|  |
| --- |
| **МИНИСТЕРСТВО**  **ЗДРАВООХРАНЕНИЯ**  **СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  **государственное автономное учреждение**  **здравоохранения Свердловской области**  **«Городская клиническая больница № 14**  **город Екатеринбург»**  **(ГАУЗ СО «ГКБ № 14»)**  улица 22 Партсъезда, 15А,  город Екатеринбург, 620039  тел: (343) 338-53-95, email: gkb14@egkb14.ru  ОГРН 1036604789759  ИНН/КПП 6663020620/668601001  «\_03\_\_» \_\_\_\_\_07\_\_\_\_\_\_2024\_ года №\_\_\_\_б/н\_\_\_\_  на № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ года |

**Руководителю**

**ЗАПРОС**

**о предоставлении ценовой информации в отношении товара для определения начальной (максимальной) цены договора, цены единицы услуги**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ГАУЗ СО «ГКБ № 14» | | | | |
| (наименование заказчика) | | | | |
| Поставка готовых блюд для пациентов, находящихся на стационарном лечении | | | | |
| (предмет закупки) | | | | |
| **№** | | **Наименование** | **Диет-стол** | **Пациентов в день** | **Кол-во дней** | |
| 1 | | Низкобелковая диета на госпитализацию в день | 9 | 60 | 30 | |
| 2 | | Низкобелковая диета на госпитализацию в день | 15 | 220 | 30 | |
| 3 | | Низкобелковая диета на госпитализацию в день | 1А | 20 | 30 | |
| 4 | | Низкобелковая диета на госпитализацию в день | 15 Р | 30 | 30 | |

Поставка готовых блюд с 08.07.2024 по 22.07.2024г.

Сроки предоставления ценовой информации: до 04.07.2024 года.

Запрашиваемую информацию необходимо направить по адресу: [**gkb14\_econ@mail.ru**](mailto:gkb14_econ@mail.ru)**.**

|  |  |
| --- | --- |
| Приложение: | 1. Техническое задание  2. Форма ответа на запрос о предоставлении ценовой информации на \_\_ л. в 1 экз. |

Приложение 1

Техническое задание

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование, характеристики, параметры услуги** | **Требуемое значение** |
| 1 | Объект | Оказание услуг по поставке готовых блюд для пациентов, находящихся на стационарном лечении |
| 2 | Оказание услуг по поставке готовых блюд для пациентов, находящихся на стационарном лечении. | Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:  - Закон № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»;  - Закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;  - Технический регламент Таможенного союза ТС/ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;  - Методическое письмо МЗ СР РФ от 23.12.2004г. «Способ определения пищевого статуса больных и методы его коррекции специализированными продуктами лечебного питания в условиях стационарного и санаторно-курортного лечения»;  - Методические рекомендации МЗ СР РФ от 03.02.2005г. «Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях»;  - Методические рекомендации МЗ СР РФ от 25.07.2005г. «Специализированное лечебное питание в лечебно-профилактических учреждениях»;  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;  - СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;  - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;  -Инструкция по организации лечебного питания в ЛПУ (ПриказМинистерства здравоохранения РФ от 05.08. 2003 г. N 330);  - ПриказМинистерства здравоохранения РФ от 05.08. 2003 г. N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях Российской Федерации»;  - приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»  - Приказ МЗ СР РФ от 10.01.2006г. №2 «О внесении изменений в Инструкцию по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденную приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330»;  - Приказ МЗ СР РФ от 26.04.2006 г. №316 «О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05 августа 2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».  При организации лечебного диетического питания Исполнитель руководствуется **утвержденным Заказчиком семидневным меню. Примерное Меню (Приложение № 1 к Техническому заданию).**  Сведения о наличии (количестве) больных передаются Исполнителю Заказчиком **СВОДНОЙ ВЕДОМОСТИ: накануне – основные сведения (до 13.00 ч.), утром текущего дня – добавочные сведения (с 8.00 ч. до 9.00 ч.). Основные сведения на выходные и праздничные дни, подаются в последний рабочий день, добавочные - ежедневно**.  На основании поданных сведений (порционное требование) Исполнитель составляет раздаточную ведомость установленного образца (Ф23-МЗ к инструкции по организации лечебного питания. Приказ № 330 МЗ РФ), включающую перечень блюд, согласно утвержденного меню, фактического наличия больных, назначенных диет, выхода блюд и их общего веса (по структурным отделениям). **Подписывается раздаточная ведомость данных блюд - Заведующим производством Исполнителя, а при поставке блюд во время приема-передачи подписывается со стороны Заказчика буфетчицами**.  Исполнителем ежемесячно сопроводительными документами в адрес Заказчика направляется товарно-транспортная накладная, счет-фактура, счет и акт приема-сдачи услуг.  **Место приготовления пищи - производственные площади Исполнителя.**  Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать [санитарно-эпидемиологическим требованиям](consultantplus://offline/ref=6A95939E8D81A5D70F6424C36B2436C9EFB19C9C3C5904B38F3097CE3E5D355754D2603A0BDC42C2BAHCL), предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.  Согласно составленной раздаточной ведомости и карточек-раскладок Исполнителем рассчитывается необходимое количество продуктов для закладки на каждое блюдо.  Процесс приготовления пищи контролирует Исполнитель. Повар получает необходимое по норме количество продуктов (по весу-нетто) и согласно карточек-закладок, с соблюдением норм закладки и технологии приготовления, готовит заявленные блюда. Весь процесс приготовления, включая закладку блюд, технологию приготовления, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима, контролируется шеф-поваром Исполнителя (зав. производством).  После приготовления блюд на производстве производится их бракераж членами бракеражной комиссии Исполнителя (Согласно внутреннего приказа с указанием ответственных лиц, и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приказом МЗ РФ № 330). После проведенного бракеража готовых блюд членами комиссии и признания пищи соответствующей всем требованиям и нормам, **Исполнитель оформляет все необходимые сопроводительные документы, удостоверяющие ее качество и количество**.  Готовая пища раскладывается в промаркированную транспортную тару по структурным отделениям, по весу и счету, и вместе с вышеуказанными документами отправляется Заказчику.  **Требования к транспортировке готовых блюд:**  Транспортная посуда должна быть промаркирована и соответствовать всем санитарным нормам и правилам, из разрешенных материалов, с плотно закрывающимися крышками, **обеспечивающими соблюдение температурного режима: I-е блюда - не менее 75 градусов С; II-е блюда – не менее 65 градусов С на момент выдачи больным.**  Транспортировка и доставка готового питания производится в герметичных термоконтейнерах с гастроемкостями с обязательным использованием обменного фонда Исполнителя. В каждое отделение стационара, куда осуществляется доставка, должен быть свой комплект термоконтейнеров с гастроемкостями. Обработка термоконтейнеров осуществляется за счет сил и средств Исполнителя.  Погрузочно-разгрузочные работы производятся за счет средств Исполнителя.  Наличие у Исполнителя достаточного количества оборотной транспортной посуды (термоконтейнеров). |
| 3 | Требования к Исполнителю | Выдавать готовую продукцию по весу и счету и раскладывать в промаркированную транспортную тару в разрезе отделений.  Обеспечить оперативный контроль работы повара по соблюдению всех этапов технологического процесса.  Обеспечить ежедневную калькуляцию блюд, расчет стоимости суточного рациона и выдавать все сопроводительные документы на продукцию, подтверждающие необходимое качество и количество, в том числе товарно-транспортную накладную, счет-фактуру и т.д.  Соблюдать нормы закладки и технологию приготовления питания, согласно предъявленных карточек-раскладок.  Обеспечить строгое соблюдение правил приема и хранения, поступающих сырья и полуфабрикатов, требований к холодной и тепловой обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Использовать для приготовления блюд только свежие и качественные продукты, имеющие документы, подтверждающие качество и безопасность сырья (ветеринарное свидетельство, сертификат соответствия, декларация соответствия, удостоверение качества, соответствие ГОСТам, отраслевым стандартам и др. нормативным документам).  Вести контроль за наличием у своих сотрудников аттестации, санитарных книжек (с отметками о своевременно пройденном медосмотре и медицинском обследовании) и профилактических прививок в соответствии с действующим законодательством. Все сотрудники должны иметь санитарные книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению и иметь допуск к работе. Требование установлено в соответствии со статьями 11 и 36 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; приказом Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».  Обеспечить отбор и хранение в течение 48 часов суточных проб всей выдаваемой готовой продукции в соответствии с санитарными требованиями и оплатой расходов за счет собственных средств. В случае необходимости (подозрение на не соответствие качеству, возникновение заболеваний и т.д.) обеспечить своевременное предоставление образцов (проб) на лабораторные исследования в аккредитованный лабораторный Центр. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику.  Обеспечить наличие на предприятии и предоставление Заказчику по его требованию следующих документов:  а) информации об Исполнителе и его услугах, разрешительные документы на право заниматься данной деятельностью и выполнения заявленных услуг, в том числе сертификат соответствия на реализацию готовой продукции вне предприятия с приложением ассортимента блюд, а так же санитарно-эпидемиологическое заключение на заявленную услугу;  б) приходные документы на сырьевые продукты с указанием изготовителя, химического состава продукции, условий хранения, срока годности и подтверждающие их качество и безопасность: сертификаты, удостоверения качества, сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства и другие нормативные документы согласно санитарным нормам и правилам;  в) рабочие документы: семидневное утвержденное меню, карточки-раскладки, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия, раздаточную ведомость, бракеражный журнал, журнал закладки блюд;  г) журнал здоровья и осмотров, санитарные книжки сотрудников и прививочные сертификаты.  Незамедлительно уведомлять Заказчика об обнаружении любых обстоятельств, угрожающих качеству оказываемых услуг, либо об обстоятельствах, создающих невозможность завершения оказания услуг в определенные Сторонами сроки.  Иметь набор продуктов, не требующих длительной тепловой обработки, на случай аварийной ситуации.  Иметь в наличии: отдельный бытовой холодильник для хранения суточных проб, подтоварники для транспортной тары на время раскладки продукции.  Обеспечитьбеспрепятственный допуск представителя Заказчика на производство (на любом этапе технологического процесса или в складские помещения) с целью осуществления контрольных функций (включая отбор проб для лабораторных исследований), а также предоставление необходимой документации на сырье, вызывающее сомнение по поводу качества и сроков хранения продукта. В установленном порядке сдать результаты оказанных услуг Заказчику. Обеспечить условия по оперативному взаимодействию при наличии рекламаций от Заказчика.  Соблюдать установленные государственные стандарты, санитарные, противопожарные правила, технологические и производственные нормативы, а также требования к охране труда, имуществу Заказчика и окружающей среде.  Осуществлять совместно с дежурными врачами или ответственными лицами, диетической сестрой и заведующим производством Исполнителя внеплановый контроль за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы.  Штат Исполнителя должен быть укомплектован необходимыми кадрами соответствующей квалификации, в достаточном количестве.  На предприятии Исполнителя, осуществляющего услугу, должна быть разработана и внедрена документация и поддерживаться система ХАССП, обеспечивающая:   1. Проведение анализа опасностей (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания); 2. Определение критических контрольных точек в производстве для минимизации рисков; 3. Задание критического предела (установление и соблюдение предельных значений параметров в контрольной критической точке производства); 4. Разработка системы мониторинга для критических контрольных точек; 5. Разработка и применение корректирующих действий (определение корректирующих действий, которые следует предпринять в случае, когда ре­зультаты мониторинга указывают на отсутствие управления в конкретной критической контрольной точке); 6. Разработка и применение процедур проверки системы ХАССП для подтверждения результативности работы системы; 7. Документирование всех процедур системы. |
| 4 | Требования к результатам услуг | Питание должно быть свежеприготовленным, горячим (температура блюд при выдаче должна быть: горячих блюд (супы) – не ниже 75°С, вторых блюд и гарниров – не ниже 65°С, холодных блюд и напитков – от 7 до 14°С, и отправленным Заказчику в максимально короткий срок (сразу же после приготовления). Не допускается заблаговременное приготовление блюд и использование готовых блюд других изготовителей.  Перечень сырьевых продуктов должен соответствовать рекомендациям диеты (мясо – говядина без кости, задне-тазовая часть; рыба не жирных сортов; кура филе без кожи и без костей). Исключается использование готовых промышленных полуфабрикатов, котлет, фаршей и т.п., а также готовых блюд с длительным сроком хранения, в том числе других изготовителей.  Вода для приготовления блюд, напитков также должна соответствовать санитарному законодательству.  Не допускается использование в питании искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок. |
| 5 | Место оказания услуг | г. Екатеринбург, ул. 22 Партсъезда 17А; пер. Медицинский 2, пер. Медицинский 4; пер. Суворовский, 4 |
| 6 | Срок и время оказания услуг | Оказание услуг осуществляется с момента заключения договора до 31.12.2024 г., **в случае потребности, по предварительной заявке Заказчика**.  **Время оказания услуг:** Исполнитель оказывает услуги по поставке готовых блюд для пациентов, находящихся на стационарном лечении в структурных отделениях согласно ежедневного графика:  Ежедневный график оказания услуг:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | *Режим приема пищи* | *Время поставки готовых блюд* | *Время приема пищи* | | Завтрак | 08-00 | 30 мин | | Обед | 12-30 | 30 мин | | Полдник (дополнительное питание для педиатрического и акушерского отделений) | - | - | | Ужин | 17-00 | 30 мин | |

Приложение 2

**ОТВЕТ  
на запрос о предоставлении ценовой информации на предоставление услуг**

(заполняется на официальном бланке организации (при наличии))

В ответ на Ваш запрос от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ года № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ сообщаем, что мы готовы предоставить услуги \_\_\_\_\_\_\_ на условиях, указанных в запросе.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер строки | Наименование услуги. | Цена за единицу | Расчет предлагаемой цены услуги |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
|  | Общая цена договора на условиях, указанных в запросе, рублей/иное[1](" \l "sdfootnote1sym) |  |  |

Срок действия ценового предложения «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_года.

Контактная информация ответственного лица организации, отвечающего за взаимодействие с заказчиком:

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, телефон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, адрес электронной почты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Руководитель организации | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| М.п. | (подпись) | (расшифровка) |

[1](" \l "sdfootnote1anc) Указывается цена с налогом на добавленную стоимость (далее – НДС) / без НДС (если НДС не облагается), указывается включает ли цена в себя все затраты, необходимые для исполнения обязательств по договору, указанные в запросе о предоставлении ценовой информации.