*Приложение №4 к Извещению*

**ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**

оказание услуг по организации питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование учреждения | Наименование услуги | Кол-во приемов пищи в день | Кол-во койко-дней | Период оказания услуг |
| Частное учреждение здравоохранения «Клиническая больница» «РЖД - Медицина» города Краснодар» | Организация 5-ти разового питания для пациентов, находящихся на стационарном лечении в ЧУЗ «КБ «РЖД- Медицина» города Краснодар»  г. Тимашевск  ул. Бр.Степановых 34 | 5 раз | 8150 | с 01 июля 2025г. по 31 декабря 2025г. |

**Качество услуг должно соответствовать требованиям следующих действующих   
нормативных актов:**

Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон от 30.03.1999г № 52–ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 17, 34, 36);

Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";

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

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

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

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

ГОСТ Р 54762-2011/ISO/ TS 22002-1:2009 часть 1 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»; ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»; ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания»;

ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»;

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

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

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

СанПин 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;

Приказ Минздрава Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

Приказ МЗ РФ от 23.09.2020 г. № 1008 н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием" и Методические рекомендации "Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточных наборов основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделениях) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделениях) Российской Федерации";

Письмо Минздрава Российской Федерации от 07.04.2004г.

№ 2510/2877-04-32 «О применении приказа Минздрава России № 330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

Приказ Министерства здравоохранения РФ №395н от 21.06.2013г «Об утверждении норм лечебного питания»;

Технический регламент Таможенного Союза № 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012);

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013);

Технический регламент Таможенного союза. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011; - Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011»

**Условия оказания услуг**

Исполнитель оказывает услуги по организации питания собственными силами, с соблюдением всех требований Заказчика. Место приготовления готовых блюд – помещения Исполнителя. Исполнитель самостоятельно осуществляет закупку и хранение продуктов, используемых для приготовления пищи с использованием собственных подсобных помещений и оборудования.

Во исполнение Санитарных правил СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», определяющих порядок организации и проведения производственного контроля Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль, при оказании услуг по организации лечебного питания.

При заключении контракта по запросу Заказчика Исполнитель обязан предоставить программу производственного контроля, утверждённую руководителем, иметь в наличии следующие документы: договор на проведение микробиологических, физико-химических и инструментальных исследований объектов производственного контроля с аккредитованными лабораториями, имеющими право на проведение этих исследований; договор на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий; договор на ремонт и техническое обслуживание холодильного, технологического оборудования; договор на вывоз мусора; договор на стирку санитарной одежды.

Исполнитель обеспечивает приготовление лечебного питания в соответствии с номенклатурой диет (системой стандартных диет), назначаемых для стационарных больных (далее – пациентов) при различных заболеваниях в зависимости от стадии, степени тяжести болезни или осложнений со стороны отдельных органов и систем, согласно таблице 1 к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Минздрава России от 05.08.2003г. № 330, а также письма Минздрава России № 2510/2877-04-32 от 07.04.2004г. и Методических указаний Минздрава РФ.

Меню разрабатывается Заказчиком на основе среднесуточного набора продуктов на одного пациента с учетом норм лечебного питания. Среднесуточный набор продуктов на одного взрослого соответствует приказу Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" и приказу Министерства здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. N 395н "Об утверждении норм лечебного питания". Меню составляется на семь дней. Ежедневно меню корректируется с учетом количества пациентов и наименования диет. При отсутствии полного набора продуктов, предусмотренного сводным семидневным меню, с письменного согласия Заказчика, возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов, согласно Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Минздрава России от 05.08.2003 г. №330.

Исполнитель обязан включать в обязательный рацион питания больных специализированные продукты (белковые сухие композитные смеси) и витаминно-минеральные комплексы.

Исполнитель обязан представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания пациентов учреждения Заказчика.

Заказчик ежедневно не позднее 12 часов предоставляет Исполнителю заявку с точными данными о количестве пациентов, нуждающихся в питании в течение следующего дня, а также данные об изменении количества пациентов на текущий день. В случае непредставления сведений Исполнитель пользуется предшествующими данными о количестве пациентов.

Исполнитель обеспечивает ежедневное приготовление 5-ти разового лечебного питания для пациентов в соответствии с заявкой Заказчика и графиком оказания услуг питания, утвержденным Заказчиком.

Лечебное питание для пациентов находящихся на лечении в учреждении Заказчика готовится из продуктов, закупаемых Исполнителем в строгом соответствии с лечебным (диетическим) питанием, сертификатами качества (соответствия) и сроками реализации (годности) продуктов. Качество и безопасность поставляемых продуктов должны соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать установленным требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;

- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);

- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;

- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;

- документы по входному контролю продуктов питания.

Исполнитель обязан производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами.

Исполнитель оказывает услуги в соответствии с предъявляемыми требованиями к данному виду услуг и соблюдением ведения необходимой документации.

Исполнитель обязан вести следующую документацию:

- справка о стоимости питания (ежемесячно);

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета работающих на пищеблоке сотрудников с заполнением результатов медосмотров на туберкулез, бациллоносительство, исследованиями на глистоносительство, с отметками о перенесенных инфекционно-кишечных заболеваниях, с отметками о сдаче экзамена по санитарно-техническому минимуму;

- наличие санитарных медицинских книжек персонала, предусмотренные действующим законодательством для оказания услуг по организации горячего питания;

- журнал контроля качества готовой продукции.

Контроль качества приготовленной продукции производится путем проведения бракеража. Порядок проведения бракеража готовой продукции осуществляется в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

Заказчик предоставляет Исполнителю посуду, тару и другие материалы необходимые для передачи и транспортировки готового лечебного питания. При оказании услуг должна быть предусмотрена санитарная обработка оборотной тары силами Исполнителя.

Доставка лечебного питания до места нахождения Заказчика осуществляется транспортом Исполнителя, предназначенным для транспортировки готовых блюд ежедневно согласно утвержденному Заказчиком графику в течение всего срока оказания услуг.

Разгрузка, вывоз упаковки осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

Доставка готового лечебного питания уполномоченному представителю Заказчика (завтрак, обед, полдник и ужин) производится не позднее 20 минут с момента его приготовления при условии соблюдения теплового режима: первое блюдо — не ниже 75 градусов, второе — не ниже 65 градусов, третье блюдо — от 7 до 14 градусов на момент передачи Заказчику.

**График оказания услуг питания**

Исполнитель предоставляет завтраки, обеды, полдники, ужины ежедневно, трехкратно, включая выходные и праздничные дни (2-й завтрак передается вместе с завтраком, сонник передается вместе с ужином)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование очередности приема пищи | Время доставки готовых блюд |
| Завтрак- | 8-00 |
| 2-й Завтрак | 8-00 |
| Обед | 13-00 |
| Ужин. Сонник | 17-00 |

Главная медицинская сестра Водопьянова Т.В.