**Задание на оказание услуг**

**1. Место оказания услуг.**

1.1. Выдача готовых блюд по адресу: Свердловская обл., г.Нижний Тагил, ул.Солнечная, з/у 1 (комплекс зданий):

Места передачи готовых блюд представителям Заказчика:

|  |  |
| --- | --- |
| Отделение | Адрес/место расположения |
| Неотложная кардиология | ул.Солнечная, зд.1, корп.1 (терапевтический корпус) |
| ОРИТ | ул.Солнечная, зд.1, корп.1 (терапевтический корпус) |
| Хирургическое отделение | ул.Солнечная, зд.1, корп.2 (главный корпус) |
| Отделение сосудистой хирургии | ул.Солнечная, зд.1, корп.2 (главный корпус) |
| Травматологическое отделение | ул.Солнечная, зд.1, корп.2 (главный корпус) |
| Пульмонологическое отделение | ул.Солнечная, зд.1, корп.3 (здание сосудисто-ортопедического отделения) |
| ОПЛТ | ул.Солнечная, зд.1, корп.3 (здание сосудисто-ортопедического отделения) |
| Кардиохирургия | ул.Солнечная, зд.1, корп.1 (терапевтический корпус) |
| Неврологическое отделение | ул.Солнечная, зд.1, корп.1 (терапевтический корпус) |
| АРО | ул.Солнечная, зд.1, корп.2 (главный корпус) |

1.2. Место приготовления пищи.

Место приготовления пищи определяется исполнителем. Место приготовления пищи должно находиться не далее 20 км от места выдачи готовых блюд.

**2. Сроки оказания услуг:** С 01.01.2025 г. по 31.12.2025 г., ежедневно, 4-5 разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Заказчик направляет Исполнителю заявку на количество питающихся на следующий день до 15 часов текущего дня.

График доставки готовых блюд до места приемки представителем Заказчика:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | вид питания | Период времени: |
| 1 | Завтрак | 08.00-08.30 |
| 2 | 2-й завтрак | 10:30-11:00 |
| 3 | Обед | 13.00-13.30 |
| 4 | Полдник | 16:00-16:30 |
| 5 | Ужин | 17.30-18.00 |

**3. Объем и стоимость оказываемых услуг:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование (номер) отделения /категории лиц** | **Диет-стол** | **Количество койко-дней** | **Стоимость за 1 койко-день, руб.** | **Сумма, руб.** |
| Неотложная кардиология  ОРИТ  Хирургическое отделение  Отделение сосудистой хирургии  Травматологическое отделение  Пульмонологическое отд.  ОПЛТ  Кардиохирургия  Неврологическое отделение  АРО | № 0, 1, 1а, 5, 7, 9, 10, 11, 15 | 95 000 |  |  |

Максимальное число пациентов – 300 человек в день

Бракеражные порции и суточные пробы предоставляются Исполнителем (за счет Исполнителя) дополнительно и не входят в койко-дни по Договору.

\*\*-Койко-день включает в себя 4-5 разовое (в соответствии с меню) питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Количество человек ежедневно согласовывается с Заказчиком. Заказчик направляет Исполнителю заявку на количество питающихся на следующий день до 15 часов текущего дня.

Меню в ассортименте согласно утвержденному 7 (семи) суточному рациону, разработанному в соответствии с рекомендуемым меню и соответствовать требованиям санитарного законодательства.

Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

**5. Требования к оказанию услуг, их качеству:**

5.1. Общие требования:

5.1.1. Услуги, являющиеся предметом Договора, должны быть оказаны Исполнителем в соответствии с нормативными правовыми актами, техническими регламентами, стандартами действующего законодательства, установленными для оказания данных услуг, в том числе в соответствии с:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление Правительства РФ от 31.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения №9 к СанПин 2.3.2.1078-01»;

- СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

- СанПиН 2.1.4.3684-21 «Санитарно-эпидемические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным обьектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению 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» (с изменениями на 11 февраля 2022 года)

- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

- СП 1.1.1058-01 и СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- Технический регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162.

- Приказ МЗ РФ от 05.08.2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;

- Приказ МЗ РФ от 21.06.2013 года № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;

- Письмом № 2510/2877-04-32 от 07.04.2004 «О применении приказа Минздрава России №330 от 05.08.2003г.»;

- 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»;

- Письмо МЗ СР РФ от 11.07.2005г. №3237 ВС «О применении приказа Минздрава России №330 от 05.08.2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

- Санитарные правила СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

При осуществлении процессов производства должны быть разработаны, внедрены и в дальнейшем поддержаны процедуры, основанные на принципах ХАССП.

5.1.2. Услуги по организации питания оказываются в соответствии с карточками-раскладками согласно Рекомендованному семидневному меню (Приложение №3 к Части III «Проект Договора»).

Порядок внесения изменений в меню: Исполнитель по согласованию с Заказчиком имеет право изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона. В семидневное меню по согласованию сторон возможно внесение общих изменений. Исполнитель заблаговременно (не менее чем за неделю до планируемой даты изменения меню) предлагает Заказчику изменения в меню и в обязательном порядке согласовывает варианты замены. Заказчик вправе отказаться в одностороннем порядке от изменений.

5.1.3. Исполнитель организует питание в соответствии с нормами питания, утвержденными Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания». Исполнитель включает в меню для дополнительного обогащения рациона смесь белковой композиции.

5.1.4. Замена одного продукта другим возможна при отсутствии полного набора продуктов у Исполнителя, предусмотренного сводным семидневным меню, по согласованию с Заказчиком при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов.

5.1.5 Все замены продуктов и изменения в меню оформлять специальным актом (приложение № 2)

5.2. Требования к качеству основных используемых при приготовлении блюд продуктов питания:

5.2.1. Мука пшеничная. Сорт – не ниже первого. Соответствие продукции ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия», гигиеническим показателям и нормативам безопасности Единых санитарно-эпидемиологических требований к продукции (товарам), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 (далее - Единые санитарно-эпидемиологических требования к продукции (товарам));

5.2.2. Макаронные изделия из твёрдых сортов пшеницы. Группа - А. Соответствуют ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия». Продукция должна соответствовать гигиеническим показателям и нормативам безопасности Единых санитарно-эпидемиологических требований к продукции (товарам), СанПиНу 2.3.2.1078-01;

5.2.3. Крупа греча-ядрица. Качество гречи-ядрицы должно соответствовать ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия». Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в гречневой крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2.;

5.2.4. Крупа пшеничная. Вид – Полтавская. Качество крупы пшеничной должно соответствовать ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная. Технические условия»;

5.2.5. Крупа ячневая. Качество крупы ячневой должно соответствовать ГОСТ 5784-60. «Государственный стандарт Союза ССР. Крупа ячменная. Технические условия»;

5.2.6. Крупа перловая. Качество крупы перловой должно соответствовать ГОСТ 5784-60 «Государственный стандарт Союза ССР. Крупа ячменная. Технические условия». Ядро должно быть освобождено от цветковых пленок, хорошо отшлифованное;

5.2.7. Крупа манная. Качество манной крупы должно соответствовать ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»;

5.2.8. Крупа пшено шлифованное. Качество пшена должно соответствовать ГОСТ 572-2016 «Межгосударственный стандарт. Крупа пшено шлифованное. Технические условия»;

5.2.9. Крупа рис. Качество риса должно соответствовать ГОСТ 6292-93 «Межгосударственный стандарт. Крупа рисовая. Технические условия». Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в рисовой крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.10. Хлопья овсяные. Вид – Экстра, номер – 2 (мелкие из резаной крупы). Качество хлопьев овсяных должно соответствовать «ГОСТ 21149-93. Межгосударственный стандарт. Хлопья овсяные. Технические условия»;

5.2.11. Картофель свежий продовольственный. Качество картофеля должно соответствовать ГОСТ 7176-2017 «Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия» и ГОСТ 28372-93 (ИСО 2165-74) «Межгосударственный стандарт. Картофель свежий продовольственный. Руководство по хранению». Содержание токсичных элементов и пестицидов в картофеле не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.12. Капуста белокочанная свежая. Класс – первый. Качество капусты белокочанной должно соответствовать ГОСТ Р 51809-2001 «Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» и ГОСТ 28373-94 «Капуста кочанная свежая. Руководство по хранению». Содержание токсичных элементов и пестицидов в капусте не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.13. Лук репчатый, свежий. Сорт – первый. Качество лука репчатого свежего должно соответствовать ГОСТ 34306-2017 «Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой)». Содержание токсичных элементов и пестицидов в луке репчатом не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.14. Морковь свежая столовая. Сорт – не ниже первого. Качество моркови должно соответствовать ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) «Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия» и «ГОСТ 28275-94 (ИСО 2166-81). Межгосударственный стандарт. Морковь столовая свежая. Руководство по хранению». Содержание токсичных элементов и пестицидов в моркови не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.15. Свекла свежая столовая. Сорт - не ниже первого. Качество свеклы должно соответствовать ««ГОСТ 32285-2013. Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»» и ГОСТ 1722-85 «Государственный стандарт Союза ССР. Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия». Содержание токсичных элементов и пестицидов в свекле не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.16. Яблоки свежие. Сорт – не ниже первого. Качество яблок должно соответствовать ГОСТ 34314-2017 «Межгосударственный стандарт. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» и ГОСТ Р 50528-93 (ИСО 8682-87). «Государственный стандарт Российской Федерации. Яблоки свежие. Хранение в контролируемой атмосфере». Содержание токсичных элементов и пестицидов в яблоках не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.17. Бананы свежие. Качество должно соответствовать ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия». Содержание токсичных элементов и пестицидов в бананах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.18. Лимоны свежие. Качество должно соответствовать ГОСТ 34307-2017 «Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия. Содержание токсичных элементов и пестицидов в лимонах не должно превышать допустимые уровни, установлен-ные СанПом 2.3.2.1078-01.2.3.2.;

5.2.19. Шиповник. Качество шиповника должно соответствовать ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»

5.2.20. Фрукты сушеные – чернослив, курага, изюм. Качество должно соответствовать ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». Содержание токсичных элементов и пестицидов в фруктах сушеных не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.21. Мясо говядина бескостная. Категория – не ниже первой. Качество мяса говядины должно соответствовать техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденному Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68, ГОСТ 31797-2012 «Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия». Остаточный срок годности на дату приготовления блюда должен составлять не менее 6 месяцев;

5.2.22. Кура, часть туши – грудка. Качество кур должно соответствовать ГОСТ 31962-2013 «Межгосударственный стандарт. Мясо кур (грудка). Технические условия». Остаточный срок годности на дату приготовления блюда должен составлять не менее 6 месяцев;

5.2.23. Масло сливочное. Жирность – 72,5%. Качество масла должно соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, утвержденному Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67, ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия;

5.2.24. Молоко коровье пастеризованное 2,5 %. Качество молока должно соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, утвержденному Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67, ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия». Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и /или/ технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки молочных продуктов;

5.2.25. Кефир 2,5% жирности, фасованный. Качество кефира должно ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия». Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и /или/ технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки молочных продуктов;

5.2.26. Сметана. Массовая доля жира не более 15%. Качество сметаны должно соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, утвержденному Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67, ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия». Содержание токсичных элементов, микротоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации;

5.2.27. Творог, массовая доля жира 9%. Качество творога должно соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, утвержденному Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67, ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». Творог должен быть без химических консервантов, искусственных ароматизаторов, пищевых добавок, растительного и говяжьего жира. Продукция должна соответствовать гигиеническим показателям и нормативам безопасности Единых санитарно-эпидемиологических требований к продукции (товарам). Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и /или/ технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки молочных продуктов;

5.2.28. Сыр полутвердый. Качество должно соответствовать ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия». Качество должно соответствовать Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, принятому Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в сырах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации;

5.2.29. Яйцо куриное столовое. Категория – не ниже первой. Качество должно соответствовать ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»;

5.2.30. Сок. Качество сока должно соответствовать ГОСТ 32103-2013 «Межгосударственный стандарт. Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия». Должен быть без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Отвечать требованиям Технического регламента на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

5.2.31. Хлеб ржано-пшеничный формовой. Качество должно соответствовать ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия». Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации;

5.2.32. Батон формовой. ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. «Технические условия (с Изменениями N 1, 2)». Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации;

5.2.33. Консервы натуральные. Горошек зеленый. Сорт - высший. Качество должно соответствовать ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия». Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А;

5.2.34. Огурцы соленые. Качество огурцов соленых должно соответствовать ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»;

5.2.35. Рыба потрошеная обезглавленная морская. Качество должно соответствовать ГОСТ 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»;

5.2.36. Масло подсолнечное растительное рафинированное. Качество должно соответствовать ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия», Техническому регламенту Таможенного союза на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011, утвержденному Решением Комиссии Таможенного Союза 09.12.2011 № 883;

5.2.37. Сахар-песок. Вид – кристаллический белый сахар. Качество должно соответствовать ГОСТ 33222-2015 «Межгосударственный стандарт. Сахар белый. Технические условия». Содержание токсичных элементов и пестицидов в сахаре-песке не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации;

5.2.38. Чай черный байховый фасованный. Сорт – не ниже первого. Качество должно соответствовать ГОСТ 32573-2013 «Межгосударственный стандарт. Чай черный. Технические условия»;

5.2.39. Какао-порошок. Качество должно соответствовать ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»;

5.2.40. Кисель, концентрат сладкий сухой в брикетах. Качество должно соответствовать ГОСТ 18488-2000 «Межгосударственный стандарт. Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия». Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства;

5.2.41. Соль поваренная пищевая. Качество должно соответствовать ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия» Содержание токсичных элементов и радионуклидов не должно превышать допустимых уровней, установленных гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов нормативами, действующими на территории независимого государства;

5.2.42. Печенье сахарное. Качество должно соответствовать ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»;

5.2.43. Желатин пищевой. Качество должно соответствовать ГОСТ 11293-2017 «Желатин. Технические условия»;

5.2.44. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Качество должно соответствовать ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»;

5.2.45. Кабачки свежие, цукини. Качество должно соответствовать ГОСТ 31822-2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия». Содержание токсичных элементов и пестицидов в кабачках и цукини не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

При использовании других продуктов питания для приготовления блюд они также должны соответствовать действующим стандартам, регламентам и другой нормативной документации.

Все продукты порционные должны быть в нарезке (хлеб, масло, сыр).

Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

5.3. Закупка пищевых продуктов, используемых при приготовлении готовых блюд, производится Исполнителем только при наличии у поставщиков сертификатов соответствия, ветеринарного свидетельства, качественных удостоверений на продукты (мясо, мясные изделия, яйца, молочные продукты, крупы и т.д.). Используемая масложировая, молочная и кисломолочная продукция должна быть только заводского производства в заводской упаковке и со сроком годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Для исполнителя обязательна регистрация в системе «Меркурий» Россельхознадзора.

5.4. Требования к персоналу пищеблока:

5.4.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

5.4.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по настоящему Договору, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Минздрава России от 28.01.2021г № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и перио-дические медицинские осмотры»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области») c отметкой в личной медицинской книжке;

- сертификатами профилактических прививок.

Заверенные копии перечисленных документов на фактически работающих сотрудников Исполнитель предоставляет представителю Заказчика.

5.4.3. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению готового питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании получателей лечебных услуг Заказчика.

5.4.4. Персонал Исполнителя должен быть обеспечен всеми необходимыми Инструкциями для обеспечения санитарно-эпидемиологического режима (дезинфекция, уборка и пр.).

5.4.5. Персонал Исполнителя должен быть проинструктирован по требованиям охраны труда, противопожарной безопасности, антитеррористического законодательства.

5.5. Требования к безопасности оказываемых услуг:

5.5.1. При доставке продуктов питания по запросу Заказчика исполнитель обязан предоставить Доступ к ФГИС «Меркурий» для получения информации о ветеринарных сопроводительных документах на продукты питания. На основании приказа Минсельхоза России №589 от 27.12.2016г., в соответствии с федеральным законом №243-ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О ветеринарии» с 01 июля 2018г. все товары, подконтрольные Россельхознадзору, подлежат обязательной электронной сертификации в ФГИС «Меркурий», которая отслеживает их на протяжении всего цикла: от сырья до готового продукта. Исполнитель на момент подачи заявки на участие в аукционе в электронной форме и в течение всего срока действия Договора должен быть зарегистрирован в ФГИС «Меркурий». Если поступающие продукты не подконтрольны Россельхознадзору, то Исполнитель обязан производить входной контроль путем проверки документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет по требованию Заказчика в течение 5 дней.

5.5.2. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность (программа производственного контроля Приложение №4 к Части III «Проект Договора»). Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

5.5.3. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

5.5.4. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб, в соответствии с требованиями п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01.

5.5.5. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

5.5.6. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

5.5.7. Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

5.5.8. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

5.5.9. Заказчик имеет право на проведение лабораторного контроля (экспертизы) готовой пищи продуктов питания.

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи определяется заказчиком.

5.5.10. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

6. Порядок выдачи питания:

6.1. Представитель Заказчика в рабочие дни ежедневно направляет Исполнителю заявку в виде СВОДНОЙ ВЕДОМОCТИ на обеспечение питанием с указанием в ней количества требуемого готового питания и видов диет на следующий день до 15.00. Заявки направляются Заказчиком Исполнителю по электронной почте, указанной в договоре, или иной согласованной сторонами электронной почте. В случае изменения количества готового питания от ранее поданной заявки представитель Заказчика в день поставки готового питания не позднее 9.00 часов местного времени должен уведомить Исполнителя об изменениях в виде ДОПОЛНТЕЛЬНОЙ ВЕДОМОСТИ. Основные ведомости на выходные и праздничные дни направляются заказчиком исполнителю в последний рабочий день недели или предпраздничный рабочий день, дополнительные ведомости направляются заказчиком исполнителю ежедневно, в том числе в выходные и праздничные дни (при необходимости).

6.2. Оформление сводной ведомости на питание по форме № 22-МЗ (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации») производится сотрудником Заказчика. Составление сводной ведомости на питание производится в разрезе пунктов раздачи пищи. Составление сводной ведомости на питание получателей лечебного питания на выходные и праздничные дни, а также на последующий за ними день производится в последний перед ними рабочий день.

6.3. Меню раскладка составляется Исполнителем.

6.4. На основании сводной ведомости с изменениями, внесенными в неё, составляется «Раздаточная ведомость на отпуск отделениям рационов питания» установленного образца (далее - Раздаточная ведомость), включающая перечень блюд, согласно меню, фактического наличия больных, назначенных диет, выхода блюд и их общий вес (по отделениям). Подписывается раздаточная ведомость Заведующим производством от Исполнителя и буфетчицей от Заказчика.

6.4.1. Согласно раздаточной ведомости и карточек-раскладок Исполнителем рассчитывается необходимое количество используемых продуктов для закладки на каждое блюдо. Повар получает необходимое по норме количество используемых продуктов (по весу-нетто) и согласно карточкам-раскладкам, с соблюдением норм закладки и технологии приготовления, готовит заявленные блюда. Весь процесс приготовления, включая закладку блюд, технологию приготовления, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима, контролируется зав. производством от Исполнителя.

6.5. Доставка готовых блюд и продуктов питания, предназначенных для раздачи в отделения круглосуточного стационара от здания пищеблока до зданий круглосуточного стационара осуществляется силами и средствами Исполнителя в соответствии графиком, установленным п.4 Части II «Описание объекта закупки». Доставка готовых блюд внутри корпусов стационара осуществляется буфетчиками Заказчика. Доставка осуществляется в таре Исполнителя. В момент передачи готовых блюд для приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) буфетчица каждого из отделений ставит подпись в раздаточной ведомости в 2-х экземплярах. Передача готовых блюд осуществляется по весу. Сразу после передачи раздаточная ведомость заверяется подписями буфетчиков и Исполнителем.

6.6. Исполнителем доставка готовых блюд осуществляется непосредственно до отделений.

6.7 По требованию заказчика в исключительных случаях исполнитель проводит доставку готовых блюд в одноразовой посуде, которая предоставляется заказчиком.

7. Контроль организации питания:

7.1. Контроль Заказчиком проведения производственного контроля.

7.2. В соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 г. контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд осуществляет заведующий производством (или другое уполномоченное лицо) Исполнителя. Заказчик приказом назначает лиц из числа своих сотрудников, уполномоченных принимать готовое питание от Исполнителя и осуществлять контроль его качества (бракеражная комиссия). Копию приказа Заказчик передает Исполнителю до начала оказания услуг по настоящему Договору. Заказчик несет ответственность за актуальность этого приказа, в случае изменения списка сотрудников, Заказчик своевременно уведомляет об этом Исполнителя.

7.3. Проверка готовой пищи перед ее выдачей в отделения производится в следующем порядке:

а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции. Вес вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3%;

б) путем отбора пробы оформленного блюда одной из применяемых диет.

7.4. Время проведения бракеража – не позднее 20 минут до начала выдачи готовых рационов. Результаты пробы пищи регистрируются в журнале контроля за качеством готовой пищи по форме 6-лп (Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330).

7.5. Заказчик осуществляет оперативный контроль за исполнением договора следующим образом:

7.5.1. ежедневное участие представителей Заказчика в бракераже продукции. Исполнитель на каждый прием пищи предоставляет по три бракеражные порции: 1 для медицинского работника (назначается заказчиком в соответствии с графиком работы мед.персонала); 1 для медицинской сестры диетической; 1 в качестве суточной пробы готовой пищи для хранения в течение суток в соответствии с Приказом Минздрава России от 05.08.2003 N 330;

7.5.2. ежемесячная документальная проверка соблюдения требований Заказчика путем затребования у Исполнителя накопительной ведомости контроля за рационом питания за месяц;

7.5.3. периодическая проверка наличия сертификатов, ветеринарных свидетельств, ярлыков (на потребительской упаковке, коробках, ящиках) на готовые продукты питания и на сырье, используемое при изготовлении продукции путём требования у Исполнителя представить журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (по потребности);

7.5.4. периодическая проверка соблюдения сроков хранения продукции (по потребности);

7.5.5. периодическая проверка соблюдения Исполнителем и его работниками санитарных правил и нормативов, правил личной гигиены.

7.6. Исполнитель предоставляет Заказчику возможность проведения осмотра состояния производственных помещений, оборудования, качества поступающих продуктов и наличия всей необходимой документации к ним, медицинские осмотры персонала (предварительные и периодические, осмотр на наличие гнойничковых заболеваний) Исполнителя, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в соответствии с нормативной документацией. Заказчик вправе привлечь уполномоченные органы государственной власти к проверке соблюдения Исполнителем действующих санитарных норм и правил, правил перевозки, хранения продуктов и приготовления пищи.

8. Вся ответственность за нарушение санитарно-эпидемического режима при приготовлении продукции и ее транспортировке лежит на Исполнителе, независимо от причин возникновения такого нарушения.

**Приложение № 1**

**СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ**

(приложено в формате XLS с отдельными листами по вариантам диеты: ОВД, ЭД, ЩД, зонд)

**Приложение № 2**

**Акт замены готового блюда.**

Исполнитель:

Заказчик: ГАУЗ СО «ГБ № 4 г.Нижний Тагил»

Акт

замены готового блюда (продукта) согласно утвержденному

сезонному семидневному меню

г. Нижний Тагил

«\_\_\_» \_\_\_\_\_202\_\_г

Комиссия в составе:

1. Исполнитель.

2. Представитель заказчика, медицинская сестра диетическая.

Назначение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин)

1. Производим замену в блюде: 2-й день (вторник) блюдо «биточки мясные» на «котлету куриную», в соответствии с пищевой ценностью.

|  |  |
| --- | --- |
| Заменяемое блюдо | Заменяющее блюдо |
|  |  |
|  |  |

Причина :

1.

Исполнитель

Медицинская сестра диетическая

**Приложение № 3**

**«Программа производственного контроля»**

Таблица №1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид продукции | Определяемые показатели | Кратность проведения исследований |
| Режим обработки инвентаря, рук, жёсткие поверхности | Смывы на БГКП с чистой посуды (ложка, чашка, тарелка) | 2 раза в год (по 3 смыва на 4-х объектах) |
| Отбор проб готовых блюд (обед - первое блюдо, второе блюдо, напиток) | 1. БГКП;  2. КМАФАнМ;  3. Калорийность | 1 раз в квартал;  3 пробы, согласно меню по трём показателям (БГКП; КМАФАнМ; калорийность); |

Таблица №2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Исследование продукции | | | | | |
| № | Наименование продукции | Определяемые показатели | Количество проб | Кратность | |
| 1 | Блюда из мяса, птицы, рыбы (с чередованием) | КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в том числе протей, стафилококк | 1 | 1 раз в квартал | |
| 2 | Гарнир | КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в том числе протей, стафилококк | 1 | 1 раз в квартал | |
| 3 | Обед на калорийность | Калорийность.  1-е блюдо  2-е блюдо  3-е блюдо | 1  1  1 | 1 раз в квартал | |
| 4 | Блюда из мяса, птицы, рыбы (с чередованием) | Сальмонеллы | 1 | 1 раз в квартал | |
| 5 | Соль йодированная | Массовая доля йода | 1 | 1 раз в квартал | |
| 2. Исследования на внешнюю среду | | | | | |
| 1 | Оборудование и инвентарь, используемые в приготовлении готовой продукции | Смывы на БГКП | 10 | | 1 раз в квартал |
| 2 | Оборудование и инвентарь, используемые при контакте с сырой продукцией | Смывы на сальмонеллы | 10 | | 1 раз в квартал |
| 3 | Вода централизованной системы питьевого водоснабжения | ОМЧ, ТКБ, ОКБ | 1 | | 1 раз в квартал |
| 4 | Дезраствор | Массовая доля хлора | 1 | | 1 раз в квартал |

**Приложение № 4**

**«Формы журналов»**

Бракеражный журнал

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Время снятия бракеража | Наименование блюдо, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подпись бракеражной комиссии | Примечание |
|  | Завтрак |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Обед |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ужин |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Журнал температурного режима

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование Холодильного оборуд-ия |  | Температура в градусах С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | МЕСЯЦ/ДНИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Утро |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Вечер |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Утро |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Вечер |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Утро |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Вечер |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Утро |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Вечер |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Подпись отв-го на основании приказа: | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и время поступ­ления пищевой продукции | Наиме­нование | Фасовка | дата выра­ботки | изгото­витель | постав­щик | коли­чество поступив­шего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверж­дающего безопасность  принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свиде­  тельство о  государст­венной  регистрации, документы по результатам ветеринарно­санитарной экспертизы) | Резуль­таты органо­лепти­ческой оценки, поступив­шего продо­вольствен­ного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реали­зации | Дата и час факти­ческой реали­зации | Подпись ответст­венного лица | Приме чание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |