**Техническое задание**

**на проведение бактериологических исследований**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика параметра | значение |
| 1 | **Общие сведения** |  |
|  | Срок оказания услуг | 2019г |
|  | Срок оказания услуг не позднее 10 (десяти) рабочих дней с момента отбора проб | Наличие  |
|  | Выдача протокола исследований установленной формы, по факту выполнения испытаний.  | Наличие  |
|  | Лицензия на проведение указанных работ, на момент заключения договора  | Наличие  |
| 2 | **Наименование услуг** | **Кол-во/год** |
|  | **Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов** |  |
|  | Суп с макаронными изделиями, картофелем, и др. | 2 |
|  | Гарниры прочие (картофель отварной, овощи тушеные) | 2 |
|  | **Исследования смывов:** |  |
|  | Смывы на стафилококк | 380 |
|  | Смывы на БГКП (кктд) | 380 |
|  | Смывы на синегнойную палочку | 380 |
|  | **Исследования на стерильность:** |  |
|  | Исследование на стерильность: шовно-перевязочного материала, инструментария и т. д | 96 |
|  | Исследование рук хирурга, операционного поля | 8 |
|  | Исследование эндоскопов и инструментов к ним на стерильность методом смывов | 12 |
|  | Микробиологические исследования воздуха на ОМЧ и стафилококк | 34 |
|  | **Клинико-бактериологические исследования:** |  |
|  | на дисбактериоз | 28 |
|  | Исследование на возбудителя дизентерии и сальмонеллеза | 600 |
|  | Исследование на возбудителя дифтерии | 90 |
|  | Исследование чувствительности к антибиотикам | 600 |
|  | Исследования мокроты | 250 |
|  | Другой материал на микрофлору  | 1100 |
|  | Кровь на стерильность и гемокультуру | 200 |
|  |  Исследование на стафилококк  | 600 |
|  | Контроль эффективности работы сухожаровых шкафов методом биологических тестов  | 20 |
|  | Контроль эффективности работы дезкамер методом биологических тестов  | 8 |
|  | Контроль эффективности работы автоклава | 4 |
|  | **Санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов:** |  |
|  | Жира методом Гербера | 2 |
|  | Теоретический расчет калорийности готовых кулинарных блюд  | 2 |
|  | **Исследование активности дезинфекционных средств:** |  |
|  | Массовая доля активного хлора | 8 |

Заказчик оставляет за собой право изменить общий объем услуг в пределах согласованного Опциона с одновременным увеличением или уменьшением фактической оплаты за них

Опцион Заказчика в сторону увеличения: (+) 30 % от общего объема услуг, с одновременным увеличением их фактической стоимости.

Опцион Заказчика в сторону уменьшения: (-) 30 % от общего объема услуг, с одновременным уменьшением их фактической стоимости.