***Приложение № 1 к Запросу о***

***предоставлении ценовой информации***

**Описание предмета закупки.**

**Оказание услуг по организации диетического лечебного питания пациентов ГАУЗ СО «СООД»**

**1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг.**

**1.1. Место выдачи готовых блюд:** Государственное автономное учреждение здравоохранения Свердловской области «Свердловский областной онкологический диспансер» (ГАУЗ СО «СООД»), г. Екатеринбург, ул. Соболева, д. 29; г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, д. 11.

**1.2. Место приготовления пищи –** помещение пищеблока Заказчика:

- Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Соболева, д. 29 (Нежилые помещения 1 этажа - № 1 – 52, помещение подвала №7, 10, 14, общей площадью 776,3 кв.м.)

- Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, д. 11 (Нежилые помещения 4 этажа - № 295 – 309, общей площадью 153,5 кв.м.).

**1.3. Сроки оказания услуг:** начало: с 28.04.2025 года, срок: в течение 3 лет с даты начала оказания услуг.

**1.4. Объем оказываемых услуг:**

**г. Екатеринбург, ул.** **Соболева, д. 29**

Плановое количество койко-дней – 612 126;

Максимальное число пациентов в день – 558.

**г. Екатеринбург,** **ул. Комсомольская, д. 11**

Плановое количество койко-дней – 164 550;

Максимальное число пациентов в день – 150.

Койко-день включает в себя 4-х разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин.

Количество человек (количество порций), ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день до 13:00 часов (местного времени) текущего дня, в виде Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании. Заявки, направленные Заказчиком Исполнителю по электронной почте, расцениваются как надлежаще поданные. При необходимости Заказчик (ответственный дежурный врач) производит корректировку количества питающихся (добавочные сведения) на следующий день до 09:00 часов текущего дня.

Сведения по количеству человек (количеству порций) на выходные и праздничные дни подаются в последний рабочий день недели.

В случае изменения количества питающихся более чем на 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад.

В каждую передачу питания Исполнитель предоставляет Заказчику две дополнительных (сверх заявки) порции каждого блюда для проверки качества (органолептическая оценка, суточная проба).

**1.5.** **График приема пищи:**

Ежедневно, 4 (четыре) раза в день. Время раздачи питания в отделения ГАУЗ СО «СООД» согласно времени, указанного в таблице:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Место питания пациентов** | **Время раздачи готовых блюд в отделения ГАУЗ СО «СООД»**  **(время местное)** | | | |
| **Завтрак** | **Обед** | **Полдник** | **Ужин** |
| 1 | г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, д. 11 | 8:30 | 12:30 | 16:00 | 18:30 |
| 2 | г. Екатеринбург, ул. Соболева, д. 29 |

Примерный расчет столов на один койко-день (г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, д. 11, г. Екатеринбург, ул. Соболева, д. 29):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование диеты** | **Диеты номерной системы** | **Количество,**  **Койко-день** | **Общая характеристика, кулинарная обработка** |
| Основной вариант стандартной диеты (в т.ч. без сахара) | 2, 3, 4б, 5а, 6, 7, 10, 14, 15,5 | 571 | Диета с физиологическим содержанием белков, жиров, углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености. Блюда приготовляются в отварном виде или на пару, запеченные. |
| Щадящая диета | ЩВД-1А, | 48 | Диета, направленная на механическое и химическое щажение желудочно-кишечного тракта |
| Диета для больных сахарным диабетом | 9 | 68 | Для больных сахарным диабетом |
| Специальные рационы | 1б (зондовое) | 20 | Диета, направленная на механическое и химическое щажение желудочно-кишечного тракта (для больных в период обострения патологического процесса, а также при осложнениях, связанных с проведением химио- и лучевой терапии). |
| Вариант диеты с пониженной калорийностью (НКД) | 8, 8а, 8о, 9а, 10а, 10с, 10н | - | Диета с умеренным ограничением энергетической ценности преимущественно за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры, поваренная соль. Включаются растительные жиры, пищевые волокна (сырые овощи, фрукты, пищевые отруби). Ограничивается жидкость. Пища готовится в отварном виде или на пару, без соли. |
| Аглютеновая | - | 1 | Для больных с глютеновой энтеропатией. Заключается в пожизненном исключении из рациона продуктов, содержащих в себе глютен. |

**1.6. Меню** (Приложение №1 к Описанию предмета закупки, Приложение №3 к Договору) разрабатывается Заказчиком самостоятельно.

Приготовление диетического лечебного питания осуществляется из продуктов Исполнителя.

Фактический рацион питания должен соответствовать меню Заказчика. 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, при условии соблюдения Инструкции по организации диетического лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях (приложение № 4 к Приказу Минздрава РФ от 05.08.2003 г. № 330 и Приказа Минздрава РФ от 21.06.2013 г. № 395н).

**2. Общие требования к оказанию услуг, их качеству.**

**2.1.** Оказание услуг по организации диетического лечебного питания пациентов включает:

- обеспечение готовым горячим, качественным, безопасным, разнообразным, сбалансированным по набору продуктов и по содержанию пищевых веществ диетическим лечебным питанием, соответствующим химическому составу и энергетической ценности получаемых пациентами диет, распределенного в течение дня и приготовленного с соблюдением требований санитарно-эпидемиологического законодательства, принципов ХАССП при организации диетического лечебного питания больных в медицинских учреждениях (в случае применения принципов ХАССП);

- приготовление, хранение, выдачу диетического лечебного питания, обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также санитарную обработку посуды, возвратной тары.

Качество услуг по организации диетического лечебного питания пациентов, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- 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 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";

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

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 (ред. от 25.05.2022) "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (вместе с "СанПиН 3.3686-21. Санитарные правила и нормы...";

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

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

-  СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

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

- 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";

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

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

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

- ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с изменениями);

- 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](http://mobileonline.garant.ru/#/document/70192340/entry/0) 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;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162;

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя (далее - Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю));

- Технические регламенты Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации;

- 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»;

- 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»;

- Приказ от 23 сентября 2020 г. N 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»;

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- Иные нормативно-правовые акты, нормативные и технические документы в сфере организации услуг питания в медицинских учреждениях.

**2.2.** Доставка готовых блюд и продуктов питания, предназначенных для раздачи на территории Заказчика, должна осуществляться Исполнителем в помещениях Заказчика (от помещения пищеблока до отделений и конечного потребителя (пациента) по графику, установленному настоящим Заданием Заказчика. Раздача готовых блюд непосредственно пациентам согласно назначенных диет осуществляется Исполнителем.

Доставка готовых блюд осуществляется в индивидуально-порционных подносах с термооборудованием или посуде, которая используется в повседневной жизни и не относится к специализированной или особой категории. Это могут быть тарелки, чашки, стаканы, миски, кастрюли, сковородки и другие предметы из различных материалов, таких как керамика, стекло, металл, пластик., с обязательным использованием обменного фонда Исполнителя. Оборотные тележки для транспортировки по территории Заказчика, защитные транспортные чехлы на тележки приобретаются Исполнителем за свой счет.

Требования к индивидуальным порционным подносам с термооборудованием: наличие секций под все виды блюд и столовые приборы, с плотно закрывающейся крышкой, наличие комплекта посуды и столовых приборов, высокая ударопрочность. Для соблюдения температурного режима данные подносы транспортировать в термпортах по несколько штук с обязательным использованием обменного фонда Исполнителя

Кисломолочные напитки доставляются в индивидуальной фасовке производителя с соблюдением температурного режима. Горячие и холодные напитки доставляются в специализированном термопоте с системой розлива.

Питьевой режим (питьевая вода) должен быть организован на усмотрение Исполнителя услуг: посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды (500мл на одного пациента в день) за счет сил и средств Исполнителя.

Исполнитель обязан оказывать услуги в чистых емкостях, без следов загрязнений. Обработка индивидуально-порционных подносов с термооборудованием осуществляется за счет сил и средств Исполнителя.

Индивидуально-порционные подносы должны быть промаркированы по наименованиям отделений Заказчика, наименованиям блюд, адреса изготовителя, массы нетто, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

Доставка готовых блюд в одноразовой посуде не допускается.

Исполнитель должен использовать мерный инвентарь для отпуска жира, сметаны, соусов, гарниров, супов и других продуктов.

**2.3.** Исполнитель обязан осуществлять сбор и вывоз (возможно с привлечением соисполнителя (специализированной организации)) пищевых отходов и бытового мусора (ТБО), образовавшегося при оказании услуг.

**2.4.** Основные сведения о количестве питающихся пациентов передаются Исполнителю Заказчиком в виде Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании.

На основании поданных Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании, Исполнителем составляется Раздаточная ведомость готовых блюд установленного образца (далее - Раздаточная ведомость) по отделениям.

Раздаточная ведомость подписывается уполномоченным представителем Исполнителя и уполномоченным работником Заказчика при передаче - приемке готовых блюд.

В соответствии с разработанным Заказчиком Меню и утвержденными нормами лечебного питания Исполнителем рассчитывается необходимое количество используемых продуктов для закладки на каждое блюдо. Исполнитель получает необходимое по норме количество используемых продуктов (по весу-нетто) и согласно карточкам-раскладкам, с соблюдением норм закладки и технологии приготовления, готовит заявленные блюда.

Заказчик вправе в любое время осуществлять проверку процесса приготовления, включая закладку блюд, технологию приготовления, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима пищеблока.

Исполнитель перед выдачей Заказчику питания осуществляет проверку готового диетического лечебного питания, в том числе проверяет ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утверждённом меню, ежедневной меню-раскладке, раздаточной ведомости, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, требованиям настоящего Задания Заказчика. Результаты проверки должны обязательно фиксироваться в бракеражном журнале, утвержденном бракеражной комиссией Исполнителя.

**2.5.** Исполнитель обязан в целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи предоставлять две суточные пробы (сверх заявки) от каждой партии приготовленных блюд – одна для снятия пробы представителем Заказчика, вторая – для хранения блюд не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования Исполнителем. Исполнитель обязан так же хранить в течении 48 часов суточные пробы готовой продукции, переданной Заказчику.

**2.6.** Температура готовых блюд при доставке ее в отделения должна быть:

первых блюд – не ниже 75°С;

вторых блюд – не ниже 65°С;

холодных блюд и напитков - от 7°С до 14°С.

**3. Требования к безопасности оказываемых услуг.**

**3.1.** Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

**3.2.** В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля, разработанной Исполнителем. Лабораторные исследования воды, пищи и т.д. проводятся не менее 1 (одного) раза в 3 (три) месяца и по эпидемическим показаниям, на базе лабораторий, аттестованных и аккредитованных на техническую компетентность в установленном порядке в Свердловской области. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

**3.3.** Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг, также контроль за работой пищеблока.

**3.4.** Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб.

**3.5.** Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, товарное соседство и нормы складирования в процессе их хранения и использования в приготовлении питания. Соблюдает правила хранения скоропортящихся продуктов питания.

**3.6.** 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.

**3.7.** Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО). Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты) и т.п. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»)

**3.8.** Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

**3.9.** Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания и готовой пищи, предоставленной Исполнителем. Забор образцов для данной экспертизы проводится в присутствии Исполнителя.

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая: по мере необходимости.

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

**4. Требования к персоналу пищеблока и буфетчикам отделений.**

**4.1.** Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации диетического лечебного питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

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

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметками допуска к работе, своевременном прохождении всех необходимых медицинских осмотров, обследований, прививок, перенесенных инфекционных заболеваниях, согласно санитарному законодательству, включая аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Минздрава России от 18.02.2022 N 90н (ред. от 15.08.2023) "Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.02.2022 N 67428)»; Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (вместе с "Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20.07.2000 N 2321));

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические 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»).

- прививочными сертификатами со сведениями о прививках в соответствии с Приказом Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2021 N 66435.

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Договора.

**4.3.** Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

**4.4.** Ежедневно перед началом работы персонала, медицинский работник (либо сотрудник, имеющий медицинское образование) Исполнителя обязан проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в журнал «Здоровье» (Форма 2–лп к Приложению №4 Приказа Минздрава РФ от 05.08.2003 г. № 330). Журнал «Здоровье» предоставлять Заказчику по его требованию.

**4.5.** Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг:

- лиц, больных инфекционными заболеваниями;

- лиц с подозрением на инфекционные 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 респираторными, кишечными или иными заболеваниями, 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 питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании пациентов Заказчика.

**4.6.** Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее ежедневно и по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом и обрабатывать кожным антисептиком;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя, незамедлительно прекращать работу и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

**4.7.** Исполнитель самостоятельно обеспечивает непосредственных Исполнителей Договора необходимой спецодеждой; проводит для них необходимые инструктажи, имеющие отношение к их деятельности.

Несет самостоятельную ответственность за соблюдением непосредственными Исполнителями: условий Договора; правил техники безопасности; охраны труда; пожарной безопасности; правил внутреннего распорядка ГАУЗ СО «СООД»; санитарно - эпидемиологического режима, СОП – «Правила работы буфетных стационара» действующих в ГАУЗ СО «СООД».

**5. Требования к помещению и инвентарю:**

**5.1.** Исполнитель обязан постоянно и регулярно проводить в местах приготовления питания (пищеблоки, склады) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

**5.2.** Исполнитель обязан обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

**5.3.** Исполнитель обязан обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками Исполнителя, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья пациентов Заказчика.

**5.4.** Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и акты выполненных работ в рамках проведенных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**5.5.** Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду, разрешенную для контакта с пищевыми продуктами. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения.

**5.6.** Упаковочные материалы и тара должны соответствовать требованиям гигиенических нормативов 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами», требованиям нормативных документов и быть разрешены к применению МЗ РФ.

**5.7.** Для обработки посуды и инвентаря Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном законом порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря, технологическую карту на применяемые моющие и дезинфицирующие средства и неукоснительно их соблюдать.

**6. Требования к продуктам питания, используемым Исполнителем для приготовления блюд:**

**6.1.**Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в *упаковке (таре)*, обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

**6.2.** Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

**6.3.** Исполнитель поставляет продукты питания с остаточным сроком годности на момент поставки не превышающем срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе вкладыше).

**6.4.** Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам.

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

**6.5.**Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 2 (двух) рабочих дней с момента подписания указанных результатов.

**6.6.** Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты) и т.п.

**6.7.** Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

**6.8.** Документы на продукты питания:

**6.8.1.** Исполнитель обязан иметь на каждую партию продуктов питания пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: *декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший)/сертификат соответствия, заверенный держателем декларации (сертификата), либо органом по сертификации, либо нотариально (в случае, если продукты питания подлежат обязательному декларированию (сертификации), свидетельство о государственной регистрации на специализированный продукт и продукт нового вида (в случае, если продукты питания подлежит обязательной государственной регистрации на территории РФ)*, документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы*, иные документы: гигиеническое или санитарно–эпидемиологическое заключение (протокол лабораторных исследований), в случае, если продукты питания подлежат обязательной гигиенической сертификации); паспорт качества.*

**6.8.2.** Кроме того, качество поставляемых продуктов питания должно быть подтверждено следующими документами:

- мясопродукты, рыба, яйцо – декларация соответствия или сертификат соответствия, удостоверение о качестве, ветеринарная справка;

- молочная, масложировая продукция, сыр, детское питание (сухие молочные смеси, сухие детские каши, фруктовые, овощные, мясные консервы) – сертификат соответствия, удостоверение о качестве;

- крупы – сертификат качества, декларация соответствия или сертификат соответствия, удостоверение о качестве;

- овощи, фрукты, сухофрукты – декларация соответствия или сертификат о соответствии, и протокол лабораторных исследований;

- мука, специи, чай, кофе, какао, печенье, кисель, консервы, соки – сертификат соответствия или декларация соответствия, удостоверение о качестве;

- хлеб, хлебобулочные изделия – сертификат или декларация соответствия, удостоверения качества и безопасности;

- чай, кофе – сертификат или декларация о соответствии.

**6.8.3.** Исполнитель обязан по требованию Заказчика, в любое время в ходе исполнения Договора, предоставить документы (например, накладные), подтверждающие поставку продуктов питания, а также сопроводительные документы, подтверждающие качество продуктов питания (декларации соответствия, сертификаты, ветеринарные справки), обеспечивающие прослеживаемость поставок продуктов питания, в соответствии 4, 5 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*.*

**7. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг.**

**7.1.**Каждый раз при доставке готовых блюд Исполнитель представляет Заказчику маркировочные ярлыки с указанием наименования блюда, адреса организации – изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

**7.2**. В течение 1 (одного) рабочего дня после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 7.1. настоящего Задания Заказчика, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Договоре, и оформить ее результат в течение 1 (одного) рабочего дня либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

**7.3.** Заказчик для приемки оказанных услуг *(результатов отдельного этапа)* исполнения Договора может создать приемочную комиссию.

**7.4**. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика (приложение № 1).

**7.5.** В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков;

- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

**7.6.** Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Договора, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком *своими силами* или к ее проведению могут *привлекаться эксперты, экспертные организации* на основании контрактов/договоров, заключенных в соответствии с действующим законодательством.

**7.7.** Для проведения экспертизы качества продуктов питания, оказанных услуг Заказчик, *эксперты, экспертные организации* имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора.

***7.8.****Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 7.6* Задания Заказчика*, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по* Договору*, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований* Договора*, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.*

***7.9.*** *В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.7.6.* Задания Заказчика*, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения* Договора *либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.*

**7.10.** Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в п.7.1. - 7.5. настоящего Задания Заказчика.

**7.11.** Заказчик (Получатель) вправе при приемке оказанных услуг осуществлять фотосъемку и (или) видеозапись (видеосъемку) такой приемки в части его соответствия условиям договора в присутствии представителя Исполнителя.

**7.12.** Фотосъемку и (или) видеозапись (видеосъемку) приемки оказанных услуг осуществляет должностное лицо Заказчика (Получателя), наделенное соответствующими полномочиями.

**7.13.** Фотосъемка и (или) видеозапись (видеосъемка) приемки оказанных услуг выполняется по возможности в светлое время суток и (или) в хорошо освещенном помещении (при наличии возможности).

**7.14.** Фотосъемка и (или) видеозапись (видеосъемка) приемки оказанных услуг фиксирует, в том числе:

- процесс проверки оказанных услуг на соответствие объему и качеству, предусмотренных договором.

Факты неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по договору подробно фиксируются посредством фотосъемки и (или) видеозаписи (видеосъемки).

**7.15.** Полученные в ходе приемки оказанных услуг фото- и (или) видеоматериалы в обязательном порядке должны содержать отметку о дате, времени фотосъемки и(или) видеозаписи (видеосъемки).

Перед началом видеозаписи (видеосъемки) ответственное за видеозапись (видеосъемку) лицо Заказчика (Получателя) озвучивает фамилию, имя, отчество и должность(ти) присутствующего(их) ответственного(ых) лица (лиц) за приемку поставленного товара, выполненных работ, оказанных услуг, информацию о дате, месте и времени видеозаписи (видеосъемки).

При изготовлении фото- и (или) видеоматериалов допускается использование любых общедоступных цифровых форматов записи фото- или видеофайлов (jpeg, png, tif, Mpeg4, avi и иных).

Информация о ведении фотосъемки и(или) видеозаписи (видеосъемки) включается в акт сдачи - приемки товара (акт выполненных работ (оказанных услуг)).

Фото- и (или) видеоматериалы хранятся Заказчиком в течение гарантийного срока, но не менее трех лет с даты осуществления приемки оказанных услуг.

**7.16.** Фото- и (или) видеоматериалы являются подтверждением фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения, Исполнителем обязательств по договору.

**8. Требования, по аренде пищеблока Заказчика, передаваемого Исполнителю.**

**8.1.** Имеющийся пищеблок Заказчика передаётся на период действия договора в аренду Исполнителю. Заказчик предоставляет помещения на возмездной основе в порядке, установленном действующим законодательством.

Срок договора аренды на такое имущество не может превышать срок исполнения договора на оказание услуг по организации диетического лечебного питания пациентов.

**8.2.** Арендная плата по настоящему договору в месяц составляет:

- Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Соболева, д. 29 – 156 788,33 (Сто пятьдесят шесть тысяч семьсот восемьдесят восемь рублей 33 копейки)

- Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, д. 11 – 34 025,83 (Тридцать четыре тысяча двадцать пять рублей 83 копейки).

Проект договора аренды является Приложением к договору, заключаемому по итогам конкурса.

**8.3.** При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок необходимым оборудованием, кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с условиями оказания услуг. Стоимость затрат не подлежит возмещению Исполнителю и не подлежит зачёту в счёт арендной платы.

**8.4.** Использовать арендуемое помещение исключительно по прямому назначению, указанному в договоре аренды.

**8.5.** Следить за нормальным функционированием и техническим состоянием инженерно-технических коммуникаций, охранной, противопожарной сигнализации, телефонной сети. Обеспечивать их сохранность и исправное состояние.

**8.6.** Содержать в исправном состоянии инженерно-технические коммуникации и системы (центральное теплоснабжения, горячее и холодное водоснабжение, водоотведение, электроснабжение) для обеспечения нормального функционирования объекта аренды.

**8.7.** При использовании помещения соблюдать правила пожарной безопасности и техники безопасности, санитарные и экологические нормы и правила.

Приложение к Описанию предмета закупки - ПРИМЕРНОЕ СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ (приложено отдельным файлом)