

Найменування замовника:

Комунальне некомерційне підприємство «Лікарня Св. Мартина»

Код згідно з ЄДРПОУ замовника: 01992831

Місцезнаходження замовника:

вул. Новака Андрія, 8-13, м. Мукачево, Закарпатська обл., Україна, 89600

Категорія замовника:

Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади

Обґрунтування

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

Закупівля за предметом: Послуги з організації харчування у закладі охорони здоров'я (55523000-2) (ДК 021:2015 – 55520000-1 - Кейтерингові послуги)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями (відповідно до Постанови КМУ №1178 від 12.10.2022 року зі змінами), за номером оголошення **UA-2025-08-11-008498-a**

Обсяги: відповідно до річної потреби на 2025 рік.

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі проведено з дотриманням принципів здійснення закупівель, зокрема максимальної економії та ефективності. Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено методом порівняння ринкових цін. Замовником здійснювався пошук, збір та аналіз загальнодоступної цінової інформації, до якої відноситься і інформація про ціни, що містяться в мережі Інтернет у відкритому доступі, в електронній системі закупівель Прозоро, та на аналогічних торговельних електронних майданчиках, запиті комерційних пропозицій тощо.

Очікувана вартість процедури закупівлі –4 798 798,00 грн. з ПДВ

Джерело фінансування закупівлі - власний бюджет (кошти від господарської діяльності підприємства).

Технічні та якісні характеристики:

1.ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

Додаток № 3 до тендерної документації

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Інформація про необхідні технічні та якісні характеристики предмета закупівлі

Послуги з організації харчування у закладі охорони здоров'я (55523000-2) (ДК 021:2015 – 55520000-1 - Кейтерингові послуги)

1. Умови надання послуг.

Порядок надання послуг повинен відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами), наказу МОЗ України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», наказу МОЗ України від 29.10.2013 № 931 «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні» та інших нормативних документів.

№ з/п	Назва та місце надавання послуг	Найменування дієтичного харчування	Одиниця виміру	Кількість комплектів
1.	Послуги з організації харчування у закладі охорони здоров'я КНП «Лікарня Святого Мартина», м. Мукачево, вул. Новака Андрія ,8-13	Нормотрофічне (дорослі) (2200-2400 ккал) (сніданок, обід, вечеря)	Комплект харчування однієї особи на добу відповідно до примірного (орієнтовного) однотижневого циклічного меню (скорочено – комплект)	34 260,00

- Примірне (орієнтовне) однотижневе циклічне меню розробляється замовником, відповідно до наказу МОЗ України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії» та наказу МОЗ України від 29.10.2013 № 931 «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтичної системи в Україні» та надається надавачу послуг.
- Виконавець повинен дотримуватися вимог законодавства щодо санітарно-епідеміологічного стану приміщень, де готуються страви, зберігаються продукти харчування (продовольча сировина), а також вимог законодавства про проходження працівниками санітарного огляду.
- Доставка та відвантаження готових страв здійснюється учасником до спеціально визначених приміщень закладу охорони здоров'я у кількості згідно отриманих заявок від уповноважених осіб за затвердженим графіком харчування.
- 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.
- Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини покладається на учасника, що буде забезпечувати харчування.
- Обов'язкове проведення щоденного бракеражу страв за участю медичного працівника (або уповноваженого працівника Замовника), згідно з діючим положенням про бракераж на підприємствах громадського харчування. Обов'язковим є ведення журналу бракеражу сирової продукції та ін. затвердженої документації. Враховуючи, що предмет закупівлі – послуги з організації харчування за договором, бракеражний журнал зберігається на підприємстві, що надає послугу.
- Приготування їжі повинно здійснюватися відповідно до діючих збірників рецептур, 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».
- Надання послуги: 7 (сім) днів на тиждень - тричі на день (сніданок- до 7.30; обід- 12.00; вечеря-16.00) у відповідності з графіком харчування пацієнтів у закладах охорони здоров'я. Адреса доставки: вул. Новака Андрія, 8-13, м. Мукачево, Закарпатська обл., 89600.
- У випадку надання неякісного харчування воно підлягає заміні протягом 1,5 години.
- У випадку надання харчування в асортименті та кількості, що не відповідає заявці, воно не підлягає вжитку та повертається з подальшою заміною відповідно до заявки.

12. Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму і графіку харчування та дотриманням своєчасного завезення учасником продуктів харчування, готових страв.
13. Учасник повинен гарантувати, що під час транспортування готової їжі будуть використовуватися термоси або ізотермічні контейнери, що щільно закриваються кришкою з обов'язковим маркуванням дати та часу приготування їжі, назвою лікувального закладу.
14. Автотранспорт Учасника для надання послуг повинен регулярно проходити санітарну обробку.
15. 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 харчуванням пацієнтів Замовника відповідно до заявки.
16. Учасник не повинен завдавати шкоди навколишньому середовищу та має передбачати заходи спрямовані на захист довкілля.
17. Поставка готової їжі повинна здійснюватися транспортом учасника за адресою: вул. Новака Андрія 8-13, м. Мукачево, Закарпатська область. Розвантаження по місцю призначення проводиться учасником (виконавцем).
- 18. У складі документів тендерної пропозиції учасник надає гарантійний лист про дотримання усіх технічних вимог Додатку 3 тендерної документації при наданні послуг та виконанні договору.**
19. Примірне (орієнтовне) меню лікувального харчування пацієнтів (нормотрофія, енергетична цінність 2200-2400 ккал) у КНП «Лікарня Св. Мартина»:

Понеділок

Сніданок

Найменування страв	Вихід страви, кг	Енергетична цінність	Закладка продуктів, г
Каша манна молочна (309) Сир твердий	0,2 0.01	Б-11.3 Ж-10.98 В-56.91 358.14	Манна- 40 г Молоко- 100 г+ 50 г Цукор – 5 г + 15 г Масло- 5г Сир тв. – 10г
Кава з молоком (368)	0,2	Ккал	Кава- 7г

Обід перша страва

Суп картопляний з макаронними виробами (88)	0,35	Б-4.77 Ж-5.36 В-39.87 234.5 Ккал	Картопля-140г Вермішель -14г Морква-18г Цибуля-17г Олія- 5г
---	------	---	---

Обід друга страва

Плов рисовий з свининою	0,2		Свинина – 85 г
Салат з буряка(137 /39)	0,1		Рис- 50 г
Чай з лимоном (366)	0,2	Б-22.67 Ж-26.64 В-74.94 656.6 Ккал	Морква- 19г Цибуля-18г Олія- 15г + 5 г Том. паста- 15г Буряк-128г Чай- 1г Цукор- 15г Лимон – 10г

Вечеря

Картопля тушкована з сосискою (207,162)	0,2		Сосиска- 50 г
Чай з лимоном (366)	0,2	Б-10.62 Ж-22.49 В-55.95 474.9 Ккал	Картопля- 160г Цибуля- 50г Олія- 10г Томат- 5г Борошно- 3 г Цукор -15 г Чай- 1г Лимон – 10г

Хліб пшен. 120г Хліб жит. 130 г (618 Ккал)

Енерг. цінність 2342,14 Ккал

Вівторок**Сніданок**

Каша ячна молочна (321)	0,3	Б-13.48 Ж-12.72 В-57.9 395.94 Ккал	Ячна- 40г Молоко- 100 г+ 50 г Цукор- 5 г + 15 г Масло- 5г Кава- 7г
Кава з молоком(368)	0,2		

Обід перша страва

Борщ літній (62)	0,35	Б-4.57 Ж-13.45 В-32.3 276.8 Ккал	Картопля-95 г Буряк- 88г Цибуля-19г Морква- 18г Олія-10г Томат-11г Сметана- 20г
------------------	------	---	---

Обід друга страва

Каша гречана в'язка.	0,15		Гречка – 35г
Курка відварна в сметанному соусі	0,12	Б-27.0 Ж-8.16 В-57.42 422.3 Ккал	Масло – 5г
(242,182,345)			Курка – 100 г
			Цибуля – 4г
			Морква 4г
			Сметана – 20г
Кисіль	0.2		Борошно – 6 г

Вечеря

Макаронник з яловичиною (166,246)	0.25	Б- 38.54 Ж- 24.8 В -71.68 682.61 Ккал	Яловичина-105 г Макарони-66 г Цибуля- 7 г Морква -18 г Борошно-5 г Томат-15 г Олія-7 г Чай -1 г
Чай з лимоном(366)	0.2		Цукор-15 г Лимон-10 г

Хліб пшен. 120 г, Хліб жит. – 130 г (618 Ккал)
Енерг. цінність 2364.25 Ккал

Середа**Сніданок**

Каша молочна пшоняна (317) Відварне яйце	0,3 1 шт.	Б- 10.22 Ж- 9.44 В- 64.49 375.1 Ккал	Пшоно – 40г Молоко – 100г + 50 г Цукор – 5 г +20 г Масло – 5г Какао-4г
Какао з молоком (369)	0,2		

Обід перша страва

Суп з крупою (80)	0,35	Б-3.73 Ж-5.38 В-35.04 208.7 Ккал	Картопля-140г Рис – 5 г Морква-18г Цибуля – 17 г Олія – 5г
--------------------	------	---	--

Обід друга страва

Картопляне пюре. Риба смажена Салат з капусти (211/201/28)	0,2 0.05 0.1	Б- 31.75 Ж-17.32 В-63.88 548.41 Ккал	Картопля-170 г Молоко – 20 г Масло – 5 г Риба – 133 г Борошно – 6 г Олія – 10 г + 5г Капуста-99г Морква-13г Чай-1г
Чай з лимоном(366)	0,2		Цукор – 15 г Лимон – 10г

Вечеря

Каша манна молочна(309) Кефір	0,25 0.15	Б- 15.08 Ж- 14.5 В- 85.27 519.11Ккал	Манна-50 г Молоко -100г Масло- 5 г Цукор – 5 г+15 г Кефір-150 г Чай – 1г Лимон -10г
Чай з лимоном	0,2		

Хліб пшен. 120г Хліб жит. 130г (618 Ккал)

Енерг. цінність 2298.32 Ккал

Четвер

Сніданок

Суп молочний кукурудзяний (102)	0,35	Б- 6.96 Ж- 6.54 В- 48.23 281.01 Ккал	Кукурудзяна-25г Молоко-150 г Цукор-2г + 15 г Масло-3г Чай 1 г Лимон – 10г
Чай з лимоном (366)	0,2		

Обід перша страва

Суп картопляний молочний (109)	0,35	Б- 7.04 Ж- 7.3 В- 30.63 216.2 Ккал	Молоко- 150г Картопля-115 г Морква – 18г Масло – 4г
-----------------------------------	------	--	--

Обід друга страва

Макарони відварні(246) Гуляш з свининою (243/132)	0,2 0,12	Б- 22.27 Ж- 14.82 В- 69.75 522.61 Ккал	Свинина– 105 г Макарони – 66 г Масло – 3 г Цибуля- 18г Томат- 12г Борошно- 4г Олія-5г Чай-1г Цукор-15г Лимон – 10г
Чай з лимоном (366)	0,2		

Вечеря

Плов перловий з куркою(180)	0,2	Б- 31.93 Ж- 22.92 В- 72.93 615.21Ккал	Курка – 100 г Перлова – 50 г Цибуля – 18г Томат – 15г Борошно – 5г Олія – 15г Какао – 4 г Цукор- 20г Молоко – 100 г
Какао з молоком(369)	0,2		

Хліб пшен. 120г Хліб жит. 130 г (618 Ккал)
Енерг. цінність 2253.03 Ккал

П'ятниця

Сніданок

Каша пшенична молочна (318)	0,3	Б – 12.39 Ж – 12.33	Пшенична-40г Молоко – 100 г+100 г Цукор-5 г+20 г Масло- 5г
Какао з молоком(369)	0,2	В – 69.52 448.64 Ккал	Какао – 4г

Обід перша страва

Суп – локшина домашня (94)	0,35	Б – 4.57 Ж – 10.85 В – 33.07 297.4Ккал	Картопля- 100г Борошно – 15г Яйце – 1/10 Морква-25г Цибуля-19г Олія-10г
----------------------------	------	---	--

Обід друга страва

Каша рисова в'язка. Риба смажена. (240/201)	0,2 0,05	Б – 29.15 Ж – 13.05 В – 55.05 466.7 Ккал	Рис- 40г Масло- 5 г Риба-133 г Олія – 10 г Борошно- 6 г Чай – 1 г
Чай з лимоном (366)	0,2		Цукор – 15 г Лимон – 10 г

Вечеря

Каша ячна в'язка Курка відварна в сметанному соусі (243/182/345)	0,2 0,12	Б- 28.94 Ж – 13.4 В – 44.4 448.6 Ккал	Ячна – 40 г Масло – 5 г Курка – 100 г Цибуля – 4 г Морква – 4 Сметана-20 г Борошно – 6 г Чай- 1 г Цукор- 15 г Лимон – 10 г
Чай з лимоном(366)	0,2		

Хліб пшен. 120 г Хліб жит. 130 г (618 Ккал)

Енерг.цінність 2279.34 Ккал

Субота

Сніданок

Суп молочний з вермішеллю (99)	0,3	Б – 15.4 Ж – 12.34 В – 62.23 415.4Ккал	Вермішель – 28 г Молоко- 150 г+100 г Цукор- 2 г + 20 г г Масло- 3 г Какао – 4 г
Какао з молоком(369)	0,2		

Обід перша страва

Суп з крупою (80)	0,3	Б – 3.01 Ж – 4.32 В – 27.59 186.79Ккал	Картопля- 120 г Крупа- 7 г Морква- 18 г Цибуля- 17 г Олія- 5 г
-------------------	-----	---	--

Обід друга страва

Каша гречана в'язка Гуляш з куркою (242,170)	0,2 0,12	Б – 40.83 Ж – 26.3 В – 57.55 661 Ккал	Гречка- 50 Масло – 5 г Курка – 150 г Цибуля- 24 г Олія - 7 Борошно-5 г Томат – 15 г Чай – 1 г Цукор- 15 г Лимон- 10 г
Чай з лимоном(366)	0,2		

Вечеря

Каша ячна молочна(321) Кефір	0,3 0.15	Б – 11.59 Ж – 10.92 В – 61.74 399.6Ккал	Ячна- 40 г Молоко- 100 г Цукор- 5 г+ 15 г Масло- 5 г Чай – 1г Лимон – 10 г
Чай з лимоном	0,2		

Хліб пшен. 120 г Хліб жит. 130 г (618 Ккал)
Енерг.цінність 2280.79 Ккал

Неділя

Сніданок

Каша молочна вівсяна(320)	0,25	Б – 10.61 Ж – 11.25 В – 58.62 366.74Ккал	Вівсяна- 35 г Молоко – 150 г+ 50 г Цукор- 9 г + 15 г Масло- 5 г
Кава з молоком (368)	0,2		Кава- 7 г

Обід перша страва

Суп гречаний(80)	0,35	Б – 4.1 Ж – 4.52 В – 34.19 197.9Ккал	Картопля- 120 г Гречка- 5 г Морква- 18 г Цибуля- 17 г Олія- 5 г
------------------	------	---	---

Обід друга страва

Плов перловий з свининою (137)	0,2	Б – 29.13 Ж – 24.6 В – 51.65 784.8 Ккал	Свинина- 80 г Перлова- 40 г Морква-19 г Цибуля- 18 г Томат- 15 г Олія-15 г Чай- 1 г
Чай з лимоном (366)	0,2		Цукор- 15 г Лимон- 10 г

Вечеря

Суп молочний кукурудзяний (102)	0,3	Б – 5.12 Ж – 5.25 В – 42.8 240.6 Ккал	Кукурудзяна- 24 г Молоко – 100 г Масло- 3 г Цукор – 2 г+ 15 г Чай- 1 г
Чай з лимоном (366)	0,2		Лимон – 10 г

Хліб пшен. 120 г Хліб жит. 130 г (618 Ккал).
Енерг. цінність 2208.04 Ккал.