

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,
розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(на виконання Постанови КМУ від 11.10.2016 №710 «Про ефективне
використання державних коштів» зі змінами)

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

Місце поставки товарів або місце виконання робіт чи надання послуг: 32120, Україна, Хмельницька обл, Хмельницький р-н, с.Скаржинці

Процедура закупівлі: відкриті торги з особливостями (на підставі п.10 Постанови КМУ від 12 жовтня 2022 р. № 1178 Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування).

Мета проведення закупівлі: для харчування підопічних Хмельницької обласної психіатричної лікарні для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю на 2024 рік.

Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-12-14-005934-a

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Термін постачання – з 01 січня 2024 р. по 31 грудня 2024 р.

Кількісні вимоги та умови поставки:

№ 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)

Якісні та технічні вимоги:

*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 (номера) 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 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 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.
 11. У складі пропозиції учасник зобов'язаний надати результат санітарно- мікробіологічних досліджень змивів з обладнання та/або інвентарю (мета дослідження - виявлення БГКП).
 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 безпеки 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 безпеки 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 (надане учаснику процедури закупівлі) видане Державною службою України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів або її територіальним управлінням, яким підтверджується, що скарг від споживачів щодо діяльності учасника не надходило.
 13. 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.
 14. 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.
 15. Додатково на підтвердження дійсного отримання учасником вказаних сертифікатів необхідно надати у складі пропозиції програму проведення наглядного аудиту за сертифікованою інтегрованою системою управління якістю, безпечністю харчових продуктів, екологічного управління, охорони здоров'я та безпеки праці, виданого учаснику.
 16. 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 безпеки харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування».

17.Надати у складі пропозиції технологічні карти на кожен страву із семиденного меню, яке надає учасник, 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.

Очікувана вартість предмета закупівлі: 6`935`000.00 грн (Шість мільйонів дев'ятсот тридцять п'ять тисяч гривень 00 коп.) з ПДВ.

Обґрунтування бюджетного призначення та очікуваної вартості предмета закупівлі: розмір бюджетного призначення визначений відповідно до розрахунку кошторису на 2024 рік.