**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі

**Послуги з організації харчування (ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги)**

*Найменування, код ЄДРПОУ, місцезнаходження, категорія Замовника торгів:* **Виноградівський психоневрологічний інтернат; 03190484; Україна, 32123, Хмельницька область, Ярмолинецький район, село Виноградівка; юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади**

*Назва предмету закупівлі:* **Послуги з організації харчування (ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги)**

*Кількість*: **послуги (36 500 ліжко/днів)**

*Вид закупівлі, посилання на закупівлю:* **Відкриті торги (відповідно до постанови КМУ 1178), UA-2023-12-14-005934-a**

*Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:* **6 935 000,00 грн. з ПДВ. Розрахунок очікуваної вартості проведено відповідно до Методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, що затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275**

*Розмір бюджетного призначення відповідно до кошторису на 2024 рік:* **загальний фонд 2483800,00 грн., спеціальний фонд 2129000,00 грн.**

*Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:*

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ ТА ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Найменування предмету закупівлі** | **Планова кількість послуг (ліжко–днів) до 31.12.2024** |
| 1. | Послуги з організації харчування (ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги) | 1 послуга (36 500 ліжко–днів) |

|  |
| --- |
| **Місце надання послуг (адреса)** |
| 32120, Україна, Хмельницька область, с. Скаржинці, Хмельницький район |

**\*У разі, якщо дані Технічні вимоги містять посилання на конкретну марку, фірму, патент, конструкцію або тип товару, то вважається, що Технічні вимоги та специфікація товару містять вираз «або еквівалент».**

1. Виконавець послуг повинен забезпечити для пацієнтів щоденне приготування та постачання (доставку) на сніданок, обід, полуденок 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.
3. 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».
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.
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 чотириразовим 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
8. З метою недопущення збоїв у постачанні готових страв та наданні неякісної послуги, а також з метою доведення реальної спроможності Виконавця належним чином виконувати умови договору, Виконавець повинен надати гарантійний лист, що підтверджує відсутність щодо Виконавця 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 Виконавця.
9. Для підтвердження відповідності послуг вимогам Замовника, Виконавці повинні надати один варіант меню з розрахунку на 7 (сім) днів для стаціонарних пацієнтів з чотириразовим 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: сніданок - 9:00 до 9:30 ранку;

обід - з 13:00 до 13:30 години; полуденок - з 15:30 до 16:00 години; вечеря - з 19:00 до 19:30 години.

1. Виконавець зобов'язаний надати результат санітарно- мікробіологічних досліджень змивів з обладнання та/або інвентарю (мета дослідження - виявлення БГКП).
2. Задля забезпечення пацієнтів замовника якісним та безпечним харчуванням та задля підтвердження можливості Виконавця таке (безпечне та якісне) харчування забезпечити, Виконавець повинен мати:
	* акт (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 (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 та бути виданим у 2023 році);
	* повідомлення видане Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів або її територіальним управлінням, яким підтверджується, що скарг від споживачів щодо діяльності Виконавця не надходило.
* Виконавець повинен підтвердити застосування у свої діяльності систем згідно стандартів ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018); ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT); ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT); ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT)
* Виконавець повинен підтвердити дотримання правил пожежної безпеки
* Виконавець повинен мати затверджені технологічні карти на кожну страву із семиденного меню, які (технологічні карти) повинні містити інформацію щодо найменування сировини, яка входить до страви, 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), технологію приготування, характеристики готової страви або виробу, а саме зовнішній вигляд, колір, смак та запах.