**ИЗВЕЩЕНИЕ № 53**

**О ПРОВЕДЕНИИ ЗАПРОСА КОТИРОВОК**

**на закупку услуг по обеспечению лечебным питанием**

**1. Способ закупки:**

запрос котировок в соответствии с требованиями Положения о закупке товаров, работ и услуг для нужд Частного учреждения здравоохранения «Больница «РЖД – Медицина» имени К.Э. Циолковского города Калуга» (сокращенное официальное наименование ЧУЗ «РЖД – Медицина» г. Калуга») от 02 апреля 2018г., размещенного на сайте Заказчика.

**2. Заказчик:** частное учреждение здравоохранения «Больница «РЖД – Медицина» имени К.Э. Циолковского города Калуга», сокращенное официальное наименование ЧУЗ «РЖД – Медицина» г. Калуга;

**3. Адрес, индекс:** 248018, г. Калуга ул. Болотникова, д.1

**E-mail:** rghospital@mail.ru **тел.:** 8(4842) 78-45-18

**4. Контактные лица:** главная медицинская сестра Архангельская Галина Игоревна,

тел.:8-915-898-44-99, oapashanina@rzdklinik40.ru

**E-mail:** [rghospital.ho@mail.ru](mailto:rghospital.ho@mail.ru)

**5. Предмет договора:** закупка услуг по обеспечению лечебным питанием

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Вид услуг** | **Цена 1к/дня, руб.** | **НДС %** |
| 1. | Организация лечебного питание (сырьё, материалы, доставка и раздача питания, страхование, уплата таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, а также накладные (хозяйственные) расходы и прочие расходы и налоги) |  | Без НДС согласно  ст. 26 НК РФ |

**Технические характеристики и требования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | **Содержание услуги** | **Сроки оказания** |
| 1. | Питание в отделениях должно быть приготовлено в соответствии с частью 4 статьи 39 Федерального закона от 21 ноября 2011 № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации", приказом МЗ РФ от 05.08.2003 № 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ", Приказом от 21.06.2013 № 395н "Об утверждении норм лечебного питания". | Ежедневно |
| 2. | Кратность питания:  - 4-6 раз в день, режим питания устанавливается и утверждается (согласно заявкам «Заказчика», представляемым за 1 день до дня оказания услуг) | Ежедневно 4-6 раз в день по графику:  Завтрак1 - 8 30 - 930  Завтрак2 - 1100  Обед-13 00 - 1400  Полдник - 1600  Ужин-1730 - 1830  На ночь-21 00 |
| 3. | Доставка лечебного питания «Исполнителем» в стационарные отделения по предварительным заявкам «Заказчика», направляемым Заказчиком за 1 день до дня оказания услуг (в период с 12:00 до 15:00 дня предыдущего дню оказания услуги) и содержащим количество и ассортимент блюд, порционные требования на питание больных:  Четырехэтажный главный кирпичный корпус стационара с пристройкой - 4 этажа | Ежедневно в течение 30 минут после приготовления пищи |
| 4. | Порционная расфасовка сухих продуктов (хлеб, масло и т. д.) | Ежедневно |
| 5. | Обслуживание пациентов - порционная раздача всех видов лечебного питания. | Ежедневно |
| 6. | Сбор, обработка посуды отделений по требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 | После каждой раздачи пищи в отделении |
| 7. | Уборка помещения (буфетная), утилизация пищевых отходов по санитарно-гигиеническим нормам СанПин 2.1.3.2630-10, СанПин 2.1.7.2790-10 | Не менее 3-х раз в день, после каждой раздачи пищи |
| 8. | Мытье холодильников палатных (коридорных) для пациентов | Ежедневно |
| 9. | Осуществлять производственный контроль в буфетных и пищеблоке с информированием "Заказчика" о результатах в соответствии с СанПин 2.3.6.1079-01, СанПин 2.3.2.1078-01 | Ежеквартально |
| 10. | Соблюдать набор продуктов питания в расчете на 1 к/день для обеспечения лечебного питания | Ежедневно |
| 11. | Иметь сертификаты (декларации) соответствия на приобретаемую, используемую продукцию (продукты питания) | Представлять по первому требованию "Заказчика" |
| 12. | Представлять "Заказчику" утвержденное "Исполнителем" меню-раскладку (форма № 44-МЗ) составленное согласно двухнедельному меню с учетом среднесуточного набору продуктов питания | Ежедневно |
| 13. | Представлять медицинскому персоналу отделения ведомость на отпуск питания для больных (форма № 23-МЗ) подписанное "Исполнителем" и меню для пациентов с указанием выхода блюд | Ежедневно |
| 14. | Предоставлять медицинские книжки на каждого своего сотрудника | По первому требованию "Заказчика" |
| 15. | Наличие у персонала "Исполнителя" специализированной формы одежды | Ежедневно |
| 16. | Соблюдать Правила внутреннего распорядка "Заказчика" | Ежедневно |
| 17. | Доставка готового лечебного питания в отделениях "Заказчика" производится "Исполнителем" в гастроемкостях и контейнерах, соответствующих санитарным правилам, с использованием транспортного средства, предназначенного для перевозки лечебного питания. Для пациентов на платной основе - индивидуальных контейнерах | Ежедневно |  |  |
| **Особые условия:** | | |
| 1. | Питание в отделениях должно быть приготовлено по меню-заданию, составленному и утвержденному советом по питанию "Заказчика" (Приложение № 1) | |
| 2. | Продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным "Заказчиком" (Приложение № 2) | |

Качество поставляемых услуг должно соответствовать действующим законам или иным нормативным правовым актам, в том числе:

Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ф3 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

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

приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

приказом Министерства здравоохранения и Социального развития РФ от 26.04.2006 № 316 «О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;

приказом Минздрава СССР от 10.03.1986 № 333 «Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)»;

письмом Министерства здравоохранения РФ от 07.04.2004 №2510/2877-04-32 о применении приказа Министерства здравоохранения РФ №330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях РФ»;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.12.2001 № 3077);

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 № 4654);

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 № 58 «Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (вместе с «СанПиН 2.1.3.2630- 10. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 09.08.2010 № 18094);

Постановление Главного государственного санитарного врача России №163 от 9 декабря 2010 г. Об утверждении СанПиН 2.1.7.2790-10. Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326);

Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» TP ТС 021/2011;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 № 65 «Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13» (вместе с «СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила») (Зарегистрировано в Минюсте России 16.04.2014 № 32001);

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 № 3000);

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»; ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»; ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые».

В соответствии с главой 4 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» и Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» поставляемый товар должен иметь обязательное подтверждение соответствия в форме декларации о соответствии (действующего сертификата соответствия).

**6. Начальная/Максимальная сумма закупки:** 7 417 666, 67 руб. (Семь миллионов четыреста семнадцать тысяч шестьсот шестьдесят шесть руб. 67 коп.)

7. **Стоимость товаров должна включать:** все расходы Поставщика, которые могут возникнуть в ходе исполнения договора, в том числе: сырьё, материалы, доставка и раздача питания, страхование, уплата таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

**8. Требования качества**:

1) Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям стандартов по качеству, и утвержденной нормативно-технической документацией: пи необходимости на оказываемые услуги должны быть лицензии и быть в наличии действующие регистрационные удостоверения, установленного образца с приложениями в соответствии с действующим законодательством.

2) Качество услуг подтверждается соответствием техническим характеристикам, описанию, указанным в Техническом задании.

3) По количеству и качеству услуги должны полностью соответствовать Техническому заданию.

4) Оказание услуг должна сопровождаться копиями действующих сертификатов соответствия, техническим паспортом выданным органом по сертификации России при необходимости.

**9. Тара доставки**: нет

**10. Сроки и условия исполнения услуги:** с момента заключения договора в течение 12 дней. Выполнение работ осуществляется отдельными этапами , по ранее согласованному с Заказчиком.

**11. Срок и условия оплаты:** путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика, в следующем порядке: расчет стоимости оказанных услуг производится Заказчиком по фактически проведенным календарным дням и цены 1 календарного дня, на основании представленных Исполнителем и подписанными уполномоченными представителями Сторон акта оказанных услуг, в срок не позднее 30 числа, следующего за отчетным месяцем при условии своевременного получения Заказчиком документов, необходимых для оплаты.

**12. Место доставки: 248018**, г. Калуга ул. Болотникова, д.1

**13. Особые условия:** В случае, если Участник подает заявку на участие в запросе котировок и поставляемая услуга, является аналогом, то данная услуга по техническим характеристикам не должна

быть хуже, а по некоторым критериям даже лучше (либо аналогичным), чем те, которые были предложены Заказчиком в Техническом задании.

**14. Источник финансирования:** ОМС / Доходы от предпринимательской деятельности

**15. Дополнительные требования к поставщику**: с 07 июня 2018 г. все взаимоотношения по заказам товаров, работ и услуг будут осуществляться исключительно посредством автоматизированной системы заказов товаров, работ и услуг АЗС «Электронный ордер».

Доступ к системе АЗС «Электронный ордер» для всех контрагентов будет осуществлен на безвозмездной основе. Для получения доступа необходимо пройти регистрацию, получить логин и пароль.

С котировочной заявкой необходимо предоставить (по запросу) все копии регистрационных удостоверений, сертификатов соответствия, и других соответствующих документов на Товар (заверенные печатью). В случае, если Товар не подлежит сертификации, предоставить информационную справку.

**16. Место и время подачи котировочных заявок:** Частное учреждение здравоохранения «Больница «РЖД – Медицина» имени К.Э. Циолковского города Калуга» по адресу: 248006, г. Калуга ул. Болотникова, д.1, кабинет главной медицинской сестры

**Срок начала подачи котировочных заявок: с 10:00 26.11.2019г.**

**Срок окончания подачи котировочных заявок: до 10:00 04.12.2019 г.**

**Дата и время вскрытия конвертов с заявками: в 11:00 04.12.2019г.**

**Дата, время и место рассмотрения заявок котировочных заявок: в 11.00 часов 04.12.2019 г.** в кабинете главной медицинской сестры НУЗ «Отделенческая больница имени К.Э. Циолковского на ст. Калуга ОАО «РЖД» 248018, г. Калуга ул. Болотникова, д.1

**Котировочные заявки рассматриваются**: в течение не более 1 рабочего дня после окончания срока подачи заявок на участие в запросе котировок на предмет их соответствия требованиям, установленным в извещении, и сопоставляет их предложения по цене договора.

Протокол рассмотрения и оценки котировочных заявок опубликовывается на сайте [www.zdklinik.ru](http://www.zdklinik.ru) не позднее 2 дней с даты его подписания.

**17. Требования к котировочным заявкам:**

Участник закупки может подать только одну заявку по одному лоту для участия в закупке. Если участник закупки подает более одной заявки по лоту, а ранее поданные им заявки по этому лоту не отозваны, все заявки такого участника закупки по лоту отклоняются.

Котировочная заявка подается претендентом в письменной форме в запечатанном конверте в срок, указанный в запросе котировок цен, и регистрируется Заказчиком.

Основанием для отказа в приеме заявки является истечение срока подачи заявок и/или несоответствие конверта с заявкой требованиям, установленным в извещении о запросе котировок.

На конверте указываются наименование и номер извещения, на участие в котором подается заявка, а также наименование, адрес и индивидуальный налоговый номер участника закупки.

Заказчик принимает конверты с заявками до истечения срока подачи заявок, за исключением конвертов, на которых отсутствует необходимая информация, незапечатанных и поврежденных конвертов.

По истечении срока подачи заявок конверты с заявками не принимаются. Конверт с заявкой, полученный заказчиком по истечении срока подачи заявок по почте, не вскрывается и не возвращается.

Участники вправе подать только одну заявку, также имеют право изменить или отозвать свою заявку до истечения срока подачи заявок. Изменение заявки или уведомление о ее отзыве является действительным, если изменение осуществлено или уведомление получено Заказчиком до истечения срока подачи заявок.

В заявке участник закупки указывает конкретные характеристики товара, которые не должны сопровождаться словами «не более», «не менее» и допускать разночтения и двусмысленные толкования.

В заявке на участие в закупке должно быть указано (декларировано) наименование страны происхождения поставляемого товара.

**Конкурсная комиссия отклоняет котировочные заявки в случае:**

1) несоответствия заявки требованиям, указанным в извещении;

2) при предложении в заявке цены товаров, работ, услуг выше начальной (максимальной) цены договора;

3) отказа от проведения закупки;

4) непредставления участником закупки разъяснений положений котировочной заявки (в случае наличия требования заказчика).

По результатам рассмотрения и оценки представленных заявок, участнику размещения заказа, подавшему заявку на участие в запросе котировок, которая отвечает всем требованиям, установленным в настоящем извещении, и в которой указана наиболее низкая стоимость по договору, признанному победителем, будет направлен для подписания проект договора.

**18. Формы, порядок дата и время начала и дата и время окончания срока предоставления участникам закупки разъяснений положений документации о закупке:**

Дата и время начала и предоставления участникам закупки разъяснений положений документации о закупке (время московское): **с 11:00 час. 26.11.2019 г.**

Дата и время окончания срока предоставления участникам закупки разъяснений положений документации о закупке (время московское): **до 09:00 час. 04.12.2019 г.**

**Формы и порядок предоставления участникам закупки разъяснений положений документации о закупке:**

Запрос от юридического лица оформляется на фирменном бланке участника закупки (при наличии), заверяется уполномоченным лицом участника закупки. Запрос может быть направлен посредством электронной почты, почтовой связи, факсимильной связи, курьерской доставки. Заказчик обязан ответить на запрос, оформленный в соответствии с требованиями настоящего пункта.

Заказчик обязан ответить на запрос о разъяснении документации, в случае его получения не позднее чем за 2 рабочих дня до окончания срока подачи заявок, в течение 2 дней со дня его поступления, но не позднее срока окончания подачи заявок на участие в запросе предложной. Заказчик путем размещения на официальном сайте представляет разъяснения документации.

**19. Обязательные требования к участникам запроса котировок:**

1) Наличие лицензии, если деятельность, которую осуществляет контрагент, подлежит лицензированию в соответствии с законодательством Российской Федерации;

2) не проведение ликвидации участника закупки − юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупки - юридического лица или индивидуального предпринимателя несостоятельным (банкротом) и об открытии конкурсного производства;

3) не приостановление деятельности участника закупки в порядке, установленном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на дату подачи заявки на участие в закупке;

4) отсутствие у участника закупки недоимки по налогам, сборам, задолженности по иным обязательным платежам в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации (за исключением сумм, на которые предоставлены отсрочка, рассрочка, инвестиционный налоговый кредит в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах, которые реструктурированы в соответствии с законодательством Российской Федерации, по которым имеется вступившее в законную силу решение суда о признании обязанности заявителя по уплате этих сумм исполненной или которые признаны безнадежными к взысканию в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах). Участник закупки считается соответствующим установленному требованию в случае, если им в установленном порядке подано заявление об обжаловании указанных недоимки, задолженности и решение по такому заявлению на дату рассмотрения заявки на участие в определении поставщика (подрядчика, исполнителя) не принято;

5) отсутствие у участника закупки − физического лица либо у руководителя, членов коллегиального исполнительного органа или главного бухгалтера юридического лица − участника закупки судимости за преступления в сфере экономики (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также неприменение в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товара, выполнением работы, оказанием услуги, являющихся объектом осуществляемой закупки, и административного наказания в виде дисквалификации;

6) отсутствие между участником закупки и заказчиком и/или организатором процедуры закупки конфликта интересов, под которым понимаются случаи, при которых руководитель заказчика и/или организатора процедуры закупки, член экспертной группы, член комиссии, лицо, ответственное за организацию конкурентной процедуры, состоят в браке с физическими лицами, являющимися выгодоприобретателями, единоличным исполнительным органом хозяйственного общества (директором, генеральным директором, управляющим, президентом и другими), членами коллегиального исполнительного органа хозяйственного общества, руководителем (директором, генеральным директором) учреждения или унитарного предприятия либо иными органами управления юридических лиц - участников закупки, с физическими лицами, в том числе зарегистрированными в качестве индивидуального предпринимателя, - участниками закупки либо являются близкими родственниками (родственниками по прямой восходящей и нисходящей линии (родителями и детьми, дедушкой, бабушкой и внуками), полнородными и не полнородными (имеющими общих отца или мать) братьями и сестрами), усыновителями или усыновленными указанных физических лиц. Под выгодоприобретателями в данном случае понимаются физические лица, владеющие напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) более чем десятью процентами голосующих акций хозяйственного общества либо долей, превышающей десять процентов в уставном капитале хозяйственного общества.

**20. Заказчик вправе** отказаться от проведения закупки в любое время, в том числе после подписания протокола по результатам закупки, не неся при этом никакой ответственности перед участниками, которым такое действие может принести убытки.

Перечень условий договора, могут быть изменены в целях повышения предпочтительности предложений участников, в том числе: снижение цены, изменение условий поставки (выполнения работ, оказания услуг), изменение условий оплаты.

**Заказчик вправе** внести изменения в проект договора после проведения запроса котировок в случае получения резолюции о необходимости изменения проекта договора от Московской дирекции здравоохранения – структурного подразделения Центральной дирекции здравоохранения – филиала открытого акционерного общества «Российские железные дороги».

**21. Требования к победителю процедуры запроса котировок.** При поставке оборудования по результатам торгов обязательно предоставление документов от производителя достоверно подтверждающих все перечисленные в техническом задании характеристики приборов.

**22. Срок заключения договора** не может превысить 30 дней с даты подведения итогов**.** В случаях, когда в соответствии с внутренними нормативными документами для заключения договора требуется согласование с Московской дирекции здравоохранения – структурного подразделения Центральной дирекции здравоохранения – филиала открытого акционерного общества «Российские железные дороги», срок заключения договора начинает исчисляться со дня получения согласия дирекции. При этом договор не может быть заключен ранее 10 дней с даты подведения итогов конкурентного способа закупки.

**Приложения**:

1. Форма котировочной заявки;
2. Анкета участника запроса котировок;
3. Проект договора.
4. Заверенное производителем Регистрационное удостоверение на предлагаемый товар

Председатель конкурсной комиссии гл. врач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.С.Гарбуль

**Приложение №1**

От «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_

**КОТИРОВОЧНАЯ ЗАЯВКА**

**на закупку услуг по обеспечению лечебным питанием**

**Кому:** ЧУЗ «Больница «РЖД – Медицина» имени К.Э. Циолковского города Калуга», сокращенное официальное наименование ЧУЗ «РЖД – Медицина» г. Калуга

**Адрес, индекс**:248018, г. Калуга ул. Болотникова, д.1

**E-mail:** rghospital@mail.ru **Тел.** 8(4842) 78-45-01

Уважаемые господа!

Мы,

*(наименование, организационно-правовая форма, место нахождения, почтовый адрес участника закупки (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, паспортные данные, место жительства участника закупки (для физического лица), номер телефона, адрес электронной почты, банковские реквизиты*

*идентификационный номер налогоплательщика (при его наличии))*

в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(должность, Ф.И.О. - полностью)*

действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(Устава, доверенности*), на основании Вашего извещения о проведении запроса котировок №53 предлагаем предоставить услугу по обеспечению лечебным питанием

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Вид услуг** | **Цена 1к/дня, руб.** | **НДС %** |
| 1. | Организация лечебного питание (сырьё, материалы, доставка и раздача питания, страхование, уплата таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, а также накладные (хозяйственные) расходы и прочие расходы и налоги) |  | Без НДС согласно  ст. 26 НК РФ |

**Итого стоимость услуг составляет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_руб.\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)**

**Технические характеристики и требования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | **Содержание услуги** | **Сроки оказания** |
| 1. | Питание в отделениях должно быть приготовлено в соответствии с частью 4 статьи 39 Федерального закона от 21 ноября 2011 № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации", приказом МЗ РФ от 05.08.2003 № 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ", Приказом от 21.06.2013 № 395н "Об утверждении норм лечебного питания". | Ежедневно |
| 2. | Кратность питания:  - 4-6 раз в день, режим питания устанавливается и утверждается (согласно заявкам «Заказчика», представляемым за 1 день до дня оказания услуг) | Ежедневно 4-6 раз в день по графику:  Завтрак1 - 8 30 - 930  Завтрак2 - 1100  Обед-13 00 - 1400  Полдник - 1600  Ужин-1730 - 1830  На ночь-21 00 |
| 3. | Доставка лечебного питания «Исполнителем» в стационарные отделения по предварительным заявкам «Заказчика», направляемым Заказчиком за 1 день до дня оказания услуг (в период с 12:00 до 15:00 дня предыдущего дню оказания услуги) и содержащим количество и ассортимент блюд, порционные требования на питание больных:  Четырехэтажный главный кирпичный корпус стационара с пристройкой - 4 этажа | Ежедневно в течение 30 минут после приготовления пищи |
| 4. | Порционная расфасовка сухих продуктов (хлеб, масло и т. д.) | Ежедневно |
| 5. | Обслуживание пациентов - порционная раздача всех видов лечебного питания. | Ежедневно |
| 6. | Сбор, обработка посуды отделений по требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 | После каждой раздачи пищи в отделении |
| 7. | Уборка помещения (буфетная), утилизация пищевых отходов по санитарно-гигиеническим нормам СанПин 2.1.3.2630-10, СанПин 2.1.7.2790-10 | Не менее 3-х раз в день, после каждой раздачи пищи |
| 8. | Мытье холодильников палатных (коридорных) для пациентов | Ежедневно |
| 9. | Осуществлять производственный контроль в буфетных и пищеблоке с информированием "Заказчика" о результатах в соответствии с СанПин 2.3.6.1079-01, СанПин 2.3.2.1078-01 | Ежеквартально |
| 10. | Соблюдать набор продуктов питания в расчете на 1 к/день для обеспечения лечебного питания | Ежедневно |
| 11. | Иметь сертификаты (декларации) соответствия на приобретаемую, используемую продукцию (продукты питания) | Представлять по первому требованию "Заказчика" |
| 12. | Представлять "Заказчику" утвержденное "Исполнителем" меню-раскладку (форма № 44-МЗ) составленное согласно двухнедельному меню с учетом среднесуточного набору продуктов питания | Ежедневно |
| 13. | Представлять медицинскому персоналу отделения ведомость на отпуск питания для больных (форма № 23-МЗ) подписанное "Исполнителем" и меню для пациентов с указанием выхода блюд | Ежедневно |
| 14. | Предоставлять медицинские книжки на каждого своего сотрудника | По первому требованию "Заказчика" |
| 15. | Наличие у персонала "Исполнителя" специализированной формы одежды | Ежедневно |
| 16. | Соблюдать Правила внутреннего распорядка "Заказчика" | Ежедневно |
| 17. | Доставка готового лечебного питания в отделениях "Заказчика" производится "Исполнителем" в гастроемкостях и контейнерах, соответствующих санитарным правилам, с использованием транспортного средства, предназначенного для перевозки лечебного питания. Для пациентов на платной основе - индивидуальных контейнерах | Ежедневно |  |  |
| **Особые условия:** | | |
| 1. | Питание в отделениях должно быть приготовлено по меню-заданию, составленному и утвержденному советом по питанию "Заказчика" (Приложение № 1) | |
| 22. | Продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным "Заказчиком" (Приложение № 2) | |

**Условия исполнения договора:**

Мы обязуемся вносить информацию в автоматизированную систему заказов «Электронный ордер» о поставке товара согласно инструкции предоставленной Заказчиком.

1. **Требования качества**:

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Место доставки:** г. Калуга, ул. Болотникова, д. 1, ЧУЗ «Больница «РЖД – Медицина» имени К.Э. Циолковского города Калуга», сокращенное официальное наименование ЧУЗ «РЖД – Медицина» г. Калуга»

1. **Тара доставки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
2. **В стоимость услуги включает**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(сведения о включенных или не включенных в нее расходах (расходах на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей)*

1. **Стоимость услуги на** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. составляет:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб., в том числе НДС %- \_\_\_\_\_\_ (если не облагается, *обязательно* указать основания). Стоимость услуг/поставки товара по договору является фиксированной и не подлежит изменению на протяжении всего срока действии договора.

**5. Сроки и условия оплаты:**

**6. Особые условия: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**При подаче котировочной заявки на поставку услуг в соответствии с Вашим запросом, мы выражаем согласие с указанными условиями договора,** а также мы берем на себя обязательства **при необходимом запросе заказчика** представить документы (оригиналы или заверенные копии), подтверждающие сведения, указанные в анкете и котировочной заявке, а именно:

* Учредительные документы с учетом внесенных в них изменений, свидетельства о государственной регистрации учредительных документов и внесенных в них изменений;
* Свидетельство о государственной регистрации контрагента, свидетельство о внесении в государственный реестр изменений в сведения о юридическом лице, не связанных с внесением в учредительные документы, свидетельство о постановке на учет в налоговом органе;
* Выписка из единого государственного реестра юридических лиц, выданная регистрирующим органом не ранее чем за один месяц до предоставления документов;
* Документы, подтверждающие полномочия лица на подписание договора, оформленные надлежащим образом (протокол (решение) уполномоченного органа управления контрагента о назначении Исполнительного органа; оригинал доверенности, если договор со стороны контрагента подписан не единоличным Исполнительным органом; согласие соответствующего органа управления контрагента на совершение сделки, предусмотренной договором, в случаях, когда это определено законодательством Российской Федерации и учредительными документами контрагента);
* Согласие контролирующих органов на совершение сделки или подтверждение уведомления соответствующих органов о совершении сделки в случаях, когда такое согласие или уведомление предусмотрено законодательством Российской Федерации;
* Лицензии, если деятельность, которую осуществляет контрагент, подлежит лицензированию в соответствии с законодательством Российской Федерации;
* Копии документов, подтверждающих соответствие товара, работы или услуги требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, в случае, если в соответствии с законодательством Российской Федерации установлены требования к товару, работе или услуге и представление указанных документов предусмотрено документацией о проведении запроса котировок. При этом не допускается требовать представление указанных документов, если в соответствии с законодательством Российской Федерации они передаются вместе с товаром.

Форма предоставления копий документов, подтверждающих соответствие товара, работы или услуги требованиям, установленным в соответствии с законодательством РФ, должна позволять комиссии определять соответствие представленных документов позициям лота.

**Мы подтверждаем,** что у руководителя, главного бухгалтера и членов коллегиального исполнительного органа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*наименование физического лица либо юридического лица)* – отсутствуют судимости за преступления в сфере экономики (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также неприменение в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товара, выполнением работы, оказанием услуги, являющихся объектом осуществляемой закупки, и административного наказания в виде дисквалификации;

**Мы подтверждаем,** что у сотрудников \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*наименование физического лица либо юридического лица)* отсутствует конфликт интересов, под которым понимаются случаи, при которых руководитель заказчика и/или организатора процедуры закупки, член экспертной группы, член комиссии, лицо, ответственное за организацию конкурентной процедуры, состоят в браке с физическими лицами, являющимися выгодоприобретателями, единоличным исполнительным органом хозяйственного общества (директором, генеральным директором, управляющим, президентом и другими), членами коллегиального исполнительного органа хозяйственного общества, руководителем (директором, генеральным директором) учреждения или унитарного предприятия либо иными органами управления юридических лиц - участников закупки, с физическими лицами, в том числе зарегистрированными в качестве индивидуального предпринимателя, - участниками закупки либо являются близкими родственниками (родственниками по прямой восходящей и нисходящей линии (родителями и детьми, дедушкой, бабушкой и внуками), полнородными и не полнородными (имеющими общих отца или мать) братьями и сестрами), усыновителями или усыновленными указанных физических лиц. Под выгодоприобретателями в данном случае понимаются физические лица, владеющие напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) более чем десятью процентами голосующих акций хозяйственного общества либо долей, превышающей десять процентов в уставном капитале хозяйственного общества.

**В подтверждение финансовой устойчивости, а также отсутствия задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды берем на себя обязательства при необходимом запросе заказчика представить:**

* формы №1 «Бухгалтерский баланс» и №2 «Отчет о прибылях и убытках» за предыдущий год и последний отчетный период отчетного года, с отметкой налоговой инспекции и заверенные печатью организации;
* акт сверки, выданный ИФНС о состоянии расчетов с бюджетами всех уровней и внебюджетными фондами за последний отчетный период, заверенный печатью организации.

Генеральный директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(должность подписавшего (подпись) (фамилия, инициалы)*

*(для юридического лица))*

МП

**Приложение №2**

АНКЕТА УЧАСТНИКА РАЗМЕЩЕНИЯ ЗАКАЗА

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Полное и сокращенное наименования организации и ее организационно-правовая форма**   *(на основании Учредительных документов установленной формы (устав, положение, учредительный договор), свидетельства о государственной регистрации, свидетельства о внесении записи в единый государственный реестр юридических лиц)* |  |
| 1. **Регистрационные данные:**   Дата, место и орган регистрации юридического лица, регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя *(на основании Свидетельства о государственной регистрации)* |  |
| 1. Номер и почтовый адрес Инспекции Федеральной налоговой службы, в которой участник размещения заказа зарегистрирован в качестве налогоплательщика |  |
| 1. ИНН, КПП, ОГРН, ОКПО участника размещения заказа |  |
| 1. **Юридический адрес/место жительства участника размещения заказа** |  |
|  |
| **6. Почтовый адрес участника размещения заказа** |  |
|  |
|  |
|  |
| **7. Банковские реквизиты** *(может быть несколько)***:** |  |
| 7.1. Наименование обслуживающего банка |  |
| 7.2. Расчетный счет |  |
| 7.3. Корреспондентский счет |  |
| 7.4. Код БИК |  |
| **8. Сведения о выданных участнику размещения заказа лицензиях, необходимых для выполнения обязательств по договору** *(указывается лицензируемый вид деятельности, реквизиты действующей лицензии, наименование территории на которой действует лицензия)* |  |

Мы, нижеподписавшиеся, заверяем правильность всех данных, указанных в анкете.

Генеральный директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(должность подписавшего) (подпись) (фамилия,инициалы) (для юридического лица)*

М.П

**Договор № \_\_\_\_\_**

**на оказание услуг по обеспечению лечебным питанием**

г. Калуга «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2019 года

Частное учреждение здравоохранения "Больница "РЖД-Медицина" имени К.Э. Циолковского города Калуга", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице главного врача Гарбуля Сергея Станиславовича, действующего на основании Устава, с одной стороны и , именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующей на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, далее именуемые «Стороны», заключили между собой настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. По настоящему Договору Исполнитель обязуется оказать услуги по организации лечебного питания (далее - услуги) в соответствии с техническим заданием (Приложение № 2), примерным двухнедельным меню (Приложение № 3), требованиями к основным продуктам питания (Приложение № 4), спецификация (Приложение № 1) и условиями настоящего Договора, а Заказчик произвести оплату оказанных Исполнителем услуг в порядке предусмотренном п. 2 настоящего Договора.

1.2 Место оказания услуг: приготовление лечебного питания осуществляется из продуктов Исполнителя по месту нахождения Исполнителя, ежедневно (в том числе в выходные, праздничные дни, иные нерабочие дни).

Доставка лечебного питания осуществляется Исполнителем по месту нахождения Заказчика: г. Калуга, ул. Болотникова, д. 1.

Доставка готового питания и раздача по отделениям осуществляется силами, транспортом, в таре за счет средств Исполнителя.

1.3. Требования к предмету Договора: лечебное питание должно соответствовать нормативно-правовым документам и номенклатуре диет, содержать необходимое количество жиров, белков, углеводов и соответствовать по энергетической ценности стандартным вариантам диет, регламентированных Приказом Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (далее – Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330, с изменениями на 21 июня 2013 года), Приказом Минздрава России от 21.06.2013 г. № 395 н « Об утверждении норм лечебного питания».

1.4. Срок оказания услуг: c 12 декабря 2019 года по 31 декабря 2020 года.

2. **Цена договора и порядок расчетов**

2.1. Цена договора составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Руб. 00 коп.), согласно Приложения № 1 Спецификация.

В цену услуг включены все расходы по обеспечению лечебным питанием пациентов: сырьё, материалы, доставка и раздача питания, страхование, уплата таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, а также накладные (хозяйственные) расходы и прочие расходы и налоги, которые в соответствии с условиями Договора и действующим законодательством Российской Федерации должен уплачивать Исполнитель при выполнении Договора.

2.2. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора.

2.3. Расчет стоимость оказанных услуг по настоящему Договору производится по фактически проведенным к/дням и цены 1 к/дня, на основании представленных Исполнителем и подписанными уполномоченными представителями Сторон акта оказанных услуг, в срок не позднее 30 числа, следующего за отчетным месяцем при условии своевременного получения Заказчиком документов, необходимых для оплаты.

2.4. Расчеты между Сторонами производятся в следующем порядке: Заказчик производит оплату оказанных услуг в течение 20 (двадцать) банковских дней на основании документов, указанных в п. 2.3. настоящего Договора. Датой оплаты оказанных услуг считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.5. Оплата производится путем перечисления безналичных денежных средств за оказанные услуги на расчетный счет Исполнителя. По согласованию Сторон возможна отсрочка платежа. В любом случае окончательный расчет по Договору должен быть произведен до 15.01.2021 года.

2.6. Один раз в квартал, не позднее 15 числа следующего за отчетным периодом, подводятся итоги производимых расчетов за оказанные услуги, составляется акт сверки.

2.7. Обязанность Заказчика по осуществлению оплаты стоимости услуг считается выполненной с момента списания соответствующих сумм денежных средств с банковского счета Заказчика.

**3. Обязанности Сторон**

**3.1. Исполнитель обязан:**

3.1.1. Оказывать услуги, указанные в пункте 1.1 Договора в соответствии с объёмами и сроками, определёнными настоящим Договором.

3.1.2. Обеспечить приготовление лечебного питания в соответствии с действующими нормативными документами и номенклатурой диет, назначаемых для стационарных больных (далее - пациентов) при различных заболеваниях (Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330). Продукты, используемые для приготовления пищи должны иметь характеристики, соответствующие характеристикам, указанным в (Приложении №4) к настоящему договору.

3.1.3. Соблюдать требования по обеспечению питания в лечебных учреждениях, установленные в соответствии с условиями Договора*,* приложениями к нему, законами или иными нормативными правовыми актами, в том числе:

Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ф3 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

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

приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

приказом Министерства здравоохранения и Социального развития РФ от 26.04.2006 № 316 «О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;

приказом Минздрава СССР от 10.03.1986 № 333 «Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)»;

письмом Министерства здравоохранения РФ от 07.04.2004 №2510/2877-04-32 о применении приказа Министерства здравоохранения РФ №330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях РФ»;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.12.2001 № 3077);

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 № 4654);

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 № 58 «Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (вместе с «СанПиН 2.1.3.2630- 10. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 09.08.2010 № 18094);

Постановление Главного государственного санитарного врача России №163 от 9 декабря 2010 г. Об утверждении СанПиН 2.1.7.2790-10. Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326);

Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» TP ТС 021/2011;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 № 65 «Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13» (вместе с «СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила») (Зарегистрировано в Минюсте России 16.04.2014 № 32001);

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 № 3000);

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»; ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»; ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые».

3.1.4. Соблюдать конечные сроки реализации сырой и готовой продукции, использовать требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с санитарными и ветеринарными правилами и нормами, требованиями технических документов.

3.1.5. Ежедневно обеспечивать своевременное приготовление лечебного питания в количестве и ассортименте согласно заявкам Заказчика (меню-раскладка по форме № 44-МЗ, Порционного требования на питание больных по форме № 1-84).

3.1.6. Использовать при оказании услуг по приготовлению лечебного питания среднесуточные наборы продуктов и нормы лечебного питания в соответствии с Приказом Минздрава России от 21.06.2013 г. №395 н «Об утверждении норм лечебного питания», методическими указаниями Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10.11.2000г. «Нормы лечебного питания, в детских больницах (отделениях)». (Приложение №5)

3.1.7. Осуществлять полную закладку продуктов согласно меню-раскладке для приготовления лечебного питания.

3.1.8. Обеспечивать пациентов Заказчика 4-6 разовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин), дополнительным питанием иных пациентов по назначению врачей и согласно заявкам Заказчика (Приложение №3 - Примерное двухнедельное меню).

3.1.9. Доставку лечебного питания в отделения Заказчика производить в согласованное и утвержденное Заказчиком время:

\*ЗАВТРАК - 8.30 – 9.30 часов;

\*ОБЕД - 13.00 – 14.00 часов;

\*УЖИН - 17.30 - 18.30 часов.

3.1.10. Использовать контейнеры и гастроемкости, соответствующие санитарным правилам, с целью оказания услуг по ежедневной доставке лечебного питания в стационарные отделения Заказчика, по предварительным заявкам.

3.1.11. Ежедневно производить порционную расфасовку сухих продуктов (хлеб, масло) по нормативам, утвержденным Приказом Минздрава России от 21.06.2013 г. №395 н «Об утверждении норм лечебного питания», методическими указаниями Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10.11.2000г.

3.1.12. Производить порционную раздачу всех видов лечебного питания пациентам в отделениях Заказчика ежедневно в том числе в выходные и праздничные дни.

Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75°C, вторые блюда – не ниже 65°C, гарниры – не ниже 65°C, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °C.

3.1.13. Производить сбор и обработку посуды, обработку столов в столовой отделений после каждой раздачи пищи согласно требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 № 58 (далее - СанПиН 2.1.3.2630-10). Обработку контейнеров и гастроёмкостей осуществлять на базе Исполнителя.

3.1.14. Производить уборку помещений столовых и раздаточных после каждой раздачи пищи, утилизацию пищевых отходов по санитарно-гигиеническим требованиям.

3.1.15. Осуществлять свою деятельность согласно требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10.

3.1.16. Соблюдать санитарно-эпидемический режим в помещениях раздаточных при порционной расфасовке лечебного питания на основании нормативных документов (в т.ч. СанПиН 2.1.3.2630-10).

3.1.17. Обеспечивать сохранность производственных помещений в отделениях Заказчика, используемых Исполнителем на момент раздачи пищи.

3.1.18. До начала поставки лечебного питания составить карточки-раскладки на приготовление всех блюд лечебного питания по форме № 1-85 и предоставить 1 экземпляр всех карточек- раскладок Заказчику. При введении в лечебное питание новых блюд дополнительно на них составлять карточки- раскладки и 1 экземпляр своевременно предоставлять Заказчику.

3.1.19. Соблюдать набор продуктов питания в расчете на 1 к/день для обеспечения лечебного питания в течение всего срока действия договора.

3.1.20. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения) и на случай снятия с реализации готовой продукции.

3.1.21. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного сводным семидневным меню, согласовать с Заказчиком замену одного продукта либо полного набора продуктов другим, обеспечив соблюдение содержания жиров, белков и углеводов, а также калорийности в суточном рационе по каждой диете.

3.1.22. На основании заполненных отделениями «Сведений на питание больных» (форма № 1-84а) и «Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании» (форма № 22-МЗ) составлять меню-раскладку по форме № 44-МЗ на питание больных на следующий день.

3.1.23. По запросу Заказчика предоставлять расшифровку стоимости 1 к/дня.

3.1.24. Осуществлять свою деятельность согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001.

3.1.25. Иметь сертификаты (декларации) соответствия на приобретаемую, используемую продукцию (продукты питания), по первому требованию предоставлять их Заказчику.

3.1.26. Соблюдать санитарно-эпидемический режим в помещениях пищеблока, при приготовлении лечебного питания на основании нормативных документов (СанПин 2.1.3.2630-10).

3.1.27. Организовать площадку для сбора пищевых отходов и содержать её в соответствии с санитарными нормами, осуществлять сбор, временное хранение и транспортировку отходов из своих средств.

3.1.28. Транспортировка, разгрузка и выгрузка товара осуществляется силами и за счёт Исполнителя.

3.1.29. В случае, если Заказчиком будут обнаружены некачественно оказанные услуги, Исполнитель обязан своими силами и без дополнительной оплаты в течение срока, указанного Заказчиком в претензии, переделать эти услуги для обеспечения их надлежащего качества.

3.1.30. Осуществлять действия, направленные на энергосбережение и повышение энергетической эффективности использования энергетических ресурсов в соответствии с требованиями, установленными Федеральными законами от 23.11.2009 № 261-ФЗ, Правилами, утвержденными постановлением Правительства от 25.01.2011 № 18, приказом Минэконом развития РФ от 04.06.2010 № 229 и иными нормативно-правовыми актами.

3.1.31. Обеспечить выполнение необходимых мероприятий по охране окружающей среды, зеленых насаждений и земли во время оказания услуг в соответствии с требованиями, установленными федеральным законом от 10.01.2002 №7-ФЗ «Об охране окружающей среды».

3.1.32. Исполнитель назначает обученного сотрудника, имеющего удостоверение лифтера (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_),

(ФИО сотрудника, номер удостоверения)

ответственным за пользование, включение и выключение лифта в выходные и праздничные дни для поднятия пищи.

3.1.33. Данный сотрудник несет ответственность за работу лифта.

3.1.34. В случае неисправности или поломки лифта, лифтер должен позвонить в Аварийную службу по телефону 8 (4842) 74-26-79.

**3.2. Заказчик обязан:**

3.2.1. Принять и оплатить оказанные Исполнителем услуги по приготовлению лечебного питания, доставке и раздаче лечебного питания в отделения стационара в количестве, сроки, порядке и в сумме, установленные настоящим Договором.

3.2.2. Ежедневно, не позднее 15-00 часов, предоставлять Исполнителю данные о количестве пациентов, имеющих право на получение питания в отделениях в течение следующего дня, а также данные об изменении количества пациентов на текущий день к 8-00 часам и к 11-30 часам.

3.2.3. Ежедневно принимать лечебное питание у Исполнителя в соответствии с п. 3.1.10. настоящего договора и правилами транспортировки готовой пищи. Порядок приемки лечебного питания осуществляется согласно Инструкции по организации лечебного питания, утвержденной Заказчиком.

3.2.4.Осуществлять контроль качества готовой пищи и присутствовать при расфасовке в контейнеры и гастроемкости и выдаче готовой пищи отделениям Заказчика.

3.2.5. Осуществлять отбор суточных проб блюда согласно Санитарным правилам и нормативам.

3.2.6 Заказчик вправе осуществлять контроль процесса приготовления лечебного питания на производственных площадях Исполнителя.

3.2.7. Уведомлять Исполнителя о недостатках и ненадлежащем качестве оказанных услуг по организации лечебного питания.

3.2.8. Проводить контроль и надзор за ходом и качеством оказания услуг Исполнителем, в том числе для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза может проводится Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

**4. Срок действия Договора.**

4.1. Настоящий договор вступает в силу с 12.12.2019г. и действует до 31.12.2020г.

4.2. Истечение срока действия Договора не прекращает исполнение возникших обязательств, включая взаиморасчеты, гарантийные обязательства по Договору, а также ответственность за нарушение условий Договора.

**5. Порядок приемки услуг.**

5.1. Заказчик осуществляет приёмку оказанных услуг на основании акта приёмки оказанных услуг в соответствии с техническим заданием Заказчика.

5.2. Доставка лечебного питания в отделения Заказчика производится в согласованное и утвержденное Заказчиком время согласно пункту 3.1.9. настоящего договора.

5.3. Каждое приготовленное блюдо лечебного питания должно полностью соответствовать карточке-раскладке по форме № 1-85, предоставленной Заказчику.

5.4. Приемка услуг по настоящему договору осуществляется по количеству и качеству готовой пищи и производится Заказчиком в присутствии представителя Исполнителя в соответствии с СанПин 2.1.3.2630-10 и другими документами. Готовая пища, забракованная Заказчиком, в том числе по органолептическим характеристикам, считается недопоставленной.

5.5. Готовая пища выдается в отделениях Заказчика после получения разрешения медицинской сестры диетической Заказчика и записи в журнале контроля качества готовой пищи (бракеражный журнал, форма № 6-лп) согласно порядку, установленному СанПин 2.1.3.2630-10.

5.6. Заказчик проводит контроль за качеством оказываемых услуг, в случае необходимости проводит независимую экспертизу, в т.ч. микробиологический контроль независимой аккредитованной испытательной лабораторией путём взятия проб. Заключение, выданное независимой экспертизой о несоответствии качества оказанных услуг, служит документальным основанием претензии к качеству услуг.

5.7. Промежуточной датой окончания исполнения услуг считается дата подписания Сторонами ежемесячного акта приёмки оказанных услуг или акта устранения недостатков.

5.8. Представителями по настоящему Договору Стороны назначают своих сотрудников:

- со стороны Заказчика – Кондрашов К.А. (заместитель главного врача по медицинской части), Архангельская Г.И. (главная медицинская сестра);

- со стороны Исполнителя: - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО, должность)

**6. Качество и гарантии**

**6.1. Исполнитель гарантирует:**

6.1.1. Оказание качественных услуг по данному Договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.1.2. Использование для приготовления лечебного питания продуктов надлежащего качества с соблюдением запаса остаточного срока годности.

6.1.3. Наличие сертификатов (деклараций) на приобретаемую продукцию (продукты питания), предъявление их Заказчику по первому требованию.

6.1.4. Своевременное устранение своими силами и без увеличения стоимости в согласованный Сторонами срок недостатков и дефектов, выявленных при приёмке услуг. Если Исполнитель в согласованный срок не исправит некачественно оказанные услуги, Заказчик вправе привлечь других лиц для исправления за соответствующую плату некачественно оказанных Исполнителем услуг. Все расходы, связанные с устранением недостатков таких услуг другими лицами, оплачиваются Исполнителем.

**7. Ответственность Сторон**

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение условий настоящего Договора Стороны несут ответственность, предусмотренную законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки поставки лечебного питания Заказчик вправе требовать от Поставщика уплаты неустойки из расчета 0,02 % от стоимости не оказанных в срок услуг за каждый день просрочки.

7.3. В случае расторжения договора вследствие ненадлежащего исполнения Исполнителем условий договора, Заказчик вправе требовать от Исполнителя возмещения убытков Заказчику, вызванных таким ненадлежащим исполнением Договора и уплаты Заказчику штрафа в размере 10 % от общей стоимости не оказанных по Договору услуг.

7.4. Перечисленные в настоящем разделе штрафные санкции могут быть взысканы Заказчиком, после направления соответствующего письменного требования Поставщику, путем удержания причитающихся сумм при оплате счетов Поставщика. Если Заказчик не удержит по какой-либо причине сумму штрафных санкций, Поставщик обязуется уплатить такую сумму по первому письменному требованию Заказчика.

7.5. Никакая уплата Поставщиком штрафных санкций не лишает Заказчика права требовать возмещения убытков, а Поставщика обязанности возместить убытки, причиненные Заказчику ненадлежащим исполнением Поставщиком своих обязательств по настоящему Договору.

7.6 Поставщик несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств третьими лицами, привлеченными Поставщиком для исполнения своих обязательств по Договору.

7.7. Начисление и уплата любых пеней, штрафов и процентов, предусмотренных настоящим Договором, производится только при условии направления соответствующего письменного требования пострадавшей Стороной виновной Стороне.

**8. Обстоятельства непреодолимой силы**

8.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и не предотвратимых обстоятельств, в том числе в условиях объявленной или фактической войны, гражданскими волнениями, эпидемиями, блокадами, эмбарго, пожарами, землетрясениями, наводнениями и другими природными стихийными бедствиями, а также изданием актов государственных органов.

8.2. Свидетельство, выданное торгово-промышленной палатой или иной документ, выданный компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия обстоятельств непреодолимой силы.

8.3. Сторона, которая не исполняет свои обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна по возможности в трехдневный срок известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по настоящему Договору.

8.4. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении 3 (трех) последовательных месяцев для обеих сторон, настоящий Договор может быть расторгнут по инициативе любой из сторон, при этом инициирующая сторона обязана произвести расчеты с другой стороной по фактически исполненному до наступления форс-мажорных обстоятельств после прекращения форс-мажорных обстоятельств.

**9. Антикоррупционная оговорка**

9.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, а также не оказывают, не предлагают оказать и не разрешают оказание каких-либо услуг, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получения каких-либо неправомерных преимуществ или для достижения иных неправомерных целей.

9.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Договора законодательством как дача взятки, получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства Российской Федерации и международных правовых актов в сфере предупреждения и противодействия коррупции.

9.3. В случае возникновения у одной из Сторон подозрений, что произошло или могло произойти нарушение каких-либо положений пунктов 9.1, 9.2 настоящего Договора, эта Сторона обязуется уведомить о возникновении таких подозрений другую Сторону в письменной форме. В тексте уведомления Сторона обязана сослаться на известные ей факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений пунктов 9.1, 9.2 настоящего Договора другой Стороной, её аффилированными лицами, работниками или посредниками.

9.3.1.Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений пунктов 9.1, 9.2 настоящего Договора:

- факс:(4842) 73-84-41;

- электронная почта: [rghospital@mail.ru](mailto:rghospital@mail.ru)

9.4. Сторона, получившая уведомление о нарушении каких-либо пунктов 9.1, 9.2 настоящего Договора, обязана рассмотреть такое уведомление и сообщить другой Стороне о результатах его рассмотрения в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты получения письменного уведомления.

9.5. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений пунктов 9.1, 9.2 настоящего Договора с соблюдением принципов конфиденциальности, а также применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о выявленных фактах нарушения положений пунктов 9.1, 9.2 настоящего Договора.

9.6. В случае подтверждения факта нарушения одной из Сторон положений пунктов 9.1, 9.2 настоящего Договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий Договор в одностороннем внесудебном порядке путём направления письменного уведомления не позднее, чем за 15 (пятнадцать) календарных дней до предполагаемой даты прекращения действия настоящего Договора.

9.7. В случае неполучения Стороной, направившей уведомление о нарушении положений пунктов 9.1, 9.2 настоящего Договора, информации о результатах рассмотрения такого уведомления в установленный пунктом 9.4 настоящего Договора срок, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий Договор в одностороннем внесудебном порядке путём направления письменного уведомления не позднее, чем за 1 (один) календарный месяц до предполагаемой даты прекращения действия настоящего Договора.

**10. Налоговая оговорка**

10.1. Исполнитель гарантирует, что: зарегистрирован в ЕГРЮЛ надлежащим образом; его исполнительный орган находится и осуществляет функции управления по месту регистрации юридического лица, и в нем нет дисквалифицированных лиц; располагает персоналом, имуществом и материальными ресурсами, необходимыми для выполнения своих обязательств по договору, а в случае привлечения подрядных организаций (соисполнителей) принимает все меры должной осмотрительности, чтобы подрядные организации (соисполнители) соответствовали данному требованию; располагает лицензиями, необходимыми для осуществления деятельности и исполнения обязательств по договору, если осуществляемая по договору деятельность является лицензируемой; является членом саморегулируемой организации, если осуществляемая по договору деятельность требует членства в саморегулируемой организации; ведет бухгалтерский учет и составляет бухгалтерскую отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами по бухгалтерскому учету, представляет годовую бухгалтерскую отчетность в налоговый орган; ведет налоговый учет и составляет налоговую отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, своевременно и в полном объеме представляет налоговую отчетность в налоговые органы; не допускает искажения сведений о фактах хозяйственной жизни (совокупности таких фактов) и объектах налогообложения в первичных документах, бухгалтерском и налоговом учете, в бухгалтерской и налоговой отчетности, а также не отражает в бухгалтерском и налоговом учете, в бухгалтерской и налоговой отчетности факты хозяйственной жизни выборочно, игнорируя те из них, которые непосредственно не связаны с получением налоговой выгоды; своевременно и в полном объеме уплачивает налоги, сборы и страховые взносы; отражает в налоговой отчетности по НДС все суммы НДС, предъявленные Заказчику (Покупателю) - данный абзац исключается в случае освобождения от уплаты НДС при заключении договора; лица, подписывающие от его имени первичные документы и счета фактуры, имеют на это все необходимые полномочия и доверенности.

10.2. Если Исполнитель (Подрядчик, Поставщик, Продавец, Агент, Комиссионер, Поверенный) нарушит гарантии (любую одну, несколько или все вместе), указанные в пункте 1 настоящего раздела, и это повлечет: предъявление налоговыми органами требований к Заказчику (Покупателю) об уплате налогов, сборов, страховых взносов, штрафов, пеней, отказ в возможности признать расходы для целей налогообложения прибыли или включить НДС в состав налоговых вычетов и(или) предъявление третьими лицами, купившими у Заказчика (Покупателя) товары (работы, услуги), имущественные права, являющиеся предметом настоящего договора, требований к Заказчику (Покупателю) о возмещении убытков в виде начисленных по решению налогового органа налогов, сборов, страховых взносов, пеней, штрафов, а также возникших из-за отказа в возможности признать расходы для целей налогообложения прибыли или включить НДС в состав налоговых вычетов, то Исполнитель (Подрядчик, Поставщик, Продавец, Агент, Комиссионер, Поверенный) обязуется возместить Заказчику (Покупателю) убытки, который последний понес вследствие таких нарушений.

10.3. Исполнитель (Подрядчик, Поставщик, Продавец, Агент, Комиссионер, Поверенный) в соответствии со ст. 406.1. Гражданского кодекса Российской Федерации, возмещает Заказчику (Покупателю) все убытки последнего, возникшие в случаях, указанных в пункте 2 настоящего раздела. При этом факт оспаривания или не оспаривания налоговых доначислений в налоговом органе, в том числе вышестоящем, или в суде, а также факт оспаривания или не оспаривания в суде претензий третьих лиц не влияет на обязанность Исполнителя (Подрядчика, Поставщика, Продавца, Агента, Комиссионера, Поверенного) возместить имущественные потери

**11. Разрешение споров**

11.1. Все споры, возникающие при исполнении настоящего Договора, в соответствии законодательством Российской Федерации решаются Сторонами путем переговоров, которые могут проводиться в том числе, путем отправления писем по почте, обмена факсимильными сообщениями.

11.2. Если Стороны не придут к соглашению путем переговоров, все споры рассматриваются в претензионном порядке. Срок рассмотрения претензии – три недели с даты получения претензии.

11.3. В случае если споры не урегулированы Сторонами с помощью переговоров и в претензионном порядке, то они передаются заинтересованной Стороной в Арбитражный суд Калужской области в соответствии с действующим законодательством РФ.

**12. Порядок внесения изменений, дополнений в Договор**

**и его расторжения**

12.1. В настоящий Договор могут быть внесены изменения и дополнения, которые оформляются Сторонами дополнительными соглашениями к настоящему Договору.

12.2. Настоящий Договор может быть досрочно расторгнут по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации и настоящим Договором.

12.3. Заказчик, решивший расторгнуть настоящий Договор, должен направить письменное уведомление о намерении расторгнуть настоящий Договор Исполнителю не позднее, чем за 30 (тридцать) календарных дней до предполагаемой даты расторжения настоящего Договора. Настоящий Договор считается расторгнутым с даты, указанной в уведомлении о расторжении настоящего Договора. При этом Заказчик обязан оплатить услуги, оказанные и принятые Заказчиком до даты получения Исполнителем уведомления о расторжении настоящего Договора.

12.4. Датой уведомления в целях настоящего Договора признается дата вручения Исполнителю соответствующего извещения под расписку (при направлении извещения курьером), либо дата вручения Исполнителю заказной корреспонденции почтовой службой, либо дата отметки почтовой службы на заказной корреспонденции об отсутствии (выбытии) Исполнителя по указанному в настоящем Договоре.

**13. Прочие условия**

13.1. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

13.2. Настоящий Договор составлен и подписан в двух подлинных идентичных экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон на русском языке.

13.3. Извещения, уведомления, сообщения по настоящему Договору могут передаваться почтой, курьерской, по факсу, по электронной почте, с последующим предоставлением оригиналов. Риск искажения информации при ее передаче несет Сторона, отправившая соответствующую информацию.

13.4. В случае изменения банковских реквизитов, названия организации, юридического адреса Стороны немедленно должны проинформировать друг друга в письменной форме.

13.5. В рамках действия настоящего договора Исполнитель должен обеспечить Заказчику:

- возможность контроля процесса оказания услуг по настоящему договору, отбора готовых блюд для лабораторного анализа (определения химического состава и энергетической ценности с учетом потерь при холодной и термической обработки) с привлечением учреждений ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Калужской области».

Заборы проводить в присутствии врача диетолога или медицинской сестры диетической Заказчика, по утвержденному Заказчиком графику производственного контроля;

- возможность контроля соблюдения сроков доставки лечебного питания в стационарные отделения Заказчика, взятие смывов с оборудования, помещения раздаточной и посуды для лабораторного анализа по соблюдению санитарно-гигиенических норм по обработке посуды и уборке помещений раздаточной. Заборы проводить в присутствии представителя Исполнителя, по утвержденному Заказчиком графику производственного контроля;

- по запросу Заказчика Исполнитель должен предоставить документы с результатами контроля, проведённого ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Калужской области», помещений раздаточных, посуды и готовых блюд.

При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу недостатков оказанных услуг или их причин по требованию любой из сторон должна быть назначена экспертиза. Расходы на экспертизу несет Исполнитель, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем обязательств по настоящему договору или причинной связи между действиями Исполнителя и обнаруженными недостатками. В указанных случаях расходы на экспертизу несет сторона, потребовавшая назначения экспертизы, а если она назначена по соглашению между сторонами, обе стороны поровну.

13.6. Приложениями к настоящему договору являются:

*Приложение №1: Спецификация;*

*Приложение №2: Техническое задание на оказание услуг по обеспечению лечебным питание;*

*Приложение №3: Примерное двухнедельное меню;*

*Приложение №4: Требования к основным продуктам питания;*

*Приложение №5: Вариант основной стандартной диеты;*

**14. Реквизиты сторон**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Заказчик:**  **ЧУЗ "РЖД-Медицина" г. Калуга"** | **Исполнитель:** | | Юридический адрес:  248018, г. Калуга, ул. Болотникова д.1  тел/факс (4842) 73-84-41, 78-45-06,  Калужское отделение № 8608 ПАО Сбербанка г. Калуга  к/с 30101810100000000612  ИНН/КПП 4029030735/402901001  р/с 40703810522240003864  БИК 042908612  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Гарбуль С.С./  E-mail: [rghospital@mail.ru](mailto:rghospital@mail.ru) | Юридический адрес:  тел/факс  ИНН  ОКПО  ОГРН  к/с  р/с  БИК 0  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_//  E-mail: | |  |

Приложение № 1

к договору №\_\_\_ от "\_\_" \_\_\_\_ 2019г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Вид услуг** | **Цена 1к/дня, руб.** | **НДС %** |
| 1. | Организация лечебного питание (сырьё, материалы, доставка и раздача питания, страхование, уплата таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, а также накладные (хозяйственные) расходы и прочие расходы и налоги) |  | Без НДС согласно  ст. 26 НК РФ |

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** С.С. Гарбуль | Исполнитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Приложение № 2

к договору № \_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2019г.

**Техническое задание**

**на оказание услуг по обеспечению лечебным питанием**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | **Содержание услуги** | **Сроки оказания** |
| 1. | Питание в отделениях должно быть приготовлено в соответствии с частью 4 статьи 39 Федерального закона от 21 ноября 2011 № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации", приказом МЗ РФ от 05.08.2003 № 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ", Приказом от 21.06.2013 № 395н "Об утверждении норм лечебного питания". | Ежедневно |
| 2. | Кратность питания:  - 4-6 раз в день, режим питания устанавливается и утверждается (согласно заявкам «Заказчика», представляемым за 1 день до дня оказания услуг) |
| Ежедневно 4-6 раз в день по графику:  Завтрак1 - 8 30 - 930  Завтрак2 - 1100  Обед-13 00 - 1400  Полдник - 1600  Ужин-1730 - 1830  На ночь-21 00 |
| 3. | Доставка лечебного питания «Исполнителем» в стационарные отделения по предварительным заявкам «Заказчика», направляемым Заказчиком за 1 день до дня оказания услуг (в период с 12:00 до 15:00 дня предыдущего дню оказания услуги) и содержащим количество и ассортимент блюд, порционные требования на питание больных:  Четырехэтажный главный кирпичный корпус стационара с пристройкой - 4 этажа | Ежедневно в течение 30 минут после приготовления пищи |
| 4. | Порционная расфасовка сухих продуктов (хлеб, масло и т. д.) | Ежедневно |
| 5. | Обслуживание пациентов - порционная раздача всех видов лечебного питания. | Ежедневно |
| 6. | Сбор, обработка посуды отделений по требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 | После каждой раздачи пищи в отделении |
| 7. | Уборка помещения (буфетная), утилизация пищевых отходов по санитарно-гигиеническим нормам СанПин 2.1.3.2630-10, СанПин 2.1.7.2790-10 | Не менее 3-х раз в день, после каждой раздачи пищи |
| 8. | Мытье холодильников палатных (коридорных) для пациентов | Ежедневно |
| 9. | Осуществлять производственный контроль в буфетных и пищеблоке с информированием "Заказчика" о результатах в соответствии с СанПин 2.3.6.1079-01, СанПин 2.3.2.1078-01 | Ежеквартально |
| 10. | Соблюдать набор продуктов питания в расчете на 1 к/день для обеспечения лечебного питания | Ежедневно |
| 11. | Иметь сертификаты (декларации) соответствия на приобретаемую, используемую продукцию (продукты питания) | Представлять по первому требованию "Заказчика" |
| 12. | Представлять "Заказчику" утвержденное "Исполнителем" меню-раскладку (форма № 44-МЗ) составленное согласно двухнедельному меню с учетом среднесуточного набору продуктов питания | Ежедневно |
| 13. | Представлять медицинскому персоналу отделения ведомость на отпуск питания для больных (форма № 23-МЗ) подписанное "Исполнителем" и меню для пациентов с указанием выхода блюд | Ежедневно |
| 14. | Предоставлять медицинские книжки на каждого своего сотрудника | По первому требованию "Заказчика" |
| 15. | Наличие у персонала "Исполнителя" специализированной формы одежды | Ежедневно |
| 16. | Соблюдать Правила внутреннего распорядка "Заказчика" | Ежедневно |
| 17. | Доставка готового лечебного питания в отделениях "Заказчика" производится "Исполнителем" в гастроемкостях и контейнерах, соответствующих санитарным правилам, с использованием транспортного средства, предназначенного для перевозки лечебного питания. Для пациентов на платной основе - индивидуальных контейнерах | Ежедневно |  |  |
| **Особые условия:** | | |
| 1. | Питание в отделениях должно быть приготовлено по меню-заданию, составленному и утвержденному советом по питанию "Заказчика" (Приложение № 1) | |
| 2. | Продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным "Заказчиком" (Приложение № 2) | |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.С. Гарбуль | Исполнитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Приложение № 3

к договору №\_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2019г.

**Примерное двухнедельное меню**

**1 неделя ПОНЕДЕЛЬНИК**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Инсулин** | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя ВТОРНИК**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Инсулин** | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя СРЕДА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Инсулин** | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя ЧЕТВЕРГ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Инсулин** | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя ПЯТНИЦА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя СУББОТА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя ВОСКРЕСЕНЬЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя ПОНЕДЕЛЬНИК**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя ВТОРНИК**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя СРЕДА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя ЧЕТВЕРГ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя ПЯТНИЦА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Инсулин** | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя СУББОТА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя ВОСКРЕСЕНЬЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Согласно приказа от 21 июня 2013 г. №395н «Об утверждении норм лечебного питания» Исполнитель обязан ежедневно добавлять смесь белковою композитною сухую в объеме 27 г. (Добавка данной смеси производится в каши молочные и первые блюда)

**Характеристика столов**

**Основной вариант стандартной диеты - стол № 15.** Показания: различные заболевания при отсутствии показаний для назначения специальной лечебной диеты и при нормальном состоянии органов пищеварения. Общая характеристика: содержание белков, жиров, углеводов и калорийность соответствуют нормам питания здорового человека, не занятого физическим трудом; витамины - в повышенном количестве; пища состоит из разнообразных продуктов; исключают трудно переносимые жирные блюда, сдобное тесто; пряности в умеренном количестве. Кулинарная обработка обычная, рациональная, с сохранением витаминов. Энергетическая ценность: 3 100 ккал (12 979 кДж). Состав: белков 100 г, жиров 90 г, углеводов 450 г, поваренной соли 8-10 г. Режим питания: 4-5 р/сут.

**Характеристика лечебных диетических столов НКД 9 - низкокалорийная диета - без сахара.**Показания: сахарный диабет при отсутствии ацидоза и сопутствующих заболеваний внутренних органов.Общая характеристика*:* диета с содержанием белков выше физиологической нормы, умеренным ограничением жиров и углеводов, легкоусвояемые углеводы исключают, в диету вводят вещества, оказывающие липотропное действие; пища содержит довольно много овощей; ограничивают соль и продукты, богатые холестерином.Кулинарная обработка*:* всю пищу готовят в основном в отварном и запечённом виде.Энергетическая ценность*: 2* 300 ккал (9 630 кДж).Состав: белков 100 г, жиров 70-80 г, углеводов 300 г, поваренной соли 12 г, свободной жидкости до 1,5-2 л*.* Масса суточного рациона- до 3 кг.Режим литания*:* приём пищи 6 р/сут; углеводы распределяют на весь день; сразу после инъекции инсулина и через 2-2,5 ч после неё больной должен получать пищу, содержащую углеводы.Температура пищи*:* обычная.

**Вариант диеты с механическим и химическим щажением.** Показания: диету назначают в первые дни после операции на желудке и кишечнике, а также при полубессознательном состоянии (нарушение мозгового кровообращения, ЧМТ, лихорадочные состояния). Общая характеристика: пища состоит из жидких и желеобразных блюд; молоко и плотные пищевые продукты, даже в виде пюре, исключают, разрешают чай с сахаром, фруктовые и ягодные кисели, желе, отвар шиповника с сахаром, соки свежих ягод и фруктов, разведенные сладкой водой, слабый бульон, рисовый отвар. Режим питания: пищу дают частыми приёмами в малом количестве в течение дня и ночыо; диету назначают, как правило, не более чем на 2-3 дня.

**Диета базисная гипоаллергенная**Показания: пищевая аллергия. Общая характеристика: применяется в стационаре в течение 7-10 дней, с дальнейшим составлением индивидуальной гипоаллергенной диеты. Диета физиологически полноценная, содержит физиологически нормальное количество белка, жира, углеводов; химически щадящая, гипохлоридная (ограничение поваренной соли до 6-8 г/сут), ограничение свободной жидкости при отёке Квинке но 600 мл. Исключаются: мясные, рыбные, куриные, грибные бульоны, жареные блюда; изделия из сдобного теста, соления, копчения, маринады, специи, консервы, колбасы, сосиски, сало, жир в натуральном виде и для приготовления блюд, газированные напитки, алкоголь, пиво, майонез, кетчуп, шоколад, кофе, какао, орехи, мёд, цитрусовые, клубника, земляника, овощи и фрукты красных сортов, редис, редька, лук, чеснок. Ограничиваются: блюда из рыбы, курицы, яйца, молоко при индивидуальной переносимости, овощные и фруктовые соки, белый хлеб, сыр, многокомпонентные блюда, сахар, варенье. Разрешается: замена одних продуктов на другие с сохранением пищевой ценности рациона. Коровье молоко можно заменить соевым, козьим, кобыльим, сухой молочной смесью и др. Непереносимые белки животного происхождения (яичный белок, рыба, курица) подлежат замене белками творога, бобовых. Кулинарная обработка: все блюда готовят в отварном виде, с 3-кратной сменой бульона при варке мяса, рыбы, курицы, без соли. Яйца термически обрабатываются не менее 15 мин, овощи не пассируются. Измельчение блюд по показаниям. Энергетическая ценность: 2 600-2 900 ккал (10 886-12 142 кДж). Состав: белков 80-90 г (из них растительных 40 г), жиров 70-80 г (из них растительных 40 г), углеводов 380-420 г (из них простых до 30 г). Режим питания: дробный, 6 р/сут. Температура пищи: горячих блюд – не выше 62 °С, холодных – не ниже 15 °С.

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** С.С. Гарбуль | Исполнитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Приложение № 4

к договору №\_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2019г.

**Требования к основным продуктам питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | | **Группа продукции/вид продукции, характеристики** | |
| 1 | | 2 | |
| 1 | | Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта, формовой, в санитарной упаковке (со сроком реализации 36 часов), ГОСТ, ГОСТ Р, СТО, ОСТ, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 | |
| 2 | | Батон из муки пшеничной высшего (или первого) сорта с содержанием в пересчете на сухое вещество: сахара (или патоки) в диапазоне от 2% до 4,3%; жира в диапазоне от 2% до 2,9%, в санитарной упаковке (со сроком реализации 36 часов), ГОСТ, ГОСТ Р, СТО, ОСТ, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 | |
| 3 | | Молоко разливное, соответствие Техническому регламенту таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (TP ТС 033/2013); Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Молоко должно быть без механических примесей, не менее чем 2,5 % жирности | |
| 4 | | Кефир (упаковка картонная типа Тетра-Пак, Тетра-Брик, Пюр-Пак и др.) жирность не менее 2,5 %. Соответствие ГОСТ Р 52093-2003 «Кефир. Технические условия», Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (TP ТС 033/2013), Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 5 | | Масло сладко-сливочное, несолёное, с жиром не менее 82,5 %, фасовка: брикет, сорт высший. Соответствие ГОСТ 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия», Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (TP ТС 033/2013); СанПиН 2.3.2.1078-011078-01 | |
| 6 | | Сыр полутвёрдый. Соответствие ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия»; Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (TP ТС 033/2013), Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 7 | | Соки фруктовые, фасовка до 1 л. Соответствие техническому регламенту ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Сан.Пин.2.3.2. 1078-01, упаковка картонная типа Тетра-Пак, Тетра-Брик, Пюр-Пак и др.)  Фруктовые восстановленные соки изготавливают из одного вида фруктового сока. | |
| 8 | | Соки фруктовые, фасовка до 1 л. Соответствие техническому регламенту ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Сан.Пин.2.3.2. 1078-01, упаковка картонная типа Тетра-Пак, Тетра-Брик, Пюр-Пак и др.)  Фруктовые восстановленные соки изготавливают смешанными (из двух и более фруктовых соков). | |
| 9 | | Смесь сушёных фруктов косточковых и семечковых, Соответствие ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия», ГОСТ 28502-90 «Фрукты семечковые сушеные. Технические условия», ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия» Сан.Пин.2.3.2.1078-01 | |
| 10 | | Яблоки. Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Сорт 1. | |
| 11 | | Говядина 1 категории в полутушах. Охлаждённая. Соответствие Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (TP ТС 034/2013), ГОСТ Р 54315-2011, СанПиН 2.3.2.1078-01. | |
| 12 | | Сосиски «Говяжьи». Соответствие ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные варёные. Технические условия», Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (TP ТС 034/2013) СанПиН.2.3.2.1078-01 | |
| 13 | | Тушка цыплят бройлеров, 1 сорт, охлажденная, потрошеная, ГОСТ Р 52702-2006, Сан. Пин. 2.3.2. 1078-01 | |
| 14 | | Яйцо куриное 1 категории, ГОСТ Р 52121-2003, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Масса 1 яйца не менее 55 г. | |
| 15 | | Треска мороженая. Соответствие ГОСТ 1168-86 «Рыба мороженая. Технические условия», ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и масса», СанПиН 2.3.2.1078-01. Потрошеная обезглавленная. Крупная. Сорт: первый | |
| 16 | | Сайда мороженая. Соответствие ГОСТ 1168-86 «Рыба мороженая. Технические условия», ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и масса», СанПиН 2.3.2.1078-01. Потрошеная обезглавленная. Крупная. Сорт: первый. | |
| 17 | | Горбуша мороженая. Соответствие ГОСТ 1168-86 «Рыба мороженая. Технические условия», ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и масса», СанПиН 2.3.2.1078-01. Потрошеная с головой. Сорт: первый. | |
| 18 | | Пикша мороженая. Соответствие ГОСТ 1168-86 «Рыба мороженая. Технические условия», ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и масса», СанПиН 2.3.2.1078-01. Потрошеная обезглавленная. Крупная. Сорт: первый. | |
| 19 | | Мука пшеничная в/с, ГОСТ 52189-2003, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 20 | | Рис шлифованный, развесной, ГОСТ 6292-93, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 21 | | Гречневая - ядрица, развесная, ГОСТ 5550-74, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 22 | | Пшено шлифованное, развесное, ГОСТ 572-60, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 23 | | Крупа манная, развесная, ГОСТ 7022-97, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 24 | | Геркулес быстрого приготовления, картонная упаковка, ГОСТ 21149-93, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 25 | | Горох, шлифованный цельный, развесной, ГОСТ 6201-68. Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 26 | | Макароны в/с, группа А, соответствие ГОСТ Р 51865-2010 Изделия макаронные. Общие технические условия. СанПиН 2.3.2.1078-01 | |
| 27 | | Сахар-песок, ГОСТ 21-94, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 28 | | Масло растительное рафинированное (подсолнечное), ГОСТ Р 52465-2005. Соответствие Техническому регламенту ТС 024/2011 "Технический регламент на масло -жировую продукцию", Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 29 | | Чай черный в/с, фасовка 100 гр, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 30 | | Кофе (суррогатный), фасовка 100 гр, ГОСТ Р 50364-92, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 31 | | Соль каменная, фасованная 1кг. ГОСТ Р 51574-2000, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 32 | | Печенье, развесное, ГОСТ 24901-89, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 33 | | Повидло фасованное, ГОСТ Р 51934-2002, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 34 | | Картофель. Соответствие ГОСТ 7176-85 «Картофель свежий продовольственный, заготовляемый и поставляемый. Технические условия», Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Сорт: поздний (заготовляют и отгружают с 1 сентября). | |
| 35 | | Капуста белокочанная. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Класс: первый. | |
| 36 | | Морковь. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждения плечиков корнеплода. Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Класс: первый. | |
| 37 | | Свекла. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Класс: первый. | |
| 38 | | Огурцы. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности типичной для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы и практически прямые. Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Сорт: первый. | |
| 39 | | Томаты. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Класс: первый. | |
| 40 | | Лук репчатый. Луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Класс: первый. | |
| 41 | | Зелень свежая (петрушка, укроп, сельдерей). Зелень свежая, не вялая, с зелеными не пожелтевшими листьями, незагрязненная, без насекомых вредителей. Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. | |
| 42 | | Томатная паста. Соответствие ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия», Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 43 | | Плоды шиповника.  Высушенные зрелые плоды кустарников различных видов шиповника (розы) - Rosa семейства розоцветных - Rosaceae. Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы. Стенки плодов твердые, хрупкие. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями.  Соответствие Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 44 | | Сметана весовая, не менее 15% жирности. Изготавливается из сливок коровьего молока с добавлением молочных продуктов, получаемых на предприятии - изготовителе продукта, предназначена для непосредственного использования в пищу. Соответствие Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (TP ТС 033/2013), Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 45 | | Горошек зеленый. Консервы натуральные, сорт высший. Соответствие ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия», Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 46 | | Кукуруза сахарная. Консервы натуральные. Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей. Вкус и запах свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 47 | | Консервы из фасоли, фасоль натуральная. Соответствие ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия», Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 48 | | Огурцы маринованные. Консервы, сорт высший. Соответствие ГОСТ Р 53127-2008 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке», Сан.Пин.2.3.2. 1078- 01 | |
| 49 | | Капуста квашеная, шинкованная. Соответствие ГОСТ Р 55463-2013 "Капуста квашеная. Технические условия". Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 | |
| 50 | | Перец сладкий. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, по форме и окраске соответствующие данному ботаническому сорту, с плодоножкой. Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. | |
| 51 | | Кабачки. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Сорт: первый. | |
| 52 | | Смесь белково-композитная сухая ГОСТ 30648.2-99 | |
| Заказчик  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** С.С. Гарбуль | | Исполнитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Приложение № 5

к договору № \_\_\_\_ "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_ 2019г.

***Вариант основной стандартной диеты***

(Основание: нормы лечебного питания, утвержденные приказом МЗ РФ № 395н от 21.06.2013г.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование продукта | Нетто (кг) |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** С.С. Гарбуль | Исполнитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |