**ДОГОВОР**

**г. Владикавказ «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.**

**Частное учреждение здравоохранения «Клиническая больница «РЖД-Медицина» города Владикавказ (сокращенное наименование – ЧУЗ «КБ «РЖД-Медицина» г. Владикавказ»)**, именуемое в дальнейшем **«Заказчик»**, в лице главного врача Саидова Насрудина Саидовича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, именуемый в дальнейшем **«Исполнитель»**, в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, а вместе именуемые в дальнейшем **«Стороны»**, заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Исполнитель определенный по результатам запроса котировок цен (извещение о проведении запроса котировок № \_\_\_/КТ от \_\_\_.01.2021г., протокол № \_\_/М от \_\_.1\_\_.2021г.). обязуется оказать Заказчику услуги по организации готового диетического лечебного питания пациентов стационара ЧУЗ «КБ «РЖД-Медицина» г. Владикавказ», согласно техническому заданию (Приложение №1).

1.2. Горячая пища поставляется согласно предварительно поданной Заказчиком заявке, за день до предполагаемой поставки, в которой должно быть указано количество больных.

1.3. Исполнитель поставляет горячее питание согласно графику (Приложение №3)

1.4. Место поставки: РСО-Алания, 362022, г. Владикавказ, ул. Чкалова, д.16

1.5. Срок поставки: с даты заключения договора по  **31 декабря 2021г.**

**2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

2.1. Цена Договора составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(сумма прописью) руб.

2.2. Цена Договора включает все расходы, связанные с исполнением настоящего Договора.

2.3. Заказчик оплачивает поставленное Исполнителем питание по цене \_\_\_\_\_ руб. за один койко-день. Плановое количество койко-дней на срок действия Договора – 8400.

2.4. Расчеты с Исполнителем осуществляются в рублях, в безналичном порядке, путем перечисления соответствующих сумм на расчетный счет Исполнителя, не позднее 180 дней, с момента поступления денежных средств на расчетный счет Заказчика, при наличии средств на счету у Заказчика, в конце каждого отчетного периода, после подписания акта приемки передачи оказанных услуг и предъявления Исполнителем всех необходимых документов к оплате.

 2.5. Источник финансирования: ***средства ОМС.***

**3. КАЧЕСТВО И АССОРТИМЕНТ ПИТАНИЯ**

3.1. Исполнитель гарантирует качество поставляемого питания, которое должно соответствовать СП 2.1.3. 1375-03 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации больниц, родильных домов и других лечебных стационаров»; СП 3.2.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; Федеральному закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ; СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», приказу МЗ РФ « О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ» №330 от 05.08.2003 г.

3.2. Отпуск готовой продукции производится Исполнителем в индивидуальную посуду по количеству заказанных порций в заявке.

3.3. Приемка питания по количеству и ассортименту осуществляется Заказчиком от представителя Исполнителя.

3.3.1. В целях сохранности питания при поставках и создания условий для своевременной и правильной его приемки Исполнитель обеспечивает:

- строгое соблюдение установленных правил упаковки питания и соблюдение температурного режима;

- точное определение количества и ассортимента отгруженного питания (веса, количества мест);

- четкое оформление отгрузочных и расчетных документов, соответствие указанных в них данных о количестве питания фактически отгружаемого Заказчику.

3.3.2. Пищевые продукты, приобретаемые Исполнителем для приготовления готовой продукции должны соответствовать требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца срока годности (хранения) продукта. Для контроля качества поступающей продукции и сроков ее годности (хранения), должна проводиться органолептическая оценка и делаться запись в журнале бракеража продукции сотрудниками, назначенными Исполнителем.

3.3.3. Не допускается хранение скоропортящихся продуктов без холода. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства.

3.3.4. При составлении меню-раскладок Исполнителем должны учитываться основные принципы составления меню диет, а также нормы питания на одного больного в установленном порядке. Питание больных должно быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору продуктов, режиму питания. При разработке планового меню, а также в дни замены продуктов и блюд, должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

3.3.5. При составлении меню диет Исполнителем должны учитываться основные принципы составления меню диет (Приложение №4), утвержденных приказом МЗ РФ №330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ».

 3.3.6. Ассортимент блюд и меню разрабатывается с учетом среднесуточного набора продуктов

 для одного больного в лечебно-профилактических учреждениях, согласно приказу МЗ РФ №

 330 от 05.08.2003 г.;

3.3.7. Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов являются основой для составления диет. Допускается замена продуктов, согласно «Таблицы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» (Приказ Минздрава РФ № 330 от 05.08.2003 г.);

3.3.8. На основании нормативных документов («Справочник по диетологии», «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» и др.) на каждое блюдо составляется калькуляция, в которой высчитывается стоимость и технологическая карточка, в которой указывается технология приготовления блюда, химический состав и энергетическая ценность;

3.4. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель должен использовать посуду из нержавеющей стали. (Категорически не допустимо использование эмалированной посуды.)

3.4.1. Выдача готовой пищи должна осуществляться только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к употреблению, не допускается их выдача, до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. Для членов бракеражной комиссии должны быть выделены отдельные халаты.

3.4.2. В целях контроля доброкачественности и безопасности приготовленной пищи, на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы проводит лицо, назначенное Исполнителем, в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости, с плотно закрывающимися крышками (отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие). Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком в объеме 1 порции. Суточные дозы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд, в специально отведенном в холодильнике месте, при температуре +2-+6ºС. Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатываются кипячением в течение 15 минут.

3.4.3. Для транспортирования готовой пищи в буфетные отделения лечебного учреждения используют термосы или плотно закрывающуюся посуду.

3.4.4. При выдаче на пищеблоке блюд для буфетных отделений температура готовой пищи должна быть: первых -не ниже 75ºС, вторых – не ниже 65ºС, холодных блюд и напитков – от 7 до 14 ºС. До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.4.5. При экспедиции Исполнителю на пищеблоке должно быть выделено помещение для мытья и хранения кухонной посуды из отделений. В данном помещении не допускается мытье и хранение буфетной кухонной посуды пищеблока, а также посуды из инфекционных отделений.

3.4.6. Для транспортировки пищевых продуктов с баз, магазинов, а также при доставке готовых блюд в отделения должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт.

3.4.7. Во всех посудомоечных помещениях должны быть установлены резервные электроводонагревательные установки с подводкой воды к моечным ваннам.

3.4.8. Для обработки посуды необходимо использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в ЛПУ, в установленном порядке. В моечных отделениях вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.4.9. Раздачу готовой пищи производить в течение 2 часов, после ее изготовления и времени доставки пищи в отделения.

3.5. Обработка индивидуальной посуды производится Исполнителем на собственной территории, в специально выделенном и оборудованном для этих целей помещении.

3.5.1. Обеззараживание (или утилизация) посуды из палат для инфекционных больных, либо при выявлении случаев инфекционных заболеваний в отделениях, проводится Заказчиком.

3.6. Исполнитель обязуется своевременно предоставить Заказчику санитарно-эпидемиологическое заключение органов учреждений госсанэпидслужбы, с указанием в ней ассортимента выпускаемой продукции, в случае разработки новых рецептур, а также при внесении изменений в действующие рецептуры, связанные с изменением технологии производства, использования нового нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использования новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры.

3.7. Исполнитель обязуется осуществлять производственный контроль (ПК) в соответствии санитарными правилами «Организация и проведение ПК за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01», зарегистрированным в Минюсте России, регистрационный номер 3000 от 30.10.2001 г. и при получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований информировать эпидемиологическую службу Заказчика.

3.8..Заказчик обязуется обеспечить приемку питания по количеству и ассортименту в точном соответствии с настоящим Договором.

3.8.1. Во всех случаях, когда при приемке питания устанавливается несоответствие данным, указанным в транспортном документе, Заказчик обязан потребовать составление акта о недостаче.

3.8.2.Приемка питания производится в отделении больницы, где ответственное лицо Заказчика принимает питание по количеству и ассортименту, согласно поданной заявке.

Проводится бракераж каждой партии питания, о чем делается запись в специальном журнале. При отсутствии представителя Заказчика отпуск питания не допускается.

3.8.3.. Приемка питания производится лицами, уполномоченными на то директором больницы. Эти лица несут ответственность за строгое соблюдение правил приемки питания.

*Заказчик гарантирует:*

- создать условия для правильной и своевременной приемки питания, при которых обеспечивалась бы его сохранность;

- обеспечить хорошее знание правил приемки питания, по количеству и качеству, лицами, осуществляющими эту приемку.

3.8.4.Приемка питания по количеству и ассортименту производится по транспортным и сопроводительным документам. Отсутствие указанных документов или некоторых из них не приостанавливает приемку питания. В этом случае составляется акт о фактическом наличии питания. В акте указываются отсутствующие документы.

3.8.5.Количество поступившего питания при приемке определяется в тех же единицах измерения, которые указаны в сопроводительных документах.

3.8.6. При обнаружении в ходе приемки питания недостачи или несоответствия ассортименту, температуре, повреждений тары, сторонами составляется акт, за подписями представителей сторон, производивших приемку - передачу питания.

В акте указывается:

- дата и номер акта, место приемки питания и составление акта, время начала и окончание приемки питания;

- фамилия, имя и отчество лиц, принимавших участие в приемке – передаче питания и в составлении акта, место их работы, занимаемые ими должности;

- номер и дата транспортной докладной;

- основания, по которым питание признается несоответствующим качеству;

- другие данные, которые, по мнению лиц, участвовавших в приемке, необходимо указать в акте для подтверждения ненадлежащего качество питания.

3.8.7. Акт должен быть подписан всеми лицами, участвующими в проверке качества питания. Лицо, несогласное с содержанием акта, обязано подписать его с оговоркой о своем несогласии и изложить свое мнение. Акт должен быть составлен в 2-х экземплярах.

3.8.8.Претензии о поставке питания, несоответствующего качеству, количеству и ассортименту, предъявляются Заказчиком Исполнителю в течение 24 часов.

* 1. Заказчик оставляет за собой право осуществлять контроль, в лице уполномоченных на то сотрудников, за санитарным и противоэпидемическим содержанием помещений пищеблока Исполнителя, а также контроль приготовления пищи.

**4.ОТЧЕТНОСТЬ И ПОРЯДОК СДАЧИ – ПРИЕМКИ УСЛУГ**

4.1. Ежемесячно не позднее 5-го числа следующего за отчетным, Исполнитель представляет Заказчику на утверждение счет - фактуру, где указывается сумма, израсходованная на питание пациентов, полученная умножением количества фактических койко-дней на стоимость одного койко-дня.

4.2. Проверка счета – фактуры, представленного Исполнителем (п.4.1. настоящего Договора) осуществляется Заказчиком путем сверки данных, содержащихся в меню-требованиях, поданных Заказчиком в течении отчетного месяца.

4.3. «Заказчик» или «Получатель» в присутствии «Исполнителя» производит проверку качества и объема услуг, а также наличия документов, подтверждающих качество оказанных услуг.

4.4. Каждый месяц при завершении соответствующего этапа оказания услуг «Исполнитель» представляет «Заказчику» два экземпляра подписанного «Исполнителем» Акта выполненных работ и счета-фактуры.

4.5. «Заказчик» в течение 5 рабочих дней со дня получения актов приемки-сдачи услуг и отчетных документов обязан направить «Исполнителю» подписанный экземпляр акта оказанных услуг, или мотивированный отказ.

4.6. В случае несоответствия оказываемых услуг условиям Технического задания (Приложение №1), Стороны обязаны составить акт с перечнем дефектов и необходимых мер по их устранению. Указанные претензии должны быть представлены «Заказчиком» в течение 10 дней со дня получения им акта оказанных услуг. «Исполнитель» обязан устранить выявленные недостатки качества услуг за свой счет в срок, определенный «Заказчиком».

**5.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1.В случае ненадлежащего исполнения принятых обязательств по Договору стороны несут следующую ответственность:

 5.1.1. За недоставку питания, за нарушение графика питания, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку в размере 5% от стоимости недопоставленного или несвоевременного поставленного питания за каждый час просрочки.

5.1.2. За несоблюдение санитарных норм и правил, предусмотренных настоящим Договором и установленных законодательством РФ, Исполнитель несет административную, гражданско-правовую и уголовную ответственность.

5.1.3. В случае поставки продукции в многооборотной таре, не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям, в случае поставки готовой продукции, не соответствующей качественным и санитарно-эпидемиологическим требованиям, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку в размере 0,1% от стоимости настоящего Договора за каждый выявленный случай нарушения указанных требований.

5.1.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате услуг, предусмотренных данным Договором, Исполнитель вправе потребовать уплату неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств по уплате, предусмотренных данным Договором, начиная со дня, следующего после истечения установленного настоящим Договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки (штрафа, пени) устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Заказчик освобождается от ответственности от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что просрочка обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5.1.5. За неисполнение или ненадлежащее исполнение иных обязательств по настоящему Договору стороны несут ответственность согласно действующему законодательству.

5.1.6. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если неисполнение явилось следствием природных явлений, действий внешних объективных факторов и прочих обстоятельств непреодолимой силы, за которые стороны не отвечают, и предотвратить неприятные последствия, которых, они не имели возможности.

**6. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

6.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей.

При исполнении своих обязательств по настоящему Договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Договора законодательством как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции.

6.2. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений пункта 6.1 настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить об этом другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений пункта 6.1 настоящего раздела другой Стороной, ее аффилированными лицами, работниками или посредниками.

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений пункта 6.1 настоящего раздела: тел.8(8672)53-81-42, факс. 8(8672)53-72-76, электронная почта: rzdbolnica@live.ru.

Каналы уведомления Исполнителя о нарушениях каких-либо положений пункта 6.1 настоящего раздела: тел\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, электронная почта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Сторона, получившая уведомление о нарушении каких-либо положений пункта 6.1 настоящего раздела, обязана рассмотреть уведомление и сообщить другой Стороне об итогах его рассмотрения в течение 3 (Трех) рабочих дней с даты получения письменного уведомления.

6.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений пункта 6.1 настоящего раздела с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений.

6.4. В случае подтверждения факта нарушения одной Стороной положений пункта 6.1 настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения уведомления о нарушении в соответствии с пунктом 6.2 настоящего раздела, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий Договор в одностороннем внесудебном порядке путем направления письменного уведомления не позднее чем за 10 (Десять) календарных дней до даты прекращения действия настоящего Договора.

**7. НАЛОГОВАЯ ОГОВОРКА**

7.1. Исполнитель гарантирует, что:

- зарегистрирован в ЕГРЮЛ надлежащим образом;

- его исполнительный орган находится и осуществляет функции управления по месту регистрации юридического лица, и в нем нет дисквалифицированных лиц;

- располагает персоналом, имуществом и материальными ресурсами, необходимыми для выполнения своих обязательств по договору, а в случае привлечения подрядных организаций (соисполнителей) принимает все меры должной осмотрительности, чтобы подрядные организации (соисполнители) соответствовали данному требованию;

- располагает лицензиями, необходимыми для осуществления деятельности и исполнения обязательств по договору, если осуществляемая по договору деятельность является лицензируемой;

- является членом саморегулируемой организации, если осуществляемая по договору деятельность требует членства в саморегулируемой организации;

- ведет бухгалтерский учет и составляет бухгалтерскую отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами по бухгалтерскому учету, представляет годовую бухгалтерскую отчетность в налоговый орган;

- ведет налоговый учет и составляет налоговую отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, своевременно и в полном объеме представляет налоговую отчетность в налоговые органы;

- не допускает искажения сведений о фактах хозяйственной жизни (совокупности таких фактов) и объектах налогообложения в первичных документах, бухгалтерском и налоговом учете, в бухгалтерской и налоговой отчетности, а также не отражает в бухгалтерском и налоговом учете, в бухгалтерской и налоговой отчетности факты хозяйственной жизни выборочно, игнорируя те из них, которые непосредственно не связаны с получением налоговой выгоды;

- своевременно и в полном объеме уплачивает налоги, сборы и страховые взносы;

- отражает в налоговой отчетности по НДС все суммы НДС, предъявленные Исполнителю – *данный абзац исключается в случае освобождения от уплаты НДС при заключении договора;*

- лица, подписывающие от его имени первичные документы и счета-фактуры, имеют на это все необходимые полномочия и доверенности.

7.2. Если Исполнитель нарушит гарантии (любую одну, несколько или все вместе), указанные в пункте 1 настоящего раздела, и это повлечет:

- предъявление налоговыми органами требований к Заказчику об уплате налогов, сборов, страховых взносов, штрафов, пеней, отказ в возможности признать расходы для целей налогообложения прибыли или включить НДС в состав налоговых вычетов и(или)

- предъявление третьими лицами, купившими у Заказчика товары (работы, услуги), имущественные права, являющиеся предметом настоящего договора, требований к Исполнителю о возмещении убытков в виде начисленных по решению налогового органа налогов, сборов, страховых взносов, пеней, штрафов, а также возникших из-за отказа в возможности признать расходы для целей налогообложения прибыли или включить НДС в состав налоговых вычетов,

то Исполнитель, обязуется возместить Заказчику убытки, который последний понес вследствие таких нарушений.

7.3. Исполнитель в соответствии со ст. 406.1. Гражданского кодекса Российской Федерации, возмещает Заказчику все убытки последнего, возникшие в случаях, указанных в пункте 2 настоящего раздела. При этом факт оспаривания или не оспаривания налоговых доначислений в налоговом органе, в том числе вышестоящем, или в суде, а также факт оспаривания или не оспаривания в суде претензий третьих лиц не влияет на обязанность Исполнителя, возместить имущественные потери.

1. **СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО ДОГОВОРА**

8.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания обеими сторонами и действует до 31 января 2021 года включительно.

8.2. Настоящий Договор может быть досрочно расторгнут в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

**9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

9.1. По всем вопросам, не урегулированным в настоящем Договоре, стороны будут руководствоваться нормами действующего гражданского законодательства РФ.

9.2. Все споры, возникающие в связи с исполнением настоящего Договора, разрешаются сторонами путем направления претензий одной стороной Договора другой стороне. Претензия подлежит рассмотрению в течение 30 дней с момента ее получения. При не достижении согласия спор разрешается в Арбитражном суде в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9.3. Приложения являются неотъемлемой частью настоящего Договора:

Приложение №1 «Техническое задание»

Приложение №2 «Среднесуточная норма продуктов питания ».

Приложение №3 «График доставки готовых блюд».

Приложение №4 «Семидневное меню».

**10. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК**:ЧУЗ «Клиническая больница «РЖД-Медицина» города Владикавказ»Юридический адрес: 362002, РСО-Алания г. Владикавказ, улица Чкалова дом 16ИНН 1516396220 КПП 151601001Р/С 40703810111090000170Банк: Филиал Банка ВТБ (ПАО) в г. СтавропольК/С 30101810100000000788БИК 040702788Тел.: (8672) 53-72-76Главный врач\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.С. Саидов | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:**Юридический адрес:ИННКППР/СБанк:К/СБИК Тел.: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/** |

Приложение № 1 к Договору

от \_\_.\_\_.2021г. № КБ-\_\_-21

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по организации ежедневного горячего питания пациентов
ЧУЗ «КБ «РЖД-Медицина» г. Владикавказ»**

**1. Общие требования.**

1.1. Обеспечивать пациентов Заказчика, находящихся на стационарном лечении, качественным 3-х разовым питанием.

- горячий завтрак

- горячий обед

- горячий ужин

1.2. В особых случаях - обеспечивать дополнительным питанием нуждающихся пациентов (на основании заключения диетсестры, терапевта, за подписью заведующего отделением и утвержденного директором).

1.3. Осуществлять доставку продуктов питания к месту их приготовления своими силами.

1.4. Осуществлять полную закладку продуктов при приготовлении блюд, согласно семидневного меню (Приложение №4) ЧУЗ «КБ «РЖД-Медицина» г. Владикавказ»с учетом среднесуточного набора продуктов питания и утвержденных руководителем учреждения.

1.5. Закладка продуктов производится в присутствии диетсестры, предварительно продукты питания взвешиваются.

1.6. Отпуск готовой продукции производится исполнителем в индивидуальной посуде по количеству заказанных порций в заявке.

1.7. Обеспечить возможность контроля Заказчиком за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи и бракеражем готовой продукции, за правильностью отпуска блюд в отделения, раздачей готовой пищи и кормлением больных, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

1.8. Исполнитель должен организовать бесперебойное, своевременное лечебное диетическое питание пациентов в учреждении в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

1.8.1. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ;

1.8.2. Качество поставляемого питания должно соответствовать санитарно-эпидемиологические правилам и нормативам «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации больниц, родильных домов и других лечебных стационаров. СанПиН 2.1.3.1375-03», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 июня 2003 года, с 30 июня 2003 года;

1.8.3. Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для лечебных учреждений от 1997 года;

1.8.4. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 №389 и от 10.05.2007 №276);

1.8.5. Приказ Минздрава РФ «О мерах по совершенствованию лечебного питания ЛПУ РФ» №330 от 05.08.2003 г. (в ред. от 26.04.2006);

1.8.6. СП 3.2.3.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; Федеральному закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. №29-ФЗ; СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

1.8.7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

1.8.8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования»;

1.8.9. Соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Госсанэпиднадзора и органов противопожарной безопасности.

**2.Обязательные требования.**

2.1. Перечень используемых продуктов для выполнения натуральных норм питания должен соответствовать перечню продуктов (Приложение № 2 «Cреднесуточная норма продуктов питания»).

2.2. Выполнение норм питания, а именно

Новая номенклатура диет (система стандартных диет)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Варианты стандартных диет | Обозначениястандартных диет в документации и пищеблока | Ранее применявшиеся диеты номерной системы |
| 1. | Основной вариант стандартной диеты | ОВД | 1,2,3,5,6, 7,9,10,12,13, 14, 15 |
| 2. | Вариант диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета) | ЩД | 16, 46, 4в, 5n (1 вариант) |
| 3. | Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) | ВБД | 4а, 4г, 5n (II вариант), 7в, 7г, 9б, 10б, 11, R-1,R-II |

2.3. Выдавать готовую пищу в отделения после снятия пробы диетсестрой и ее записи о разрешении к выдаче в бракеражном журнале (форма в соответствии с требованиями законодательства).

2.4. Осуществлять раздачу пищи больным (кроме тяжелобольных) в соответствии с раздаточной ведомостью по форме в соответствии с требованиями законодательства «Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных» в отделениях под контролем и с участием дежурного медперсонала отделений не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделения.

2.5. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и бракераж выпускаемой продукции.

2.6. Соблюдать рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов, которые являются основой для составления диет; допускается замена продуктов, согласно «Таблицы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (Приказ Минздрава РФ №330 от 05.08.2003г.)

2.7. Проводить оценку органолептических показателей и степени готовности каждой партии приготовленной пищи с отметкой в бракеражном журнале где также указывать время изготовления блюд, время изготовления блюд, время снятия бракеража и разрешение на раздачу, (СаНПиН 2.1.3.2630-10,п.14.13;СП 2.3.6.1079-01,п.9.1).

2.8. Отбирать и хранить 48 часов суточную пробы от каждой партии приготовленных блюд (СаНПиН 2.1.3.2630-10,п.14.14).

2.9. Соблюдать санитарные правила при производстве, закупке, хранению, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий.

2.10. Водители-экспедиторы Исполнителя должны быть обеспечены медицинскими книжками (В соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическим благополучии населения» (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 №196-ФЗ, от 30.06.2003 №86-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 09.05.2005 №45-ФЗ, от 31.12.2005 №199-ФЗ), Приказом Минздрава России от 24.04.00 №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов», Инструкцией о порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на транспортные средства дл перевозки пищевых продуктов и порядке оформления документов на выдачу работникам отдельных профессий личной медицинской книжки, утвержденной руководителем Департамента Госсанэпидналзора от 17.05.00г.№ 11-7/101-09);

2.11. Соблюдать утвержденный Заказчиком график доставки готовых блюд (Приложение № 3). Срок доставки готовой пищи не должен превышать 30 минут от момента ее приготовления, что с учетом продолжительности раздачи пищи пациентам (90 мин) составит 2 часа, регламентируемые СаНПиНом 2.1.3.2630-10, п.14.16. Температура готовой пищи при доставке ее в буфет должна быть не ниже 75 градусов для первых блюд, не ниже 65 градусов для вторых и от 7 до 14 градусов для холодных.

2.12. Осуществлять доставку готовых блюд силами Исполнителя до отделений ЧУЗ «Клиническая больница «РЖД-Медицина» города Владикавказ».

2.13. Объем оказываемых услуг на период действия договора – 15400 койко-дней (койко- день-количество питания, рассчитанное на одного человека, находящегося на стационарном лечении в больнице в течение суток.)

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК**:ЧУЗ «Клиническая больница «РЖД-Медицина» города Владикавказ»Главный врач\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.С. Саидов | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/** |

Приложение № 2 к Договору

от \_\_.\_\_.2021г. № КБ-\_\_21

**Среднесуточная норма продуктов питания (на основании Приказа № 330 МЗ РФ от 05.08.2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ).**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№** | **Наименование продуктов** | **Ед. изм.** | **Кол-во**  |  |  |
| 1. | Хлеб пшеничный высшего сорта | грамм  | 150 |  |  |
| 2. | Хлеб ржаной | грамм | 150  |  |  |
| 3. | Мука | грамм | 10 |  |  |
| 4. | Макаронные изделия | грамм | 20 |  |  |
| 4. | Крупа гречневая | грамм | 10 |  |  |
| 5. | Рис | грамм | 8 |  |  |
| 6. | Геркулес | грамм | 10 |  |  |
| 7. | Крупа манная | грамм | 5 |  |  |
| 8. | Крупа перловая | грамм | 6 |  |  |
| 9. | Крупа пшеничная | грамм | 6 |  |  |
| 10. | Картофель | грамм | 334 |  |  |
| 11. | Свекла | грамм | 69 |  |  |
| 12. | Капуста | грамм | 250 |  |  |
| 13. | Лук | грамм | 24 |  |  |
| 14. | Петрушка.укроп | грамм | 8 |  |  |
| 15. | Морковь | грамм | 75 |  |  |
| 16. | Сухофрукты | грамм | 26 |  |  |
| 17. | Куры | грамм | 29 |  |  |
| 18. | Рыба | грамм | 122,5 |  |  |
| 19. | Яйцо | шт. | ½ |  |  |
| 20. | Молоко | грамм | 211 |  |  |
| 21. | Масло сливочное | грамм | 30 |  |  |
| 22. | Масло растительное | грамм | 20 |  |  |
| 23. | Сахар | грамм | 50 |  |  |
| 24. | Чай | грамм | 2 |  |  |
| 25. | Соль | грамм | 6 |  |  |
| 26. | Томат | грамм | 3 |  |  |
| 27. | Сметана  | грамм | 15 |  |  |
| 28. | Творог | грамм | 35,7 |  |  |
| 29. | Мясо говядина  | грамм | 104 |  |  |
|  | **Итого** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК**:ЧУЗ «Клиническая больница «РЖД-Медицина» города Владикавказ»Главный врач\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.С. Саидов | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/** |

Приложение № 3 к Договору

от \_\_.\_\_.2021г. № КБ-\_\_-21

**График доставки готовых блюд**

|  |  |
| --- | --- |
| **Периодичность доставки (ежедневно)** | **Часы доставки в соответствии с режимом питания** |
| Завтрак | 8.00 |
| Обед | 13.00 |
| Ужин  | 18.00 |

Заявка на поставку общего количество готового питания по меню передается по факсу до 16:00 часов за день до предполагаемой поставки.

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК**:ЧУЗ «Клиническая больница «РЖД-Медицина» города Владикавказ»Главный врач\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.С. Саидов | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/** |

Приложение № 4 к Договору

от \_\_.\_\_.2021г. № КБ-\_\_-21

**Семидневное меню**

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА ПОНЕДЕЛЬНИК**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша овсяная, молочная | Щ/Д; ОВД | 250 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Запеканка творожная | ОВД | 100 |
| Творог со сметаной | Н/К Щ/Д | 70 |
| Масло сливочное |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| **Обед 13:00** |
| Борщ вегетарианский  | ОВД | 350 |
| Суп перловый слизистый | Щ/Д | 350 |
| Котлеты паровые |  | 90 |
| Картофельное пюре со сливочным маслом | Щ/Д;ОВД | 180 |
| Хлеб пшеничный |  | 85 |
| Морковь тертая | ОВД | 100 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |
| Каша пшеничная, молочная  | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Чай с сахаром |  | 200 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА ВТОРНИК**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша гречневая молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Масло сливочное  |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| **Обед 13:00** |
| Суп рисовый | ЩД;ОВД | **350** |
| Гуляш из отварного мяса | ЩД;ОВД | 100 |
| Картофельное пюре | Щ/Д | **180** |
| Макароны отварные со сливочным маслом | ОВД | 150 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Салат из отварной свеклы | ОВД | 100 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |
| Каша манная  | Щ/Д  | 250 |
| Рыба отварная | ОВД | 110 |
| Картофельное пюре | ОВД | 180 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Чай с сахаром |  | 200 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА СРЕДУ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша рисовая, молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Масло сливочное |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Яйцо вареное | Щ/Д;ОВД | 1 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| **Обед 13:00** |  |  |
| Суп гороховый | ОВД | 350 |
| Суп вермишелевый | Щ/Д | 350 |
| Курица отварная | Щ/Д;ОВД | 100 |
| Картофельное пюре | Щ/Д | 180 |
| Гречка отварная со сливочным маслом | ОВД | 150 |
| Хлеб пшеничный  |  | 100 |
| Салат капустный  | ОВД | 150 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Каша пшенная молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА ЧЕТВЕРГ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша пшеничная, молочная  | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Масло сливочное |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Творог со сметаной | Щ/Д Н/К | 70 |
| Запеканка творожная | ОВД | 100 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| **Обед 13:00** |
| Борщ вегетарианский | ОВД | 350 |
| Суп перловый слизистый | Щ/Д | 350 |
| Картофельное пюре со сливочным маслом | Щ/Д;ОВД | 180 |
| Тефтели паровые |  | 110 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Морковь тертая | ОВД | 100 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |
| Каша овсяная молочная  | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Чай с сахаром |  | 200 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА ПЯТНИЦУ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша гречневая молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Масло сливочное  |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Хлеб пшеничный  |  | 100 |
| Яйцо отварное |  | 1 |
| **Обед 13:00** |
| Суп рисовый | Щ/Д; ОВД | **350** |
| Свекольный салат | ОВД | **100** |
| Курица отварная  | Щ/Д;ОВД | 110 |
| Картофельное пюре | Щ/Д | 180 |
| Макароны отварные со сливочным маслом | ОВД | 150 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Компот из сухофруктов  |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |  |
| Кана манная, молочная | Щ/Д | 250 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Рагу овощное | ОВД | 200 |
| Чай с сахаром |  | 200 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА СУББОТУ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша перловая, молочная | Щ/Д ОВД | 250 |
| Сливочное масло |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| **Обед 13:00** |
| Суп гороховый  | ОВД | 350 |
| Суп вермишелевый | Щ/Д | 350 |
| Гуляш из отварного мяса |  | 100 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| Картофельное пюре | Щ/Д;ОВД | 180 |
| Капустный салат |  ОВД | 150 |
| **Ужин 18:00** |
| Каша пшенная молочная  | Щ/Д | 250 |
| Рыба отварная | ОВД | 110 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Рис отварной  | ОВД | 110 |
| Чай с сахаром |  | 200 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА ВОСКРЕСЕНЬЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша пшенная, молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Масло сливочное |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| **Обед 13:0** |
| Суп макаронный |  | 350 |
| Биточки паровые |  | 90 |
| Картофельное пюре | Щ/Д | 180 |
| Перловка отварная | ОВД | 150 |
| Свекольный салат | ОВД | 100 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |
| Каша гречневая молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Молоко кипяченое  |  | 100 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Чай с сахаром |  | 200 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК**:ЧУЗ «Клиническая больница «РЖД-Медицина» города Владикавказ»Главный врач\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.С. Саидов | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/** |