**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

Оказание услуг по организации лечебного питания пациентов ГАУЗ СО «ГКБ №40».

**1 Общая информация об объекте закупки**

1.1 Объект закупки: Оказание услуг по организации лечебного питания пациентов ГАУЗ СО «ГКБ №40».

1.2 Место оказания услуг: согласно Приложению "График оказания услуг (календарный план)".

1.3 Срок оказания услуг: ежедневно в течение одного года с даты заключения контракта или до полного исполнения принятых на себя обязательств в зависимости от того, что наступит раньше;

1.4.Приложения к техническому заданию:

Приложение 1 – График оказания услуг (календарный план)

**2 Стандарт услуг**

2.1 Услуги по организации лечебного питания пациентов ГАУЗ СО «ГКБ №40» предоставляются Исполнителем в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 21.11.2011№ 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»4

Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

Федерального закона от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии"

Приказа Минздравсоцразвития РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации"

Приказа МЗ РФ от15.11.2012 № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «Диетология»,

Приказа МЗ РФ от 26.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»,

Приказа МЗ РФ от 23.09.2020 №1008 «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»;

- Приказа Минздрава России от 19.02.2024 N 70н "О внесении изменений в Инструкцию по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденную приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330, и нормы лечебного питания, утвержденные приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 июня 2013 г. N 395н"

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- "МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации

- Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

- Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)

- Технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011)

- Национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;

- Семидневным меню (не менее двух вариантов) для пациентов разработанным Исполнителем согласно рекомендуемым среднесуточным наборам продуктов в зависимости от диеты с учетом нозологической формой заболеваний по основному и (или) сопутствующему диагнозу согласно нормам лечебного питания и предоставленным Заказчику для согласования и утверждения;

- Карточками раскладками.

Карточка раскладка– документ, содержащий рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий. Содержит следующую информацию: номер карты, наименование блюда, ссылку на Сборник рецептур,

наименование используемой продукции (сырья), расход сырья на 1 порцию (с делением на массу брутто и массу нетто), выход полуфабриката, выход готовых блюд, химический состав блюда на 100 граммов, технологию приготовления.

Технологические карты заверяются технологом и руководителем предприятия.

- Требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и используемым при оказании услуг, и условиями их поставки.

2.2 Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в Заявках подаваемых Заказчиками. В Заявке Заказчик указывает потребность в рационах питания отдельно по каждой категории питающихся и утвержденным меню по каждой категории.

2.3.Заявка направляется Исполнителю по факсу или электронной почте, либо посредством комплексной информационной системы в электронном виде (в случае внедрения системы на объекте Заказчика и Исполнителя), с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на производстве.

2.4. Заявка направляется Исполнителю на завтрак и второй завтрак следующего дня до 17.00 текущего дня, на обед текущего дня – до 9.00 текущего дня, полдник и ужин до 12.00 текущего дня –с указанием количества рационов питания, предусмотренных утвержденным меню, и количеством комплектов. Рационы питания могут выбираться Заказчиком из нескольких утвержденных меню, предложенных Исполнителем.

2.6. Порядок реализации Исполнителем «Семидневного меню» для организации питания Заказчика услуг.

2.6.1 До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику Примерное меню с приложением технологических карт, ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции), согласованные в установленном порядке.

2.6.2.При формировании Примерного меню для организации питания предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав

рационов питания, указанных в Примерных меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных групп пациентов.

Заявки направляются в порядке, установленном в п. 2.3, 2.4 настоящего

Технического задания;

2.6.3. Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов;

2.6.4. Сведения о составе «Семидневного меню», его пищевой ценности должны быть предоставлены Заказчику до начала основного этапа оказания услуг. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде, а так же на бумажном носителе;

2.6.5 Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов и т.д., должен соответствовать действующему(им) Семидневному(ым) меню.

Рацион лечебного питания пациентов должен соответствовать следующим характеристикам:

- соответствие энергетической ценности энерготратам пациента, с учетом половозрастных характеристик, уровня физической активности;

- обеспечение коррекции нарушенных или утраченных в результате заболевания функций организма в целях повышения адаптационного потенциала, в том числе с использованием специализированных пищевых продуктов смесей белковых композитных сухих, витаминно-минеральных комплексов (по медицинским показаниям - продуктов энтерального питания);

- соответствие химического состава физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и микронутриентах (витаминах, минеральных веществах и микроэлементах);

- обеспечение разнообразного набора пищевых продуктов;

- обеспечение режима питания;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности, повышение усвояемости пищевых веществ.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия пищевой

ценности и таблице замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие в результате действия обстоятельств непреодолимой силы.

2.6.5.1 Под рационом питания понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного пациента (далее – Потребитель услуг) в соответствии с Семидневным меню.

2.6.6 Исполнитель предоставляет Потребителю ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд,

названия кулинарных изделий и их пищевая ценность.

2.7. Для доставки блюд и кулинарных изделий, используемых для оказания услуг, на пищеблок Заказчика должны использоваться специализированные , индивидуальные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения),с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

6.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;

6.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;

6.1.5.3. наименование пищевой продукции;

6.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

6.1.5.5. Название диеты;

6.1.5.6. Название отделения;

2.8. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

2.9. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.10. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

2.11. Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек при участии представителя Исполнителя. Результаты контроля

регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал заполняется Исполнителем, хранится на пищеблоке Заказчика.

При проведении бракеража готовых блюд учитывают:

1) для органолептической оценки супов необходимо аккуратно

перемешать суп, уделить внимание наличию всех входящих в рецептуру

ингредиентов и их форме нарезки, вкусу каждого и вкусу супа в целом. При

оценке супов-пюре анализируют консистенцию и однородность супа;

2) при оценке блюд из овощей обращают внимание на цвет, запах,

выраженный вкус овощей, однородность формы нарезки, овощи не должны быть переваренными;

3) при оценке блюд из макаронных изделий уделяют внимание текстуре

макарон – разваренности и слипаемости;

4) при оценке блюд из рубленного мяса, птицы, рыбы смотрят форму

изделия, консистенция должна быть однородной, изделие должно быть сочным,без разрывов на поверхности. Не допустим розово-красный оттенок изделия на разрезе, посторонний (кислый, затхлый) запах;

5) консистенция изделий из творога и яиц должна быть мягкая, без

лишних (не промешанных) частей, поверхность – характерная для данных блюд;

6) блюда из теста оценивают по внешнему виду (соответствию установленной формы), состоянию поверхности, пропеченности, отсутствию «непромеса» (закала).

2.12. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. Контрольное взвешивание порционных блюд – котлет, биточков, рыбы или птицы куском – определяется взвешиванием 10 порций вместе, при этом допустимые отклонения +/-3% от общего веса.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.13. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, сроки реализации, температурно- влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, при хранении продукции, в

том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

2.14.Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд в специализированных, индивидуальных термоконтейнерах (изотермических емкостях), в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.15. Исполнитель обеспечивает постоянное (в период работы пищеблока Заказчика) присутствие на пищеблоке своих уполномоченных ( письменной

доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, подписи и получения Претензионных актов. До начала

основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе.

2.16. Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях в том числе:

● за качеством и безопасностью услуг. При необходимости проводит идентификацию состава продукта;

● за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг;

● за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания

2.17. Исполнитель производит отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно Семидневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и представляет один комплект проб при каждой поставке Заказчику для хранения на территории заказчика.

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на производстве блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.

2.18. Моментом оказания услуг является момент предоставления пациентам рационов питания на объект Заказчика, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком.

2.19. Приемка услуг осуществляется в соответствии с требованиями Контракта, настоящего Технического задания и действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

2.20. Исполнитель обеспечивает возможность контроля представителем Заказчика на территории производства Исполнителя процесса приготовления лечебного питания.

3. **Объем и сроки гарантий качества.**

3.1.Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего в Российской Федерации законодательства, а также условиям контракта и Технического задания, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

3.2. Исполнитель обеспечивает качество услуг в течение периода их оказания.

3.3. Исполнитель обязан своевременно предоставлять рационы питания потребителям услуг.

3.4. Исполнитель обязан осуществлять предоставление рационов питания и поставку продуктов надлежащего качества (без признаков гнили, плесени, нехарактерного запаха и внешнего вида, без истекшего срока годности, предоставлять рационы питания без истекших сроков реализации и т.д.).

В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем).

3.5. Исполнитель обязан обеспечить соответствие своей деятельности, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям. Обязанность Исполнителя проводить систематический производственный контроль с применением процедур, основанных напринципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP–

HazardAnalysisandCriticalControlPoints), включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных

лабораториях, за качеством и безопасностью услуг, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг, за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания

3.6. Исполнитель обязан уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов в составе рационов питания.

3.7. Исполнитель обязан обеспечить наличие суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) и хранение суточной пробы в полном объеме и соответствующую маркировку суточной пробы.

3.8. Исполнитель обязан обеспечить наличие Семидневного меню и технологических карт. Семидневное меню должно соответствовать требованиям СанПиН и настоящего Технического задания.

3.9. Исполнитель обязан обеспечить нахождение на пищеблоке Заказчика прибора измерения температуры в массе готового блюда (термощуп) и весов, позволяющих взвесить контейнер с рационами питания.

3.10. Исполнитель обязан обеспечить наличие у Заказчика заверенных печатью и подписью Исполнителя сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного питания) питания или их копиями.

3.11. Исполнитель обязан оказывать услуги в надлежащем объеме; количество рационов питания должно соответствовать заявке и рацион(ы) питания по составу и весу должны соответствовать Семидневному меню.

3.12. Исполнитель обязан обеспечить транспортировку пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации и требованиями настоящего Технического задания.

3.13. Исполнитель обязан своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания.

3.14 Количество рационов питания не менее 1500 штук , в том числе пациенты реанимационных отделений , дети от 0-1 года и старше; пациенты хирургических отделений ,беременные и кормящие женщины; пациенты с сахарным диабетом ,пациенты с инфекционными заболеваниями.

4. **Требования к безопасности оказания услуг.**

4.1. Исполнитель своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию своих работников.

4.2. Каждый работник Исполнителя должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Устройство и содержание помещений Исполнителя, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.4. Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 4.3. настоящего Технического задания, до момента подписания контракта и на любом этапе исполнения контракта вправе обратиться с соответствующим заявлением в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для

проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

**5.** **Требования к используемым пищевым продуктам, материалам.**

5.1. Поставляемые пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья

на момент поставки на пищеблок Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 (десяти) суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

5.2. Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие (не менее 3 (трех) наименований) следующего ассортимента используемой для организации питания продукции: йогурты, сыры, творожные продукты, соковая продукция.

5.3. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Соки, напитки, питьевая вода должны поставляться в индивидуальной потребительской упаковке промышленного изготовления.

5.4. Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

5.5. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации. Для продуктов специального назначения - для детского (дошкольного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке(таре).

5.6. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

5.8. В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

● наименование;

● наименование и местонахождение изготовителя;

● товарный знак изготовителя (при наличии);

● масса нетто и/или количество изделий и масса изделия;

● состав;

● пищевая ценность;

● условия хранения;

● срок годности;

● дата изготовления;

● обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть

идентифицирован продукт

5.9. В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно

быть указано:

● наименование кулинарных или кондитерских изделий;

● наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;

● товарный знак изготовителя (при наличии);

● масса нетто;

● количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);

● количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);

● состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);

● информационные данные о пищевой ценности продукции;

● дата и час изготовления;

● условия хранения и срок реализации

5.10. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), улучшители вкуса, добавленные фосфаты (солифосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS Е-140, Е-160-163, Е160а, Е101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (Е250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

5.12. По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

Приложение №1

**Ежедневный график оказания услуг**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Место доставки** | **Наименование приема пищи** | **Время доставки /кратность** |
| Пищеблок ГАУЗ СО «ГКБ №40» | Завтрак | 7.00 ;7/7 |
| Пищеблок ГАУЗ СО «ГКБ №40» | Второй завтрак | 10.00 ; 7/7 |
| Пищеблок ГАУЗ СО «ГКБ №40» | Обед | 11.00;7/7 |
| Пищеблок ГАУЗ СО «ГКБ №40» | Полдник | 15.00; 7/7 |
| Пищеблок ГАУЗ СО «ГКБ №40» | Ужин | 16.00;7/7 |