

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**1. Наименование объекта закупки:** Оказание услуг по **Организации и доставке горячего питания для доноров Республиканского центра переливания крови МЗ РУз**

**2. Место оказания услуг:** Отдел комплектования Донорских кадров отдел Заказчика

**3. Соответствие блюд составленному и утверждённому меню**

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

**5. Краткие характеристики оказываемых услуг.**

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

**6. Общие требования к оказанию услуг.**

6.1 Качество услуг должны соответствовать требованиям настоящего технического задания

6.2 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 скоропортящихся и особо скоропортящихся.

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

6.4 Наличие квалификационных сертификатов у поваров

6.5 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.

**7. Исполнитель несет ответственность по:**

- содержанию используемых помещений и оборудования в надлежащем состоянии;
- эксплуатации переданного оборудования (техническое обслуживание, поверке средств измерений и иное предусмотренное законодательством);
- снабжению столовой 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;
- возмещению стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае её выбраковки согласно акта;

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

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

**9. Порядок оказания услуг:**

9.1. Общий контроль осуществляет Заместитель главного врача по лечебной работе. за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима помещений столовой

9.2. Старшая мед.сестра Отдела комплектования донорских кадров Заказчика имеет право осуществлять проверку соответствия наименования продуктов питания утвержденным требованиям питания;

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

10.1. Приемку готового диетического питания осуществляет Старшая медицинская сестра Отдела комплектования донорских кадров 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. Заместитель главного врача контролирует ежедневные сводки доноров, 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 доноров, состоящих на питании, раздаточных ведомостей на отпуск, 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 порций, стоимость расходов по питанию одного донора в расчёте на один 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 питания доноров

-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;

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.

Соблюдать заявки Заказчика о выдаче готового питания донорам и время ежедневной поставки.