**Приложение 8**

КОНТРАКТНАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование товаров, работ, услуг (продукции)** | **цена за единицу измерения, рублей** | **Единица измере-ния** | **Количество** | **Цена за позицию, руб.** |
| Оказание услуг по приготовлению и передаче ежедневного лечебного горячего питания для снабжения пациентов стационара **2019 год:** |
| - дети | 240,00 | Койко-день | 1250 | 300 000,00 |
| - взрослые | 240,00 | Койко-день | 5560 | **1334400,00** |
| **ИТОГО 2019 год: 1 634 400,00** |
| Оказание услуг по приготовлению и передаче ежедневного лечебного горячего питания для снабжения пациентов стационара **2020 год:** |
| - дети | 267,30 | Койко-день | 2530 | **676269,00** |
| - взрослые | 267,30 | Койко-день | 11320 | **3025836,00** |
| **ИТОГО 2020 год: 3 702 105,00** |
| Оказание услуг по приготовлению и передаче ежедневного лечебного горячего питания для снабжения пациентов стационара **2021 год:** |
| - дети | **282,00** | Койко-день | 2530 | **713460,00** |
| - взрослые | **282,00** | Койко-день | 11320 | **3192240,00** |
| **ИТОГО 2021 год: 3 905 700,00** |
| **ИТОГО цена контракта 9 242 205,00** |

Приложение №1 к контракту от «29» июля 2019г.

№ 0340200003319008209-01

Техническое задание

Оказание услуг по приготовлению и передаче ежедневного лечебного питания пациентам стационара КОГБУЗ «Куменская ЦРБ»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Описание требований** | **Наличие функции или величина параметра** |
| 1 | Материально-техническая база у Исполнителя (складские помещения, цехи приготовления, транспорт, кадры, в том числе врач-диетолог и повара, прошедшие обучение по лечебному питанию) | Наличие |
| 2 | Организация лечебного питания осуществляется в соответствии с приказом МЗ РФ от 05.08.2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» | Наличие |
| 3 | Услуги должны соответствовать государственным стандартам согласно:- ФЗ РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;- ФЗ РФ от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;.- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»- СанПин 1.1.1058-01 (изменения СП 1.1.2193-07) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;-СанПин 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; - СанПин 2.3.2.1078.01 « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»- СанПин 2.3.6.1079-01 от 08.11.2001г. с изменениями и дополнениями №№ 1,2,3,4 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на приготовление горячего питания, утвержденное Росздравнадзором.- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;- СанПин 3.5.2.1376-03 (п.3.3, п.5.2) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синотропных членистоногих;- СанПин 3.5.3.3223-14 (п.2.3) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;- МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания». - ГОСТ Р 50763-2007 « Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». | Наличие |
| 4 | Стоимость готовой продукции должна включать все расходы, связанные с ее производством, реализацией и выдачей | Наличие |
| 5 | Процесс организации лечебного горячего питания должен быть непрерывным **с начала оказания услуг по 31.12.2021 г.** | Наличие |
| 6 | Стоимость лечебного питания 1 койко-дня является фиксированной на весь период исполнения договора, не подлежит индексации и корректировке | Наличие |
| 7 | Цена Контракта | **9 242 205,00 руб.** |
| 8 | Качественное горячее лечебное питание (не менее чем 4-х разовое). Технология приготовления пищи Исполнителем должна соответствовать сборникам технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для лечебных учреждений или технологическим картам пищевой лаборатории. По показателям качества, безопасности, пищевой ценности используемые для приготовления блюд продукты должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО); качество и безопасность продуктов питания должно подтверждаться декларациями о соответствии, сертификатами соответствия (при наличии), регистрационными удостоверениями, санитарно-эпидемическими заключениями на продукцию (товар), ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье). Гарантии качества оказываемых услуг предоставляются на весь объем оказываемых услуг. Осуществление производственного контроля качества, безопасности и пищевой ценности продуктов питания (в том числе лабораторный анализ продуктов); соблюдать: сроки и условия хранения продуктов на своих складах, сроки и условия поставки, сроки реализации готовой продукции (не более 2 часов). Исполнитель обязан осуществлять контроль готовой продукции: органолептический (ежедневно, с заполнением журнала).В случае поставки некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день (в течение 40 минут), без нарушения режима питания больных.Исполнитель обязан хранить суточные пробы готовых блюд в течение двух суток в условиях холодильника в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» от 21.05.2003, СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» | Наличие |
| 9 | Исполнитель несет ответственность за качество, бесперебойность, своевременность предоставляемой услуги | Наличие |
| 10 | Исполнитель обеспечивает утилизацию отходов, возникающих в процессе производства и доставки лечебного питания, с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил |  |
| 11 | Объем оказываемых услуг, койко-дней: 2019 год: всего, в том числе- для детей;- для взрослых; 2020 год: всего, в том числе- для детей;- для взрослых;2021 год: всего, в том числе- для детей;- для взрослых; ИТОГО  | ***6810***12505560***13850***253011320***13850***253011320**34510** |
| 12 | Заявка на объем оказываемых услуг отправляется ответственным лицом Заказчика ежедневно до 10 часов на бумажном и электронном носителе, дополнительные порционные требования на вновь поступивших больных не позднее 17 часов. | Наличие |
| 13 | Привоз лечебного горячего питания осуществляется ежедневно строго в определенное время:Завтрак - с 7-30 до 8-30 часов;Второй завтрак – 10-00 до 10-30 часов;Обед – с 12-30 до 13-00 часов;Ужин – с 17-30 до 18-00 часов;Поздний ужин (доставляется вместе с ужином в виде «сухого пайка»). | Наличие |
| 14 | Температура готовой пищи при раздаче должна быть: первые блюда – не ниже 75°С; вторые – не ниже 65°С;холодные блюда и напитки – от 7 до 14°С  | Наличие |
| 15 | Исполнитель обязан иметь специализированное транспортное средство для осуществления бесперебойной поставки готового горячего питания, отвечающее всем требованиям по перевозке продуктов питания | Наличие |
| 16 | Исполнитель обязан предоставить возможность качественного и количественного контроля поставляемой продукции | Наличие |
| 17 | В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы, которые препятствуют выполнению договорных обязательств, исполнитель обязан обеспечить сухим пайком (3-х дневный запас) на необходимое количество пациентов | Наличие |