Приложение № 1

к документации об открытом

аукционе в электронной форме

**Техническое задание**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень отделений стационара | Кол-во коек | | Плановое кол-во койко-дней | |
| ОМС | ПД | ОМС | ПД |
| 1 | Терапевтическое | 57 | 4 | 40128 | 2816 |
| 2 | Кардиологическое | 60 | 1 | 41760 | 696 |
| 3 | Инфарктное | 58 | 3 | 40368 | 2088 |
| 4 | Экстренной хирургии | 64 |  | 44800 | 0 |
| 5 | Плановой хирургии | 21 | 2 | 14700 | 1400 |
| 6 | Торакальное | 57 | 3 | 39786 | 2094 |
| 7 | Неврологическое | 28 | 2 | 19544 | 1396 |
| 8 | Неврологическое ОНМК | 30 |  | 20940 | 0 |
| 9 | Пульмонологическое | 61 | 4 | 42334 | 2776 |
| 10 | Травматологическое | 47 | 2 | 33182 | 1412 |
| 11 | Сердечно-сосудистой хирургии | 32 | 2 | 22400 | 1400 |
| 12 | Гинекологическое | 58 | 3 | 40020 | 2070 |
| 14 | Абортные | 2 |  | 1380 | 0 |
|  | **Итого:** | **575** | **26** | **401342** | **18148** |

График доставки лечебного питания:

Завтрак 8 часов 30 минут

Полдник 11 часов 00 минут

Обед 13 часов 30 минут

Ужин 18 часов 00 минут

Заявка на обеспечение лечебным питанием подается Заказчиком Исполнителю накануне в виде меню-раскладки (форма № 44-МЗ) (в рамках сводного семидневного меню) в разрезе отделений стационара.

**В случае приготовления лечебного питания по адресу Исполнителя**, приемка-передача лечебного питания производится на пищеблоке МУЗ ГКБ № 4 по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, 2. Доставка лечебного питания в отделения осуществляется работниками Заказчика по графику в термоконтейнерах марки ТВН-12, промаркированных по наименованиям отделений стационара и наименованиям блюд. Доставка лечебного питания осуществляется Исполнителем не позднее 2-х часов с момента приготовления с использованием автотранспорта, на который оформлен санитарный паспорт, сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра, профилактических прививках и гигиеническом обучении.

**В случае приготовления лечебного питания по адресу Заказчика,** передача Исполнителем лечебного питания Заказчику производится в тару Заказчика раздельно по отделениям согласно установленному графику, а его доставка в отделения осуществляется работниками Заказчика.

В обоих случаях передача лечебного питания Заказчику осуществляется на основании «Раздаточной ведомости на отпуск отделениям рационов питания» (форма №23-МЗ). Приемка лечебного питания по количеству в процессе сдачи-приемки производится в следующем порядке:

а) количество поставленных порций жидкого блюда определяется путем взвешивания блюда в общей посуде, вычета веса посуды и деления полученного веса на объем одной порции;

б) количество порционных блюд (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) проверяется сплошным счетом, путём перекладывания порций в чистые, надлежащим образом обработанные, сменные емкости Заказчика, промаркированных по наименованиям отделений стационара и наименованиям блюд;

в) вес порционного блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) определяется путем взвешивания 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3%.

В каждую передачу лечебного питания Исполнитель предоставляет Заказчику две дополнительные (сверх заявки) порции каждого блюда - одна для снятия пробы представителем заказчика, а другая - для суточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

Оказание услуг по обеспечению лечебным питанием пациентов обеспечению, находящихся на стационарном лечении должен осуществляться с соблюдением требований Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003г. № 330, а используемые продовольственные товары и продукты питания должны соответствовать ГОСТам, ГОСТам Р, РСТ РСФСР, молочные продукты требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты».

Среднесуточные наборы продуктов при составлении диет должны соответствовать указанным в таблице 2 Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской федерации от 05.08.2003 г. № 330.

При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, можно производить замену одного продукта другим, обеспечивая сохранение химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов.

Контроль за оказанием Услуг на базе Исполнителя осуществляют уполномоченные лица Заказчика – врач-диетолог или медицинская сестра диетическая путем проверки:

- качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;

- правильность хранения запаса продуктов питания;

- правильность закладки продуктов при приготовлении блюд.

Контроль за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделения осуществляет врач-диетолог или медицинская сестра диетическая или дежурный врач Заказчика путем снятия пробы в каждый прием пищи. Результаты пробы (разрешение на выдачу питания) записываются в бракеражном журнале (форма № 6-лп).

Натуральные нормы на 1 койко/день

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА** | **КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ** | **НОРМА НА 1 к/д. в (гр.) основной вариант стандартной диеты (брутто/нетто)** |
| 1 | ХЛЕБ РЖАНОЙ | ГОСТ 28807-90, ГОСТ 26983-86 | 150/150 |
| 2 | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | ГОСТ 27842-88 | 150/150 |
| 3 | МУКА ПШЕНИЧНАЯ | ГОСТ Р 51415-99, ГОСТ Р 51409-99 | 10/10 |
| 4 | КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | ГОСТ 7699-78 | 5/5 |
| 5 | МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ | ГОСТ Р 51865-2002 | 20/20 |
| 6 | КРУПЫ ВСЕГО: | ГОСТ | 45/45 |
| 7 | КАРТОФЕЛЬ | ГОСТ Р 51808-2001 | 310,3/200 |
| 8 | ОВОЩИ ВСЕГО: | ГОСТ | 505/400 |
| 9 | ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ВСЕГО: | ГОСТ | 150/150 |
| 10 | СУХОФРУКТЫ | ГОСТ 28502-90, ГОСТ 28501-90 | 26/20 |
| 11 | СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ | ГОСТ 52186-03 | 100/100 |
| 12 | ГОВЯДИНА НЕ НИЖЕ II КАТ, СУБПРОДУКТЫ | ГОСТ 779-55, ГОСТ 19342-73 | 142/100 |
| 13 | ПТИЦА | ГОСТ 21784-76 | 29/20 |
| 14 | КОЛБАСА, СОСИСКИ | ГОСТ 9957-73 | 10,1/10 |
| 15 | РЫБА, РЫБОПРОДУКТЫ, НЕРЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ МОРЯ | ГОСТ 20057-96 | 122,5/70 |
| 16 | СЫР | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 16/15 |
| 17 | ТВОРОГ | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 35,7/35 |
| 18 | КЕФИР | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 103,5/100 |
| 19 | ЯЙЦО | ГОСТ Р 52121-2003 | ½ шт./½шт. |
| 20 | МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 211/200 |
| 21 | МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 30/30 |
| 22 | МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ | ГОСТ 52465-2005 | 20/20 |
| 23 | СМЕТАНА | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 15/15 |
| 24 | САХАР, ВАРЕНЬЕ, ПЕЧЕНЬЕ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗД-Я | ГОСТ | 50/50 |
| 25 | ЧАЙ | ГОСТ 1938-90 | 2/2 |
| 26 | КОФЕ, КАКАО | ГОСТ Р 50364-92, ГОСТ 108-76 | 1/1 |
| 27 | ЖЕЛАТИН | ГОСТ Р 51074-03, ГОСТ Р 52092-03 | 0,5/0,5 |
| 28 | ДРОЖЖИ ПРЕССОВАНЫЕ | ГОСТ 21-94, ГОСТ 28483-90 | 1/1 |
| 29 | СОЛЬ | ГОСТ-Р 51575-2000 | 6/6 |
| 30 | ТОМАТ-ПЮРЕ (ПАСТА) | ГОСТ | 3/3 |
| 31 | ШИПОВНИК | ГОСТ 28502-90 | 20/20 |