | | |
| Обід | Суп овочевий | 350/20 | \* |
| Каша гречана | 150 | \* |
| Котлета куряча | 50 | \* |
| Салат з капусти/Тушковані кабачки/Буряк відварний | 75 | \* |
| Кисіль без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 100 | \* |
| **ВЕЧЕРЯ** | | | |
| Вечеря | Каша пшенична | 150/10 | \* |
| Риба тушкована з овочами | 50/50 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |
| Буряк відварний/Морква тушкована | 50 | \* |
| Хліб житній | 50 | \* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **П’ЯТНИЦЯ** | | | |
|  | Найменування страви | Вихід, г | Гіпертрофія, ЦД |
| **СНІДАНОК** | | | |
| Сніданок | Омлет з овочами | 200 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 50 | \* |
| **ОБІД** | | | |
| Обід | Суп картопляний з гречкою | 350 | \* |
| Каша пшенична | 200/10 | \* |
| Куряче філе | 25 | \* |
| Салат з капусти/Тушковані кабачки/Буряк відварний | 75 | \* |
| Компот без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 100 | \* |
| **ВЕЧЕРЯ** | | | |
| Вечеря | Каша вівсяна | 200/10 | \* |
| Котлета куряча | 50 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |
| Буряк відварний | 50 | \* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **СУБОТА** | | | |
|  | Найменування страви | Вихід, г | Гіпертрофія, ЦД |
| **СНІДАНОК** | | | |
| Сніданок | Суп молочний з вівсяною крупою | 250 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 50 | \* |
| **ОБІД** | | | |
| Обід | Борщ дієтичний | 350 | \* |
| Каша пшоняна | 150 | \* |
| Риба відварна | 50 | \* |
| Салат з капусти/Тушковані кабачки/Буряк відварний | 75 | \* |
| Кисіль без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 100 | \* |
| **ВЕЧЕРЯ** | | | |
| Вечеря | Рагу овочеве з м’ясом | 150 | \* |
| Сосиски відварні | 50 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |
| Салат з капусти/Тушковані кабачки/Буряк відварний | 50 | \* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **НЕДІЛЯ** | | | |
|  | Найменування страви | Вихід, г | Гіпертрофія, ЦД |
| **СНІДАНОК** | | | |
| Сніданок | Суп перловий з курячим філе | 350/20 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 50 | \* |
| **ОБІД** | | | |
| Обід | Суп з ячневою крупою | 350 | \* |
| Каша пшенична | 150 | \* |
| Компот без цукру | 200 | \* |
| Хліб житній | 100 | \* |
| **ВЕЧЕРЯ** | | | |
| Вечеря | Каша вівсяна | 150 | \* |
| Яйце варене | 40 | \* |
| Чай без цукру | 200 | \* |
| Буряк відварний/Венігрет | 50 | \* |

*\* пацієнти на харчуванні*

*Усі посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, вважати такими, що містять вираз* ***«або еквівалент»****.*