

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

1. Объект закупки:

Объект закупки	НМЦК (руб.)
Выполнение работ по разработке программного обеспечения «Меню-раскладка» для нужд ФГБУ «СПб НИИФ» Минздрава России в 2026 году (филиал «Санаторий Плес»)	28 000,00

ОКПД 2: 62.01.11.000

2. Порядок формирования цены контракта: цена закупки включает в себя стоимость работ и услуг по разработке и установке программного обеспечения, стоимость расходов Исполнителя, производимые им в процессе выполнения условий контракта, в том числе транспортные расходы, расходы на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов, в том числе НДС, и другие обязательные платежи, и иные расходы, связанных с исполнением контракта, без исключений.

3. Форма оплаты: безналичная оплата производится Заказчиком на основании представленного Исполнителем счета и подписанного акта сдачи-приемки выполненных работ, в течение 7 (Семи) рабочих дней с даты подписания заказчиком акта сдачи-приемки выполненных работ. Авансирование не предусмотрено.

4. Сроки (периоды) выполнения работ: с даты заключения контракта и по 31.12.2026 года.

5. Место выполнения работ: 155555, Ивановская область, Приволжский район, г. Плес, филиал «Санаторий «Плес» ФГБУ «СПб НИИФ» Минздрава России.

6. Требования к программной документации: Документацию по эксплуатации программы представить в виде обучающих видео-уроков и электронной текстовой справки в формате .chm.

7. Техничко-экономические показатели:

7.1. Экономические преимущества разработки: Ориентировочная экономическая эффективность не рассчитываются. Аналогия не проводится ввиду уникальности предъявляемых требований к разработке.

8. Порядок установки программы и приёмки:

8.1. Порядок установки: Программное обеспечение устанавливается удалённо Разработчиком (через программу удалённого доступа и наличия сети Internet на рабочих местах) совместно с системным администратором Заказчика.

8.2. Общие требования к приёмке работ: на основании испытаний Заказчик подписывает Акт приёмки-сдачи программы в эксплуатацию.

9. Заказчиком установлены ограничения и условия допуска товаров, происходящих из иностранных государств или группы иностранных государств, для целей осуществления закупок товаров для обеспечения государственных и муниципальных нужд в соответствии с постановлением Правительства РФ от 23.12.2024 № 1875 (запрет).

10. Требования к программе:

10.1. Требования к функциональным характеристикам:

Программа должна обеспечивать возможность выполнения перечисленных ниже функций:

- программа должна быть сетевая, 1 база данных, 1 рабочее место (без складских операций);
- процесс создания меню должен быть максимально автоматизирован на всех этапах формирования меню (при заполнении ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных, меню, сухого пайка);
- должна обеспечиваться гибкая настройка структуры питания учреждения: количество приёмов пищи (до 6 приёмов), возможность группирования отделений с однотипным питанием в группы (с целью минимизации затрат при вводе меню), ввод количества питающихся по номерным диетам – по отделениям, возможность выделения в отделении из общего числа питающихся, бюджетников.
- возможность формирования индивидуального меню для части пациентов;
- возможность формирования дополнительного меню в общем списке с возможностью их разделения с основным при печати документов;
- при вводе меню необходимо предусмотреть разовое изменение состава карточки - раскладки без изменения в справочник карточек – раскладок;
- предусмотреть оперативную замену блюда в меню на другое, если на складе недостаточно продукта питания для приготовления первого;
- при составлении справочника карточек – раскладок, кроме прямого добавления новой карточки с заполнением компонентов, предусмотреть копирование похожей для её дальнейшего редактирования;
- калораж, химический состав и стоимость блюд рассчитывать по аналогичным значениям входящих в них продуктов. Обеспечить оперативный перерасчёт этих значений как по отдельно взятой карточке, так и по всем блюдам картотеке (при изменении исходных значений). Результаты могут быть выведены на печать;
- поиск карточек в картотеке обеспечить по номеру карточки и по фрагментам, входящим в наименование блюда (например, каша гречневая с сахаром);
- привязать блюда картотеки к рекомендуемым диетам;
- вся информация должна вводиться из системы справочников (продукты питания, карточки – раскладки, номерные и стандартные диеты, поставщики, ...);
- возможность самостоятельно формировать шаблоны меню и заполнять меню по шаблонам. Шаблоны могут быть как глобальными (на весь день на все приёмы пищи), так и локальными – по отдельному приёму пищи, по одному или нескольким отделениям. Добавляться данные в меню по шаблону могут с заменой данных, так и дополнительно к существующим. Шаблоны должны быть на формирование общего меню и отдельно на формирование сухих пайков;
- должны формироваться следующие основные документы: ведомость на отпуск отделениям рационов питания (как по номерным диетам, так и по стандартным, на весь день и отдельно, по приёмам пищи), меню – раскладка общая, меню – раскладка по отделениям, меню – раскладка по одному (по выбору) отделению, меню – раскладка по форме ф.173, требование на отпуск продуктов питания форма М-11, меню для вывески в буфетах отделений с указанием блюд, выхода, диет на которые они предназначены, калорийности и химического состава блюд с расчётом дневных значений по каждой из диет, раздаточная ведомость, требование на сухой паёк. Все эти документы должны формироваться как в целом по учреждению, так и отдельно по основному и дополнительному меню, а требование на отпуск продуктов питания ещё дополнительно и по отдельному отделению (группе отделений) и по бюджетным пациентам;
- должен осуществляться расчёт калорийности и химического состава питания по каждой из диет с детализацией по отделениям (и без неё) за 1 день;

- должен осуществляться контроль суточной нормы потребления продуктов питания в соответствии с рекомендациями с расчётом отклонения от нормы по каждой из диет с детализацией по отделениям (и без неё) за 1 день, за указанный период, по каждой из стандартных диет, для детских (с учётом возрастных групп) и взрослых пациентов;
- должен осуществляться расчёт стоимости питания по каждой из диет с детализацией по отделениям (и без неё) за 1 день, с детализацией по продуктам питания (и без детализации);
- должна формироваться сводная ведомость порционников за месяц;
- нормы закладки сезонных продуктов питания в карточки – раскладки из расчёта на 1 сентября, далее перерасчёт осуществляется автоматически, в зависимости от расчётной даты, посредством справочника «календарная поправка веса»;
- все отчёты программы должны формироваться на основе редактируемых пользователем текстовым редактором шаблонов (возможность самостоятельно и быстро менять внешний вид отчётов);
- программа должна использовать автосохранение данных по графику и по требованию в архив;
- должен быть обеспечен оперативный доступ к любым архивным копиям данных;
- для ускорения работы программы при длительной работе (в течении нескольких лет) использовать автоматическую очистку базы данных от устаревшей информации с отправкой последней в архив.

10.2. Требования к надёжности:

10.2.1 Требования к обеспечению надёжного функционирования программы:

Надёжное (устойчивое) функционирование программы должно быть обеспечено выполнением Заказчиком совокупности организационно-технических мероприятий, перечень которых приведен ниже:

- организацией бесперебойного питания технических средств;
- использованием лицензионного программного обеспечения;
- регулярной проверкой компьютеров на наличие компьютерных вирусов;
- регулярное архивирование базы данных программы;

10.2.2. Время восстановления после отказа: Время восстановления после отказа, вызванного сбоем электропитания технических средств (иными внешними факторами), не фатальным сбоем (не крахом) операционной системы, не должно превышать 30-ти минут при условии соблюдения условий эксплуатации технических и программных средств. Время восстановления после отказа, вызванного неисправностью технических средств, фатальным сбоем (крахом) операционной системы, не должно превышать времени, требуемого на устранение неисправностей технических средств и переустановки программных средств.

11. Условия эксплуатации:

11.1. Требования к квалификации и численности персонала:

Минимальное количество персонала, требуемого для работы программы, должно составлять не менее 2 штатных единиц — системный администратор и конечный пользователь программы — оператор.

В перечень задач, выполняемых системным администратором, должны входить:

- задача поддержания работоспособности технических средств;
- задачи установки (инсталляции) и поддержания работоспособности системных программных средств — операционной системы;
- задача установки (инсталляции) программы;
- задача создания архивных копий базы данных.

11.2. Требования к составу и параметрам технических средств:

11.2.1. В состав технических средств должен входить IBM-совместимый персональный компьютер (ПЭВМ), выполняющий роль сервера, включающий в себя:

- 11.2.1.1. процессор Intel ≥ 1.0 GHz;
- 11.2.1.2. оперативную память: ≥ 512 mB;
- 11.2.1.3. операционную систему Windows XP/2003/Vista/7/8/2008/10/11;
- 11.2.2.4. Microsoft Word или OpenOffice Oracle .

11.3. Требования к информационной и программной совместимости:

11.3.1. Требования к информационным структурам и методам решения: База данных работает под управлением реляционной файловой СУБД (для обеспечения быстрой переносимости).

11.3.2. Требования к исходным кодам и языкам программирования: Любой современный язык программирования.

11.3.3. Требования к программным средствам, используемым программой: Системные программные средства, используемые программой, должны быть представлены лицензионной локализованной версией операционной системы Windows XP/2003/Vista/7/8/2008/10/11 и Microsoft Word или OpenOffice Oracle.