

## Пояснительная записка по обоснованию закупки

Заказчик	ГУЗ «Городская клиническая больница № 1» (Перинатальный центр)
Идентификационный код закупки	
Объект закупки	Организация горячего лечебного питания
Начальная (максимальная) цена контракта, руб.	102 622 500,00
Источник финансирования	В 2017 г.: средства ТФОМС Ульяновской области – 24 288 000,00 руб. и средства от приносящей доход деятельности – 6 072 00,00 руб.; В 2018 г.: средства ТФОМС Ульяновской области – 28 063 200,00 руб. и средства от приносящей доход деятельности – 7 015 800,00 руб.; В 2019 г.: средства ТФОМС Ульяновской области – 29 746 800,00 руб. и средства от приносящей доход деятельности – 7 436 700,00 руб.
Реквизиты документа о согласовании закупки Комиссией по повышению эффективности осуществления закупок товаров, работ, услуг для обеспечения нужд Ульяновской области (муниципального образования)	
Цель закупки	- достижение целей и реализация мероприятий, предусмотренных Территориальной программой государственных гарантий оказания бесплатной медицинской помощи жителям Ульяновской области на 2017, 2018 и 2019 годы
Ожидаемый результат	Оказание качественной медицинской помощи
Основание предоставления технико-экономического задания*	

Главный врач  
(должность)  
М.П.

\_\_\_\_\_

(подпись)

Г.И. Федорова  
(расшифровка подписи)

СОГЛАСОВАНО:

Министерство здравоохранения, семьи и социального благополучия Ульяновской области:

Наименование должности	Подпись	Расшифровка подписи
Директор департамента планирования и государственных закупок		М.В.Логинов
Заместитель директора департамента планирования и государственных закупок - начальник отдела государственных закупок		М.И.Бакуева

государственное  
учреждение  
здравоохранения

**«ГОРОДСКАЯ  
КЛИНИЧЕСКАЯ  
БОЛЬНИЦА № 1»  
(ПЕРИНАТАЛЬНЫЙ ЦЕНТР)**

432064 г. Ульяновск,  
проспект Врача Сурова,4  
тел/факс (8422) 20-12-63/20-38-95  
e-mail: [muz.gkb1@yandex.ru](mailto:muz.gkb1@yandex.ru)

ОКПО 25242849, ОГРН 1027301579128,  
ИНН/КПП 7328013620/732801001

исх. № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**Директору Департамента  
государственных закупок  
Министерства развития  
конкуренции и экономики  
Ульяновской области**

**И.А.Погореловой**

**Технико-экономическое задание**

Наименование пункта	Текст пояснений
1. Сведения о заказчике:	Наименование: государственное учреждение здравоохранения «Городская клиническая больница № 1» (Перинатальный центр) Местонахождение: Российская Федерация, 432064, г. Ульяновск, пр-т Врача Сурова, д.4 Почтовый адрес: Российская Федерация, 432064, г. Ульяновск, пр-т Врача Сурова, д.4 Номер контактного телефона: (8422) 50-24-40 Адрес электронной почты: <a href="mailto:zakup.gkb1@yandex.ru">zakup.gkb1@yandex.ru</a> Ответственное должностное лицо: Мухортова Татьяна Александровна
2. Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Конкурс с ограниченным участием.
3. Идентификационный код закупки	Не требуется
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 - 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ	Не предоставляются.
6. Условия, запреты,	Устанавливаются в соответствии с Постановлением

ограничения допуска товаров, происходящих из иностранного государства или группы иностранных государств, работ, услуг, соответственно выполняемых, оказываемых иностранными лицами	Правительства РФ от 29.12.2015 № 1457 «О перечне отдельных видов работ (услуг), выполнение (оказание) которых на территории Российской Федерации организациями, находящимися под юрисдикцией Турецкой Республики, а также организациями, контролируруемыми гражданами Турецкой Республики и (или) организациями, находящимися под юрисдикцией Турецкой Республики, запрещено» (организациям, находящимся под юрисдикцией Турецкой Республики, а также организациям, контролируемым гражданами Турецкой Республики и (или) организациями, находящимися под юрисдикцией Турецкой Республики, запрещено выполнение работ, оказание услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд)
<b>ОБЪЕКТ ЗАКУПКИ И УСЛОВИЯ КОНТРАКТА</b>	
7. Код по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2) ОК 034-2014 (КПЕС 2008)	56.10.11.129 Услуги прочих предприятий питания с полным обслуживанием без сопровождения развлекательных программ
8. Наименование объекта закупки	Организация горячего лечебного питания
9. Описание объекта закупки и количество	В соответствии с Приложением №1
10. 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 до пункта раздачи должна осуществляться в ёмкостях – термосах Исполнителя, силами и за счет средств Исполнителя по адресу: г. Ульяновск, пр. Врача Сурова, д. 4.
11. Сроки поставки товара или завершения работы либо график оказания услуг	1. Срок исполнения контракта: декабрь, 2019 года 2. Сроки исполнения отдельных этапов контракта: не предусматривается 3. Периодичность поставки товаров (выполнения работ, оказания услуг): с момента заключения контракта и по 31.12.2019 г, ежедневно, время (режим) организации горячего питания: Завтрак с 08.00 ч. до 09.30ч.; Обед с 12.00 ч. до 14.00ч.; Полдник с 15.30 ч. до 16.00 ч; Ужин с 17.00ч.-18.30ч.
12. Начальная (максимальная) цена контракта	102 622 500,00
13. Обоснование начальной (максимальной) цены контракта	В соответствии с Приложением №2
14. Цена запасных частей или каждой запасной части к технике, оборудованию, цена единицы работы или услуги	Не устанавливаются.
15. Информация о валюте, используемой для формирования цены контракта и расчетов 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»
16. Источник финансирования	В 2017 г.: средства ТФОМС Ульяновской области – 24 288 000,00 руб. и средства от приносящей доход деятельности – 6 072 00,00

	<p>руб.;</p> <p>В 2018 г.: средства ТФОМС Ульяновской области – 28 063 200,00 руб. и средства от приносящей доход деятельности – 7 015 800,00 руб.;</p> <p>В 2019 г.: средства ТФОМС Ульяновской области – 29 746 800,00 руб. и средства от приносящей доход деятельности – 7 436 700,00 руб.</p>
17. Возможность заказчика изменить условия контракта в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ	Заказчик предусматривает возможность изменения существенных условий контракта при его исполнении по соглашению сторон в соответствии с положениями статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, при этом включая случаи подпунктов «а» и «б» пункта 1 части 1 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ;
18. Информация о возможности одностороннего отказа от исполнения контракта в соответствии с положениями частей 8 - 26 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ	Предусматривается.
19. Информация о возможности заказчика заключить контракты, указанные в части 10 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, с несколькими участниками открытого конкурса	Не предусматривается.
20. Информация о возможности заказчика увеличить количество поставляемого товара при заключении контракта в соответствии с частью 18 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ	Не предусматривается.
21. Информация о контрактной службе, контрактном управляющем, ответственных за заключение контракта	Контрактная служба Заказчика создана на основании Приказа № 161 от 03 марта 2014 г. «О создании контрактной службы». Руководитель контрактной службы: главный экономист Голованова Ольга Александровна, тел. (8422)20-18-03
22. Размер обеспечения исполнения контракта, срок и порядок предоставления обеспечения, требования к обеспечению исполнения контракта	<p>Размер обеспечения исполнения договора составляет 10 % начальной (максимальной) цены договора. Обеспечение исполнения договора представляется заказчику вместе (одновременно) с договором в срок, установленный для подписания договора.</p> <p>В случае выбора участником способа обеспечения исполнения договора – внесение денежных средств, денежные средства должны быть перечислены по следующим реквизитам:</p> <p>Наименование получателя: Министерство финансов Ульяновской области (ГУЗ «Городская клиническая больница №1» (Перинатальный центр))  Лицевой счет: 20261136В09  ИНН: 7328013620  КПП: 732801001</p>

	<p>Расчетный счет: 40601810573084000001  Наименование банка: Отделение Ульяновск г. Ульяновск  БИК: 047308001  КБК 261000000000000003510</p>
23. Информация о банковском сопровождении контракта	Не предусматривается.
<b>УСЛОВИЯ И СРОКИ УЧАСТИЯ</b>	
24. Размер и порядок внесения денежных средств в качестве обеспечения заявок на участие в закупке	Размер обеспечения заявки составляет: 0,5% начальной (максимальной) цены контракта.
25. Платёжные реквизиты для перечисления денежных средств при уклонении участника закупки от заключения контракта	<p>Наименование получателя: Министерство финансов Ульяновской области (ГУЗ «Городская клиническая больница №1» (Перинатальный центр)  Лицевой счет: 20261136В09  ИНН: 7328013620  КПП: 732801001  Расчетный счет: 40601810573084000001  Наименование банка: Отделение Ульяновск г. Ульяновск  БИК: 047308001</p>
26. Предъявляемые участникам закупки требования:	<p>1) Единые требования к участникам в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ;</p> <p>2) Требование об отсутствии в предусмотренном Федеральным законом № 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 в соответствии с частью 1.1 статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.</p>
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. Дополнительные требования к участникам в соответствии с частью 2 и 2.1 статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ	<p>Наличие опыта исполнения (с учетом правопреемства) контракта (договора) на оказание услуг общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов за последние три года до даты подачи заявки на участие в соответствующем конкурсе.</p> <p>При этом стоимость ранее исполненного контракта (договора с бюджетным учреждением) составляет не менее 20 процентов начальной (максимальной) цены контракта, договора (цены лота), на право заключить который проводится конкурс, копия (копии) ранее исполненного (исполненных) контракта (контрактов), договора (договоров) и документа (документов) о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги.</p>
29. 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	копия (копии) ранее исполненного (исполненных) контракта (контрактов), договора (договоров) и документа (документов) о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги

05.04.2013 № 44-ФЗ	
30. 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 указанному 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 3 части 5 статьи 66 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ)
31. Критерии оценки заявок на участие в открытом конкурсе, величины значимости этих критериев, порядок рассмотрения и оценки заявок	В соответствии с Приложением № 4
32. Предложение о кандидатурах для включения в комиссию	Мухортова Татьяна Александровна – начальник отдела по государственным закупкам
33. Приложения	Приложение №1 Описание объекта закупки и количество. Приложение №2 Обоснование начальной (максимальной) цены контракта. Приложение № 3 Проект контракта. Приложение №4 Критерии оценки заявок на участие в открытом конкурсе с ограниченным участием, величины значимости этих критериев, порядок рассмотрения и оценки заявок. Приложение № 5 Семидневное меню-раскладка

Главный врач  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Г.И. Федорова  
(расшифровка подписи)

**Описание объекта закупки и количество**

**Наименование объекта закупки:** Организация горячего лечебного питания

№ п/п	Наименование услуг	Условия (требования)	Кол-во койко-дней на 2017 год	Кол-во койко-дней на 2018 году	Кол-во койко-дней на 2019 году
1	Организация горячего лечебного питания	<p>Время (режим) организации горячего питания:  <b>ЕЖЕДНЕВНО, ВРЕМЯ (РЕЖИМ) ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ:</b>                      Завтрак с 08.00 ч. до 09.30ч.;                      Обед с 12.00 ч. до 14.00ч.;                      Полдник с 15.30 ч. до 16.00 ч;                      Ужин с 17.00ч.-18.30ч.                      В соответствии с прилагаемым семидневным меню - раскладкой (Приложение № 5 к технико-экономическому заданию). Изменение меню по согласованию с Заказчиком.</p>	138000	150000	150000

**Условия оказания услуг:**

- Услуга по организации горячего лечебного питания 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 горячего лечебного питания в медицинскую организацию для пациентов, в том числе в соответствии с приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (далее — Приказ №330) и от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» (далее – Приказ № 395н), приказом Министерства здравоохранения СССР от 10.03.1986 № 333 «Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)» (далее – Приказ № 333), рекомендациями по составлению наборов основных пищевых продуктов для отдельных групп населения, определенных Концепцией развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства РФ от 11.10.2014г. № 2028-р, среднесуточные наборы пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин, детей различных возрастных групп в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях) Российской Федерации разработанных ФГБНУ «НИИ питания» по заданию Министерства здравоохранения РФ.

- Приготовление пищи должно осуществляться в соответствии с утверждённым семидневным меню, разработанным согласно Приказу № 330, Приказу № 395н, Приказу № 333, а также 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 осуществляется из продуктов Исполнителя, ежедневно, независимо от выходных, нерабочих праздничных дней, а также погодных условий.

- 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. Качество продуктов, используемых для приготовления блюд лечебного питания пациентов, должно соответствовать

требованиям, установленным ГОСТам по продукции, ТР ТС 021/2011, подтверждаться соответствующими документами (сертификаты/декларации соответствия), продукты должны иметь действующие сроки годности, не иметь следов порчи, иногородних включений и нарушений производственной упаковки.

- Исполнитель гарантирует контроль за качеством продуктов, поступивших на пищеблок Исполнителя, 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 медицинской организации, составляет «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» (форма № 22-МЗ, утвержденная Приказом № 330).

- На основании «Сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» диетическая сестра Исполнителя составляет меню-раскладку (форма № 44-МЗ, утвержденная Приказом № 330) на питание больных (согласованную с медицинской диетической сестрой Заказчика), на следующий день (4-х разовое питание по номенклатуре стандартных диет); на каждое блюдо, приготавливаемое Исполнителем, составляет карточку раскладки по форме №1-85, утвержденной Приказом №330, с описанием технологии приготовления блюда и указанием нормативного источника.

- Приготовление питания Исполнителем осуществляется на основе недельного Меню по номенклатуре стандартных диет, утвержденного Заказчиком (Приложением № 5 к технико-экономическому заданию), и на основе следующих документов, предоставляемых Заказчиком Исполнителю:

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

- Указанные документы и сведения предоставляются Заказчиком Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества больных, находящихся на лечении, и не позднее 7.00 ч. утра дня приготовления и выдачи питания. Указанные документы и сведения уточняются и дополняются с учетом количества больных, поступивших за ночь. Заявка осуществляется по телефону\факсу или электронной почте, с последующим предоставлением меню-требования.

- Исполнитель осуществляет доставку горячего лечебного питания в термосах, обеспечив маркировку каждой емкости, в которой доставляются готовые блюда. 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 изделия, в нарезанном виде, Исполнитель доставляет в отдельной плотно закрывающейся таре, специально предназначенной для перевозки пищевых продуктов.

- При доставке готовой пищи Исполнитель должен соблюдать температурный режим доставляемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С.

- Приемка поставляемого горячего лечебного питания осуществляется по количеству, ассортименту и качеству готовых блюд, в момент доставки питания Исполнителем в адрес Заказчика, на пищеблоке учреждения, при участии уполномоченных представителей Исполнителя и Заказчика согласно меню, а по качеству готового блюда – Заказчиком с предоставлением раздаточной ведомости.

- Для приемки готового питания Заказчик назначает ответственное лицо (диетическая сестра медицинская), которое проверяет ассортимент, количество (объем) и качество готовых блюд перед их выдачей.

- Проверка качества готового питания производится ответственным лицом Заказчика путем отбора пробы готовых блюд в следующем порядке:



а) непосредственно из термоса, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке;

б) путем отбора пробы оформленного блюда.

- Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит ответственное лицо Заказчика в присутствии представителя Исполнителя. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда 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 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 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.

- Приготовление готового питания должно производиться персоналом, 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.

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

- Хранение пищевых продуктов и сырья допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм.

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

- Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

- Бачки и ведра после удаления отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50С° и просушиваться.

#### **Требования к качеству и безопасности услуг:**

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

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

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

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

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

- Приказ Министерства здравоохранения СССР от 10.03.1986 № 333 «Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)»;

- рекомендаций по составлению наборов основных пищевых продуктов для отдельных групп населения, определенных Концепцией развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства РФ от 11.10.2014г. № 2028-р, среднесуточные наборы пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин, детей различных возрастных групп в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях) Российской Федерации разработанных ФГБНУ «НИИ питания» по заданию Министерства здравоохранения РФ.

- Письмо МЗ РФ от 07.04.2004 г. №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»;

- 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»;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые».

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».

Главный врач  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Г.И. Федорова  
(расшифровка подписи)

**Обоснование начальной (максимальной) цены контракта**

<b>Дата подготовки обоснования НМЦК</b>	30.11.2016 г								
<b>Наименование объекта закупки</b>	Организация горячего лечебного питания								
<b>Основные характеристики объекта закупки</b>	В соответствии с Приложением № 1								
<b>Используемый метод определения НМЦК с обоснованием:</b>	Иной метод на основании ч.12 ст.22 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ								
<b>Расчет НМЦК</b>	Для формирования НМЦК Заказчик получил три цены услуги, предлагаемых различными исполнителями:  Исполнитель №1 коммерческое предложение № 1014/4_ от 21.11.2016 г. Исполнитель №2 коммерческое предложение № 108 от 11.11.2016г. Исполнитель №3 коммерческое предложение № 99 от 11.11.2016г.  Предварительно Заказчиком рассчитана НМЦК исходя из метода сопоставимых рыночных цен (анализа рынка). Данные от Исполнителей указаны в таблице В результате выявлено, что цена на указанный объект закупки, рассчитанная по методу сопоставимых рыночных цен, превышает объемы лимитов по данной статье расходов утвержденных в плане финансово-хозяйственной деятельности на 2017, 2018, 2019 годы. Учитывая специфику деятельности учреждения, Заказчиком принято решение принять за НМЦК - минимальное предложение от Исполнителей (предложение №1) – 102 622 500,00 руб.								
	Наименование услуги	Койко-день	Исполнитель № 1	Исполнитель № 2	Исполнитель № 3	Средняя цена, руб.	Кэф. вариации, %	НМЦК по средней цене, руб.	НМЦК по минимальной цене, руб.
	Организация горячего лечебного питания на 2017 году	138000	220,00	222,00	223,80	221,93	0,86	30626340,00	30360000,00
	Организация горячего лечебного питания на 2018 году	150000	233,86	244,20	246,50	241,52	2,79	36228000,00	35079000,00
	Организация горячего лечебного питания на 2019 году	150000	247,89	269,00	270,00	262,30	4,76	39345000,00	37183500,00



**ПРОЕКТ КОНТРАКТА (гражданско-правового договора) № \_\_\_\_\_**

г. Ульяновск

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**Государственное учреждение здравоохранения «Городская клиническая больница № 1» (Перинатальный центр)**, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице главного врача Федоровой Галины Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, и именуемые по тексту контракта каждая по отдельности «сторона», а совместно «стороны», на основании протокола рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе с ограниченным участием от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. № \_\_\_\_\_ заключили настоящий контракт о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА.**

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство по оказанию услуги по организации горячего лечебного питания (далее – Услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить стоимость надлежаще оказанных услуг.

1.2. Оказание услуг осуществляется инструментом 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, которая является неотъемлемой частью Контракта (Приложение №1).

1.4. Место оказания услуг: приготовление питания должно осуществляться на территории Исполнителя. Доставка готового питания до пункта раздачи (\_\_\_\_\_) должна осуществляться в ёмкостях-термосах Исполнителя, силами и за счет средств Исполнителя по адресу: г. Ульяновск, пр. Врача Сурова, д. 4.

**2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН****2.1. Заказчик обязан:**

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

2.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п.4.8 настоящего Контракта.

2.1.3. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

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

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

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

**2.2. Заказчик имеет право:**

2.2.1. 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.

2.2.2. Осуществлять контроль за качеством готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей. В случае несоответствия органолептических свойств готовой пищи оформлять претензионные требования в адрес Исполнителя в установленном порядке.

2.2.3. 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.

2.2.4. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по Контракту.

2.2.5. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов.

2.3. Исполнитель имеет право:

2.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

2.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

2.4. Исполнитель обязан:

2.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с 7-ми дневным меню, составленным Заказчиком 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.

2.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с условиями настоящего Контракта.

2.4.3. 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».

2.4.4. 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.

2.4.5. 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.

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

2.4.7. Ежемесячно, 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»;

2.4.8. Соблюдать температурный режим поставляемой пищи в соответствии с условиями настоящего Контракта.

2.4.9. 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.

2.4.10. 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.

2.4.11. 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.).

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

2.4.13. 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.

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

2.4.15. 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.

2.4.16. 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.

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

### **3. ЦЕНА КОНТРАКТА**

3.1. Цена контракта составляет \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ ) рублей, в том числе НДС \_\_\_\_\_% - \_\_\_\_\_ руб./НДС не предусмотрен.

3.2. Цена контракта устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения настоящего контракта, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 9.3 настоящего контракта.

Цена услуг включает стоимость продуктов питания, стоимость услуг по их приготовлению, доставку, погрузочно-разгрузочные работы, 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.

3.3. Расчёты по контракту производятся по факту оказания услуг, подтверждённому необходимыми отчётными документами, в течение 40 рабочих дней с момента подписания акта сдачи-приемки оказания услуг Заказчиком.

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

3.5. 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 об оказании услуг и со счетом Исполнителя.

3.6. Оплата осуществляется по безналичному расчёту платёжными поручениями путём перечисления Заказчиком денежных средств на расчётный счёт Исполнителя.

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

3.8. Принятие денежных обязательств в рамках настоящего контракта, подлежащих исполнению, осуществляется за счёт \_\_\_\_\_.

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

3.10. В случае если настоящий контракт будет заключен с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иного, занимающегося частной практикой лица, сумма, подлежащая уплате такому физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой контракта.

### **4. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ, КАЧЕСТВО УСЛУГ. ТРЕБОВАНИЯ К ИХ БЕЗОПАСНОСТИ**

4.1. Услуга по организации горячего 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 горячего лечебного питания в медицинскую организацию для пациентов, в том числе в соответствии с приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (далее — Приказ №330) и от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» (далее – Приказ № 395н), приказом Министерства здравоохранения СССР от 10.03.1986 № 333 «Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)» (далее – Приказ № 333), рекомендациями по составлению наборов основных пищевых продуктов для отдельных групп населения, определенных Концепцией развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства РФ от 11.10.2014г. № 2028-р, среднесуточные наборы пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин, детей различных возрастных групп в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях) Российской Федерации разработанных ФГБНУ «НИИ питания» по заданию Министерства здравоохранения РФ.

4.2. 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.

4.3. Приготовление пищи должно осуществляться в соответствии с утверждённым семидневным меню, разработанным согласно Приказу № 330, Приказу № 395н, Приказу № 333, а также 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».

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

4.5. 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. Качество продуктов, используемых для приготовления блюд лечебного питания пациентов, должно соответствовать требованиям, установленным ГОСТам по продукции, ТР ТС 021/2011, подтверждаться соответствующими документами (сертификаты/декларации соответствия), продукты должны иметь действующие сроки годности, не иметь следов порчи, инородных включений и нарушений производственной упаковки.

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

4.7. Ответственное лицо Заказчика (медицинская сестра диетическая) на основании сведений, полученных из отделений медицинской организации, составляет «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» (форма № 22-МЗ, утвержденная Приказом № 330). На основании «Сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании диетическая» сестра Исполнителя составляет меню-раскладку (форма № 44-МЗ, утвержденная Приказом № 330) на питание больных (согласованную с медицинской диетической сестрой Заказчика), на следующий день (4-х разовое питание по номенклатуре стандартных диет); на каждое блюдо, приготавливаемое Исполнителем, составляет карточку раскладки по форме №1-85, утвержденной Приказом №330, с описанием технологии приготовления блюда и указанием нормативного источника.

4.8. Приготовление питания Исполнителем осуществляется на основе недельного Меню по номенклатуре стандартных диет, утвержденного Заказчиком (Приложением № 5 к технико-экономическому заданию), и на основе следующих документов, предоставляемых Заказчиком Исполнителю:

- «Сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» (форма № 22-МЗ);
- меню-раскладки (форма № 44-МЗ);

Указанные документы и сведения предоставляются Заказчиком Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества больных, находящихся на лечении, и не позднее 6.00 ч. утра дня приготовления и выдачи питания. Указанные документы и сведения уточняются и дополняются с учетом количества пациентов, поступивших за ночь. Заявка осуществляется по телефону\факсу или электронной почте, с последующим предоставлением меню-требования.

4.9. Исполнитель осуществляет доставку горячего лечебного питания в термосах, обеспечив маркировку каждой емкости, в которой доставляются готовые блюда. Наличие сведений о дате и времени приготовления блюд, соответствие условий оказания услуг требованиям качества, безопасности, сертификации, государственного стандарта, установленным действующим законодательством РФ - обязательно.

4.10. Исполнитель доставляет горячие блюда строго в ёмкостях-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.

4.11. Хлебобулочные изделия, в нарезанном виде, Исполнитель доставляет в отдельной плотно закрывающейся таре, специально предназначенной для перевозки пищевых продуктов.

4.12. При доставке готовой пищи Исполнитель должен соблюдать температурный режим доставляемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С.

4.13. Приемка поставляемого горячего лечебного питания осуществляется по количеству, ассортименту и качеству готовых блюд, в момент доставки питания Исполнителем в адрес Заказчика, на пищеблоке учреждения, при участии уполномоченных представителей Исполнителя и Заказчика согласно меню, а по качеству готового блюда – Заказчиком с предоставлением раздаточной ведомости.

4.14. Для приемки готового питания Заказчик назначает ответственное лицо (медицинская сестра диетическая), которое проверяет ассортимент, количество (объем) и качество готовых блюд перед их выдачей.

4.15. Проверка качества готового питания производится ответственным лицом Заказчика путем отбора пробы готовых блюд в следующем порядке:

- а) непосредственно из термоса, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке;
- б) путем отбора пробы оформленного блюда.

4.16. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит ответственное лицо Заказчика в присутствии представителя Исполнителя. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда 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).

4.17. В случае если при приемке готового питания Заказчиком будут обнаружены блюда или кулинарные изделия ненадлежащего качества либо отклонения от заказанного количества (веса) порций 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.

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

4.19. 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.

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

4.21. 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 катаром 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.

4.21.1. 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.

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

4.23. Хранение пищевых продуктов и сырья допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм.

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

4.24.1. 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.

4.24.2. 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.

4.24.3. 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 (п.11.3 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01).

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

4.26. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

4.27. Бачки и ведра после удаления отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50С° и просушиваться.

4.28. Требования к качеству и безопасности услуг:

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

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (далее по тексту «Приказ № 330»);
- Приказ Министерства здравоохранения СССР от 10.03.1986 № 333 «Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)»;
- рекомендации по составлению наборов основных пищевых продуктов для отдельных групп населения, определенных Концепцией развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства РФ от 11.10.2014г. № 2028-р, среднесуточные наборы пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин, детей различных возрастных групп в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях) Российской Федерации разработанных ФГБНУ «НИИ питания» по заданию Министерства здравоохранения РФ.
- Письмо МЗ РФ от 07.04.2004 г. №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»;
- 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»;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые».

4.29. 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».

4.30. 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».

4.31. 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 40-50С° и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

## **5. СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

5.1. Срок исполнения контракта: декабрь 2019 года.

5.2. Срок исполнения отдельных этапов контракта: не требуется.

5.3. Периодичность поставки товаров (выполнения работ, оказания услуг): с момента заключения контракта по 31.12.2019 г, ежедневно, время (режим) организации горячего питания:

Завтрак с 08.00 ч. до 09.30ч.;

Обед с 12.00 ч. до 14.00 ч.;

Полдник с 15.30 ч. до 16.00 ч.;

Ужин с 17.00ч.-18.30 ч.

## **6. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЁМКИ ОКАЗАННЫХ 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 в соответствии с Законом № 44-ФЗ.

6.2. Для проверки результатов оказанных услуг в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

6.3. 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 заключение могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

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

6.5. После оказания услуг ежемесячно (по (30) 31 число) Исполнителем составляется акт сдачи-приемки оказанных услуг.

6.6. Приемка 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.

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

6.8. 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. Оформленный Акт о недостатках является основанием для предъявления Заказчиком претензии Исполнителю по объему и качеству Услуг.

6.9. В случае установления по результатам экспертизы факта оказания услуг, несоответствующим условиям контракта, исполнитель должен компенсировать заказчику все возникшие в связи с проведением экспертизы расходы, по предъявлении заказчиком письменного требования и копии соответствующего заключения, других документов, подтверждающих затраты Заказчика.

## 7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

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 ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа \_\_\_\_\_ руб. <1>:

<1> Размер штрафа включается в контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Контракта на момент заключения Контракта в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 №1063.

а) 2,5 процентов цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 2 процентов цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей;

в) 1,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей;

г) 0,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере не менее чем одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем и определяется по формуле  $P = (C - B) \times C$  (где  $C$  - цена контракта;  $B$  - стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по контракту, определяемая на основании документа о приемке товаров, результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения контрактов;  $C$  - размер ставки).

Размер ставки определяется по формуле  $S = C_{цб} \times ДП$  (где  $C_{цб}$  - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента  $K$ ;  $ДП$  - количество дней просрочки).

Коэффициент  $K$  определяется по формуле  $K = ДП / ДК \times 100\%$  (где  $ДП$  - количество дней просрочки;  $ДК$  - срок исполнения обязательства по контракту (количество дней)).

При К, равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации\* на дату уплаты пени.

При К, равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации\* на дату уплаты пени.

При К, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации\* на дату уплаты пени.

\* В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 08.12.2015 № 1340 «О применении с 1 января 2016 г. ключевой ставки Банка России», Указанием Банка России от 11.12.2015 № 3894-У «О ставке рефинансирования Банка России и ключевой ставке Банка России», информацией Банка России от 11.12.2015 «О ставке рефинансирования Банка России» вместо указанной ставки применяется ключевая ставка Банка России.

7.5. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа \_\_\_\_\_ руб. <1>:

<1> Размер штрафа включается в контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Контракта на момент заключения Контракта в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 №1063.

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

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

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

г) 0,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.6. 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 КОНТРАКТА**

8.1. Исполнителем в обеспечение исполнения контракта предоставлена заказчику банковская гарантия, выданная банком, или внесены денежные средства, на счёт, на котором в соответствии с законодательством РФ учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику, выбор формы обеспечения определяется Исполнителем самостоятельно.

Обеспечение исполнения контракта предоставлено в размере \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.

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.

8.3. Случаями, когда Заказчик получает право требования выплаты денежных средств по представленному Исполнителем обеспечению исполнения контракта, выступают факты возникновения гражданско-правовой ответственности Исполнителя перед Заказчиком вследствие нарушения им обязательств по контракту, включая неисполнение или ненадлежащее исполнение им обязательств по контракту, включая обязательства по возврату авансового платежа (при его наличии).

8.4. Возврат Исполнителю денежных средств, внесённых им на счёт Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по контракту в течение 5 рабочих дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя. Денежные средства перечисляются по банковским реквизитам, указанным в письменном требовании.

8.5. 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 ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

9.1. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями Сторон.

9.2. 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 неустраняемыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ).

9.3. 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.

9.4. При исполнении контракта по согласованию заказчика с исполнителем допускается оказание услуг, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

## **10. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**

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

10.2. 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.

10.3. В случае если указанные споры и разногласия не могут быть разрешены путём переговоров, они подлежат разрешению в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации, в Арбитражном суде Ульяновской области.

## **11. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, гололед и гололедица, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые стороны не могли предвидеть или предотвратить.

11.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

11.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнении обязательств по контракту.

11.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

11.5. В случае, когда обязательства действия непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех сторон альтернативных способов исполнения контракта.

## **12. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

12.1. Контракт составлен в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу.

12.2. Контракт вступает в силу и становится обязательным для сторон с момента заключения контракта и действует до «31» декабря 2019 года, а в части расчётов и гарантийных обязательств, обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки (штрафов, пеней) - до полного их исполнения Сторонами.

12.3. 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.

12.4. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, стороны (их работники) не осуществляют действия, квалифицируемые законодательством, как дача /получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования законодательства о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

12.5. Окончание срока действия контракта не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

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

12.7. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

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

приложение № 1 – спецификация;

приложение № 2 – меню.

## **13. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон**

Заказчик:	Исполнитель:
-----------	--------------



СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуг	Условия (требования)	Кол-во койко-дней	Стоимость 1 койко-дня, руб.	Сумма, руб.

ЗАКАЗЧИК:

\_\_\_\_\_

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

\_\_\_\_\_

Семидневное меню, раскладка

Завтрак		
Обед		
Полдник		
Ужин		

ЗАКАЗЧИК:

\_\_\_\_\_

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

\_\_\_\_\_

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЯВОК НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ, ВЕЛИЧИНЫ  
ЗНАЧИМОСТИ ЭТИХ КРИТЕРИЕВ, ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ И ОЦЕНКИ ЗАЯВОК НА  
УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ В СООТВЕТСТВИИ С ФЕДЕРАЛЬНЫМ ЗАКОНОМ ОТ 05.04.2013  
№ 44-ФЗ**

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	20
3.	качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупок	20
	Итого	100

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

Количество баллов, присуждаемых по критерию оценки «Цена контракта» ( $ЦБ_i$ ), определяется по формуле:

а) в случае если  $Ц_{\min} > 0$ ,

$$ЦБ_i = \frac{Ц_{\min}}{Ц_i} \times 100,$$

где:

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

$Ц_{\min}$  - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки;

б) в случае если  $Ц_{\min} < 0$ ,

$$ЦБ_i = \frac{(Ц_{\max} - Ц_i)}{Ц_{\max}} \times 100,$$

где  $Ц_{\max}$  - максимальное предложение из предложений по критерию, сделанных участниками закупки.

**2. 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»**

Для оценки заявки по нестоимостному 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» устанавливаются показатели:

№ п/п	Показатели критерия «Квалификация участников закупки, в том числе наличие у них финансовых ресурсов, оборудования и других материальных ресурсов, принадлежащих им на праве собственности или на ином законном основании, опыта работы, связанного с предметом контракта, и деловой репутации, специалистов и иных работников определенного уровня квалификации»	Максимальное количественное значение (в баллах)	Значимость показателя (%)
1.	Обеспеченность участника закупки трудовыми ресурсами	100	20
2.	Обеспеченность участника закупки материально-техническими ресурсами в части наличия у участника закупки собственных или арендованных производственных мощностей, технологического оборудования, необходимых для выполнения работ, оказания услуг	100	80

### **Показатель «Обеспеченность участника закупки трудовыми ресурсами».**

При оценке по данному показателю анализируется информация, представляемая участником конкурса для участия в конкурсе о наличии специалистов, состоящих в трудовых отношениях с участником конкурса с ограниченным участием, имеющих образование по специальности «повар» и имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда (далее – специалист).

Баллы присваиваются только за документально подтвержденное наличие у участника конкурса специалистов.

Документами, подтверждающими наличие специалистов являются, в совокупности:

1. Копия свидетельства или аттестата об образовании по специальности «Повар» с квалификацией не ниже 4-го разряда;

2. Копии трудовых книжек, подтверждающих трудовые отношения специалистов с участником конкурса с отметкой работодателя на дату подачи заявок;

3. Копии трудовых договоров, подтверждающих трудовые отношения специалистов с участником конкурса с ограниченным участием.

Количество баллов, присуждаемых по данному показателю, определяются по шкале:

- от 1 до 50 специалистов включительно («Повар» с квалификацией не ниже 4-го разряда) – 10 баллов;

- от 51 до 230 специалистов включительно («Повар» с квалификацией не ниже 4-го разряда) – 30 баллов;

- более 230 специалистов («Повар» с квалификацией не ниже 4-го разряда) – 100 баллов;

При отсутствии информации в заявке на участие в конкурсе с ограниченным участием о наличии специалистов, состоящих в трудовых отношениях с участником конкурса с ограниченным участием, имеющих образование по специальности «повар» и имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда *и (или)* отсутствии подтверждающих документов о наличии специалистов (копии свидетельства или аттестата об образовании по специальности «Повар» с квалификацией не ниже 4-го разряда; копий трудовых книжек, подтверждающих трудовые отношения специалистов с участником конкурса с ограниченным участием с отметкой работодателя на дату подачи заявок; копий трудовых договоров, подтверждающих трудовые отношения специалистов с участником конкурса с ограниченным участием) участнику присваивается 0 баллов.

**Показатель «Обеспеченность участника закупки материально-техническими ресурсами в части наличия у участника закупки собственных или арендованных производственных мощностей, технологического оборудования, необходимых для выполнения работ, оказания услуг».**

При оценке по данному показателю анализируется информация, представляемая участником конкурса для участия в конкурсе о наличии у участника закупки пищевого производства с возможностью изготовления мясной продукции, в том числе высокой степени готовности,

расположенного на территории г. Ульяновска и действующего не менее 5 месяцев на дату подачи заявки.

Для оценки учитываются следующие документы:

- договор аренды или иной документ, подтверждающий право собственности участника закупки на помещение, где расположено пищевое производство

- копии ветеринарных удостоверений, подтверждающих наличие у участника закупки ветеринарно-санитарных условий для заготовки, хранения, переработки мяса говядина, мяса птицы и выработки безопасной в ветеринарно-санитарном отношении мясных полуфабрикатов с последующей поставкой в сеть общественного питания, выданных участнику закупки не ранее 5 месяцев до даты подачи заявки на конкурс

- копии сертификатов соответствия, технических условий, деклараций о соответствии на мясную продукцию (мясо, отрубы из говядины бескостные и на кости, мясо птицы, фарш, фрикадельки, котлеты, гуляш, тефтели), выданных участнику закупки не ранее 5 месяцев до даты подачи заявки на конкурс.

Количество баллов, присуждаемых по данному показателю, определяется по шкале:

- отсутствие пищевого производства и подтверждающих документов – 0 баллов;

- наличие договора аренды на помещение пищевого производства – 10 баллов;

- наличие договора аренды на помещение пищевого производства и ветеринарного удостоверения – 30 баллов;

- наличие договора аренды на помещение пищевого производства, ветеринарного удостоверения, технических условий, деклараций соответствия, сертификатов соответствия – 100 баллов.

### 3. Порядок оценки заявок по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупок»:

Для оценки заявки по нестоимостному критерию оценки «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупок» устанавливается показатель «Качество услуг», который оценивается исходя из следующих предложений участников по показателю в соответствии со шкалой оценки показателя:

№ п/п	Наименование предложения	Присуждаемое количество баллов по предложению*			
		Количество баллов за подробное** предложение участника	Количество баллов за менее подробное*** предложение участника	Количество баллов за предложение участника о качестве услуг, которое носит декларативный характер****	Количество баллов за отсутствие предложений участника о качестве услуг
1	Предложение по методологии оказания услуг, разработке меню, контролю качества за продовольственным сырьем и готовой продукцией, включая описание решений, способов и методов оказания услуг	60	15	1	0
2	Предложение по автоматизации и использования специализированных компьютерных программ при оказании услуг по организации питания	10	5	1	0

№ п/п	Наименование предложения	Присуждаемое количество баллов по предложению*			
		Количество баллов за подробное** предложение участника	Количество баллов за менее подробное*** предложение участника	Количество баллов за предложение участника о качестве услуг, которое носит декларативный характер****	Количество баллов за отсутствие предложений участника о качестве услуг
3	Предложение по системе взаимодействия и информирования потребителей о процессе оказания услуги, в том числе по общественному контролю за качеством оказываемых услуг	10	5	1	0
4	Предложение по повышению квалификации сотрудников, непосредственно участвующих в процессе оказания услуги для обеспечения качества и безопасности питания	10	5	1	0
5	Предложение по осуществлению процедур, предупреждающих срывы поставок продовольственного сырья	10	5	1	0

\* оценка осуществляется членами Единой комиссии на основании описаний и сведений, представленных участниками в составе заявки в виде предложений. Присуждаемое количество баллов за каждое предложение различных участников, может быть равным.

\*\* предложение участника о качестве услуг содержит детализированные сведения, позволяющие оценить предлагаемые подходы к решению поставленных задач и уровень качества оказания услуг, а также эффективность и надежность предлагаемых решений, их новизну и актуальность.

\*\*\* предложение участника закупки содержит описательный характер и не содержит детализированных сведений, и (или) дублирует условия, установленные в настоящей конкурсной документации.

\*\*\*\* предложение участника содержит только такие показатели, как «наличие», «присутствует», «имеется» и т.п.

Максимальное значение показателя составляет 100 баллов.

**Количество баллов, присваиваемых заявке по показателю «Качество услуг», определяется как среднее арифметическое оценок (в баллах) всех членов комиссии по закупкам, присуждаемых заявке (предложению) по указанному показателю.**

Главный врач  
(должность)  
М.П.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Г.И. Федорова  
(расшифровка подписи)

