|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  *Главный врач*  *государственного казённого учреждения здравоохранения «Ульяновская областная клиническая психиатрическая больница*  *имени В.А. Копосова»* | |
|  | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В Гаврилина* | |
|  | *(подпись, М.П.)*  *«14» октября 2019 г.* |
|  |  |
|  |  |

**Объявление об обязательном общественном обсуждении закупок товаров, работ, услуг для обеспечения нужд Ульяновской области**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование заказчика:*** | государственное казённое учреждение здравоохранения «Ульяновская областная клиническая психиатрическая больница имени В.А. Копосова» |
| ***Наименование объекта закупки:*** | Оказание услуг по организации ежедневного лечебного питания пациентов |
| ***Начальная (максимальная) цена контракта, руб.:*** | 92 765 500 рублей 00 копеек |

2

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | |
|  | |
| Раздел 1 | Общие сведения об объявление об обязательном общественном обсуждении закупок товаров, работ, услуг для обеспечения нужд Ульяновской области |
| Раздел 2 | Проект технико-экономического задания Заказчика на проведение закупки |

3

**РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ЭЛЕКТРОННОМ АУКЦИОНЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование пункта и текст пояснений** |
| **1.** | **Заказчик:** |
|  | Наименование: государственное казённое учреждение здравоохранения «Ульяновская областная клиническая психиатрическая больница  имени В.А. Копосова»  Место нахождения: 433321, г. Ульяновск, пос. им. Карамзина,  ул. Центральная, дом 13  Почтовый адрес: 433321, г. Ульяновск, пос. им. Карамзина,  ул. Центральная, дом 13  Адрес электронной почты: economkaram@mail.ru  Номер контактного телефона: (8422) 35-11-26  Ответственное должностное лицо: Богданова Софья Шаукатовна – руководитель отдела контрактной службы |
| **2.** | **Срок приёма сообщений**  Дата начала срока направления запроса: 14.10.2019,  Дата окончания срока направления запроса 28.10.2019 |
| **3.** | **Дата, время и место проведения публичных слушаний**  **Дата и время проведения публичных слушаний: 01.11.2019 в 10ч. 00 мин.**  **Место проведения: г. Ульяновск, пос .им. Карамзина, ул. Центральная, дом 13 административное здание ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова» (конференц-зал)** |
|  |  |

**Технико-экономическое задание\***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование пункта** | **Текст пояснений** |
| 1. Заказчик: | Наименование: государственное казённое учреждение здравоохранения «Ульяновская областная клиническая психиатрическая больница имени В.А. Копосова» (ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова»)  Местонахождение: 433321, Ульяновская область, г. Ульяновск, пос. им. Карамзина, ул. Центральная, дом 13  Почтовый адрес: 433321, Ульяновская область, г. Ульяновск, пос. им. Карамзина, ул. Центральная, дом 13  e-mail: economkaram@mail.ru  тел. (8422) 35-11-26, факс (8422) 38-01-05;  Контактное лицо:  Ответственное должностное лицо: Богданова Софья Шаукатовна |
| 2. Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя): | Конкурс с ограниченным участием в электронной форме |
| 3. Идентификационный код закупки в плане-графике |  |
| 4. Ограничение участия в определении поставщика (подрядчика, исполнителя), установленное в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013  №44-ФЗ | Участие в определении поставщика (подрядчика, исполнителя) не ограничено |
| 5. Преимущества, предоставляемые заказчиком в соответствии со статьями 28 и 29 Федерального закона от 05.04.2013  № 44-ФЗ | Не предоставляются |
| 6. Информация об условиях, о запретах и об ограничениях допуска товаров, происходящих из иностранного государства или группы иностранных государств, работ, услуг, соответственно выполняемых, оказываемых иностранными лицами | Не устанавливаются |
| ОБЪЕКТ ЗАКУПКИ И УСЛОВИЯ КОНТРАКТА | |
| 7. Наименование объекта закупки: | Организация ежедневного лечебного питания пациентов |
| 8. Описание объекта закупки и количество | В соответствии с Приложением №1. |
| 9. Место доставки товара, являющегося предметом контракта, место выполнения работы или оказания услуги, являющихся предметом контракта | Приготовление питания должно осуществляться на территории Исполнителя. Доставка готового питания должна осуществляться в ёмкостях – термосах Исполнителя, силами и за счет средств Исполнителя до пункта раздачи:  - буфетные отделений верхнего комплекса больницы - 1 отделение  (2 этаж), 2 отделение (1 этаж), 3 отделение (2 этаж), 4 отделение  (1 этаж), 5 отделение (2 этаж), 6 отделение (1 этаж), 7 отделение  (1 этаж), 8 отделение (2 этаж), 9 отделение детское (1 этаж),  13 отделение инфекционное (2 этаж), 16 отделение (2 этаж), расположенных по адресу: г. Ульяновск, пос. им. Карамзина,  ул. Верхняя Площадка, д. 3;  - буфетные отделений нижнего комплекса больницы - 10 отделение противотуберкулезное (1 этаж), 11 отделение противотуберкулезное (1 этаж), 12 отделение противотуберкулезное (1 этаж), расположенных по адресу: г. Ульяновск, пос. им. Карамзина,  ул. Центральная, д. 13;  - буфетные отделений - дневной стационар (2 этаж), 14 отделение  (2 этаж), 15 отделение (2 этаж), расположенных по адресу:  г. Ульяновск, ул. Лихачева, д.12. |
| 10. Сроки поставки товара или завершения работы либо график оказания услуг | Срок исполнения контракта: декабрь 2020 г.  Сроки исполнения отдельных этапов контракта: не предусматривается.  Периодичность поставки товаров (выполнения работ, оказания услуг): с момента подписания контракта по 31.12.2020 года, ежедневно, время (режим) организации горячего питания за 30 минут до начала раздачи пищи согласно режиму питания отделений:  - стационарные отделения (общая диета) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник - 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч.;  - стационарные отделения (специальные диеты) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: первый завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., второй завтрак - 11.00 ч. - 11.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч.;  - дневной стационар с дневным пребыванием: завтрак – 8.00 ч. – 8.30 ч., обед – 13.00 ч. - 13.30 ч. |
| 11. Начальная (максимальная) цена контракта, рублей  Ориентировочное значение цены контракта, рублей  Формула цены и максимальное значение цены контракта, рублей  Начальная цена единицы товара, работы, услуги, а также начальная сумма цен указанных единиц и максимальное значение цены контракта, рублей | 92 765 500,00 рублей |
| 12. Обоснование начальной (максимальной) цены контракта, начальных цен единиц товара, работы, услуги | В соответствии с Приложением №2. |
| 13. Информация о валюте, используемой для формирования цены контракта и расчётов с поставщиком (подрядчиком, исполнителем) | Российский рубль. Порядок применения официального курса иностранной валюты к рублю Российской Федерации, установленного Центральным банком Российской Федерации и используемого при оплате контракта, не предусматривается. |
| 14. Источник финансирования | Бюджет субъекта Российской Федерации (казённые учреждения и органы власти) на 2020 год.  Средства областного бюджета Ульяновской области на:  2020г. – 92 765 500,00 руб. |
| 15. Возможность заказчика изменить условия контракта в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ: | Изменение существенных условий контракта **при его исполнении** не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:  - при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом количества товара, объёма работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий контракта;  - если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом количество товара, объём работы или услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара, объём выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учётом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объёму работы или услуги исходя из установленной в контракте цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом количества товара, объёма работы или услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного контрактом количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены контракта на предусмотренное в контракте количество такого товара;  - в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведённых до государственного или муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом государственный или муниципальный заказчик в ходе исполнения контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) количества товара, объёма работы или услуги, предусмотренных контрактом*;*  2. При исполнении контракта не допускается перемена поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением случая, если новый поставщик (подрядчик, исполнитель) является правопреемником поставщика (подрядчика, исполнителя)  по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.  3. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.  4. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ) по согласованию заказчика с поставщиком (подрядчиком, исполнителем) допускается поставка товара, выполнение работы или оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте. |
| 16. Информация о возможности одностороннего отказа от исполнения контракта в соответствии с положениями [частей 8](consultantplus://offline/ref=2F54232AFB94CF7107A7AA2D18CCAC5CE2F9C070DA8C20B95FEFBEA913DA1FF3F69094B45ABA9DE9G6AEG) - 25 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ | Предусматривается. |
| 17. Информация о возможности заказчика заключить контракты, указанные в части 10 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, с несколькими участниками закупки | При используемом способе определения указание не требуется |
| 18. Информация о контрактной службе, контрактном управляющем, ответственных за заключение контракта | Контрактная служба заказчика создана на основании приказа №186 от 10.04.2017 года.  Руководитель контрактной службы - руководитель отдела контрактной службы Богданова Софья Шаукатовна, тел. (8422) 35-11-26. |
| 19. Обеспечение исполнения контракта (размер обеспечения исполнения контракта, реквизиты счёта, на который перечисляется обеспечение исполнения контракта, некоторые условия банковской гарантии при необходимости) | 1. Заказчик устанавливает требование обеспечения контракта.  2. Размер обеспечения исполнения контракта составляет: 10% начальной (максимальной) цены контракта, по которой в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ заключается контракт.  3. В случае выбора участником способа обеспечения исполнения контракта - внесение денежных средств, денежные средства должны быть перечислены по следующим реквизитам:  Наименование получателя: УФК по Ульяновской области (ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова»)  Лицевой счёт: 05682209840.  ИНН 7326008978.  КПП 732601001.  Расчётный счёт: 40302810573082000001.  Наименование банка: Отделение Ульяновск, г. Ульяновск.  БИК 047308001  Идентификатор платежа  Назначение платежа: код субсидии |
| **20.** Информация о банковском сопровождении контракта | Не предусматривается. |
| УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В ЗАКУПКЕ | |
| 21. Обеспечение заявки (размер обеспечения заявок, при необходимости реквизиты счёта на который вносятся денежные средства в качестве обеспечения заявок, некоторые условия банковской гарантии, представляемой в качестве обеспечения заявки) | 1. Заказчик устанавливает требование к обеспечению заявок.  2. Размер обеспечения заявки составляет:  1% начальной (максимальной) цены контракта. |
| 22. Реквизиты счёта для перечисления денежных средств в качестве обеспечения заявок при уклонении участника закупки от заключения контракта | Наименование получателя: УФК по Ульяновской области (ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова»)  Лицевой счёт: 05682209840  ИНН 7326008978  КПП 732601001  Расчётный счёт: 40302810573082000001  Наименование банка: Отделение Ульяновск, г. Ульяновск  БИК 047308001  Идентификатор платежа  Назначение платежа: код субсидии |
| Предъявляемые К участникам закупки требования | |
| 23. Единые требования к участникам закупки в соответствии с частью 1 статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013  № 44-ФЗ | Предусматриваются. |
| 24. Требование, предъявляемое к участникам закупки в соответствии с частью 1.1 статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ | Отсутствие в предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ реестре недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей) информации об участнике закупки, в том числе информации об учредителях, о членах коллегиального исполнительного органа, лице, исполняющем функции единоличного исполнительного органа участника закупки - юридического лица. |
| 25. Дополнительные требования к участникам в соответствии с частью 2 и 2.1 статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ | Наличие опыта исполнения (с учетом правопреемства) контракта (договора) на оказание услуг общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов, заключенного в соответствии с Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» или Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», за последние три года до даты подачи заявки на участие в соответствующем конкурсе. При этом стоимость ранее исполненного контракта (договора) составляет не менее 20 процентов начальной (максимальной) цены контракта, договора (цены лота), на право заключить который проводится конкурс. |
| 26. Требование, предъявляемое к участникам закупки в соответствии с частью 5 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ | Не устанавливается |
| 27. Исчерпывающий перечень документов, которые должны быть представлены участниками закупки в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ | Не требуются |
| 28. Исчерпывающий перечень документов, которые должны быть представлены участниками закупки в соответствии с частями 2, 2.1 (при наличии таких требований) статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ | Требуется копия ранее исполненного контракта (договора), сведения о котором содержатся в реестре контрактов, заключённых в соответствии с Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», либо в реестре договоров, заключённых по результатам закупок в соответствии с Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», и копия (копии) документа (документов) о приёмке поставленного товара, оказанной услуги. Требование установлено в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 04.02.2015 № 99 |
| ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ | |
| 29. Перечень документов, подтверждающих соответствие товара, работы или услуги требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации (при наличии в соответствии с законодательством Российской Федерации данных требований к указанным товару, работе или услуге) | Документы, подтверждающие соответствие товара, работы или услуги требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, в составе заявки на участие в закупке не предоставляются (пункт 3 части 2 статьи 51, пункт 2 части 6 статьи 54.4, пункт 3 части 5 статьи 66 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ). |
| 30. Критерии оценки заявок на участие в конкурсе, величины значимости этих критериев, порядок оценки заявок по критериям | В соответствии с Приложением №3 |
| 31. Предложение о кандидатурах для включения в комиссию: | Председатель комиссии:  1. Арбузов Сергей Анатольевич - начальник службы безопасности и режима  Члены комиссии:  Беспалова Анна Алексеевна - специалист в сфере закупок  Аюпова Валентина Владимировна - медицинская сестра диетическая |
| 32. Приложения: | Приложение №1 – Описание объекта закупки и количество;  Приложение №2 - Обоснование начальной (максимальной) цены контракта;  Приложение №3 - Критерии оценки конкурсных заявок;  Приложение №4 – Характеристика лечебных диет;  Приложение №5 – Нормы лечебного питания по среднесуточному набору продуктов на одного больного;  Приложение №6 – Семидневное меню;  Приложение №7 – Требования к используемым продуктам питания при оказании услуг;  Приложение №8– Проект контракта |

Руководитель отдела контрактной службы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ш. Богданова

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П

Приложение № 1

к технико-экономическому заданию.

Описание объекта закупки и количество.

Наименование закупки: Организация ежедневного лечебного питания пациентов

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование услуги | Код позиции | Условия (требования) | | Ед.  изм. | Кол-во |
| с момента подписания контракта по 31.12.2020г. | | | | | | |
| 1 | Услуги по организации ежедневного лечебного питания пациентов в стационаре и дневном стационаре с круглосуточным пребыванием  2020г. | 56.29.19.000 | Время (режим) организации ежедневного лечебного питания: | - стационарные отделения (общая диета) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник - 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч., второй ужин - 21.00 ч. - 21.30 ч.;  - стационарные отделения (специальные диеты) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: первый завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., второй завтрак - 11.00 ч. - 11.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч. | койко-дни | 370 000 |
| Меню | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам. Изменение меню-раскладки только по согласованию с Заказчиком. |
| 2 | Услуги по организации  ежедневного лечебного питания пациентов  в дневном стационаре  2020г. | Время (режим) организации ежедневного лечебного питания: | дневной стационар: завтрак – 8.00 ч.– 8.30. ч., обед – 13.00 ч. - 13.30 ч. | пациенто-дни | 1 500 |
| Меню | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам. Изменение меню-раскладки только по согласованию с Заказчиком. |

**Условия оказания услуг:**

- Услуга по организации ежедневного лечебного питания пациентов в период действия контракта осуществляется на пищеблоке Исполнителя, соответствующего требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10, СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3.2.1324-03, с соблюдением требований санитарных норм и правил, а также стандартов и порядков приготовления, контроля качества и доставки лечебного питания в медицинскую организацию для пациентов, в том числе в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации». На пищеблоке должно быть выделено отдельное помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в маркированных емкостях.

- Приготовление пищи должно осуществляться Исполнителем в соответствии с утверждённым семидневным меню, разработанным Заказчиком согласно приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» и письму Министерства здравоохранения Российской Федерации от 07.04.2004 №2510/2877-04-32 «О применении Приказа Минздрава России №330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ».

- Приготовление пищи должно осуществляться в соответствии со среднесуточным набором продуктов, который должен обеспечивать физиологическое содержание белков, жиров, углеводов, энергетической ценности на одного больного по основному варианту стандартной диеты (Приложение №4 к технико-экономическому заданию), строго соответствовать нормам лечебного питания по среднесуточному набору на одного больного по номенклатуре продуктов лечебного питания и количеству продуктов в граммах согласно приказу Министерства здравоохранения РФ №395н от 21.06.2013 г. «Об утверждении норм лечебного питания» (далее — Приказ №395н), приказу Министерства здравоохранения и медицинской промышленности Российской Федерации от 06.05.1995г. № 122 «О мерах по улучшению деятельности госпиталей для ветеранов войн», рекомендациям Минздрава России ФГБНУ «НИИ питания» по составлению наборов основных пищевых продуктов для отдельных групп населения, определенных Концепцией развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, среднесуточные наборы пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин, детей различных возрастных групп в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях) Российской Федерации, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 11.10.2014г. №1028-р. (Приложение №5 к технико-экономическому заданию), и письму МЗ РФ от 08.02.2001 №2510/1322-01-32 «О бесплатном питании в дневных стационарах психиатрического и наркологического профиля».

- Доставка готового питания до буфетных отделений осуществляется транспортом, в таре, силами персонала и за счет средств Исполнителя. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя, ежедневно, независимо от выходных, нерабочих праздничных дней, а также погодных условий.

- Приготовление питания должно производиться персоналом Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании или присвоении квалификации, личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

- Лица, больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лица, больные кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работники, не прошедшие гигиенического обучения не допускаются Исполнителем к оказанию услуг.

- Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет гражданскую, административную

и уголовную ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании пациентов Заказчика.

- Исполнитель осуществляет расходы по погрузке и разгрузке питания, вывоз тары и упаковки.

- Исполнитель организует и обеспечивает дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд лечебного питания в порядке, установленном СП 2.3.6.1079-01.2.3.6. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении должны иметь декларацию о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции. Приобретаемые Исполнителем продукты должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, и по своему качеству соответствовать требованиям, предусмотренным действующим законодательством РФ, в том числе соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

- Хранение пищевых продуктов и сырья допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- Пищевые отходы Исполнитель обязан собирать в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Бачки и ведра после удаления отходов промывается моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивается горячей водой 40-50C° и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

- Исполнитель гарантирует контроль за качеством продуктов, поступивших в буфетные отделений Заказчика, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд. Документы по сертификации продуктов питания, поступивших на пищеблок Исполнителя, предоставляются Заказчику по первому требованию.

- Ответственное лицо Заказчика (медицинская сестра диетическая) на основании сведений, полученных из отделений ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова», составляет «Сводные сведения по наличию пациентов, состоящих на питании» (форма № 22-МЗ, утвержденная Приказом № 330).

- На основании «Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании» диетическая сестра Исполнителя составляет меню-раскладку (форма № 44-МЗ, утвержденная Приказом № 330) на питание пациентов (согласованную с медицинской диетической сестрой Заказчика), на следующий день (5-ти разовое питание по номенклатуре стандартных диет); на каждое блюдо, приготавливаемое Исполнителем, составляет карточку раскладку по форме №1-85, утвержденной Приказом №330, с описанием технологии приготовления блюда и указанием нормативного источника.

- Приготовление лечебного питания Исполнителем осуществляется на основе недельного Меню (Приложение №6 к технико-экономическому заданию), утвержденного Заказчиком, и на основе следующих документов, предоставляемых Заказчиком Исполнителю:

- «Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании» (форма № 22-МЗ);

- меню-раскладки (форма № 44-МЗ).

Указанные документы предоставляются Заказчиком Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества пациентов, находящихся на лечении, и не позднее 7.30 ч. утра дня приготовления и выдачи питания. Указанные документы уточняются и дополняются с учетом количества пациентов, поступивших за ночь. Заявка осуществляется по телефону\факсу или электронной почте, с последующим предоставлением меню- требования.

Среднесуточный набор может отличаться в зависимости от времени года (зима, весна, лето, осень). Внесение изменений в меню в зависимости от времени года вносит медицинская сестра диетическая Заказчика.

- Приготовление питания Исполнителем осуществляется в сроки, согласно режиму питания для отделений:

1. Стационарные отделения (общая диета) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник - 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч., второй ужин - 21.00 ч. - 21.30 ч.

2. Стационарные отделения (специальные диеты) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: первый завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., второй завтрак - 11.00 ч. - 11.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч.

3. Дневной стационар с дневным пребыванием: завтрак – 8.00 ч.-8.30 ч., обед – 13.00 ч. - 13.30 ч.

- Исполнитель осуществляет доставку ежедневного лечебного питания в термосах, обеспечив маркировку каждой емкости, в которой доставляются готовые блюда за 30 минут до начала раздачи пищи согласно режиму питания отделений. Наличие сведений о дате и времени приготовления блюд, соответствие условий оказания услуг требованиям качества, безопасности, сертификации, государственного стандарта, установленным действующим законодательством РФ - обязательно.

- Исполнитель доставляет горячие блюда строго в емкостях - термосах с плотно прилегающими крышками, а холодные и сухие блюда – в плотно закрытой крышками таре, не допускается использование одноразовой пластиковой посуды, с учетом требований, указанных Приказом № 330.

- Хлебобулочные и колбасные изделия, масло сливочное, сыр Исполнитель доставляет в отдельной плотно закрывающейся таре, специально предназначенной для перевозки пищевых продуктов.

- При раздаче готовой пищи Исполнитель должен соблюдать температурный режим 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.

- При раздаче готовой пищи Исполнитель должен соблюдать временной интервал с момента приготовления до раздачи пищи и который не должен превышать 2-х часов согласно Приказа №330.

- Приемка поставляемого ежедневного лечебного питания осуществляется по количеству, ассортименту и качеству готовых блюд в момент доставки Исполнителем в адрес ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова» при участии уполномоченных представителей Исполнителя и Заказчика согласно меню, а по качеству готового блюда – Заказчиком с предоставлением раздаточной ведомости. Правильность доставки питания проверяется контрольным взвешиванием заказанного количества порций на весах, установленных в специальном автомобиле Исполнителя.

- Органолептические свойства продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также готовых блюд должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам.

- Оценку органолептических показателей и качество блюд до раздачи пищи по отделениям осуществляет ответственное лицо Заказчика (медицинская сестра диетическая) выборочно в присутствии представителя Исполнителя. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в Журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный) (форма № 6-лп, утвержденная Приказом №330).

- В случае если при приемке готового питания Заказчиком будут обнаружены блюда или кулинарные изделия ненадлежащего качества, либо отклонения от заказанного количества (веса) порций, то составляется акт, который подписывается представителями сторон. При отказе представителя Исполнителя, присутствующего при приемке готового питания, от подписания акта Исполнитель обязан направить заведующего производством (шеф-повара) или иное лицо, ответственное за качество готового питания, для урегулирования конфликтной ситуации. В случае неисполнения этой обязанности Заказчик в одностороннем порядке составляет и подписывает акт, направляет его Исполнителю и не допускает в реализацию партию некачественно приготовленного питания.

- В случае поставки Исполнителем готового питания ненадлежащего качества, Исполнитель обязан по требованию Заказчика, заменить готовое питание на качественное, соответствующее требованиям Заказчика в течение 40 минут за счет Исполнителя.

- Исполнитель обеспечивает наличие соответствующих заключений, согласований и сертификатов на доставляемую продукцию, а также заключения программы производственного контроля Исполнителя и протоколов лабораторных испытаний, которые предоставляются Заказчику по первому требованию.

- В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом.

- Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

- Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке (п.11.10 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01). Дезинфекция транспорта производится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.

- Лица, контактирующие во время перевозок и при погрузочно-разгрузочных работах с пищевой продукцией, должны быть обеспечены чистой санитарной или специальной одеждой, иметь документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров и обследований (личную медицинскую книжку), а также строго соблюдать правила личной гигиены и обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов (п11.3 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01).

- Для приготовления, хранения и транспортировки готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду.

- Промывка, ополаскивание горячей водой 40-50C°, просушивание и обработка использованных термосов и посуды осуществляется силами Исполнителя. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке.

- В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний Исполнитель обязуется производить транспортирование готового питания специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт;

- Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем готового питания совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки готового питания, для других целей не допускается.

- Доставка готовой пищи в противотуберкулезные отделения должна осуществляться Исполнителем на отдельном автотранспорте и дополнительной обработкой термосов в соответствии с соответствующими санитарными нормами.

**Требования к качеству и безопасности услуг:**

Качество услуг и организация питания больных должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека».

- номенклатура продуктов лечебного питания в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (далее по тексту - Приказ № 330);

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

- Письмо МЗ РФ от 07.04.2004г. №2510/2877-04-32 о применении Приказа МЗ РФ №330 от 05.08.2003 года «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях РФ»;

- Приказ Министерства здравоохранения и медицинской промышленности Российской Федерации от 06.05.1995г. № 122 «О мерах по улучшению деятельности госпиталей для ветеранов войн».

- Рекомендации Минздрава России ФГБНУ «НИИ питания» по составлению наборов основных пищевых продуктов для отдельных групп населения, определенных Концепцией развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, среднесуточные наборы пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин, детей различных возрастных групп в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях) Российской Федерации, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 11.10.2014г. №1028-р;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» СанПиН 2.1.3.2630-10;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые».

Продукты, которые будут использоваться при приготовлении (Приложение №7 к технико-экономическому заданию) должны иметь декларацию о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции. Приобретаемые Исполнителем продукты должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, и по своему качеству соответствовать требованиям, предусмотренным действующим законодательством РФ, в том числе соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Хранение пищевых продуктов и сырья допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Руководитель отдела контрактной службы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ш. Богданова

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

Приложение № 2

к технико-экономическому заданию

**Обоснование начальной (максимальной) цены контракта**

**Организация ежедневного лечебного питания пациентов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Основные характеристики объекта закупки | | | | | В соответствии с Приложением №1 | | | | | | | | |
| Используемый метод определения НМЦК  с обоснованием: | | | | | Иной метод (метод расчета НМЦК исходя из выделенных ассигнований) на основании ч.12 ст.22 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ.  Метод сопоставимых рыночных цен (анализ рынка) на основании ч. 6 ст. 22 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ Заказчик не имеет возможности применить, т.к. НМЦК рассчитанная данным методом превышает лимит выделенных ассигнований. Заказчиком принято решение принять за НМЦК – минимальное предложение от Исполнителей на основании Распоряжения правительства Ульяновской области от 17.09.2018г № 411-пр | | | | | | | | |
| Расчёт НМЦК | | | | | Для формирования НМЦК Заказчик получил три цены предлагаемых различными Исполнителями:  Исполнитель № 1 коммерческое предложение № б/н от 11.10.2019  Исполнитель № 2 коммерческое предложение № 454 от 10.10.2019  Исполнитель № 3 коммерческое предложение № б/н от 10.10.2019   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование услуги** | **Ед.**  **изм.** | **Кол-во** | **Цена за единицу услуги, руб.** | | | Средняя цена  за ед. | Коэффи-циент  вариации, % | НМЦК  по средней цене, руб. | НМЦК по минимальной цене, руб. | | Исполнитель №1 | Исполнитель  №2 | Исполнитель  №3 |  | | Услуги по организации ежедневного лечебного питания пациентов в стационаре и дневном стационаре с круглосуточным пребыванием **2020г.** | койко-день | 370 000 | **250,00** | 269,00 | 260,00 | **259,67** | 3,66 | **96 077 900,00** | **92 500 000,00** | | Услуги по организации ежедневного лечебного питания пациентов в дневном стационаре **2020г.** | пациенто-день | 1 500 | 200,00 | **177,00** | 235,00 | **204,00** | 14,32 | **306 000,00** | **265 500,00** | | **ИТОГО:** | | | | | | | | **96 383 900,00** | **92 765 500,00** | | | | | | | | | |
| Дата подготовки обоснования НМЦК: | | | | | 14.10.2019 | | | | | | | | |
| Работник контрактной службы: Руководитель отдела контрактной службы | | | | | | | | | | | |
| (должность) | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | / | Богданова С.Ш. | | | | | / |
| (подпись/расшифровка подписи) | | | | | | | | | | | |
| “ |  | ” |  | | | | 20 | 19 | г. |

тел. 35-11-26

Приложение № 3

к технико-экономическому заданию

**Критерии оценки заявок на участие в ЗАКУПКЕ, величины значимости этих критериев, порядок рассмотрения и оценки заявок на участие в ЗАКУПКЕ**

Для оценки заявок участников закупки установлены следующие критерии   
и их величины значимости:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Критерий | Значимость критерия, (%) |
| 1. | Цена контракта | 60 |
| 2. | Квалификация участников закупки, в том числе наличие у них финансовых ресурсов, на праве собственности или ином законном основании оборудования и других материальных ресурсов, опыта работы, связанного с предметом контракта, и деловой репутации, специалистов и иных работников определённого уровня квалификации (далее - Квалификация участников закупки) | 40 |
|  | Итого | 100 |

1. **Порядок оценки заявок по критерию «Цена контракта»:**

Количество баллов, присуждаемых по критерию оценки "Цена контракта" (), определяется по формуле:

а) в случае если ,

,

где:

 - предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается;

 - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки;

б) в случае если ,

,

где  - максимальное предложение из предложений по критерию, сделанных участниками закупки.

1. **Порядок оценки заявок по критерию «Квалификация участников закупки, в том числе наличие у них финансовых ресурсов, на праве собственности или ином законном основании оборудования и других материальных ресурсов, опыта работы, связанного с предметом контракта, и деловой репутации, специалистов и иных работников определённого уровня квалификации»**

Количество баллов, присуждаемых по критерию оценки «Квалификация участников закупки, в том числе наличие у них финансовых ресурсов, на праве собственности или ином законном основании оборудования и других материальных ресурсов, опыта работы, связанного с предметом контракта, и деловой репутации, специалистов и иных работников определённого уровня квалификации», определяется в соответствии с таблицей № 1.

1. **Порядок оценки заявок по критерию «Квалификация участников закупки».**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя | Значимость показателя (%) | Предмет оценки | Документы, предоставляемые для оценки | Формула оценки или шкала оценки |
| 1 | Количество специалистов участника закупки, имеющих образование по специальности «повар» и имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда, состоящих в трудовых отношениях с участником закупки | 40 | Оценивается обеспеченность участника закупки специалистами, состоящими в трудовых отношениях с участником закупки, имеющих образование по специальности «повар» и имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда | Для оценки предоставляются:  1. пакет документов в отношении каждого специалиста:  - копии свидетельства или аттестата об образовании по специальности «повар» с квалификацией не ниже 4-го разряда;  - копии трудовых книжек (трудовых договоров), подтверждающих трудовые отношения специалистов с участником закупки | Количество баллов, присуждаемых по данному показателю (НЦБi), определяется:  (НЦБi)= КЗ х 100 х (Кi/Кmax),  где:  КЗ - коэффициент значимости показателя (0,4);  - предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается;  - максимальное предложение из предложений по показателю оценки, сделанных участниками закупки.  Отсутствие копий свидетельств или аттестата об образовании по специальности «Повар» с квалификацией не ниже 4-го разряда, копии трудовых книжек, копии трудовых договоров – 0 баллов.  Количество баллов, присуждаемых по данному показателю, определяются по шкале:  - отсутствие специалистов состоящих в трудовых отношениях с участником закупки – 0 баллов  - от 1 до 10 специалистов включительно («повар» с квалификацией не ниже 4-го разряда) – 10 баллов;  - от 11 до 20 специалистов включительно («повар» с квалификацией не ниже 4-го разряда) – 30 баллов;  - более 20 специалистов («повар» с квалификацией не ниже 4-го разряда) – 100 баллов;  Количество баллов, присуждаемых по данному показателю, определяется по формуле:  С1i = КЗ х 100 х (Кi/Кmax),  где:  КЗ - коэффициент значимости показателя;  - предложение участника закупки;  - максимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки. |
| 2 | Деловая репутация участника закупки | 30 | Оценивается количество представленных в составе заявки на участие в закупке копий положительных отзывов, благодарственных писем от учреждений, полученных в рамках исполнения контрактов на оказание услуг по организации питания с суммой контракта не менее 20% начальной (максимальной) цены контракта. В рамках одного контракта на оказание услуг по организации питания возможно предоставление одного положительного отзыва, благодарственного письма. | Для оценки предоставляются:  - копии положительных отзывов, благодарственных писем от учреждений;  - копии контрактов на оказание услуг по организации питания с указанием реестрового номера в Единой информационной системе http://zakupki.gov.ru. | Количество баллов, присуждаемых по показателю (НЦБi), определяется:  (НЦБi) = КЗ х 100 х (Кi/Кmax),  где:  КЗ - коэффициент значимости показателя (0,3);  - предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается;  - максимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки.  Отсутствие копий положительных отзывов, благодарственных писем от учреждений, полученных в рамках исполнения контрактов на оказание услуг по организации питания; копий контрактов на оказание услуг по организации питания – 0 баллов. |
| 3 | «Обеспеченность участника закупки материально-техническими ресурсами в части наличия у участника закупки собственных или арендованных производственных мощностей, технологическогооборудования, необходимыхдля выполнения работ, оказания услуг» (производственные помещения). | 30 | Оценивается наличие у участника закупки действующего на дату подачи заявки пищеблока, предназначенного для приготовления питания, расположенного на территории  г. Ульяновска, Ульяновской области. | Для оценки участник закупки представляет в совокупности пакет следующих документов:  - копия договора аренды или документ, подтверждающий право собственности участника закупки на помещение, где расположен пищеблок, предназначенный для приготовления питания, расположенного на территории  г. Ульяновска, Ульяновской области. | Количество баллов, присуждаемых по показателю (НЦБi), определяется:  (НЦБi) = КЗ х 100 х (Кi/Кmax),  где:  КЗ - коэффициент значимости показателя (0,3);  - предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается;  - максимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки.  Количество баллов (Кi), присуждаемых по данному показателю, определяется по шкале:  - отсутствие производственных помещений и оборудования – 0 баллов;  - наличие производственных помещений, оборудования – 100 баллов.  Количество баллов по показателю с учетом коэффициента значимости: С3i = КЗ\*Кi, где КЗ - коэффициент значимости показателя. |

Приложение №4 к технико-экономическому заданию.

**Характеристика лечебных диет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Стандартные диеты | Диеты номерной системы (диеты NN 1-15) | Показания к применению | Общая характеристика, кулинарная обработка | Белки, в т.ч. животные, грамм | Жиры общие, в т.ч. растительные, грамм | Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды, грамм | Энергетическая ценность, ккал |
| Основной вариант стандартной диеты | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15 | Хронический гастрит в стадии ремиссии. Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии ремиссии. Хронические заболевания кишечника с преобладанием синдрома раздраженного кишечника с преимущественными запорами. Острый холецистит и острый гепатит в стадии выздоровления. Хронический гепатит с нерезко выраженными признаками функциональной недостаточности печени. Хронический холецистит и желчнокаменная болезнь. Подагра, мочекислый диатез, нефролитиаз, гиперурикемия, фосфатурия. Сахарный диабет 2 типа без сопутствующей избыточной массы тела или ожирения. Заболевания сердечно-сосудистой системы с нерезким нарушением кровообращения, гипертоническая болезнь, ИБС, атеросклероз венечных артерий сердца, мозговых, периферических сосудов. Острые инфекционные заболевания. Лихорадочные состояния. | Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой (овощи, фрукты). При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль (6-8 г/день), продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености. Блюда приготовляются в отварном виде или на пару, запеченные. Температура горячих блюд - не более 60-65°С, холодных блюд - не ниже15°С. Свободная жидкость - 1,5-2 л. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день. | 85-90  40-45 | 70-80  25-30 | 300-330  30-40  (рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом) | 2170-  2400 |
| Вариант диеты с механическим и химическим щажением | 1б, 4б, 4в, 5п (I вариант) | Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии обострения и нестойкой ремиссии. Острый гастрит. Хронический гастрит с сохраненной и высокой кислотностью в стадии нерезкого обострения. Гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь. Нарушения функции жевательного аппарата. Острый панкреатит, стадия затухающего обострения. Выраженное обострение хронического панкреатита. В период выздоровления после острых инфекций; после операций (не на внутренних органах). | Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, с умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-  кишечного тракта. Исключаются острые закуски, приправы, пряности; ограничивается поваренная соль (6-8 г/день). Блюда приготовляются в отварном виде или на пару, протертые и не протертые. Температура пищи - от 15 до 60-65°С. Свободная жидкость - 1,5-2 л. Ритм питания дробный, 5-6 раз в день. | 85-90  40-45 | 70-80  25-30 | 300-350  50-60 | 2170-  2480 |
| Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) | 8, 8а, 8о, 9а, 10с | Различные степени алиментарного ожирения при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и др. заболеваний, требующих специальных режимов питания. Сахарный диабет II типа с ожирением. Сердечно-сосудистые заболевания при наличии избыточного веса. | Диета с умеренным ограничением энергетической ценности (до 1300-1600 ккал/день) преимущественно за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры, поваренная соль (3-5 г/день). Включаются растительные жиры, пищевые волокна (сырые овощи, фрукты, пищевые отруби). Ограничивается жидкость. Пища готовится в отварном виде или на пару, без соли. Свободная жидкость - 0,8-1,5 л. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день. | 70-80  40 | 60-70  25 | 130-150  0 | 1340-  1550 |
| Вариант  диеты с  повышенным  количеством  белка (высоко-  белковая диета (т) | 11 | Туберкулез органов дыхания: первичный;  инфильтративный; казеозная пневмония;  туберкулема в фазе распада; кавернозный;  цирротический; туберкулезный плеврит, в том числе эмпиема; бронхов; силикотуберкулез. | Диета с повышенным содержанием белка, жира,  физиологическим количеством сложных углеводов,  ограничением легкоусвояе-  мых сахаров, поваренной соли (до 6 г/день). | 130-140  (60-70) | 110-120  (40) | 400-500  (50) | 3100-  3600 |

Руководитель отдела контрактной службы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ш. Богданова

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

Приложение №5 к технико-экономическому заданию.

«Утверждаю»

Главный врач

О.В. Гаврилина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нормы лечебного питания по среднесуточному набору

продуктов на одного больного

Основание: *Приказ МЗ РФ от 21.06.2013г №395н «Об утверждении норм лечебного питания.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов лечебного питания | Ед. изм. | Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты (общепсихиатрические отделения) | Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным количеством белкп  (туберкулезные отделения) | Нормы лечебного питания при соблюдении диеты  с повышенной калорийностью  ( детское отделение общепсихиатри-ческое) | Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты  (дневной стационар) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | Хлеб ржаной | гр | 150,0 | 150,0 | 150,0 | 100,0 |
| 2 | хлеб пшеничн. | гр | 150,0 | 150,0 | 250,0 | 100,0 |
| 3 | Мука пшеничная | гр | 10,0 | 10,0 | 50,0 | 10,0 |
| 4 | крахмал картофелный | гр | 5,0 | 5,0 | 5,0 |  |
| 5 | Макаронные изд-я | гр | 20,0 | 20,0 | 25,0 | 20,0 |
| 6 | **Итого крупы:** | **гр** | **80,0** | **80,0** | **80,0** | **80,0** |
|  | Гречка | гр | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
|  | Геркулес | гр | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
|  | Манка | гр | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
|  | Рис | гр | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
|  | Перловка | гр | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
|  | Горох | гр | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
|  | Пшено | гр | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
|  | Фасоль | гр |  |  |  |  |
|  | Чечевица | гр |  |  |  |  |
|  | Морковь |  | 70,0 | 70,0 | 90,0 | 80,0 |
| 7 | Картофель | гр | 300,0 | 300,0 | 447,0 | 250,0 |
| 8 | Свекла | гр | 65,0 | 65,0 | 90,0 | 65,0 |
| 9 | Капуста белокачанная | гр | 187,5 | 187,5 | 250,0 | 187,5 |
| 10 | Лук репчатый | гр | 24,0 | 24,0 | 24,0 | 24,0 |
| 11 | Огурцы,  помидоры  ( парниковые) | гр | 15,2 | 15,2 | 41,0 | 15,2 |
| 12 | Другие овощи  ( кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, тыква, фасоль зеленая стручковая) | гр | 62,5 | 62,5 | 62,5 |  |
| 13 | Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы) | гр | 18,8 | 18,8 | 18,8 |  |
| 14 | Зелень (лук зеленый,  петрушка, укроп) | гр | 20,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 |
| 15 | Овощи консервированные  (горошек зеленый, фасоль, кукуруза | гр | 38,0 | 38,0 | 38,0 | 38,0 |
| 16 | Фрукты свежие | гр | 150,0 | 150,0 | 300,0 | 150,0 |
| 17 | Сухофрукты  (курага, чернослив,  изюм, компотная смесь) | гр | 20,4 | 20,4 | 26,0 | 20,4 |
| 18 | Говядина | гр | 127,7 | 177,3 | 177,3 | 127,7 |
| 19 | Птица | гр | 25,0 | 25,0 | 29,0 | 25,0 |
| 20 | Колбаса вареная, сосиски | гр | 12,0 | 12,0 | 16,0 |  |
| 21 | Рыба с/мороженная | гр | 59,1 | 77,3 | 77,3 | 59,1 |
| 22 | Творог | гр | 20,4 | 35,7 | 35,7 |  |
| 23 | Сыр | гр | 16,0 | 16,0 | 16,0 |  |
| 24 | Яйцо с-1 | гр | 0,5 | 0,5 | 1,0 | 0,5 |
| 25 | Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка,  простокваша, ацидофилин) | гр | 125,0 | 207,0 | 207,0 |  |
| 26 | Молоко | гр | 211,0 | 211,0 | 211,0 | 211,0 |
| 27 | Масло сливочное | гр | 20,0 | 20,0 | 30,0 | 10,0 |
| 28 | Масло растительное | гр | 20,0 | 20,0 | 30,0 | 20,0 |
| 29 | Сметана | гр | 15,0 | 15,0 | 25,0 | 15,0 |
| 30 | Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия | гр | 50,0 | 50,0 | 60,0 | 50,0 |
| 31 | Чай в/с 100 г. | гр | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| 32 | Кофе, какао. | гр | 1,4 | 1,4 | 2,0 |  |
| 33 | Желатин | гр | 0,5 | 0,5 | 0,5 |  |
| 34 | Дрожжи пресованные | гр | 0,3 | 0,3 | 1,3 | 0,3 |
| 35 | Соль | гр | 6,0 | 6,0 | 8,0 | 6,0 |
| 36 | Томат- паста, томат-пюре | гр | 3,0 | 5,0 | 5,0 | 3,0 |
| 37 | Шиповник | гр | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
| 38 | Смесь белковая композитная | гр | 27,0 | 36,0 | 42,0 |  |
| 39 | Витаминно-минеральные комплексы( % от физиологической нормы) |  | 50-100 | 50-100 | 75-100 |  |

Рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания

для детей школьного возраста (г, брутто)

Основание: *Рекомендации Минздрава России ФГБНУ «НИИ питания» по составлению наборов основных пищевых продуктов для отдельных групп населения, определенных Концепцией развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, среднесуточные наборы пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин, детей различных возрастных групп в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях) Российской Федерации, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 11.10.2014г. №1028-р.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование пищевого продукта  или группы пищевых продуктов | Количество продуктов в зависимости от  возраста детей (в г, мл, брутто) | |
| **7-11 лет** | 11-18 лет |
| Молоко (м.д.ж. 1,5-3,2%) | 300 | 300 |
| Кефир и др.кисломолочные напитки (м.д.ж. 1-3,2%) | 150 | 180 |
| Творог, творожные изделия (м.д.ж. 5-9%) | 40 | 60 |
| Сметана (м.д.ж. 10-15%) | 10 | 12 |
| Сыр | 10 | 15 |
| Мясо (бескостное) | 72 | 77 |
| Птица (куры 1 кат потр) | 40 | 56 |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 53 | 64 |
| Колбасные изделия | 15 | 20 |
| Яйцо куриное столовое, шт. | 1 | 1 |
| Картофель | 250 | 250 |
| Овощи, зелень всего, в том числе | 320 | 350 |
| Капуста | 95 | 102 |
| Корнеплоды | 141 | 154 |
| Помидоры, огурцы | 30 | 33 |
| Зелень, салат и прочие овощи | 54 | 61 |
| Фрукты свежие | 200 | 200 |
| Фрукты сухие | 15 | 20 |
| Сок фруктовый (овощной) | 150 | 150 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 80 | 100 |
| Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 150 | 220 |
| Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| Макаронные изделия | 15 | 20 |
| Мука пшеничная хлебопекарная | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 25 | 30 |
| Масло растительное | 15 | 18 |
| Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| Чай, включая фиточай | 1,0 | 1,0 |
| Какао | 1,0 | 1,0 |
| Кофейный напиток | 1,5 | 1,5 |
| Сахар | 40 | 40 |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 1 |
| Мука картофельная (крахмал) | 3 | 3 |
| Соль пищевая поваренная или йодированная | 5 | 6 |

Среднесуточный набор продуктов питания для пациентов,

находящихся на лечении в госпиталях (отделениях

многопрофильных больниц) для ветеранов войн

Основание: *Приказ Министерства здравоохранения и медицинской промышленности Российской Федерации от 06.05.1995г. № 122 «О мерах по улучшению деятельности госпиталей для ветеранов войн».*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов питания | Норма в граммах |
| Хлеб ржаной | 200 |
| Хлеб пшеничный | 250 |
| Мука пшеничная | 15 |
| Крахмал картофельный | 5 |
| Крупы и макаронные изделия | 100 |
| В том числе вермишель | 20 |
| манная крупа | 20 |
| рис | 15 |
| геркулес | 15 |
| гречневая крупа | 15 |
| пшено | 8 |
| перловая крупа | 7 |
| Картофель | 400 |
| Овощи и зелень, всего | 600 |
| В том числе капуста | 240 |
| морковь | 150 |
| свекла | 90 |
| лук репчатый | 15 |
| лук зеленый | 10 |
| петрушка | 20 |
| другие (помидоры, огурцы) | 75 |
| зеленый горошек (консервы) | 30 |
| Свежие фрукты | 200 |
| Сухофрукты (чернослив, курага, изюм и др.) | 40 |
| Сок фруктовый | 100 |
| Сахар, мед | 60 |
| Молоко | 250 |
| Кефир | 200 |
| Сметана | 50 |
| Масло сливочное | 50 |
| Масло растительное | 60 |
| Творог нежирный | 100 |
| Сыр | 15 |
| Яйцо | 2 шт. |
| Мясо | 150 |
| Курица | 50 |
| Рыба свежая | 130 |
| Рыба соленая | 13 |
| Колбаса | 20 |
| Томат-паста | 7 |
| Дрожжи | 4 |
| Чай | 1 |
| Кофе, кофейный напиток | 3 |
| Желатин | 0,5 |
| Соль | 8 |
| Кондитерские изделия | 100 |

Приложение №7 к технико-экономическому заданию.

Требования к используемым продуктам питания при оказании услуг

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) и качественным характеристикам, используемых при оказании услуг продуктов питания |
| 1 | Хлеб ржано-пшеничный | ГОСТ 2077-84, хлеб ржано-пшеничный, формовой, массой не менее 0, 75 кг. и не более 1,45 кг. Хлеб ржано-пшеничный должен иметь следующие показатели: влажность мякиша не более 49 %, кислотность - не более 11 °Н. Пищевая ценность в 100 гр. хлеба: белки (г) - не менее 6,5и не более 7; жиры (г) – не менее 1,06 и не более 1,1; углеводы усвояемые (г) - не менее 43, 1 и не более 45,3. Энергетическая ценность 100 гр. хлеба (ккал) - не менее 208,4 и не более 218, 6. |
| 2 | Хлеб пшеничный простой из пшеничной муки 1 сорта | ГОСТ 27842-88, хлеб пшеничный простой из пшеничной муки 1 сорта, формовой, массой не менее 0, 8 кг. и не более 1,3 кг. Хлеб пшеничный простой из пшеничной муки 1 сорта, должен иметь следующие показатели: влажность мякиша не более 48 %, кислотность - не более 7 °Н.  Пищевая ценность в 100 гр. хлеба: белки (г) – не менее 7,9 жиры (г) – не менее 0,99, углеводы усвояемые (г) - не менее 49. Энергетическая ценность 100 гр. хлеба (ккал) - не менее 239,3. |
| 3 | Геркулес | ГОСТ 21149-93, цвет белый с оттенками от кремового до желтого. Запах свойственный овсяной крупе. Без привкуса горечи и посторонних привкусов, влажность не более 12 %. Без загрязненности и зараженности вредителями. |
| 4 | Горох | Шлифованный, целый и молотый ГОСТ 6201-68. Примесь в горохе не более 3%. Цвет желтый, зеленый. Вкус - свойственный гороху, не кислый, не горький. Запах без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха |
| 5 | Крупа гречневая | Ядрица, первый сорт, ГОСТ 5550-74 цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстроразвариваюшейся крупы - коричневый разных оттенков. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 14,% , без зараженности вредителями. |
| 6 | Рис | ГОСТ 6292-93 цвет белый с различными оттенками, запах и вкус свойственный рисовой крупе. Без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, не кислый, не горький. Без зараженности вредителями хлебных запасов, не загрязнена мертвыми вредителями хлебных запасов. |
| 7 | Пшено | ГОСТ 572-60 цвет желтый разных оттенков, запах и вкус свойственные пшену, без посторенних запахов, не затхлый, не плесневый, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 14%. |
| 8 | Крупа перловая | ГОСТ 5784-60, СанПин 2.3.2.-1078-01. Цвет с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками, вкус и запах свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Влажность не более 15,0%,сорная примесь не более 0,30%. Без зараженности вредителями хлебных запасов. |
| 9 | Мука пшеничная | Высший сорт, ГОСТ Р 26574-2017 вкус и запах свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький, не затхлый, не плесневый. Массовая доля влаги не более 15%. Без зараженности и загрязненности вредителями. Цвет белый или белый с кремовым оттенком. |
| 10 | Крупа манная | ГОСТ 7022-97, внешний вид и цвет преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета, запах нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус нормальный, нет кисловатого, горького и других посторонних привкусов. Влажность не более 15,5%. |
| 11 | Соль поваренная пищевая помол №1 | ГОСТ Р 51574-2018 внешний вид - кристаллический сыпучий продукт. Без посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус соленый, без постороннего привкуса, цвет белый или серый с оттенками, без посторонних запахов. |
| 12 | Крахмал (мука картофельная) | Сухой, ГОСТ Р 53876-2010. Однородный порошкообразный продукт. Массовая доля влаги не более 20% , цвет белый с кристаллическим блеском. Без металломагнитных примесей. |
| 13 | Дрожжи сухие | ГОСТ 54845-2011. Вид формы вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупообразный. Без запаха плесени, гнилости и других посторонних запахов. Вкус свойственный сушеным дрожжам. |
| 14 | Кофе растворимый | Натуральный, ГОСТ Р 32776-2014 мелкодисперсный, хорошо сыпучий порошок, без комков, цвет от светлого до темно-коричневого, однородный по интенсивности. Вкус и аромат выраженные, свойственные данному продукту. Без посторонних привкусов и запахов. |
| 15 | Чай в/с в ассортименте | ГОСТ 32573-2013, СанПин 2.3.2.1078-01 цвет однородный, коричнево-красный. Вид чая ровный, однородный, скрученный, массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 35%. |
| 16 | Макаронные изделия в ассортименте | ГОСТ Р 31743-2012, влажность не более 13%, без зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов, цвет соответствует цвету муки, без постороннего вкуса и запаха |
| 17 | Сахарный песок | ГОСТ 33222-2015, сахар-песок вкус и запах сладкий, без посторонних привкусов и запахов, сыпучий, белый. Раствор сахара прозрачный без механических и других посторонних примесей. |
| 18 | Масло растительное дезодорированное | ГОСТ Р 1129-2013, масло подсолнечное рафинированное, прозрачное, без осадков, без запаха, обезличенный вкус. |
| 19 | Говядина 1 категории | Мясо-говядина, отрубы на кости от говядины 1 категории, СанПин 2.3.2.1078-01. Цвет поверхности бледно-розового или бледно-красного цвета, у размороженного – красного цвета. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставлять влажного пятна на фильтрованной бумаге, цвет от светло-красного до темно-красного. На разрезе мясо плотное, упругое, образующуюся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниться. Запах специфический, свойственный свежему мясу. Жир белый, желтоватый или желтый, консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашенный в ярко-красный цвет. Сухожилья упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилья мягкие, рыхлые, окрашенные в ярко-красный цвет. |
| 20 | Колбаса вареная в/с | ГОСТ Р 52196-2011 ,"докторская" и "любительская" батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая, сочная, цвет розовый или светло- розовый, однородный, равномерный или содержит кусочки шпика белого цвета или с розовым оттенком - не более 6 мм, запах с ароматом пряностей, вкус в меру соленый, форма длиной до 50 см, массовая доля хлористого натрия (поваренной соли ) не более 2,4%, массовая доля жира не более 28%, массовая доля белка не менее13%, массовая доля нитрита натрия не более 0,005 %, остаточная активность кислой фосфатазы не более 0,006% |
| 21 | Сосиски | Высший сорт, ГОСТ Р 52196-2011, батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция нежная ,сочная, цвет розовый или светло-розовый, однородный, равномерный, запах с ароматом пряностей, вкус в меру соленый, форма длиной до 13 см, диаметр не более 33мм, массовая доля хлористого натрия (поваренной соли ) не более 2,0%, массовая доля белка не менее 10%, массовая доля нитрита натрия не более 0,005 %, остаточная активность кислой фосфатазы не более 0,006% |
| 22 | Куры 1 категории | Замороженные, потрошеные, ГОСТ Р 31962-2013,  1 сорт, запах, свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового, кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него, подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый. Оперенение полностью удалено (допускается единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки). |
| 23 | Яйцо куриное | Пищевые, категория 0;1. Скорлупа яиц чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная, не имеет посторонних запахов, гнилости, тухлости, затхлости. Средства для маркировки не влияют на качество продуктов. ГОСТ Р 31654-2012 |
| 24 | Молоко жирностью 2,5% | Питьевое пастерилизованное, ГОСТ Р 31450-2013, консистенция однородная непрозрачная жидкость, нетягучая; вкус характерен для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладкий привкус. Цвет белый. Плотность кг/м3 не менее 1028, массовая доля белка не менее 2,8 %, кислотность, Т, не более 21. |
| 25 | Молоко сгущенное | Жирность 8,5%, ГОСТ Р 31688-2013. Консистенция однородной вязкой массы, без ощущения кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая конститенция и незначительный осадок на дне тары при хранении. Вкус должен быть чистый, сладкий с выраженным привкусом пастериализованого молока. Цвет с кремовым оттенком, равномерный. |
| 26 | Кефир жирность 2,5% | ГОСТ Р 31454-2012 консистенция однородная, вкус чистый кисломолочный, цвет молочно-белый равномерный. |
| 27 | Творог жирность 5% | ГОСТ Р 31453-2013 консистенция мягкая мажущаяся или рассыпчатая, с наличием ощутимых частиц молочного белка или без их наличия, вкус чисто кисломолочный, допускается привкус сухого молока. Цвет белый или с кремовым оттенком равномерный. |
| 28 | Сметана жирностью 20 % | ГОСТ Р 31452-2012,консистенция должна быть однородной массой с глянцевой поверхностью, вкус должен быть чисто-кисломолочный, допускается привкус топленого масла. |
| 29 | Масло животное несолёное жирностью 72,5% | ГОСТ Р 32261-2013, масло сливочное коровье. Консистенция плотная, однородная, пластичная, на срезе блестящая, допускается наличие единичных мельчайших капелек влаги, вкус сладко-сливочного масла, сливочного масла, невыраженный слабокормовой привкус и (или), и(или ) слабопригорелый привкус, и(или) недостаточно выраженные привкусы пастериализации, и(или) растопленного масла. Цвет от белого до желтого. |
| 30 | Сыры полутвердых сортов | Жирность не менее 45%, ГОСТ Р 32260-2013, консистенция однородная, эластичная. Вкус сырный, сладковатый или кисловатый, слегка пряный, острый. Цвет от белого до светло-желтого. |
| 31 | Минтай без головы свежемороженый | ГОСТ 1168-86, ГОСТ 32366-2013поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений, допускаются следы от объячеивания, но без повреждений мяса, запах свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков. |
| 32 | Сайда без головы свежемороженая | ГОСТ 1168-86, ГОСТ 32366-2013 поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений, допускаются следы от объячеивания, но без повреждений мяса, запах свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков. |
| 33 | Горбуша с головой свежемороженая | ГОСТ 1168-86, ГОСТ 32366-2013 поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений, допускаются следы от объячеивания, но без повреждений мяса, запах свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков. Верхняя челюсть длиннее нижней и слегка загнута, отношение длины челюсти к длине тушки не более 0,13, высота зубов не более 0,4 см. |
| 34 | Сельдь соленая | ГОСТ 815-2004, поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду, допускается незначительный осадок белковых веществ на поверхности, легко удаляемый желтоватый налет на поверхности, без наружных повреждений. В одной упаковочной единицы допускаются поломанные жаберные крышки - не более у 15% рыб (по счету), следы объячеивания, сбитость чешуи, трещины, порезы, срывы кожи, слегка лопнувшее брюшко, без значительного обнажения внутренностей - не более чем у 12% рыб (по счету). Вкус и запах соответствует свойствам соленой сельди, без постороннего привкуса и запаха. Без посторонних примесей (в потребительской таре). |
| 35 | Консервы: сайра с добавлением масла | Натуральные, ГОСТ 13865-2000, массовая доля поваренной соли до 2%. Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. Консистенция мяса рыбы сочная, костей - мягкая. |
| 36 | Картофель | ГОСТ Р 26832-86 клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельхозвредителями, типичные для ботанического сорта формы и окраски, клубни зрелые, с плотной кожурой. Допускаются клубни с пятнами бледно-зелёного цвета общей площадью не более 2 см2, которые могут быть удалены при обычной чистке. Размер клубня по наибольшему поперечному диаметру: округло-овальной формы не менее 40мм,улиненной формы не менее 35мм. |
| 37 | Морковь | ГОСТ Р 32284-2013 корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельхозвредителями , без излишней внешней влажности, типичные для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см. Или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. |
| 38 | Свекла | ГОСТ Р 32285-2013 корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельхозвредителями, без излишней внешней влажности, типичные для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черенков не более 2,0 см или без них. |
| 39 | Капуста | ГОСТ Р 51809-2001 кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичные для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельхозвредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги, плотные или менее плотные, но не рыхлые. Для ранних сортов — различной степени плотности. |
| 40 | Лук репчатый | ГОСТ Р 1723-86 луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельхозвредителями, типичные для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями высушенной шейкой длиной не более 5,0 см. Допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1 см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. |
| 41 | Помидоры | ГОСТ Р 34298-2017; Р 1725-85 плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без неё, не повреждённые сельхозвредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции. |
| 42 | Огурцы | ГОСТ 1726-85 плоды свежие, целые, без механических повреждений, незагрязнённые, здоровые, без солнечных ожогов, без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и зелёной окраской различных оттенков. Мякоть плотная с недоразвитыми, водянистыми, некожистыми семенами. Вкус свойственный данному ботаническому сорту без посторонних запаха и вкуса. |
| 43 | Петрушка, укроп | ГОСТ 3442-2017; ГОСТ 32856-2014.  СанПин 2.3.2.1078-01 салатные культуры овощные укроп, петрушка технической зрелости. |
| 44 | Фрукты свежие | ГОСТ 34314-2017 |
| 45 | Огурцы консервированные | ГОСТ Р 31713-2012 консервы из свежих огурцов с добавлением зелени, пряностей, залитых раствором уксусной и/или лимонной кислоты и поваренной соли. Плоды целые, размером по длине не более 90 мм, по диаметру не менее 2,5 мм или нарезанные. |
| 46 | Горошек зеленый | Консервы из овощного гороха, зёрна целые без примесей оболочек зёрен и кормового гороха коричневого цвета. |
| 47 | Томатная паста | Однородная концентрированная томатная паста, получаемая из томатов или томатной массы, с добавлением или без добавления соли и экстрактов пряностей, от полужидкой до мажущейся консистенции, красного, оранжево-красного или малиново-красного цвета, без горечи и других посторонних привкусов. |
| 48 | Сок фруктовый, овощной в ассортименте | ГОСТ Р 32103-2013. Осветлённый, не осветлённый, с мякотью. Вкус и аромат хорошо выражен, свойственный соответствующим концентрированным сокам. Не допускается посторонний привкус и запах. Цвет однородный по массе, соответствующий цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. ГОСТ Р 32876-2014. Сок томатный прямого отжима или восстановленный, без добавок или с добавками: с солью и/или сахаром и/или пряностями. Консистенция однородная, жидкая с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Цвет красный или оранжево-красный. |
| 49 | Повидло в ассортименте | ГОСТ Р 32099-2013. Однородным протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Допускается: наличие твердых клеток мякоти в грушевом, айвовом и черноплоднорябиновом повидле и повидле, в состав которого входят эти пюре; наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины. Вкус кисловато-сладкий, запах должен быть свойственным пюре, из которых изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выражены. Посторонний привкус и запах не допускается. Цвет свойственным цвету пюре или смеси пюре, из которых изготовлено пюре. Консистенция для повидла из ягод и косточковых плодов - мажущаяся, желированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается. |
| 50 | Сухофрукты | ГОСТ 32896-2014, целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов. Сушенные фрукты – эластичные, не ломкие, не слипаться при сжатии. Вкус и запах свойственны фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. |
| 51 | Шиповник сушеный | СанПин 2.3.2.1078-01. ГОСТ 1994-93. Плоды целые, очищенные от чашелистиков и плодоножек. Цвет от оранжево-красного до буровато-красного. Запах свойственный данному сырью, без посторонних запахов. |
| 52 | Капуста маринованная | ГОСТ Р 52477-2005 капуста, залитая маринадной заливкой с добавлением растительного масла или без него. Вкус приятный, слабокислый, или кислый, или кисло-сладкий, свойственный маринованным овощам данного вида, умеренно соленный с ароматами пряностей. Не допускается посторонний привкус и запах. |
| 52 | Печенье | ГОСТ 24901-2014 – мучное кондитерское изделие разнообразной формы, массовой долей влаги не более 16,0%. |
| 53 | Вафли | ГОСТ 14031-2014 – мучное кондитерское изделие выпеченное, с четким рисунком на верхней и нижней поверхностях, толщиной не более 2мм (с учетом граней), содержанием муки не менее 90% и массовой долей влаги не более 5% |

Руководитель отдела контрактной службы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ш. Богданова

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

Приложение №8 к технико-экономическому заданию.

ПРОЕКТ КОНТРАКТА

КОНТРАКТ №\_\_\_\_\_

ИКЗ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г. Ульяновск «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 г.

Государственное казённое учреждение здравоохранения «Ульяновская областная клиническая психиатрическая больница имени В.А. Копосова» (ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова»), далее именуемое «Заказчик», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , именуемое далее «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые по тексту контракта, каждая по отдельности – сторона, а совместно – стороны, на основании результатов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 года №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) заключили настоящий контракт о нижеследующем:

**1.ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА**.

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство по оказанию **услуг по организации ежедневного лечебного питания пациентов**,

(далее – Услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить стоимость надлежаще оказанных услуг.

1.2. Оказание услуг осуществляется на оборудовании, посуде, инвентарем, транспортом и силами Исполнителя. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя, ежедневно, независимо от выходных, нерабочих праздничных дней, а также погодных условий.

1.3 Наименование, количество и цена предоставляемой Услуги установлены в спецификации (Приложение №1), которая является неотъемлемой частью контракта.

1.4. Место оказания услуг: приготовление питания должно осуществляться на территории Исполнителя. Доставка готового питания должна осуществляться в ёмкостях – термосах Исполнителя, силами и за счет средств Исполнителя до пункта раздачи:

- буфетные отделений верхнего комплекса больницы - 1 отделение (2 этаж), 2 отделение (1 этаж), 3 отделение (2 этаж), 4 отделение (1 этаж), 5 отделение (2 этаж), 6 отделение (1 этаж), 7 отделение

(1 этаж), 8 отделение (2 этаж), 9 отделение детское (1 этаж), 13 отделение инфекционное (2 этаж), 16 отделение (2 этаж), расположенных по адресу: г. Ульяновск, пос. им. Карамзина, ул. Верхняя Площадка, д. 3;

- буфетные отделений нижнего комплекса больницы - 10 отделение противотуберкулезное

(1 этаж), 11 отделение противотуберкулезное (1 этаж), 12 отделение противотуберкулезное

(1 этаж), расположенных по адресу: г. Ульяновск, пос. им. Карамзина, ул. Центральная, д. 13;

- буфетные отделений - дневной стационар (2 этаж), 14 отделение (2 этаж), 15 отделение (2 этаж), расположенных по адресу: г. Ульяновск, ул. Лихачева, д.12.

**2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг,**

**требования к их безопасности**

2.1. Услуга по организации ежедневного лечебного питания пациентов в период действия контракта осуществляется на пищеблоке Исполнителя, соответствующего требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10, СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3.2.1324-03, с соблюдением требований санитарных норм и правил, а также стандартов и порядков приготовления, контроля качества и доставки лечебного питания в медицинскую организацию для пациентов, в том числе в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

2.2. На пищеблоке должно быть выделено отдельное помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в маркированных емкостях.

2.3. Приготовление пищи должно осуществляться Исполнителем в соответствии с утверждённым семидневным меню, разработанным Заказчиком согласно приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» и письму Министерства здравоохранения Российской Федерации от 07.04.2004 №2510/2877-04-32 «О применении Приказа Минздрава России №330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ».

2.4. Приготовление пищи должно осуществляться в соответствии со среднесуточным набором продуктов, который должен обеспечивать физиологическое содержание белков, жиров, углеводов, энергетической ценности на одного больного по основному варианту стандартной диеты (Приложение №4 к технико-экономическому заданию), строго соответствовать нормам лечебного питания по среднесуточному набору на одного больного по номенклатуре продуктов лечебного питания и количеству продуктов в граммах согласно приказу Министерства здравоохранения РФ №395н от 21.06.2013 г. «Об утверждении норм лечебного питания» (далее — Приказ №395н), приказу Министерства здравоохранения и медицинской промышленности Российской Федерации от 06.05.1995г. № 122 «О мерах по улучшению деятельности госпиталей для ветеранов войн», рекомендациям Минздрава России ФГБНУ «НИИ питания» по составлению наборов основных пищевых продуктов для отдельных групп населения, определенных Концепцией развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, среднесуточные наборы пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин, детей различных возрастных групп в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях) Российской Федерации, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 11.10.2014г. №1028-р. (Приложение №5 к технико-экономическому заданию), и письму МЗ РФ от 08.02.2001 №2510/1322-01-32 «О бесплатном питании в дневных стационарах психиатрического и наркологического профиля».

2.5. Качество услуг и организация питания больных должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека».

- номенклатура продуктов лечебного питания в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (далее по тексту - Приказ № 330);

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

- Письмо МЗ РФ от 07.04.2004г. №2510/2877-04-32 о применении Приказа МЗ РФ №330 от 05.08.2003 года «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях РФ»;

- Приказ Министерства здравоохранения и медицинской промышленности Российской Федерации от 06.05.1995г. № 122 «О мерах по улучшению деятельности госпиталей для ветеранов войн».

- Рекомендации Минздрава России ФГБНУ «НИИ питания» по составлению наборов основных пищевых продуктов для отдельных групп населения, определенных Концепцией развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, среднесуточные наборы пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин, детей различных возрастных групп в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях) Российской Федерации, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 11.10.2014г. №1028-р;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» СанПиН 2.1.3.2630-10;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые».

2.6. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении должны иметь декларацию о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции. Приобретаемые Исполнителем продукты должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, и по своему качеству соответствовать требованиям, предусмотренным действующим законодательством РФ, в том числе соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.7. Доставка готового питания до буфетных отделений осуществляется транспортом, в таре, силами персонала и за счет средств Исполнителя. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя, ежедневно, независимо от выходных, нерабочих праздничных дней, а также погодных условий.

2.8. Приготовление питания должно производиться персоналом Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании или присвоении квалификации, личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

2.9. Лица, больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лица, больные кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работники, не прошедшие гигиенического обучения не допускаются Исполнителем к оказанию услуг.

2.10. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет гражданскую, административную и уголовную ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании пациентов Заказчика.

2.11. Исполнитель осуществляет расходы по погрузке и разгрузке питания, вывоз тары и упаковки.

2.12. Исполнитель организует и обеспечивает дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд лечебного питания в порядке, установленном СП 2.3.6.1079-01.2.3.6. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении должны иметь декларацию о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции. Приобретаемые Исполнителем продукты должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, и по своему качеству соответствовать требованиям, предусмотренным действующим законодательством РФ, в том числе соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.13. Хранение пищевых продуктов и сырья допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2.14. Пищевые отходы Исполнитель обязан собирать в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Бачки и ведра после удаления отходов промывается моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивается горячей водой 40-50C° и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

2.15. Исполнитель гарантирует контроль за качеством продуктов, поступивших в буфетные отделений Заказчика, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд. Документы по сертификации продуктов питания, поступивших на пищеблок Исполнителя, предоставляются Заказчику по первому требованию.

2.16. Ответственное лицо Заказчика (медицинская сестра диетическая) на основании сведений, полученных из отделений ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова», составляет «Сводные сведения по наличию пациентов, состоящих на питании» (форма № 22-МЗ, утвержденная Приказом № 330).

2.17. На основании «Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании» диетическая сестра Исполнителя составляет меню-раскладку (форма № 44-МЗ, утвержденная Приказом № 330) на питание пациентов (согласованную с медицинской диетической сестрой Заказчика), на следующий день (5-ти разовое питание по номенклатуре стандартных диет); на каждое блюдо, приготавливаемое Исполнителем, составляет карточку раскладку по форме №1-85, утвержденной Приказом №330, с описанием технологии приготовления блюда и указанием нормативного источника.

2.18. Приготовление лечебного питания Исполнителем осуществляется на основе недельного Меню по номенклатуре стандартных диет, утвержденного Заказчиком (Приложение №6 к технико-экономическому заданию) и на основе следующих документов, предоставляемых Заказчиком Исполнителю:

- «Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании» (форма № 22-МЗ);

- меню-раскладки (форма № 44-МЗ).

Указанные документы предоставляются Заказчиком Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества пациентов, находящихся на лечении, и не позднее 7.30 ч. утра дня приготовления и выдачи питания. Указанные документы уточняются и дополняются с учетом количества пациентов, поступивших за ночь. Заявка осуществляется по телефону\факсу или электронной почте, с последующим предоставлением меню- требования.

Среднесуточный набор может отличаться в зависимости от времени года (зима, весна, лето, осень). Внесение изменений в меню в зависимости от времени года вносит медицинская сестра диетическая Заказчика.

2.19. Приготовление питания Исполнителем осуществляется в сроки, согласно режиму питания для отделений:

1. Стационарные отделения (общая диета) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник - 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч.

2. Стационарные отделения (специальные диеты) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: первый завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., второй завтрак - 11.00 ч. - 11.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч.

3. Дневной стационар с дневным пребыванием: завтрак – 8.00 ч.-8.30 ч., обед – 13.00 ч. - 13.30 ч.

2.20. Исполнитель осуществляет доставку ежедневного лечебного питания в термосах, обеспечив маркировку каждой емкости, в которой доставляются готовые блюда за 30 минут до начала раздачи пищи согласно режиму питания отделений. Наличие сведений о дате и времени приготовления блюд, соответствие условий оказания услуг требованиям качества, безопасности, сертификации, государственного стандарта, установленным действующим законодательством РФ - обязательно.

2.21. Исполнитель доставляет горячие блюда строго в емкостях - термосах с плотно прилегающими крышками, а холодные и сухие блюда – в плотно закрытой крышками таре, не допускается использование одноразовой пластиковой посуды, с учетом требований, указанных Приказом № 330.

2.22. Хлебобулочные и колбасные изделия, масло сливочное, сыр Исполнитель доставляет в отдельной плотно закрывающейся таре, специально предназначенной для перевозки пищевых продуктов.

2.23. При раздаче готовой пищи Исполнитель должен соблюдать температурный режим 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.

2.24. Исполнитель организовывает выдачу готового питания Заказчику по количеству, ассортименту и качеству блюд при участии уполномоченных представителей Исполнителя и Заказчика согласно меню с предоставлением раздаточной ведомости. При выдаче готовых блюд работники отделений Заказчика расписываются в их получении. Ведомость подписывается медицинской сестрой диетической Заказчика и заведующим производством (шеф-поваром) Исполнителя. Выдача готовой пищи в отделения Заказчика осуществляется только после снятия пробы в установленном порядке.

2.25. Для приемки готового питания Заказчик назначает ответственное лицо, которое проверяет ассортимент, количество (объем) и качество готовых блюд перед их выдачей в отделения.

2.26. При раздаче готовой пищи Исполнитель должен соблюдать временной интервал с момента приготовления до раздачи пищи и который не должен превышать 2-х часов согласно Приказа №330.

2.27. Приемка поставляемого ежедневного лечебного питания осуществляется по количеству, ассортименту и качеству готовых блюд в момент доставки Исполнителем в адрес ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова» при участии уполномоченных представителей Исполнителя и Заказчика согласно меню, а по качеству готового блюда – Заказчиком с предоставлением раздаточной ведомости. Правильность доставки питания проверяется контрольным взвешиванием заказанного количества порций на весах, установленных в специальном автомобиле Исполнителя.

2.28. Органолептические свойства продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также готовых блюд должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам.

2.29. Оценку органолептических показателей и качество блюд до раздачи пищи по отделениям осуществляет ответственное лицо Заказчика (медицинская сестра диетическая) выборочно в присутствии представителя Исполнителя. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в Журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный) (форма № 6-лп, утвержденная Приказом №330).

2.30. В случае если при приемке готового питания Заказчиком будут обнаружены блюда или кулинарные изделия ненадлежащего качества, либо отклонения от заказанного количества (веса) порций, то составляется акт, который подписывается представителями сторон. При отказе представителя Исполнителя, присутствующего при приемке готового питания, от подписания акта Исполнитель обязан направить заведующего производством (шеф-повара) или иное лицо, ответственное за качество готового питания, для урегулирования конфликтной ситуации. В случае неисполнения этой обязанности Заказчик в одностороннем порядке составляет и подписывает акт, направляет его Исполнителю и не допускает в реализацию партию некачественно приготовленного питания.

2.31. В случае поставки Исполнителем готового питания ненадлежащего качества, Исполнитель обязан по требованию Заказчика, заменить готовое питание на качественное, соответствующее требованиям Заказчика в течение 40 минут за счет Исполнителя.

2.32. Исполнитель обеспечивает наличие соответствующих заключений, согласований и сертификатов на доставляемую продукцию, а также заключения программы производственного контроля Исполнителя и протоколов лабораторных испытаний, которые предоставляются Заказчику по первому требованию.

2.33. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом.

2.34. Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

2.35. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке (п.11.10 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01). Дезинфекция транспорта производится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.

2.36. Лица, контактирующие во время перевозок и при погрузочно-разгрузочных работах с пищевой продукцией, должны быть обеспечены чистой санитарной или специальной одеждой, иметь документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров и обследований (личную медицинскую книжку), а также строго соблюдать правила личной гигиены и обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов (п11.3 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01).

2.37. Для приготовления, хранения и транспортировки готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду.

2.36. Промывка, ополаскивание горячей водой 40-50C°, просушивание и обработка использованных термосов и посуды осуществляется силами Исполнителя. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке.

2.37. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний Исполнитель обязуется производить транспортирование готового питания специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт;

2.38. Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем готового питания совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки готового питания, для других целей не допускается.

2.39. Доставка готовой пищи в противотуберкулезные отделения должна осуществляться Исполнителем на отдельном автотранспорте и дополнительной обработкой термосов в соответствии с соответствующими санитарными нормами.

**3. СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

3.1. Сроки (периоды) оказания услуг: с момента подписания контракта по 31.12.2020 года, ежедневно, время (режим) организации горячего питания за 30 минут до начала раздачи пищи согласно режиму питания отделений:

- стационарные отделения (общая диета) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник - 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч.;

- стационарные отделения (специальные диеты) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: первый завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., второй завтрак - 11.00 ч. - 11.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч.;

- дневной стационар с дневным пребыванием: завтрак – 8.00 ч. – 8.30 ч., обед – 13.00 ч. - 13.30 ч.

**4. ЦЕНА ПО КОНТРАКТУ**

4.1. Общая сумма по контракту составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рублей \_\_\_ копеек (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*сумма прописью*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) (в т.ч. НДС \_\_\_\_) (в случае, если Исполнитель имеет право на освобождение от уплаты НДС, то слова «в том числе НДС» при направлении проекта контракта победителю (лицу, с которым заключается контракт) заменяются на слова «НДС не облагается, на основании п. \_\_\_\_ ст. \_\_\_\_ Налогового Кодекса Российской Федерации»).

4.2. Цена контракта устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения настоящего контракта, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 9.1. настоящего контракта.

Цена услуг включает в себя стоимость продуктов питания, стоимость услуг по их приготовлению, доставку, погрузочно-разгрузочные работы, стоимость технического обслуживания оборудования, стоимость услуг кухонного персонала, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи и прочие расходы, которые Исполнитель контракта должен оплачивать в соответствии с условиями контракта или на иных основаниях. Общая цена формируется из количества и стоимости койко-дней и пациенто-дней, проводимых пациентами в лечебном учреждении.

4.3. Оплата осуществляется по безналичному расчёту платёжными поручениями путём перечисления Заказчиком денежных средств на расчётный счёт Исполнителя по факту оказания услуг, на основании подписанного сторонами акта приема-сдачи оказанных услуг, включая устранение дефектов, выявленных при их приемке, подписанного представителями обеих сторон, по мере финансирования денежных средств из областного бюджета Ульяновской области в 2020г.в течение 30 дней с момента подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг.

4.4. Обязанности Заказчика по оплате считаются исполненными после списания денежных средств с расчётного счёта Заказчика.

4.5. Принятие денежных обязательств в рамках настоящего контракта, подлежащих исполнению, осуществляется за счёт средств областного бюджета Ульяновской области на 2020 год: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

4.6. В счете и акте приема-сдачи оказанных услуг Исполнитель должен указать период оказания услуг, количество койко-дней по всем источникам финансирования, стоимость одного койко-дня, итоговую сумму.

4.7. К счету Исполнителя должна прилагаться «Меню-раскладка», где указаны: наименование блюд, выход блюда в граммах, количество порций, цена за порцию, общая сумма к оплате.

Сумма в меню-раскладке должна совпадать с актом приема-сдачи оказанных услуг и со счетом Исполнителя.

4.8. В случае несогласия Заказчика с актом оказанных услуг составляется акт разногласий, который подписывается обеими сторонами. В случае отказа Исполнителя от подписания акта разногласий без указания причин в течении 10 календарных дней, Заказчик имеет право оплатить оказанные услуги за минусом суммы, указанной в акте разногласий, либо на иных основаниях, согласованных сторонами и не противоречащих действующему законодательству РФ.

4.9. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим договором, Заказчик вправе осуществить оплату договора путём выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (пеней, штрафов).

4.10. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

**5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

**5.1. Исполнитель обязан:**

5.1.1. Приобретать продукты питания в соответствии с 7-ми дневным меню, составленным Заказчиком и при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

5.1.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с условиями настоящего контракта.

5.1.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5.1.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с утвержденным Заказчиком семидневным меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диет и с обязательным выполнением положения о среднесуточном наборе продуктов на одного больного с соблюдением 100% натуральных норм согласно приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» и письму Министерства здравоохранения Российской Федерации от 07.04.2004 №2510/2877-04-32 «О применении Приказа Минздрава России №330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ».

5.1.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного семидневным меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов.

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

5.1.7. Ежемесячно с нарастающим итогом, не позднее 5-ого числа месяца следующего за отчетным представлять Заказчику сведения о фактическом выполнении среднесуточного набора продуктов на одного больного:

1) анализ выполнения натуральных норм;

2) ежемесячный общий анализ по статье «Питание»;

5.1.8. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с условиями настоящего контракта согласно п.4.13 контракта.

5.1.9. Организовать доставку и выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

5.1.10. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

5.1.11. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению диетического питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании пациентов Заказчика.

5.1.12. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад Исполнителя.

5.1.13. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

5.1.14. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность осуществления контроля за качеством готовой пищи в буфетных отделений перед ее выдачей пациентам.

5.1.15. Исполнитель гарантирует контроль за качеством продуктов, поступивших в буфетные отделений Заказчика, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд. Документы по сертификации продуктов питания, поступивших на пищеблок Исполнителя, предоставляются Заказчику по первому требованию.

5.1.16. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

5.1.17. Обеспечить сотрудникам заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.1.18. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

5.1.19. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

5.1.20. Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

5.1.21. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах.

5.1.22. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

5.1.23. Исполнитель обязан в каждый прием пищи составлять «Раздаточную ведомость» на отпуск отделениям рационов питания (форма № 23-МЗ) и контролировать правильность отпуска блюд по весу в соответствии с выходом блюд и количеством порций.

5.1.24. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, которые должны осуществляться лабораторией, имеющей аттестат аккредитации испытательного центра (испытательной лаборатории) в системе аккредитации лабораторий, осуществляющих санитарно-эпидемиологические исследования, испытания.

5.1.25. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

5.1.26. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка Заказчика

5.1.27. Предоставлять по запросу Заказчика (в т.ч. для подготовки ответа на запросы проверяющих, контрольно-надзорных органов) и в установленный им срок всю необходимую информацию и (или) документацию об оказываемой услуге.

5.1.28. Назначить ответственное лицо Исполнителя для взаимодействия с Заказчиком по техническим вопросам.

5.1.29. Уведомить Заказчика в течение 10 рабочих дней в письменной форме об изменении места нахождения, почтового адреса.

5.1.30. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта, а также к установленному настоящим контрактом сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг.

5.1.31. Исполнитель представляет по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему контракту.

5.1.32. Предоставлять Заказчику информацию о всех соисполнителях, субподрядчиках, заключивших договор или договоры с Исполнителем, цена которого или общая цена которых составляет более чем десять процентов цены настоящего контракта, в письменном виде в течение десяти дней с момента заключения им договора с соответствующим соисполнителем, субподрядчиком. В случае не предоставления Заказчику указанной информации Исполнителем информация об этом размещается в единой информационной системе. Не предоставление указанной информации Исполнителем не влечет за собой недействительность настоящего контракта по данному основанию.

5.1.33. В целях банковского сопровождения настоящего контракта, заключающегося в проведении мониторинга расчетов в рамках исполнения контракта, в течение 5 (пяти) календарных дней с момента заключения настоящего контракта заключить с банком, включенным в предусмотренный статьей 74.1 Налогового кодекса Российской Федерации перечень банков, отвечающих установленным требованиям для принятия банковских гарантий в целях налогообложения, договор о банковском сопровождении и передать Заказчику копию указанного договора.

**5.2. Исполнитель имеет право:**

5.2.1. Запрашивать в письменной форме у Заказчика сведения и документы, необходимые для надлежащего исполнения принятых на себя обязательств;

5.2.2. Требовать своевременной оплаты по настоящему контракту при условии полного и надлежащего исполнения принятых на себя обязательств.

**5.3. Заказчик обязан:**

5.3.1. Определить лиц, непосредственно участвующих в составлении ежедневной заявки, сдаче-приемке оказанных услуг, и осуществляющих контроль качества;

5.3.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п.2.18. настоящего контракта;

5.3.3. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим контрактом.

5.3.4. Контролировать качество приготовления питания, соответствие блюд по меню-раскладке и выход готовой продукции, соблюдение натуральных норм.

5.3.5. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего контракта и требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

5.3.6. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи ни пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

**5.4. Заказчик имеет право:**

5.4.1. Осуществлять (по согласованию с Исполнителем):

- проверку качества продуктов, поступающих на склад Исполнителя (ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка);

- контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем;

- осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд Исполнителем;

- контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены;

- контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя;

- контроль за нормами лечебного питания по среднесуточному набору продуктов согласно приказу Министерства здравоохранения РФ №395н от 21.06.2013 г. «Об утверждении норм лечебного питания» (далее — Приказ №395н).

5.4.2. Осуществлять контроль за качеством готовой пищи в буфетных отделений ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова» перед ее выдачей пациентам. В случае несоответствия органолептических свойств готовой пищи оформлять претензионные требования в адрес Исполнителя в установленном порядке.

5.4.3. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания пациентов всю партию приготовленного питания.

5.4.4. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по контракту;

5.4.5. Для осуществления контроля Заказчиком создается комиссия из представителей Заказчика (Приложение №2 к контракту).

5.4.6. Привлекать независимых экспертов и иных уполномоченных специалистов компетентных органов для проверки соответствия качества оказываемых услуг.

**6. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГ**

6.1. Исполнитель в соответствии с условиями контракта обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта, а также к установленному контрактом сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг, предусмотренных контрактом, при этом Заказчик обязан обеспечить приёмку оказанных услуг на соответствие объема и качества услуг требованиям контракта согласно Федеральному закону от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ.

6.2. После оказания услуг 2 раза в месяц, не позднее 5-го и 20-го числа месяца, соответствующего отчетному, составляется акт сдачи-приемки оказанных услуг, который подписывается Исполнителем и Заказчиком.

6.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, в части их соответствия условиям контракта Заказчик обязан проводить экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

6.4. Для проведения экспертизы результатов, предусмотренных контрактом, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приёмке услуг, оказанных в соответствии с контрактом, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

6.5. Приёмка результатов оказанных в соответствии с контрактом услуг осуществляется Заказчиком в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения акта сдачи-приемки оказанных услуг, который подписывается приемочной комиссией Заказчика, либо Исполнителю в течение 7 (семи) рабочих дней Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

6.6. В случае оказания некачественных услуг Исполнитель осуществляет повторное оказание услуг за свой счет после чего подписывается акт сдачи-приемки оказанных услуг.

6.7. В случае несоответствия объема и (или) качества оказанных услуг, указанного в актах оказанных услуг, и фактически оказанных услуг Исполнителем, составляется акт о недостатках, в котором указываются установленное несоответствие объема и качества оказанных услуг.

6.8. При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу нарушений условий контракта по требованию любой из сторон должна быть назначена независимая экспертиза. Выбор независимого эксперта осуществляется исключительно по обоюдному согласию сторон. Расходы по проведению независимой экспертизы несет Исполнитель.

6.9. Оформленный акт о недостатках является основанием для предъявления Заказчиком претензии Исполнителю по объему и качеству услуг.

6.10. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества услуг требованиям контракта проводится в соответствии с действующим законодательством.

**7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Заказчик и поставщик (подрядчик, исполнитель) несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями контракта.

7.2. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

7.2.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.2.2. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.2.3. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.3. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.3.1**.** Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

7.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

7.3.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается *(при наличии в контракте таких обязательств)* в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.3.4. В случае не предоставления Исполнителем информации, указанной в пункте 5.4.26 настоящего Контракта, Заказчик имеет право требовать от Исполнителя уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, заключенного Исполнителем с соисполнителем, субподрядчиком. Пеня подлежит начислению за каждый день просрочки исполнения такого обязательства**.**

7.3.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.4. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

**8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ**

8.1. Исполнителем обеспечивается исполнение настоящего Контракта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указать нужное: предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на счёт, на котором в соответствии с законодательством РФ учитываются операции со средствами, поступающими Государственному заказчику). Выбор формы обеспечения определяется Исполнителем самостоятельно.

Обеспечение исполнения настоящего Контракта предоставлено в размере \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей \_\_\_ копеек (*заказчиком при направлении проекта Контракта Исполнителю указывается фиксированная сумма обеспечения согласно требованиям документации (извещения) о закупке, а также с учётом статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ)*.

8.2. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

8.3. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта, возвращаются участнику закупки при условии надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по контракту по истечении одного календарного месяца после выполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему контракту.

Платежные реквизиты для перечисления денежных средств для обеспечения исполнения контракта:

УФК по Ульяновской области (ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова»)

л/с 05682209840

ИНН 7326008978

КПП 732601001

р/с 40302810573082000001

Наименование банка: Отделение Ульяновск г. Ульяновск

БИК 047308001

Идентификатор платежа

Назначение платежа: код субсидии

8.4. Возврат Исполнителю денежных средств, внесённых им на счёт заказчика в качестве обеспечение исполнения Контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с [частями 7](consultantplus://offline/ref=59F8515E05F4209DD6B64655E13EAF94CC91329B0308F673CC96FC7D7EF51397EEE9AA1F2A5A9674CCD18382A9D4BBC17ECA73418392RDiDH), 7.1 и [7.2 статьи 96](consultantplus://offline/ref=59F8515E05F4209DD6B64655E13EAF94CC91329B0308F673CC96FC7D7EF51397EEE9AA1F2A5B9E74CCD18382A9D4BBC17ECA73418392RDiDH) Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, осуществляется в течение тридцати дней с даты надлежащего исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом.

8.5. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения настоящего контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены [частями 7](consultantplus://offline/ref=C35D35DEC9BB5E0A6A763AD5139AD55C33B3F27F304601EC87A1C5839D51A8DF63B5C9BBC89E71A3817ED1352E0F642BA09579A179B2tCM2L), [7.1](consultantplus://offline/ref=C35D35DEC9BB5E0A6A763AD5139AD55C33B3F27F304601EC87A1C5839D51A8DF63B5C9BBC89F78A3817ED1352E0F642BA09579A179B2tCM2L), [7.2](consultantplus://offline/ref=C35D35DEC9BB5E0A6A763AD5139AD55C33B3F27F304601EC87A1C5839D51A8DF63B5C9BBC89F79A3817ED1352E0F642BA09579A179B2tCM2L) и [7.3 статьи 96](consultantplus://offline/ref=C35D35DEC9BB5E0A6A763AD5139AD55C33B3F27F304601EC87A1C5839D51A8DF63B5C9BBC89F7AA3817ED1352E0F642BA09579A179B2tCM2L)Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с [частью 7](consultantplus://offline/ref=C35D35DEC9BB5E0A6A763AD5139AD55C33B3F27F304601EC87A1C5839D51A8DF63B5C9BECB9A73FC846BC06D23067335A78C65A378tBMAL) [статьи 34](consultantplus://offline/ref=59F8515E05F4209DD6B64655E13EAF94CC91329B0308F673CC96FC7D7EF51397EEE9AA1F2A5B9E74CCD18382A9D4BBC17ECA73418392RDiDH) Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

8.6. В случае нарушения Исполнителем своих обязательств Заказчик вправе списать в свою пользу денежные средства, которые внесены в качестве обеспечения исполнения контракта в сумме, соответствующей размеру неустойки (пеней, штрафов). Списание денежных средств в пользу Заказчика происходит в течение пяти рабочих дней со дня направления Исполнителю уведомления, в котором Заказчик обязан обосновать размер денежных средств, подлежащих списанию в пользу Заказчика.

**9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

9.1. Стороны примут все необходимые меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, которые могут возникнуть из настоящего контракта и в связи с ним, были урегулированы путём переговоров и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств, другая сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему контракту, сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты её получения.

9.3. В случае если стороны не достигнут соглашения по спорным вопросам путем переговоров, то спор передается заинтересованной стороной в арбитражный суд Ульяновской области.

**10. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

10.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

а) при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий контракта;

б) если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом количество товара, объем работы или услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в контракте цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного контрактом количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены контракта на предусмотренное в контракте количество такого товара;

- в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведённых до государственного или муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом государственный или муниципальный заказчик в ходе исполнения контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) количества товара, объёма работы или услуги, предусмотренных контрактом.

10.2. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.3. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому Заказчику.

10.4. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ) по согласованию заказчика с поставщиком (подрядчиком, исполнителем) допускается поставка товара, выполнение Услуги или оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

10.6. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта на основании, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, в том числе:

- отступление Исполнителя в оказании услуги от условий контракта или иные недостатки результата выполнения услуги, которые не были устранены в установленный заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ).

Возможность одностороннего отказа от исполнения контракта предусматривается в соответствии с положениями ч.8-25 ст.95 ФЗ от 05.04.2013г. 44-ФЗ.

**11. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если оно явилось следствием форс-мажорных обстоятельств, не зависящих от воли и находящихся вне контроля Сторон. Срок исполнения обязательств по настоящему Контракту отодвигается на период действия форс-мажорных обстоятельств.

11.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по настоящему Контракту в связи с форс-мажорными обстоятельствами, обязана немедленно известить об этом другую сторону в письменном виде о прекращении этих обстоятельств. Несвоевременное извещение или отсутствие извещения о форс-мажорных обстоятельствах лишает соответствующую Сторону права ссылаться на них в будущем.

**12. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

12.1. Контракт заключен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон, в порядке, предусмотренном статьёй 83.2 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. По обоюдному согласию Стороны также вправе дополнительно оформить настоящий Контракт в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

12.2. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Контрактом.

12.3. Настоящий контракт вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ года.

12.4. Окончание срока действия контракта не освобождает стороны от ответственности за его нарушение.

12.5. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.

12.6. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются аконодательством Российской Федерации.

12.7. Приложения, указанные в настоящем контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1 - Спецификация;

Приложение №2 - Состав комиссии ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова»;

Приложение №3 - Характеристика лечебных диет;

Приложение №4 - Нормы лечебного питания по среднесуточному набору продуктов на одного больного;

Приложение №5 - Требования к используемым продуктам питания при оказании услуг;

Приложение №6 - Семидневное меню-раскладка;

Приложение №7 – Акт.

**13. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  государственное казённое учреждение здравоохранения «Ульяновская областная клиническая психиатрическая больница  имени В.А. Копосова»  (ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова»)  433321, Российская Федерация, Ульяновская область, г. Ульяновск, пос. им. Карамзина,  ул. Центральная, дом 13  Тел. 35-11-26  ИНН/КПП 7326008978/732601001  УФК по Ульяновской области  (Министерство финансов Ульяновской области  ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова»,  л/с 03261132В38)  р/с 402 018 100 220 201 065 06  Отделение Ульяновск г. Ульяновск  БИК 047308001  E-mail: [economkaram@mail.ru](mailto:economkaram@mail.ru)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_г.  М.П. | Исполнитель:    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_г.  М.П. |

Приложение №1

к контракту №\_\_\_\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_г.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование услуги | Код позиции | Условия (требования) | | Ед.  изм. | Кол-во |
| с момента подписания контракта по 31.12.2020г. | | | | | | |
| 1 | Услуги по организации ежедневного лечебного питания пациентов в стационаре и дневном стационаре с круглосуточным пребыванием  2020г. | 56.29.19.000 | Время (режим) организации ежедневного лечебного питания: | - стационарные отделения (общая диета) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник - 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч., второй ужин - 21.00 ч. - 21.30 ч.;  - стационарные отделения (специальные диеты) и дневной стационар с круглосуточным пребыванием: первый завтрак - 8.00 ч. - 8.30 ч., второй завтрак - 11.00 ч. - 11.30 ч., обед - 13.00 ч. - 13.30 ч., полдник 16.00 ч. - 16.30 ч., ужин - 18.00 ч. - 18.30 ч. | койко-дни | 370 000 |
| Меню | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам. Изменение меню-раскладки только по согласованию с Заказчиком. |
| 2 | Услуги по организации  ежедневного лечебного питания пациентов  в дневном стационаре  2020г. | Время (режим) организации ежедневного лечебного питания: | дневной стационар: завтрак – 8.00 ч.– 8.30. ч., обед – 13.00 ч. - 13.30 ч. | пациенто-дни | 1 500 |
| Меню | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам. Изменение меню-раскладки только по согласованию с Заказчиком. |
| Меню | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам. Изменение меню-раскладки только по согласованию с Заказчиком. |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. |

Приложение №2

к контракту №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г.

.

**Состав комиссии ГКУЗ «УОКПБ им. В.А. Копосова»**

|  |  |
| --- | --- |
| №  п/п | Должность |
| 1 | Главный врач |
| 2 | Заместитель главного врача по медицинской части |
| 3 | Начальник службы безопасности и режима |
| 4 | Директор |
| 5 | Главный инженер |
| 6 | Инженер материально-технического снабжения |
| 7 | Ведущий бухгалтер |
| 8 | Врач-эпидемиолог |
| 9 | Медицинская сестра диетическая |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. |

Приложение №3

к контракту №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г.

Характеристика лечебных диет

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Стандартные диеты | Диеты номерной системы (диеты nn 1-15) | Показания к применению | Общая характеристика, кулинарная обработка | Белки, в т.ч. животные, грамм | Жиры общие, в т.ч. растительные, грамм | Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды, грамм | Энергетическая ценность, ккал |
| Основной вариант стандартной диеты | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15 | Хронический гастрит в стадии ремиссии. Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии ремиссии. Хронические заболевания кишечника с преобладанием синдрома раздраженного кишечника с преимущественными запорами. Острый холецистит и острый гепатит в стадии выздоровления. Хронический гепатит с нерезко выраженными признаками функциональной недостаточности печени. Хронический холецистит и желчнокаменная болезнь. Подагра, мочекислый диатез, нефролитиаз, гиперурикемия, фосфатурия. Сахарный диабет 2 типа без сопутствующей избыточной массы тела или ожирения. Заболевания сердечно-сосудистой системы с нерезким нарушением кровообращения, гипертоническая болезнь, ибс, атеросклероз венечных артерий сердца, мозговых, периферических сосудов. Острые инфекционные заболевания. Лихорадочные состояния. | Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой (овощи, фрукты). При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль (6-8 г/день), продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености. Блюда приготовляются в отварном виде или на пару, запеченные. Температура горячих блюд - не более 60-65°с, холодных блюд - не ниже15°с. Свободная жидкость - 1,5-2 л. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день. | 85-90  40-45 | 70-80  25-30 | 300-330  30-40  (рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом) | 2170-  2400 |
| Вариант диеты с механическим и химическим щажением | 1б, 4б, 4в, 5п (i вариант) | Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии обострения и нестойкой ремиссии. Острый гастрит. Хронический гастрит с сохраненной и высокой кислотностью в стадии нерезкого обострения. Гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь. Нарушения функции жевательного аппарата. Острый панкреатит, стадия затухающего обострения. Выраженное обострение хронического панкреатита. В период выздоровления после острых инфекций; после операций (не на внутренних органах). | Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, с умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-  кишечного тракта. Исключаются острые закуски, приправы, пряности; ограничивается поваренная соль (6-8 г/день). Блюда приготовляются в отварном виде или на пару, протертые и не протертые. Температура пищи - от 15 до 60-65°с. Свободная жидкость - 1,5-2 л. Ритм питания дробный, 5-6 раз в день. | 85-90  40-45 | 70-80  25-30 | 300-350  50-60 | 2170-  2480 |
| Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) | 8, 8а, 8о, 9а, 10с | Различные степени алиментарного ожирения при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и др. Заболеваний, требующих специальных режимов питания. Сахарный диабет ii типа с ожирением. Сердечно-сосудистые заболевания при наличии избыточного веса. | Диета с умеренным ограничением энергетической ценности (до 1300-1600 ккал/день) преимущественно за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры, поваренная соль (3-5 г/день). Включаются растительные жиры, пищевые волокна (сырые овощи, фрукты, пищевые отруби). Ограничивается жидкость. Пища готовится в отварном виде или на пару, без соли. Свободная жидкость - 0,8-1,5 л. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день. | 70-80  40 | 60-70  25 | 130-150  0 | 1340-  1550 |
| Вариант  Диеты с  Повышенным  Количеством  Белка (высоко-  белковая диета (т) | 11 | Туберкулез органов дыхания: первичный;  Инфильтративный; казеозная пневмония;  Туберкулема в фазе распада; кавернозный;  Цирротический; туберкулезный плеврит, в том числе эмпиема; бронхов; силикотуберкулез. | Диета с повышенным содержанием белка, жира,  Физиологическим количеством сложных углеводов,  Ограничением легкоусвояе-  Мых сахаров, поваренной соли (до 6 г/день). | 130-140  (60-70) | 110-120  (40) | 400-500  (50) | 3100-  3600 |

Приложение №4

к контракту №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г.

Нормы лечебного питания по среднесуточному набору

продуктов на одного больного

Основание: *Приказ МЗ РФ от 21.06.2013г №395н «Об утверждении норм лечебного питания.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов лечебного питания | Ед. изм. | Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты (общепсихиатрические отделения) | Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным количеством белкп  (туберкулезные отделения) | Нормы лечебного питания при соблюдении диеты  с повышенной калорийностью  ( детское отделение общепсихиатри-ческое) | Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты  (дневной стационар) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | Хлеб ржаной | гр | 150,0 | 150,0 | 150,0 | 100,0 |
| 2 | хлеб пшеничн. | гр | 150,0 | 150,0 | 250,0 | 100,0 |
| 3 | Мука пшеничная | гр | 10,0 | 10,0 | 50,0 | 10,0 |
| 4 | крахмал картофелный | гр | 5,0 | 5,0 | 5,0 |  |
| 5 | Макаронные изд-я | гр | 20,0 | 20,0 | 25,0 | 20,0 |
| 6 | **Итого крупы:** | **гр** | **80,0** | **80,0** | **80,0** | **80,0** |
|  | Гречка | гр | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
|  | Геркулес | гр | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
|  | Манка | гр | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
|  | Рис | гр | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
|  | Перловка | гр | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
|  | Горох | гр | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
|  | Пшено | гр | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
|  | Фасоль | гр |  |  |  |  |
|  | Чечевица | гр |  |  |  |  |
|  | Морковь |  | 70,0 | 70,0 | 90,0 | 80,0 |
| 7 | Картофель | гр | 300,0 | 300,0 | 447,0 | 250,0 |
| 8 | Свекла | гр | 65,0 | 65,0 | 90,0 | 65,0 |
| 9 | Капуста белокачанная | гр | 187,5 | 187,5 | 250,0 | 187,5 |
| 10 | Лук репчатый | гр | 24,0 | 24,0 | 24,0 | 24,0 |
| 11 | Огурцы ,помидоры( парниковые) | гр | 15,2 | 15,2 | 41,0 | 15,2 |
| 12 | Другие овощи( кабачки,баклажаны,перец сладкий,капуста цветная,тыква,фасоль зеленая стручковая) | гр | 62,5 | 62,5 | 62,5 |  |
| 13 | Овощи соленые и маринованные (капуста,огурцы) | гр | 18,8 | 18,8 | 18,8 |  |
| 14 | Зелень (лук зеленый,петрушка,укроп) | гр | 20,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 |
| 15 | Овощи консервированные  (горошек зеленый,фасоль,кукуруза | гр | 38,0 | 38,0 | 38,0 | 38,0 |
| 16 | Фрукты свежие | гр | 150,0 | 150,0 | 300,0 | 150,0 |
| 17 | Сухофрукты  (курага,чернослив,изюм, компотная смесь) | гр | 20,4 | 20,4 | 26,0 | 20,4 |
| 18 | Говядина | гр | 127,7 | 177,3 | 177,3 | 127,7 |
| 19 | Птица | гр | 25,0 | 25,0 | 29,0 | 25,0 |
| 20 | Колбаса вареная, сосиски | гр | 12,0 | 12,0 | 16,0 |  |
| 21 | Рыба с/мороженная | гр | 59,1 | 77,3 | 77,3 | 59,1 |
| 22 | Творог | гр | 20,4 | 35,7 | 35,7 |  |
| 23 | Сыр | гр | 16,0 | 16,0 | 16,0 |  |
| 24 | Яйцо с-1 | гр | 0,5 | 0,5 | 1,0 | 0,5 |
| 25 | Кисломолочные напитки (кефир,йогурт,ряженка,  простокваша, ацидофилин) | гр | 125,0 | 207,0 | 207,0 |  |
| 26 | Молоко | гр | 211,0 | 211,0 | 211,0 | 211,0 |
| 27 | Масло сливочное | гр | 20,0 | 20,0 | 30,0 | 10,0 |
| 28 | Масло растительное | гр | 20,0 | 20,0 | 30,0 | 20,0 |
| 29 | Сметана | гр | 15,0 | 15,0 | 25,0 | 15,0 |
| 30 | Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия | гр | 50,0 | 50,0 | 60,0 | 50,0 |
| 31 | Чай в/с 100 г. | гр | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| 32 | Кофе, какао. | гр | 1,4 | 1,4 | 2,0 |  |
| 33 | Желатин | гр | 0,5 | 0,5 | 0,5 |  |
| 34 | Дрожжи пресованные | гр | 0,3 | 0,3 | 1,3 | 0,3 |
| 35 | Соль | гр | 6,0 | 6,0 | 8,0 | 6,0 |
| 36 | Томат- паста, томат-пюре | гр | 3,0 | 5,0 | 5,0 | 3,0 |
| 37 | Шиповник | гр | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
| 38 | Смесь белковая композитная | гр | 27,0 | 36,0 | 42,0 |  |
| 39 | Витаминно-минеральные комплексы( % от физиологической нормы) |  | 50-100 | 50-100 | 75-100 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания

для детей школьного возраста (г, брутто)

Основание: *Рекомендации Минздрава России ФГБНУ «НИИ питания» по составлению наборов основных пищевых продуктов для отдельных групп населения, определенных Концепцией развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, среднесуточные наборы пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин, детей различных возрастных групп в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях) Российской Федерации, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 11.10.2014г. №1028-р.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование пищевого продукта  или группы пищевых продуктов | Количество продуктов в зависимости от  возраста детей (в г, мл, брутто) | |
| **7-11 лет** | 11-18 лет |
| Молоко (м.д.ж. 1,5-3,2%) | 300 | 300 |
| Кефир и др.кисломолочные напитки (м.д.ж. 1-3,2%) | 150 | 180 |
| Творог, творожные изделия (м.д.ж. 5-9%) | 40 | 60 |
| Сметана (м.д.ж. 10-15%) | 10 | 12 |
| Сыр | 10 | 15 |
| Мясо (бескостное) | 72 | 77 |
| Птица (куры 1 кат потр) | 40 | 56 |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 53 | 64 |
| Колбасные изделия | 15 | 20 |
| Яйцо куриное столовое, шт. | 1 | 1 |
| Картофель | 250 | 250 |
| Овощи, зелень всего, в том числе | 320 | 350 |
| Капуста | 95 | 102 |
| Корнеплоды | 141 | 154 |
| Помидоры, огурцы | 30 | 33 |
| Зелень, салат и прочие овощи | 54 | 61 |
| Фрукты свежие | 200 | 200 |
| Фрукты сухие | 15 | 20 |
| Сок фруктовый (овощной) | 150 | 150 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 80 | 100 |
| Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 150 | 220 |
| Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| Макаронные изделия | 15 | 20 |
| Мука пшеничная хлебопекарная | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 25 | 30 |
| Масло растительное | 15 | 18 |
| Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| Чай, включая фиточай | 1,0 | 1,0 |
| Какао | 1,0 | 1,0 |
| Кофейный напиток | 1,5 | 1,5 |
| Сахар | 40 | 40 |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 1 |
| Мука картофельная (крахмал) | 3 | 3 |
| Соль пищевая поваренная или йодированная | 5 | 6 |

Среднесуточный набор продуктов питания для пациентов,

находящихся на лечении в госпиталях (отделениях

многопрофильных больниц) для ветеранов войн

Основание: *Приказ Министерства здравоохранения и медицинской промышленности Российской Федерации от 06.05.1995г. № 122 «О мерах по улучшению деятельности госпиталей для ветеранов войн».*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов питания | Норма в граммах |
| Хлеб ржаной | 200 |
| Хлеб пшеничный | 250 |
| Мука пшеничная | 15 |
| Крахмал картофельный | 5 |
| Крупы и макаронные изделия | 100 |
| В том числе вермишель | 20 |
| манная крупа | 20 |
| рис | 15 |
| геркулес | 15 |
| гречневая крупа | 15 |
| пшено | 8 |
| перловая крупа | 7 |
| Картофель | 400 |
| Овощи и зелень, всего | 600 |
| В том числе капуста | 240 |
| морковь | 150 |
| свекла | 90 |
| лук репчатый | 15 |
| лук зеленый | 10 |
| петрушка | 20 |
| другие (помидоры, огурцы) | 75 |
| зеленый горошек (консервы) | 30 |
| Свежие фрукты | 200 |
| Сухофрукты (чернослив, курага, изюм и др.) | 40 |
| Сок фруктовый | 100 |
| Сахар, мед | 60 |
| Молоко | 250 |
| Кефир | 200 |
| Сметана | 50 |
| Масло сливочное | 50 |
| Масло растительное | 60 |
| Творог нежирный | 100 |
| Сыр | 15 |
| Яйцо | 2 шт. |
| Мясо | 150 |
| Курица | 50 |
| Рыба свежая | 130 |
| Рыба соленая | 13 |
| Колбаса | 20 |
| Томат-паста | 7 |
| Дрожжи | 4 |
| Чай | 1 |
| Кофе, кофейный напиток | 3 |
| Желатин | 0,5 |
| Соль | 8 |
| Кондитерские изделия | 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. |

Приложение №5

к контракту №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г.

Требования к используемым продуктам питания при оказании услуг

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) и качественным характеристикам, используемых при оказании услуг продуктов питания |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. |

Приложение №6

к контракту №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г.

.

**Семидневное меню-раскладка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Завтрак** | | | | | **Обед** | | | | **Полдник** | | | **Ужин** | | | **Второй ужин** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ВЫХОД:**  **вес порции, грамм** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. |

Приложение №7

к контракту №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г.

**Акт**

Членами комиссии в составе медицинской сестры диетической \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.), заместителем главного врача по режиму \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.), главной медицинской сестрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Ф.И.О.), представителем исполнителя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.), поваром \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) составлен настоящий акт о том, что\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ выявлено отклонение в утвержденном меню-требовании по следующим продуктам питания:

Состав комиссии:

Заместитель главного врача по режиму

Медицинская сестра диетическая

Главная медицинская сестра

Представитель исполнителя

Повар