

Найменування замовника:

Комунальне некомерційне підприємство Ковельське міськрайонне територіальне медичне об'єднання Ковельської міської ради Волинської області

Код згідно з ЄДРПОУ замовника: 01982940

Місцезнаходження замовника:

вул. Олени Пчілки, 4, м.Ковель, Волинська обл., Україна, 45000

Категорія замовника:

Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади

ОБГРУНТУВАННЯ

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

**Послуги з постачання готової їжі
для харчування пацієнтів (55521200-0)
(ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги)**

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги ID: UA-2023-04-20-012019-a

Обсяги: 19 200 ліжко-днів (послуг)

Очікувана вартість, розмір бюджетного призначення та джерело фінансування:

2 444 544,00 грн.

Власний бюджет (кошти від господарської діяльності підприємства) – 1 644 544,00 грн.

Місцевий бюджет - 800 000,00 грн.

Для визначення очікуваної вартості предмета закупівлі з метою дотримання принципів здійснення закупівель, зокрема максимальної економії та ефективності, було попередньо здійснено моніторинг закупівель в електронній системі закупівель ПРОЗОРРО.

Технічні та якісні характеристики:

Виконавець послуг повинен забезпечити для пацієнтів Комунального некомерційного підприємства Ковельське міськрайонне територіальне медичне об'єднання Ковельської міської ради Волинської області щоденне приготування та постачання (доставку) на сніданок, обід, полуденок і вечерю «готової їжі» високої якості за 7-денним меню згідно зі специфікацією:

Категорія	Річна кількість ліжко-днів	Одиниця, якою вважається набір готової їжі на сніданок, обід, полуденок та вечерю, відповідно до 7-денного циклічного меню на 1 пацієнта – 1 ліжко-день
ВВ, АТО, Військовослужбовці	19 200	
Всього:	19 200	

Місце надання послуг (адреса):

- м. Ковель, вул. Олени Пчілки, 4 (стаціонарні відділення ЦРЛ)

1. Меню «готової їжі» повинно складатися зі страв, розроблених з урахуванням основних принципів раціонального харчування хворих, асортименту різноманітності їжі та її якості, керуючись Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

2. 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 середина тижня, що передує тижню замовлення. Замовник надсилає у четвер тижня, що передує тижню замовлення погодження або зауваження до надісланого Виконавцем проекту 7-денного меню.

3. 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. Термін надання послуг - 7 (сім) днів на тиждень у відповідності з графіком доставки безпосередньо транспортом Виконавця в терміни не пізніше: сніданок – 08.00 год, обід – 12.00 год, полуденок – 15.00 год, вечеря – 17.00 год. В окремих випадках строк доставки їжі може бути змінений за домовленістю сторін.

5. Доставка та розвантаження готової їжі здійснюється силами та засобами Виконавця за адресами:

- м. Ковель, вул. Олени Пчілки, 4 (стаціонарні відділення ЦРЛ).

6. 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.

7. Подання заявок повинно здійснюватися завчасно з відведенням достатнього строку для приготування їжі. Основна заявка на надання послуг на наступний день буде надаватися Замовником не пізніше 16 год. 00 хв. За необхідності, Замовником може бути надана коригуюча заявка про надання послуг на поточний день до 7 год. 00 хв. Належно поданою заявкою на надання послуг буде вважатися заявка (коригуюча), яка підписана уповноваженою на це особою Замовника, і передана Виконавцю засобами електронного зв'язку на електронну адресу.

8. Температура готової їжі при доставці гарячих страв повинна становити 60-65⁰С, а холодних страв – 10-15⁰С. Доставка їжі має здійснюватись чотири рази на день (сніданок, обід, полуденок та вечеря) та не передбачає можливості її розігріву на території Замовника.

9. При доставці готова їжа повинна бути упакована Виконавцем таким чином, щоб не допустити псування та/або знищення її під час постачання (до моменту прийняття готової їжі представником Замовника).

10. Готова їжа повинна передаватися Замовнику у тарі (упаковці), яка повинна відповідати існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара повинна забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температурний режим. Для транспортування готової їжі використовують термоси або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришками, тару (упаковку), тощо, в яких буде здійснюватись транспортування готової їжі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997.

11. На кожній одиниці тари повинно бути нанесено найменування готової їжі, а також назва Замовника.

12. Готова їжа повинна транспортуватися у транспорті відповідного призначення.

13. 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 чотириразовим харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до Заявки.

14. 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.

15. В разі постачання готової їжі не в повному складі, недостатній кількості (вазі) або неналежної якості, зазначені недоліки повинні бути усунені Виконавцем за власний рахунок.

16. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини покладається на учасника, що буде забезпечувати харчування.

17. Виконавець повинен щоденно проводити бракераж страв у відповідності з діючим законодавством України.

18. Виконавець повинен забезпечувати приготування їжі лише з безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини, дотримуватись умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, вимог кулінарної обробки харчових продуктів, правил особистої гігієни працівників.

19. Виконавець повинен при обробленні сировини, виготовленні страв та виробів повинен дотримуватись усіх технологічних процесів та санітарних норм згідно з нормативно-технологічною документацією.

20. Виконавець повинен дотримуватись вимог законодавства щодо санітарно-епідеміологічного стану приміщень, де готуються страви, зберігаються продукти харчування (продовольча сировина), а також вимог законодавства про проходження працівниками санітарного огляду.

21. Термоси або ізотермічні контейнери є поворотною тарою, та повертаються Виконавцю у неушкодженому вигляді при наступній поставці готової їжі.