

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**1. Наименование объекта закупки:** Оказание услуг по приготовлению 5-ти разового диетического лечебного питания пациентам Городского фтизиатрического детского санатория.

**2. Место оказания услуг:** помещение пищеблока Заказчика, передаваемого вместе с технологическим оборудованием в аренду Исполнителю на основании заключаемого договора аренды и подписанного акта приема-передачи.

**3. Соответствие меню лечебного питания по диетам.**

**5. Срок оказания услуг:** С момента заключения Контракта по 31.12.2022 года.

**6. Краткие характеристики оказываемых услуг.**

Исполнитель должен оказать услуги по приготовлению диетического лечебного питания, включающие в себя весь комплекс услуг, необходимый для приготовления лечебного диетического питания, а именно: закупку продуктов, приготовление рационов диетического лечебного питания с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

**7. Общие требования к оказанию услуг.**

7.1 Качество услуг должны соответствовать требованиям настоящего технического задания и удовлетворять все потребности пациентов в сбалансированном питании во время их пребывания в учреждении здравоохранения, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

7.2 Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складе пищевого объекта Исполнителя, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся.

7.3 Исполнитель при оказании услуг гарантирует соблюдение санитарного законодательства Республики Узбекистан по обеспечению поставки продукции для организации питания требуемых объемов.

7.4 Наличие квалификационных сертификатов у поваров, выданные Министерством здравоохранения РУз.

7.5 Соблюдение Приказа Министерства здравоохранения РУз № 600 "О соблюдении санитарно-гигиенического, противоэпидемического и дезинфекционного режимов в лечебно-профилактических учреждениях Министерства здравоохранения Республики Узбекистан" от 29.12.2007 г.

**Исполнитель несет расходы по:**

- содержанию используемых помещений и оборудования в надлежащем состоянии;
- возмещению расходов Заказчика за коммунальные услуги;
- вывозу мусора и содержанию контейнерной территории площади;
- эксплуатации переданного оборудования (техническое обслуживание, поверке средств измерений пищеблока и иное предусмотренное законодательством);
- снабжению пищеблока необходимым хозяйственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии, разрешенными к применению в учреждениях здравоохранения;
- проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке;
- проведению производственного контроля в установленном порядке;
- стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;

## **8. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании больных**

8.1. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации готового диетического питания, подтверждается сертификатами соответствия, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения.

8.2. Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие следующего ассортимента, используемого для организации питания продукции (не менее 3-х наименований): сыры, фрукты, соки, рыба, йогурты, кондитерские изделия.

8.3. Все поставляемые Исполнителем (используемые при приготовлении диетического лечебного питания) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и т.п.) на момент поставки на пищеблок Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 70% от установленного предприятием изготовителем срока годности, для особо скоропортящихся продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 50% от установленного предприятием изготовителем срока годности.

### **9. Порядок оказания услуг:**

9.1. Общий контроль осуществляет заведующий отделением (заместитель главного врача по лечебной работе) 9.2 Диетическая сестра Заказчика осуществляет контроль:

- за правильным применением картотеки диетических блюд;
- за соблюдением правил приёма и хранения поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов
- за соответствием поступающих продуктов питания требованиям технических регламентов, сертификатам, ветеринарным сертификатам
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима помещений пищеблока
- за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров.

9.3. Диетическая сестра Заказчика имеет право:

- осуществлять проверку соответствия наименования продуктов питания утвержденным нормам лечебного питания;
- осуществлять проверку доброкачественности продуктов питания при их поступлении на продуктовый склад Исполнителя;
- осуществлять проверку условий хранения продуктов питания на продуктовом складе и проверка доброкачественности при их отпуске из кладовой;
- участвовать при закладке продуктов питания в котел и осуществлять проверку качества и выхода полуфабрикатов после первичной обработки;
- осуществлять проверку качества и выхода готовой продукции перед выходом из пищеблока.

### **10. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг.**

10.1. Приемку готового диетического лечебного питания осуществляет медицинская диетическая сестра Заказчика, которая проверяет ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в ежедневной меню-раскладке и раздаточной ведомости.

10.2. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком, а также возмещения расходов на устранение недостатков. Устранение недостатков в результате ненадлежащего качества оказанных услуг осуществляется за счет средств Исполнителя.

10.3. Заведующий отделением (Заместитель главного врача) контролирует ежедневные сводки пациентов, состоящих на питании.

10.4 В течение первых пяти рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель

оформляет Акт сдачи - приёма оказанных услуг и передает его Заказчику в двух экземплярах. В течение трех рабочих дней Заказчик производит сверку данных Акта сдачи - приёма оказанных услуг с данными семидневного меню, меню-раскладок, сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании, раздаточных ведомостей на отпуск отделением рационов питания и, при отсутствии расхождений, подписывает и заверяет своей печатью Акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых передает Исполнителю, один экземпляр оставляет себе.

В течение двух рабочих дней с момента получения подписанного Заказчиком Акта сдачи - приёма оказанных услуг, Исполнитель передает Заказчику счет-фактуру, оформленные на основании такого акта.

10.5. В счёте и Акте сдачи - приёма оказанных услуг Исполнитель должен указать период оказания услуг, количество койко-дней, стоимость расходов по питанию одного пациента в расчёте на один койко-день, итоговую сумму.

10.6. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг уполномоченными представителями обеих сторон.

10.7. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг по факту их оказания являются Акты сдачи - приёма оказанных услуг счета-фактуры.

#### 11. Права и обязанности Исполнителя при оказании услуг.

Исполнитель обязан

Постоянно контролировать качество поступающих исходных продуктов, наличие документа удостоверяющего их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков годности и условий хранения продукции.

Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Осуществлять формирование и ведение документации по организации лечебного питания

-осуществлять постоянный технологический контроль качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции от поступления сырья до реализации продукции с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

- осуществлять контроль исполнения норм питания на 1 стационарного больного по каждой диете;

Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

Рационы питания должны соответствовать технологическим нормативным документам, действующим на момент оказания услуг.

Соблюдать утверждённый Заказчиком график выдачи готового питания

12. Возможность заключения дополнительного соглашения на пролонгацию старого контракта, до заключения договора на новый календарный год.