|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  *И.о. главного врача*  *Государственного учреждения здравоохранения «Ульяновская областная детская клиническая больница имени политического и общественного деятеля Ю.Ф. Горячева»* |  | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В.Винокурова* |  | |
| *(подпись, М.П.)*  *«23» октября 2017 г.* |  | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование заказчика:*** | Государственное учреждение здравоохранения «Ульяновская областная детская клиническая больница имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева» |
| ***Наименование объекта закупки:*** | Услуги по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми |
| ***Начальная (максимальная) цена контракта, руб.:*** | 95 090 822,90 |

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

**РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О КОНКУРСЕ С ОГРАНИЧЕННЫМ УЧАСТИЕМ**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование пункта и текст пояснений** |
| **1.** | **Заказчик:** |
|  | Наименование: Государственное учреждение здравоохранения «Ульяновская областная детская клиническая больница имени политического и общественного деятеля Ю.Ф. Горячева»  Место нахождения: 432071, г. Ульяновск, ул. Радищева, д. 42  Почтовый адрес: 432071, г. Ульяновск, ул. Радищева, д. 42  Адрес электронной почты: dogovor.odkb@mail.ru  Номер контактного телефона: (8422) 44-09-09  Ответственное должностное лицо: Трофимова Наталья Петровна |
| **2.** | **Срок приёма сообщений**  Дата начала срока направления запроса: 25.10.2017,  Дата окончания срока направления запроса по 09.11.2017 в 9ч. 00 мин. (время установлено в соответствии с временем часовой зоны, в которой расположен Заказчик) |
| **3.** | **Дата и время проведения публичных слушаний: 15.11.2017 в 9ч. 00 мин.** (время установлено в соответствии с временем часовой зоны, в которой расположен Заказчик)  **Место проведения: г. Ульяновск, ул. Радищева, д. 42 (административно-лабораторный корпус, 4 этаж, отдел закупок)** |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел 2** | **Проект технико-экономического задания заказчика на проведение закупки** | |
|  | |  | |

**Технико-экономическое задание**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование пункта | Текст пояснений |
| 1. Сведения о заказчике: | Наименование: Государственное учреждение здравоохранения «Ульяновская областная детская клиническая больница имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева»  Место нахождения: 432011, г.Ульяновск, ул.Радищева, д.42  Почтовый адрес: 432011, г.Ульяновск, ул.Радищева, д.42  Адрес электронной почты: dogovor.odkb@mail.ru  Номер контактного телефона: (8422) 44-09-09  Ответственное должностное лицо:  Трофимова Наталья Петровна |
| 2. Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя) | Конкурс с ограниченным участием |
| 3. Идентификационный код закупки | 172732500162773250100146804565629244 |
| 4. Ограничение участия в определении поставщика (подрядчика, исполнителя), установленное в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ | Участие в определении 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, ограничения допуска товаров, происходящих из иностранного государства или группы иностранных государств, работ, услуг, соответственно выполняемых, оказываемых иностранными лицами | Не устанавливаются |
| ОБЪЕКТ ЗАКУПКИ И УСЛОВИЯ КОНТРАКТА | |
| 7. Код по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2) ОК 034-2014 (КПЕС 2008) | 56.29.19.000 Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие |
| 8. Наименование объекта закупки | Услуги по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми |
| 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 | На территории Заказчика, силами персонала Исполнителя, на оборудовании и инструментом Заказчика которые передаются Исполнителю услуг в аренду путем заключения договора аренды здания пищеблока с подсобными помещениями площадью 948,79 м² (описание арендуемой собственности указано в Договоре аренды – Приложение № 3 к контракту), для организации горячего питания больных (в соответствии с п.п.10 п.1 ст.17.1 ФЗ от 26.07.2006г. №135-ФЗ «О защите конкуренции»)  Выдача готового питания Исполнителем осуществляется по следующим адресам:  - г. Ульяновск, ул. Радищева, д. 42 (пищеблок ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева);  - г. Ульяновск, ул. Оренбургская, 7а (отделение медицинской реабилитации ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева) |
| 11. Сроки поставки товара или завершения работы либо график оказания услуг | 1. Срок исполнения контракта: декабрь 2019  2. Сроки исполнения отдельных этапов контракта: не предусматриваются  3. Периодичность поставки товаров (выполнения работ, оказания услуг): в период с 01.01.2018 по 31.12.2019, ежедневно, время (режим) организации горячего питания:  завтрак - 07.45ч.-08.30ч.,  2 завтрак – 10.00ч.-10.30ч.,  обед – 12.00ч.-12.40ч.,  полдник – 16.00ч.,  ужин – 17.00ч.-17.40ч. |
| 12. Начальная (максимальная) цена контракта | 95 090 822,90 руб. |
| 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 расчётов с поставщиком (подрядчиком, исполнителем) | Российский рубль. Порядок применения официального курса иностранной валюты к рублю Российской Федерации, установленного Центральным банком Российской Федерации и используемого при оплате контракта, не предусматривается |
| 16. Источник финансирования | Средства ОМС Ульяновской области на 2018 год в сумме 46 475 940,50 руб.;  Средства ОМС Ульяновской области на 2019 год в сумме 48 614 882,40 руб. |
| 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](consultantplus://offline/ref=2F54232AFB94CF7107A7AA2D18CCAC5CE2F9C070DA8C20B95FEFBEA913DA1FF3F69094B45ABA9DE9G6AEG) - 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 создана приказ № 390 от 11.12.2013 г.:  Руководитель контрактной службы:  Заместитель главного врача по экономическим вопросам Шлычкина Юлия Валерьевна тел. 44-07-65 |
| 22. Размер обеспечения исполнения контракта, срок и порядок предоставления обеспечения, требования к обеспечению исполнения контракта | Размер обеспечения исполнения контракта составляет: 5% начальной (максимальной) цены контракта.  В случае выбора участником способа обеспечения исполнения контракта - внесение денежных средств, денежные средства должны быть перечислены по следующим реквизитам:  Наименование получателя: Министерство финансов Ульяновской области (ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева)  Лицевой счет 20261136В57 (В – заглавная латинская)  ИНН 7325001627  КПП 732501001  Расчетный счет 40601810573084000001  Наименование банка: Отделение Ульяновск, г. Ульяновск  БИК 047308001  КБК 26100000000000003510  начинать назначение платежа со слов «Код субсидии 33333333333ВП» |
| 23. Информация о банковском сопровождении контракта | Не предусматривается |
| УСЛОВИЯ И СРОКИ УЧАСТИЯ | |
| 24. Размер и порядок внесения денежных средств в качестве обеспечения заявок на участие в закупке | Размер обеспечения заявки составляет: 1% начальной (максимальной) цены контракта |
| 25. Платёжные реквизиты для перечисления денежных средств при уклонении участника закупки от заключения контракта | Наименование получателя: Министерство финансов Ульяновской области (ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева)  Лицевой счет 20261136В57 (В – заглавная латинская)  ИНН 7325001627  КПП 732501001  Расчетный счет 40601810573084000001  Наименование банка: Отделение Ульяновск, г. Ульяновск  БИК 047308001 |
| 26. Предъявляемые участникам закупки требования: | 1) Единые требования к участникам в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ;  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 |
| 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 | 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. При этом стоимость ранее исполненного контракта (договора с бюджетным учреждением) составляет не менее 20 процентов начальной (максимальной) цены контракта, на право заключить который проводится конкурс |
| 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 05.04.2013 № 44-ФЗ | Требуются копия (копии) ранее исполненного (исполненных) контракта (контрактов), договора (договоров) и документа (документов) о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги  Требование установлено в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 04.02.2015 № 99 |
| 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 указанным товару, работе или услуге) | Документы, подтверждающие соответствие товара, работы или услуги требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, в составе заявки на участие в закупке не предоставляются (пункт 3 части 2 статьи 51, пункт 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 | Главная медицинская сестра  Батяйкина Инна Владимировна телефон 44-16-07  Начальник отдела закупок – контрактный управляющий  Афанасьева Юлия Владимировна телефон 44-09-09  Юрисконсульт Баранников Андрей Петрович  телефон 44-09-09 |
| 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 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  Приложение № 5 Меню |

Приложение № 1

к технико-экономическому заданию

**Описание объекта закупки и количество:**

**1. Наименование объекта закупки:** Услуги по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми

**2. Объём оказываемых услуг:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование услуги** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
|
| Услуги по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми в круглосуточном стационаре в 2018 году | Койко-день | 111860 |
| Услуги по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми в круглосуточном стационаре в 2019 году | Койко-день | 111860 |
| Услуги по организации горячего питания больных в перинатальном центре в 2018 году | Койко-день | 47800 |
| Услуги по организации горячего питания больных в перинатальном центре в 2019 году | Койко-день | 47800 |
| Услуги по организации горячего питания больных в дневном стационаре в 2018 году | Койко-день | 15770 |
| Услуги по организации горячего питания больных в дневном стационаре в 2019 году | Койко-день | 15770 |
| Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2018 году (дети дошкольного возраста) | Койко-день | 2500 |
| Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2019 году (дети дошкольного возраста) | Койко-день | 2500 |
| Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2018 году (дети школьного возраста) | Койко-день | 9888 |
| Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2019 году (дети школьного возраста) | Койко-день | 9888 |

**3. Условия оказания услуг:**

Ответственное лицо Заказчика (медицинская сестра диетическая) составляет «Сводные сведения по наличию лиц, состоящих на питании». На основании «Сводных сведений по наличию лиц, состоящих на питании» медицинская сестра диетическая составляет меню-раскладку (форма № 44-МЗ, утвержденная Приказом № 330) на питание лиц, состоящих на питании, на следующий день по всем категориям (на питание по номенклатуре стандартных диет); на каждое блюдо, приготавливаемое Исполнителем, составляет по форме № 1-85, утвержденной Приказом № 330; карточку раскладку с описанием технологии приготовления блюда и указанием нормативного источника.

Приготовление питания Исполнителем осуществляется на основе меню, утвержденного Заказчиком (Приложение № 2 к настоящему контракту), разработанного согласно приказу Министерства Здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждения Российской Федерации» и письму Министерства здравоохранения Российской Федерации от 07.04.2004 № 2510/2877-04-32 о применении Приказа Министерства Здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» и на основе меню-раскладки (форма № 44-МЗ) предоставляемого Заказчиком Исполнителю не позднее 16.00 часов.

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

Исполнитель организовывает выдачу пищи Заказчику по весу с выходом блюд и количеством порций. Выдача отделениям Заказчика рационов питания производится по форме № 23-МЗ, утвержденной Приказом № 330 («Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для лиц, состоящих на питании»). При выдаче завтраков, обедов и ужинов работники отделений Заказчика расписываются в их получении. Ведомость подписывается медицинской сестрой диетической Заказчика и заведующим производством (шеф-поваром) Исполнителя. Выдача готовой пищи в отделения Заказчика осуществляется только после снятия пробы в установленном порядке.

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

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

а) непосредственно из котла, 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 блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в Журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный) (форма № 6-лп, утвержденная Приказом № 330).

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках Исполнителя специалистами Заказчика отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

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 30 минут за счет Исполнителя.

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 Российской Федерации.

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 оказании услуг по приготовлению питания.

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».

В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт. Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

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

Для приготовления, хранения и доставки 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.

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 должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50°C и просушиваться. Должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов.

Исполнитель обязан обеспечить вывоз отходов за свой счет.

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

Качество услуг должно соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

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

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ « Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;

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

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.11.2012 № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология"»;

- Приказ Министерства Здравоохранения СССР от 05.05.1983 № 530 «Об утверждении инструкции по учету продуктов питания в лечебно-профилактических и других учреждениях здравоохранения, состоящих на Государственном бюджете СССР»;

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

- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 11.10.2014 «Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 июля 2014 года N 1215-р»

- СанПиН 2.1.3.2630-1 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

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

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 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Приложение № 2

к технико-экономическому заданию

**Обоснование начальной (максимальной) цены контракта**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата подготовки обоснования НМЦК | 18.10.2017 |
| Наименование объекта закупки | Услуги по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми |
| Основные характеристики объекта закупки | В соответствии с Приложением № 1 |
| Используемый метод определения НМЦК с обоснованием | Иной метод на основании части 12 статьи 22 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ. Метод сопоставимых рыночных цен не используется в связи с превышением объемов лимитов денежных средств, предусмотренных планом финансово-хозяйственной деятельности в 2017 году, НМЦК рассчитана по минимальной предложенной цене |
| Расчёт НМЦК | Для формирования НМЦК Заказчик получил три цены, предлагаемые различными исполнителями:  Исполнитель № 1 коммерческое предложение № 2110 от 13.10.2017  Исполнитель № 2 коммерческое предложение № 987 от 13.10.2017  Исполнитель № 3 коммерческое предложение № 301 от 13.10.2017  Применение корректирующих коэффициентов не требуется  Коэффициент вариации менее 33% - совокупность цен принимается однородной  НМЦК составляет 95 090 822,90 руб.   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование** | **Ед. изм.** | **Кол-во** | **Цена за единицу, руб.** | | | **Мин. цена ед.** | **Кол-во Исполнителей** | **Коэф-т вариации, %** | **НМЦК по позиции, руб.** | | Исполнитель № 1 | Исполнитель № 2 | Исполнитель № 3 | | Услуги по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми в круглосуточном стационаре в 2018 году | койко-день | 111860 | 239,59 | 240,00 | 240,10 | 239,59 | 3 | 0,11 | 26 800 537,40 | | Услуги по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми в круглосуточном стационаре в 2019 году | койко-день | 111860 | 250,62 | 250,80 | 251,00 | 250,62 | 3 | 0,08 | 28 034 353,20 | | Услуги по организации горячего питания больных в перинатальном центре в 2018 году | койко-день | 47800 | 275,00 | 276,00 | 275,20 | 275,00 | 3 | 0,19 | 13 145 000,00 | | Услуги по организации горячего питания больных в перинатальном центре в 2019 году | койко-день | 47800 | 287,65 | 288,70 | 287,86 | 287,65 | 3 | 0,19 | 13 749 670,00 | | Услуги по организации горячего питания больных в дневном стационаре в 2018 году | койко-день | 15770 | 190,19 | 190,50 | 191,50 | 190,19 | 3 | 0,36 | 2 999 296,30 | | Услуги по организации горячего питания больных в дневном стационаре в 2019 году | койко-день | 15770 | 198,94 | 199,00 | 199,00 | 198,94 | 3 | 0,02 | 3 137 283,80 | | Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2018 году (дети дошкольного возраста) | койко-день | 2500 | 256,14 | 256,50 | 256,20 | 256,14 | 3 | 0,08 | 640 350,00 | | Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2019 году (дети дошкольного возраста) | койко-день | 2500 | 267,93 | 268,00 | 268,10 | 267,93 | 3 | 0,03 | 669 825,00 | | Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2018 году (дети школьного возраста) | койко-день | 9888 | 292,35 | 292,80 | 292,40 | 292,35 | 3 | 0,08 | 2 890 756,80 | | Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2019 году (дети школьного возраста) | койко-день | 9888 | 305,80 | 306,00 | 306,00 | 305,80 | 3 | 0,04 | 3 023 750,40 | |  |  |  |  |  |  |  |  | **ИТОГО:** | **95 090 822,90** | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №3  к технико-экономическому заданию |

Контракт №\_\_\_\_\_

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

Государственное учреждение здравоохранения «Ульяновская областная детская клиническая больница имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева» (ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице главного врача Лебедько Анны Михайловны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуем\_\_ в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующ\_\_ на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемые по тексту контракта каждая по отдельности – «Сторона», а совместно – «Стороны», на основании результатов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_) заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. Предмет и общие условия контракта

1.1. По настоящему контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство по оказанию услуг по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми, далее по тексту – Услуги.

1.2. Наименование, количество и цена предоставляемой Услуги установлены в спецификации, являющейся неотъемлемой частью настоящего контракта (Приложение № 1 к настоящему контакту).

1.3. Место оказания услуг: на территории Заказчика, силами персонала Исполнителя на оборудовании и инструментом Заказчика которые передаются Исполнителю в аренду путем заключения договора аренды здания пищеблока с подсобными помещениями площадью 948,79 м² (описание арендуемой собственности указано в договоре аренды – (проект договора - Приложение № 3 к настоящему контракту).

1.4. Выдача готового питания Исполнителем осуществляется по следующим адресам:

- г. Ульяновск, ул. Радищева, д. 42 (пищеблок ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева);

- г. Ульяновск, ул. Оренбургская, 7а (отделение медицинской реабилитации ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева).

1.5. Доставка готового питания до отделений осуществляется в таре Заказчика силами Заказчика.

2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности

2.1. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя, ежедневно, независимо от выходных, нерабочих праздничных дней, а также погодных условий. Приготовление пищи должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню, разработанным согласно приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» и письму Министерства здравоохранения Российской Федерации от 07.04.2004 №2510/2877-04-32 о применении Приказа Министерства Здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

2.2. Качество услуг должно соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

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

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ « Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;

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

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.11.2012 № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология"»;

- Приказ Министерства Здравоохранения СССР от 05.05.1983 № 530 «Об утверждении инструкции по учету продуктов питания в лечебно-профилактических и других учреждениях здравоохранения, состоящих на Государственном бюджете СССР»;

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

- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 11.10.2014 «Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 июля 2014 года N 1215-р»

- СанПиН 2.1.3.2630-1 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

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

2.3. 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 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Используемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным Приложением № 5 к настоящему контракту.

2.4. Ответственное лицо Заказчика (медицинская сестра диетическая) составляет «Сводные сведения по наличию лиц, состоящих на питании». На основании «Сводных сведений по наличию лиц, состоящих на питании» медицинская сестра диетическая составляет меню-раскладку (форма № 44-МЗ, утвержденная Приказом № 330) на питание лиц, состоящих на питании, на следующий день по всем категориям (на питание по номенклатуре стандартных диет); на каждое блюдо, приготавливаемое Исполнителем, составляет по форме № 1-85, утвержденной Приказом № 330; карточку раскладку с описанием технологии приготовления блюда и указанием нормативного источника.

2.5. Приготовление питания Исполнителем осуществляется на основе меню, утвержденного Заказчиком (Приложение № 2 к настоящему контракту), разработанного согласно приказу Министерства Здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждения Российской Федерации» и письму Министерства здравоохранения Российской Федерации от 07.04.2004 № 2510/2877-04-32 о применении Приказа Министерства Здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» и на основе меню-раскладки (форма № 44-МЗ) предоставляемого Заказчиком Исполнителю не позднее 16.00 часов.

2.6. При раздаче готовой пищи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75°C, вторые блюда – не ниже 65°C, гарниры – не ниже 65°C, холодные блюда и напитки – от 7 до 14°C.

2.7. Исполнитель организовывает выдачу пищи Заказчику по весу с выходом блюд и количеством порций. Выдача отделениям Заказчика рационов питания производится по форме № 23-МЗ, утвержденной Приказом № 330 («Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для лиц, состоящих на питании»). При выдаче завтраков, обедов и ужинов работники отделений Заказчика расписываются в их получении. Ведомость подписывается медицинской сестрой диетической Заказчика и заведующим производством (шеф-поваром) Исполнителя. Выдача готовой пищи в отделения Заказчика осуществляется только после снятия пробы в установленном порядке.

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

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

а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

б) путем отбора пробы оформленного блюда.

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

2.11. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках Исполнителя специалистами Заказчика отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

2.12. 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.

2.13. В случае поставки готового питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан по требованию Заказчика заменить готовое питание на качественное, соответствующее требованиям Заказчика в течение 30 минут за счет Исполнителя.

2.14. 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 Российской Федерации.

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

2.16. 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 оказании услуг по приготовлению питания.

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

2.18. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт. Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

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

2.20. Для приготовления, хранения и доставки 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.

2.21. 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.

2.22. 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.

2.23. Бачки и ведра после удаления отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50°C и просушиваться. Должно быть выделено место для мытья тары для пищевых отходов.

2.24. Исполнитель обязан обеспечить вывоз отходов за свой счет.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Услуги по настоящему контракту оказываются в период с 01.01.2018 . по 31.12.2019 г.

Время (режим) организации горячего питания: в соответствии с Приложением № 4 к настоящему контракту.

4. Цена контракта и порядок расчетов

4.1. Цена контракта является твердой, определяется на весь срок исполнения контракта, за исключением случаев, предусмотренных п. 8.4. настоящего контракта и составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб, в т.ч. НДС. Цена услуг включает в себя 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.

Общая цена формируется из количества лиц, состоящих на питании и стоимости койко-дней.

4.2. Цена контракта является твердой за исключением случаев, предусмотренных пунктом 8.1 и не может изменяться в ходе его исполнения за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

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

В случае изменения своего расчётного счёта Исполнитель обязан в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчётного счёта.

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

4.5. Порядок оплаты: в течение 30 (тридцати) дней с даты подписания Заказчиком документов о приемке.

4.6. Принятие денежных обязательств в рамках настоящего контракта, подлежащих исполнению, осуществляется за счёт средств ОМС Ульяновской области на 2018 год, средств ОМС Ульяновской области на 2019 год.

4.7. 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).

4.8. 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.

4.9. К счету Исполнителя должна прилагаться «Меню-раскладка», где указаны: наименование блюд, выход блюда в граммах, количество койко-мест, общая сумма к оплате.

5. Права и обязанности сторон

5.1. Заказчик обязан:

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

5.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п.2.5. настоящего контракта.

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

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

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

5.1.6. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

5.1.7. В каждый прием пищи составлять «Раздаточную ведомость» на отпуск отделениям рационов питания (форма № 23-МЗ, утвержденная Приказом № 330) и контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока в отделения по весу в соответствии с выходом блюд и количеством порций.

5.2. Заказчик имеет право:

5.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад Исполнителя. Для контроля за качеством поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

5.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания.

5.2.3. Присутствовать при закладке продуктов Исполнителем в котел, осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

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

5.2.5. Перед началом работы персонала Исполнителя производить осмотр сотрудников пищеблока Исполнителя и результаты осмотра заносить в «Журнал здоровья» (форма № 2–ЛП, утвержденная Приказом № 330).

5.2.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

5.2.7. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.2.8. 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 всю партию приготовленного питания.

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

5.2.10. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным контрактом, привлекать независимых экспертов.

5.3. Исполнитель имеет право:

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

5.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по контракту.

5.4. Исполнитель обязан:

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

5.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п.2.18. настоящего контракта.

5.4.3. 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».

5.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с утвержденным Заказчиком меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диет и с обязательным выполнением положения о среднесуточном наборе продуктов на одного человека.

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

5.4.6. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения) и на случай снятия с реализации готовой продукции; соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п.2.6. настоящего контракта.

5.4.7. Ежемесячно, не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным, предоставлять Заказчику сведения о фактическом выполнении среднесуточного набора продуктов на одного человека:

1) анализ выполнения натуральных норм;

2) ежемесячный общий анализ по статье «Питание»;

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

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

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

5.4.11. Ежедневно перед началом работы персонала Исполнитель обязан обеспечить специалистам Заказчика свободное проведение осмотра сотрудников пищеблока Исполнителя с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья» (форма № 2–ЛП, утвержденная Приказом № 330).

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

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

5.4.14. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного присутствия при закладке продуктов работниками Исполнителя в котел, а также осуществление контроля за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд Исполнителем.

5.4.15. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность осуществления контроля за качеством готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в отделения.

5.4.16. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

5.4.17. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

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

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

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

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

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

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

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

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

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

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

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

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

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

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

5.4.25. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева.

6. Порядок и сроки приемки услуг

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

6.2. После оказания услуг, ежемесячно составляется акт об оказании оказанных услуг с приложением сводных сведений по наличию лиц, состоящих на питании, меню-раскладки, карточки - раскладки, раздаточной ведомости, который подписывается Исполнителем и Заказчиком в течение 2 (двух) рабочих дней, с момента представления вышеперечисленных документов Исполнителем.

6.3. В случае оказания некачественных услуг Исполнитель осуществляет повторное оказание услуг за свой счет после чего подписывается акт об оказании услуг.

6.4. В случае несоответствия объема и (или) качества оказанных услуг, указанного в актах об оказании услуг, и фактически оказанных услуг Исполнителем, составляется Акт о недостатках, в котором указываются установленное несоответствие объема и качества оказанных Услуг.

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

7. Ответственность сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с 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).

7.2.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации[[1]](#footnote-2) от не уплаченной в срок суммы.

7.2.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа составляет \_\_\_\_\_\_\_ руб.\*

<\*> Устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

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

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

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

7.2.3. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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).

7.3.1. 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 одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации1 от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

7.3.2. 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 устанавливается контрактом в виде фиксированной суммы, в том числе рассчитываемой как процент цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта.

Выбирается один из вариантов написания пункта 6.3.2.1:

7.3.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа составляет \_\_\_\_\_\_\_ руб.\*

<\*> Устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В случае, если проводился электронный аукцион на право заключить контракт, пункт 6.3.2.1 настоящего контракта включается в контракт, направляемый победителю закупки (или иному участнику закупки), предложившему наиболее высокую цену за право заключения контракта, в следующей редакции:

7.3.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа составляет \_\_\_\_\_\_\_ руб.\*

<\*> Устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

в) 1 процент начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.3.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в контракте таких обязательств), размер штрафа составляет \_\_\_\_\_\_\_ руб.\*

<\*>Устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

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

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

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

7.3.3. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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

8. Порядок изменения и расторжения контракта

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

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

б) если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом количество товара не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учётом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному количеству товара, исходя из установленной в контракте цены единицы товара, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом количества товара стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта, исходя из цены единицы товара. 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.

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

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

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

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

Возможность одностороннего отказа от исполнения контракта предусматривается в соответствии с положениями ч.8-26 ст.95 ФЗ от 05.04.2013г. 44-ФЗ.

Сторона, решившая расторгнуть настоящий контракт по соглашению сторон, должна направить письменное уведомление о намерении расторгнуть контракт другой стороне не позднее, чем за 14 (четырнадцать) дней до расторжения контракта.

9. Обеспечение исполнения контракта

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

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных им на счёт Заказчика в качестве обеспечение исполнения контракта, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по контракту в течение 20 (двадцати) рабочих дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя и подписанного акта сверки взаимных расчетов. Денежные средства перечисляются по банковским реквизитам, указанным в письменном требовании.

10. Форс-мажор

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

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

11. Порядок урегулирования споров

11.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего контракта или в связи с ним, были урегулированы путём переговоров.

11.2. 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) дней с даты её получения.

11.3. 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.

12. Заключительные положения

12.1. Контракт заключен в в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

12.2. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с контрактом, направляется посредством почтовой и/или электронной связи. Уведомление, направленное любым из этих видов связи признается действительным и имеющим юридическую силу. Почтовые и электронные адреса Сторон для связи указаны в части 13 настоящего контракта. В случае использования электронной почты Стороны обязуются обеспечить доступ к указанным адресам только уполномоченным лицам, каждые 24 (двадцать четыре) часа проверять содержимое электронного почтового ящика, подтверждать получение и прочтение электронных писем. В случае, если Сторона, направившая уведомление, не получила подтверждение о его прочтении, статус «Прочитано» присваивается ему в течение 24 (двадцати четырех) часов. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим контрактом.

12.3. Настоящий контракт вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует по 31.12.2019, а в части расчётов и гарантийных обязательств, обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки (штрафов, пеней) - до полного их исполнения сторонами.

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

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

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

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

приложение № 1 – спецификация;

приложение № 2 - четырнадцатидневное меню-раскладка;

приложение № 3 – договор аренды недвижимого имущества;

приложение № 4 – график выдачи пищи с пищеблока;

приложение № 5 – требования к используемым продуктам.

13. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  Государственное учреждение здравоохранения «Ульяновская областная детская клиническая больница имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева»  Юридический адрес: 432071, г. Ульяновск, ул. Радищева, д. 42  ИНН/КПП 7325001627/732501001  Министерство финансов Ульяновской области  (ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева л/с 22261136В57, (В - заглавная латинская))  р/с 40601810573084000001  Отделение Ульяновск г. Ульяновск БИК 047308001  тел. (8422) 44-09-05, факс. (8422) 41-61-78,  (8422) 44-09-09 (отдел закупок)  E-mail: dogovor.odkb@mail.ru | Исполнитель: |
| Главный врач  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. Лебедько |  |

Приложение № 1

к контракту от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СПЕЦИФИКАЦИЯ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Условия (требования) | Кол-во койко-дней | Стоимость 1 койко-дня, руб. | Сумма, руб. |
| 1 | Услуги по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми в круглосуточном стационаре в 2018 году | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам (Приложение № 2 к настоящему контракту) |  |  |  |
| 2 | Услуги по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми в круглосуточном стационаре в 2019 году | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам (Приложение № 2 к настоящему контракту) |  |  |  |
| 3 | Услуги по организации горячего питания больных в перинатальном центре в 2018 году | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам (Приложение № 2 к настоящему контракту) |  |  |  |
| 4 | Услуги по организации горячего питания больных в перинатальном центре в 2019 году | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам (Приложение № 2 к настоящему контракту) |  |  |  |
| 5 | Услуги по организации горячего питания больных в дневном стационаре в 2018 году | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам (Приложение № 2 к настоящему контракту) |  |  |  |
| 6 | Услуги по организации горячего питания больных в дневном стационаре в 2019 году | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам (Приложение № 2 к настоящему контракту) |  |  |  |
| 7 | Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2018 году (дети дошкольного возраста) | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам (Приложение № 2 к настоящему контракту) |  |  |  |
| 8 | Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2019 году (дети дошкольного возраста) | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам (Приложение № 2 к настоящему контракту) |  |  |  |
| 9 | Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2018 году (дети школьного возраста) | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам (Приложение № 2 к настоящему контракту) |  |  |  |
| 10 | Услуги по организации горячего питания больных в отделении медицинской реабилитации в 2018 году (дети школьного возраста) | В соответствии с прилагаемым меню и разбивкой по столам (Приложение № 2 к настоящему контракту) |  |  |  |
|  | Итого: | |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  Главный врач ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф. Горячева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. Лебедько | Исполнитель: |

Приложение № 2

к контракту от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Четырнадцатидневное меню-раскладка

по номенклатуре стандартных диет в ГУЗ УОДКБ имени политического

и общественного деятеля Ю.Ф. Горячева

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  Главный врач ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф. Горячева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. Лебедько | Исполнитель: |

Приложение № 3

к контракту от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Проект

ДОГОВОР АРЕНДЫ

НЕДВИЖИМОГО ИМУЩЕСТВА, НАХОДЯЩЕГОСЯ

В ГОСУДАРСТВЕННОЙ СОБСТВЕННОСТИ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

№ \_\_\_\_\_

г. Ульяновск \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

Государственное учреждение здравоохранения «Ульяновская областная детская клиническая больница имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева» в дальнейшем именуемое «Арендодатель», в лице главного врача Лебедько Анны Михайловны, действующей на основании Устава, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в дальнейшем именуемый «Арендатор» в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании п. 10 ч.1 ст.17.1 федерального закона «О защите конкуренции» № 135-ФЗ от 26.07.2006 г. и распоряжения Агентства государственного имущества и земельных отношений Ульяновской области №\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г., заключили настоящий договор аренды (далее - Договор) о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Арендодатель обязуется предоставить, а Арендатор принять во временное владение и пользование нежилые помещения (далее - Имущество) общей площадью 948,79 кв. м, расположенное по адресу:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ульяновская область | | | | | | |
| Район | | | | Ленинский | | |
| Город | | | | г. Ульяновск | | |
| Поселок, село, деревня, иной населенный пункт | | | |  | | |
| площадь, улица, проспект, переулок, аллея, шоссе, бульвар, набережная, проезд | | | | Улица Радищева | | |
| Дом № | | | 42 | Корпус № | | - |
| Строение № | | |  | Литера | | В |
| № п/п | Этаж № | | Комнаты № | | Площадь помещений, кв. м | |
| 1. | 1 | |  | |  | |
| Итого: полезная площадь | | | | | 948,79 | |
|  |  | Производственная, складская, учрежденческая, служебная площадь | | |  | |
| Всего: общая площадь, кв. м | | | | | 948,79 | |

а также оборудование, находящееся в этих помещениях.

1.2. Арендодатель передает, а Арендатор принимает во временное пользование нежилые помещения (далее - Имущество): общей площадью 948,79 кв.м. (план помещений — Приложение № 1, характеристика передаваемых в аренду помещений – Приложение № 2 к Договору аренды); а также оборудование, находящееся в этих помещениях (Приложение № 3 к Договору аренды).

Арендодатель передает Помещение в аренду для целей оказания услуг по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми без права выкупа в собственность.

1.3. План помещений и перечень оборудования и хозяйственного инвентаря являются неотъемлемой частью Договора аренды.

1.4. Передаваемые в аренду нежилые помещения находятся в исправном состоянии, отвечающем требованиям, предъявляемым к эксплуатируемым нежилым помещениям в соответствии с назначением и конструкцией арендуемого имущества.

1.5. Акт (акты) приёма-передачи Имущества подписывается Сторонами и является неотъемлемой частью Договора.

1.6. Имущество передается для оказания услуг по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми.

1.7. Обременение Имущества: отсутствует.

1.8. Имущество, переданное в аренду, является собственностью Ульяновской области кадастровый номер 73:24:040702:0001:0021010003.

2. Срок действия Договора.

2.1. Договор вступает в силу с момента заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. и действует с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.2. В случае досрочного расторжения контракта на оказание услуг по организации горячего питания больных и лиц, пребывающих с детьми, настоящий договор прекращает свое действие.

3. Порядок передачи Имущества Арендатору и порядок его возврата Арендатором.

3.1. Имущество считается переданным с даты подписания акта (актов) приёма-передачи указанного Имущества Сторонами.

3.2. При передаче Имущества Арендатору акт (акты) приёма-передачи подписывается (подписываются) Сторонами не позднее 5 (Пяти) дней с даты подписания Договора. Несоблюдение Арендатором порядка и сроков приема Имущества влечет применение санкций, установленных п. 7.2 Договора и является основанием для расторжения Договора по требованию Арендодателя.

3.3. При прекращении действия Договора в связи с окончанием его срока или по иным основаниям Арендатор возвращает Имущество Арендодателю по акту (актам) приёма-передачи не позднее 3 (Трёх) дней с даты прекращения действия Договора в том состоянии, в котором его получил, с учётом нормального износа, а также со всеми неотделимыми улучшениями, если такие улучшения были произведены. Несоблюдение Арендатором порядка и сроков возврата Имущества по акту (актам) приёма-передачи влечёт применение санкций, установленных п. 7.6 Договора.

3.4. В случае досрочного освобождения (досрочного оставления) Арендатором Имущества (неиспользование Имущества на дату проверки комиссией Арендодателя по контролю за сохранностью и использованием Имущества, однократная просрочка платежа по арендной плате), отказа Арендатора от подписания акта (актов) приёма-передачи по возврату Имущества Арендодателю или невозможности установления местонахождения Арендатора (оставление Имущества), акт (акты) приёма-передачи Имущества подписывается комиссией, созданной Арендодателем с привлечением незаинтересованного лица, в составе не менее трёх человек.

4. Права и обязанности Сторон.

4.1. Арендодатель вправе:

4.1.1. Беспрепятственно производить периодический осмотр Имущества на предмет его сохранности, соблюдения условий его использования в соответствии с Договором и действующим законодательством РФ.

4.1.2. Направить Арендатору письменное предупреждение (претензию) о необходимости исполнения им обязательства в срок, указанный в претензии, или в разумный срок при нарушении любых условий Договора.

4.1.3. Расторгнуть Договор по соглашению сторон, а также требовать расторжения Договора в судебном порядке в соответствии с п. 6.4 Договора.

4.2. Арендодатель обязан:

4.2.1. Передать Арендатору Имущество по акту (актам) приёма-передачи в пятидневный срок с даты подписания Договора.

4.2.2. Направить Арендатору предложение о досрочном расторжении Договора по соглашению сторон в соответствии с п. 6.4 Договора и возврате Имущества по акту (актам) приёма-передачи не позднее, чем за 15 (Пятнадцать) дней до предполагаемой даты расторжения Договора, если соглашением Сторон не установлено иное.

4.2.3. Направить Арендатору уведомление о необходимости расторжения Договора и возврата Имущества по акту (актам) приёма-передачи в связи с постановкой Имущества Арендодателем на капитальный ремонт (реконструкцию) или снос в соответствии с п. 6.4.9 Договора.

4.2.4. Направить Арендатору письменное обращение (претензию) в случаях, предусмотренных пп. 6.4.5 - 6.4.8 Договора, с требованием прекратить выявленное нарушение немедленно (либо в указанный в претензии срок) и (или) с требованием устранить в указанный в претензии срок последствия допущенного нарушения.

4.2.5. Направить Арендатору письменное обращение (претензию) в случаях, предусмотренных пп. 6.4.1 – 6.4.4, п. 6.4.9 Договора с требованием устранить выявленное нарушение в указанный в претензии срок.

4.2.6. Уведомить Арендатора об изменении сведений, касающихся Арендодателя (юридического или почтового адреса, наименования, местонахождения, банковских реквизитов и т.п.) в пятидневный срок со дня соответствующего изменения.

4.2.7. Осуществлять контроль за перечислением Арендатором предусмотренных Договором платежей.

4.2.8. Применять в отношении Арендатора санкции за ненадлежащее исполнение условий Договора.

4.3. Арендатор вправе:

4.3.1. С письменного согласия Арендодателя осуществлять необходимый текущий ремонт арендуемых Помещений и Оборудования, техническое обслуживание Оборудования, с зачетом документально подтвержденных расходов Арендодателя на выполнение указанных работ в счет причитающихся Арендодателю по настоящему договору сумм арендной платы.

4.3.2. Сдавать Имущество в субаренду и совершать с ним иные сделки в соответствии с действующим законодательством с письменного согласия Арендодателя.

4.4. Арендатор обязан:

4.4.1. Использовать Имущество исключительно в соответствии с назначением и условиями, предусмотренными Договором.

4.4.2. Перечислять на указанные в п. 5.2 Договора реквизиты арендную плату за пользование Имуществом в установленные Договором сроки. Неиспользование Имущества Арендатором в период действия Договора не является основанием для отказа Арендатора от внесения арендной платы.

4.4.3. Направить Арендодателю предложение о досрочном расторжении Договора по соглашению сторон в соответствии с п. 6.4 Договора и о возврате Имущества по акту (актам) приёма-передачи не позднее, чем за 15 (Пятнадцать) дней до предполагаемой даты расторжения Договора, если соглашением Сторон не установлено иное.

4.4.4. Уведомить Арендодателя об изменении сведений, касающихся Арендатора (юридического или почтового адреса (адреса регистрации), местонахождения, наименования, организационно-правовой формы, банковских реквизитов и т.п.) в пятидневный срок со дня соответствующего изменения.

4.4.5. Заключить договор о возмещении затрат за коммунальные услуги.

4.4.6. Своевременно и за собственные средства производить текущий ремонт Имущества, предусмотренный Договором.

4.4.7. При пользовании Имуществом соблюдать технические, санитарные, противопожарные и иные требования, установленные действующим законодательством РФ.

4.4.8. Обеспечивать Арендодателю доступ к арендуемому Имуществу, его осмотр, представление документации и т.п. Для производства работ по предупреждению и ликвидации аварийных ситуаций обеспечивать беспрепятственный доступ к арендуемому Имуществу работников специализированных эксплуатационных и ремонтных организаций, аварийно-технических служб.

4.4.9. Содержать Имущество в надлежащем состоянии до сдачи его Арендодателю по акту (актам) приёма-передачи Имущества.

4.4.10. Обеспечивать сохранность Имущества и за счёт собственных средств возмещать Арендодателю ущерб от порчи Имущества.

4.4.11. Передать Арендодателю Имущество по акту (актам) приёма-передачи в трехдневный срок с даты прекращения действия Договора по любым основаниям.

4.4.12. В пятидневный срок после вступления в силу настоящего Договора заключить с Арендодателем Договор о возмещении затрат за коммунальные услуги на срок, указанный в пункте 2.1 настоящего Договора.

5. Платежи и расчёты по Договору.

5.1. Арендная плата за помещение пищеблока 948,79 кв.м., а также за оборудование, находящееся на территории пищеблока, составляет 153 703,98 руб. в месяц, в т.ч. НДС 18 % (на основании Отчета № 230-08-2017 от 24.09.2017 г. Об оценке рыночной стоимости права пользования недвижимым имуществом на условиях аренды).

5.2. Арендная плата оплачивается по следующим реквизитам:

ИНН 7325001627 КПП 732501001 Министерство финансов Ульяновской области

(ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева л/с 20261136В57, (В - заглавная латинская)) р/с 40601810573084000001 Отделение Ульяновск г. Ульяновск БИК 047308001

5.3. Арендная плата вносится ежемесячно не позднее 20-го (Двадцатого) числа текущего месяца в порядке осуществлении безналичных расчетов.

6. Изменение и расторжение Договора.

6.1. Все приложения и последующие дополнения (изменения) к настоящему Договору являются его неотъемлемой частью при условии их подписания надлежаще уполномоченными представителями Сторон.

6.2. Договор подлежит изменению в случае принятия закона, устанавливающего правовые нормы, регулирующие правоотношения Сторон и являющиеся для них обязательными, иные, чем правовые нормы, действующие при заключении Договора.

6.3. Договор может быть досрочно расторгнут по соглашению сторон.

6.4. Договор может быть досрочно расторгнут по требованию Арендодателя в случаях:

6.4.1. Использования Имущества не в соответствии с установленным п.1.2 Договора назначением (целями использования) Имущества.

6.4.2. Просрочки Арендатором платежей по арендной плате более двух сроков подряд.

6.4.3. Предоставления имущества в пользование третьим лицам без согласования с Арендодателем.

6.4.4. Оставления (в том числе досрочного) Имущества Арендатором.

6.4.5. Неисполнения Арендатором обязанности по принятию Имущества по акту (актам) приема-передачи в течение 10 (Десяти) дней с даты заключения Договора.

6.4.6. Пользования Имуществом с существенным нарушением условий Договора.

6.4.7. Пользования Имуществом с неоднократными нарушениями.

6.4.8. Ухудшения состояния арендуемого Имущества, доведения его до аварийного состояния в том числе по вине Арендатора.

6.4.9. Постановки Имущества Арендодателем на капитальный ремонт (реконструкцию) или снос, предусмотренных законодательством РФ, не указанных в Договоре.

7. Ответственность Сторон.

7.1. Арендодатель не отвечает за недостатки сданного в аренду Имущества, которые были оговорены при заключении настоящего Договора или были заранее известны Арендатору, либо должны были быть обнаружены Арендатором во время осмотра Имущества или проверки его исправности при передаче Имущества по акту приема-передачи.

7.2. Неисполнение Арендатором обязанности по приёму имущества от Арендодателя по акту (актам) приёма-передачи в течение пяти дней с даты подписания Договора в соответствии с п. 3.2 Договора влечет наложение штрафа в размере однократной величины месячной арендной платы.

7.3. Неисполнение Арендатором обязанности по приёму Имущества от Арендодателя по акту (актам) приёма-передачи в течение десяти дней с даты подписания Договора в соответствии с п. 3.2 Договора является основанием для расторжения Договора по требованию Арендодателя (п. 6.4.5 Договора).

7.4. За нарушение срока внесения арендной платы либо перечисление арендной платы не в полном объёме, в том числе в связи с неправильным ее исчислением, Арендатор обязан уплатить пени (неустойку) в размере 1/300 ставки рефинансирования Банка России, действующей на дату платежа, от суммы просроченного платежа (размера невнесённой арендной платы) за каждый день просрочки. Началом применения указанных санкций считается день, следующий за днём срока оплаты, установленного пунктом 5.3 Договора.

7.5. Уплата Арендатором пеней (неустойки), штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором, не освобождает Арендатора от обязанности исполнения обязательств по Договору.

7.6. Неисполнение Арендатором обязанности по возврату Имущества Арендодателю по акту (актам) приёма-передачи (оставление Имущества) влечёт наложение штрафа в размере однократной величины месячной арендной платы.

7.7. В случае оставления Арендатором Имущества после прекращения действия Договора или досрочного оставления Арендатором Имущества риски порчи и (или) случайной гибели Имущества несет Арендатор.

7.8. В случае возврата Имущества Арендатором в ухудшенном состоянии по акту (актам) приёма-передачи в соответствии с п. 3.3 Договора или выявления факта ухудшения состояния Имущества после его оставления Арендатором в соответствии с п. 3.4 Договора Арендодатель вправе в судебном порядке взыскать с Арендатора причиненные ему убытки. Сумма причиненных Арендодателю убытков определяется на основании заключения независимой экспертной организации, привлекаемой Арендодателем.

7.9. Прекращение действия Договора в связи с окончанием его срока или по иным основаниям не освобождает Стороны от ответственности за нарушение условий Договора, а также от исполнения всех обязательств по Договору.

8. Прочие положения.

8.1. Условия Договора применяются к отношениям Сторон с даты подписания Договора и действуют до полного исполнения Сторонами договорных обязательств.

8.2. Условия Договора в части начисления арендной платы применяются к отношениям Сторон с даты передачи Имущества Арендатору по акту (актам) приёма-передачи по дату возврата Имущества Арендодателю по акту (актам) приёма-передачи в соответствии с п. 3.1 Договора.

8.3. Недействительность отдельного положения Договора не влечёт недействительность всего Договора.

8.4. Установленный Договором размер арендной платы не включает эксплуатационные расходы, расходы на коммунальные платежи, связанные с арендой Имущества.

8.5. Договор может быть досрочно расторгнут по требованию Арендодателя при просрочке платежа по арендной плате более двух раз подряд в соответствии с п. 6.4.2 Договора при условии обязательного направления Арендатору претензии, если на дату истечения срока рассмотрения претензии, указываемого в ней, задолженность по уплате арендной платы не погашена в полном объеме.

8.6. Договор может быть досрочно расторгнут по требованию Арендодателя в случаях, предусмотренных п.п. 6.4.5 – 6.4.8 Договора, при условии направления Арендатору претензии с требованием прекратить выявленное нарушение немедленно (либо в указанный в претензии срок) и (или) с требованием устранить в указанный в претензии срок последствия допущенного нарушения и невыполнении данных требований.

8.7. Договор может быть досрочно расторгнут по требованию Арендодателя в соответствии с п. 6.4.1, п. 6.4.3, п. 6.4.4, п. 6.4.9 Договора при условии направления Арендатору претензии с требованием устранить выявленное нарушение в указанный в претензии срок и невыполнением данного требования, а также в соответствии с п. 6.5.9 Договора при условии направления Арендатору соответствующего уведомления.

8.8. Уведомления (сообщения, претензии, соглашения), направляемые в соответствии с Договором, составляются в письменной форме и считаются поданными надлежащим образом при вручении лично под роспись о получении или направлении заказным письмом с уведомлением о вручении.

8.9. Каждая из Сторон не вправе ссылаться на надлежащее выполнение обязанностей по Договору (осуществление платежа, направление уведомления и др.) при нарушении, соответственно, п. 4.2.7, п. 4.4.4 Договора.

8.10. Порядок и условия проведения Арендатором изменений и улучшений в отношении Имущества, проведения Арендатором капитального ремонта Имущества устанавливаются дополнительным соглашением к Договору.

8.11. Правоотношения Сторон, не урегулированные положениями Договора, регулируются действующим законодательством РФ.

8.12. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Сторонами условий Договора споры разрешаются путём переговоров. В случае недостижения согласия Сторонами споры разрешаются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

8.13. Договор составлен на русском языке в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу.

9. Адреса, платежные реквизиты и подписи Сторон.

9.1. Арендодатель: государственное учреждение здравоохранения «Ульяновская областная детская клиническая больница имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева»

Юридический адрес: 432071 г. Ульяновск, ул. Радищева, д. 42

Почтовый адрес: 432071 г. Ульяновск, ул. Радищева, д. 42

ИНН 7325001627 КПП 732501001

ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева л/с 20261136В57, (В - заглавная латинская) р/с 40601810573084000001 Отделение Ульяновск г. Ульяновск БИК 047308001

тел. (8422) 44-09-05 (приемная), 44-09-09 (отдел закупок)

факс. (8422) 41-61-78

9.2. Арендатор:

9.3. Подписи Сторон:

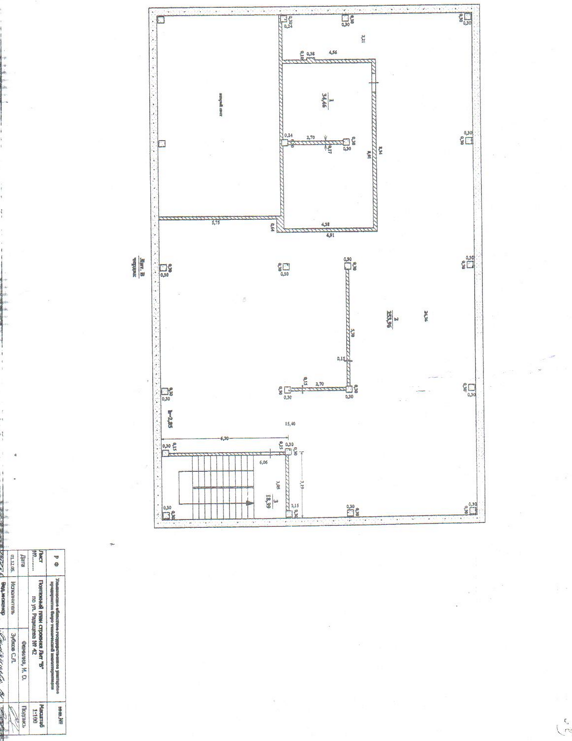
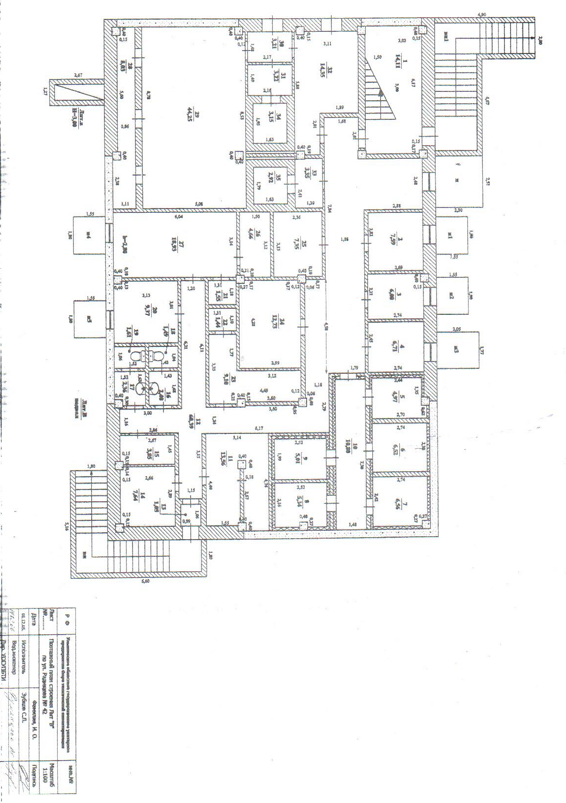
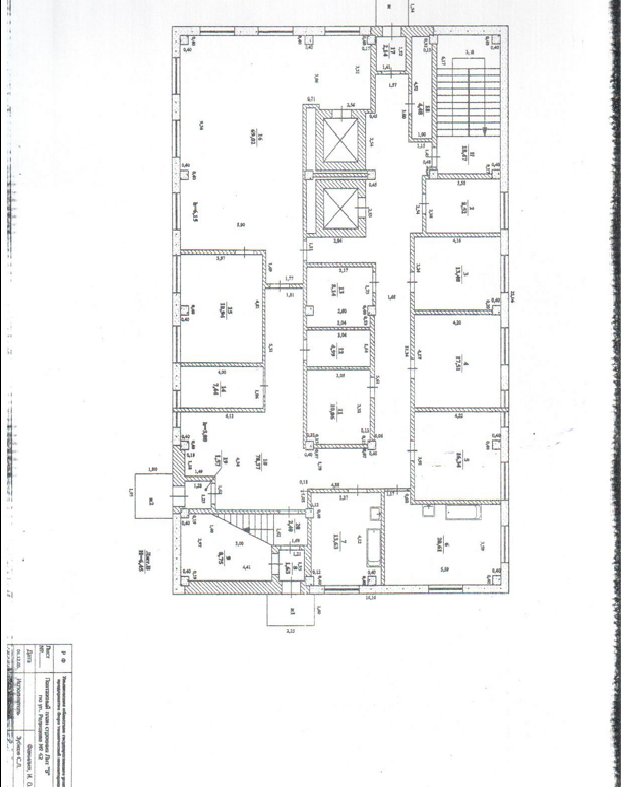
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Арендодатель:  Главный врач ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Лебедько  (подпись)  М.П. |  | Арендатор:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись)  М.П. |

Приложение № 1

к Договору аренды № \_\_\_\_

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

План помещений



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Арендодатель:  Главный врач ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. Лебедько  (подпись)  М.П. |  | Арендатор:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись)  М.П. |

Приложение № 2

к Договору аренды № \_\_\_\_

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

Характеристика передаваемых в аренду помещений

Описание объекта недвижимости:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | | Значение | |
| Тип объекта | | Здание пищеблока,  лит В. | |
| Общая площадь, кв.м. | | 948,79 | |
| Объем, куб.м. | | 3 883 | |
| Адрес объекта оценки | | Россия, г.Ульяновск, ул. Радищева, д. 42 | |
| Кадастровый номер (согласно данных кадастрового паспорта) | | 73:24:040702:0001:0021010003 | |
| Год постройки | | 1996 г. | |
| Число этажей | | 1 | |
| Кроме того имеется | | Подвал, чердак | |
| Текущее использование | | пищеблок | |
| Качественное состояние | | |
| Фундаменты | ж/бетонный | Удовлетворительное | |
| Стены | ж/бетонные панели с кирпичными вставками | Удовлетворительное | |
| Перекрытия | Ж/б плиты | Удовлетворительное | |
| Кровля | Мягкая | Удовлетворительное | |
| Полы | Плиточные, бетон | Удовлетворительное | |
| Проемы: оконные  дверные | Деревянные  Деревянные | Удовлетворительное  Удовлетворительное | |
| Отделка: внутренняя  наружная | Побелка, покраска, плитка | Удовлетворительное | |
| Системы инженерного обеспечения | Отопление, водопровод, канализация, электричество, вентиляция | Удовлетворительное | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Арендодатель:  Главный врач ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. Лебедько  (подпись)  М.П. |  | Арендатор:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись)  М.П. |

Приложение № 3

к Договору аренды № \_\_\_\_

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

Перечень оборудования и хозяйственного инвентаря

Оборудование и хозяйственный инвентарь пищеблока в целом находится в условно - пригодном состоянии.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Инвентарный номер | Кол-во | Год вып. | Балансовая стоимость |
| 1 | Шкаф для одежды 800\*570\*2200 | 000000000264 | 1 | 05.11.2007 | 4 212,60 |
| 2 | Шкаф 1 секция ( в раздевалку) | ММ10001644 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 3 | Принтер НР1018 | ММ10001770 | 1 | 02.09.2007 | 3 200,00 |
| 4 | Стол производствен. | ММ10001672 | 1 | 22.12.2004 | 3 158,94 |
| 5 | Эл.мясорубка | 01380882 | 1 | 20.12.2004 | 3 381,88 |
| 6 | Шкаф 1 секция (в раздевалку) | ММ10002404 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 7 | Шкаф 1 секция (в раздевалку) | ММ10002403 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 8 | Шкаф 1 секция (в раздевалку) | ММ10002402 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 9 | Шкаф 1 секция (в раздевалку) | ММ10002401 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 10 | Шкаф 1 секция (в раздевалку) | ММ 10002400 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 11 | Шкаф 1 секция (в раздевалку) | ММ10002399 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 12 | Шкаф 1 секция (в раздевалку) | ММ10002398 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 13 | Шкаф 1 секция (в раздевалку) | ММ10002397 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 14 | Шкаф 1 секция (в раздевалку) | ММ10002396 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 15 | Шкаф 1 секция (в раздевалку) | ММ10002395 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 16 | Шкаф 1 секция (в раздевалку) | ММ10002394 | 1 | 05.11.2007 | 3 655,05 |
| 17 | Стол производствен. | ММ10002159 | 1 | 22.12.2004 | 3 158,94 |
| 18 | Стол производствен. | ММ10002158 | 1 | 22.12.2004 | 3 158,94 |
| 19 | Стол производствен. | ММ10002157 | 1 | 22.12.2004 | 3 158,94 |
| 20 | Ванна 150\*70 | 01380888 | 1 | 03.07.2007 | 3 183,30 |
| 21 | Ванна 150\*70 | 01380886 | 1 | 03.07.2007 | 3 183,30 |
| 22 | Водонагреватель De luxe | ММ10001149 | 1 | 01.10.2010 | 4 167,00 |
| 23 | Весы электр. ВУС | 001330330 | 1 | 02.06.2007 | 7 720,00 |
| 24 | Весы электрон. ПВ-300 | 001330032 | 1 | 16.03.2007 | 11 270,00 |
| 24 | Котел КПЭМ-160 | 0013806290 | 1 | 28.07.2007 | 72 050,00 |
| 25 | Машина протирочно-резательная МПР-30 | 0013805950 | 1 | 19.04.2006 | 17 561,50 |
| 26 | Мороз. камера Симбирск | 0013802550 | 1 | 01.05.1995 | 10 742,93 |
| 27 | Морозильная камера | 0013802840 | 1 | 01.11.2001 | 5 081,27 |
| 28 | Овощерезка | 0013803420 | 1 | 01.11.2001 | 4 970,37 |
| 29 | Персональный компьютер | 0013601280 | 1 | 01.04.2000 | 25 117,33 |
| 30 | Холод.агрегат ВСЭ-1250 | 0013805620 | 1 | 01.09.2001 | 9 227,82 |
| 31 | Шкаф жароч. ШЖЭ-3 | 001380628 | 1 | 28.07.2007 | 43 900,00 |
| 32 | Комплекс водоподготовки ВП-0211 | 001380646 | 1 | 08.07.2008 | 36 379,00 |
| 33 | Машина протирочная | 01380884 | 1 | 20.12.2004 | 7 090,62 |
| 34 | Водонагреватель | 01380890 | 1 | 20.12.2004 | 4 693,50 |
| 35 | Машина протирочная | 01380885 | 1 | 20.12.2004 | 7 090,62 |
| 36 | Эл.кипятильник | 0000000676 | 1 | 20.12.2004 | 4 914,70 |
| 37 | Стол двухтумбовый | 1000001051 | 1 | 04.02.2008 | 3 374,80 |
| 38 | Картофелечистка | 0000000682 | 1 | 20.12.2004 | 6 419,20 |
| 39 | Ванна 150\*70 | 01380887 | 1 | 03.07.2007 | 3 183,30 |
| 40 | Шкаф для одежды 790\*570\*2170 | 000000000265 | 1 | 05.11.2007 | 4 118,20 |
| 41 | Картофелечистка | 000013804520 | 1 | 24.10.1999 | 13 040,61 |
| 42 | Машина протирочная | 000013804510 | 1 | 24.10.1999 | 12 789,06 |
| 43 | Овощерезка МРО-350 | 000013804490 | 1 | 24.10.1999 | 14 210,64 |
| 44 | Электромясорубка МИМ-600 | 01380889 | 1 | 26.06.2000 | 15 722,52 |
| 45 | Картофелечистка | 101040017 | 1 |  | 18 530,00 |
| 46 | Ванна 120\*70 |  | 3 |  | 8 802,00 |
| 47 | Весы РП-500 |  | 3 |  | 2583,66 |
| 48 | Замок навес .ВС-55мм (ВС2-4-01) |  | 8 |  | 576,00 |
| 49 | Замок навесной |  | 2 |  | 253,32 |
| 50 | Контейнер |  | 2 |  | 1 395,36 |
| 51 | Лист кондитерский 0018002398 |  | 15 |  | 269,03 |
| 52 | Мойка эмал |  | 5 |  | 3 001,50 |
| 53 | Огнетушитель ОП-4 |  | 2 |  | 766,80 |
| 54 | Подставка |  | 12 |  | 5 712,00 |
| 55 | Подставка под системный блок |  | 1 |  | 354,00 |
| 56 | Стеллаж |  | 3 |  | 8 051,71 |
| 57 | Стеллаж |  | 7 |  | 2 425,69 |
| 58 | Стол обеденный |  | 1 |  | 1 239,00 |
| 59 | Стол письменный |  | 1 |  | 2 961,80 |
| 60 | Стол письменный однотумбовый |  | 2 |  | 5 074,00 |
| 61 | Стол приставка с полками д/документов |  | 1 |  | 1 298,00 |
| 62 | Стул форма черная |  | 6 |  | 1 800,00 |
| 63 | Тара с крышкой |  | 5 |  | 403,90 |
| 64 | Тележка багажная |  | 1 |  | 436,00 |
| 65 | Телефонный аппарат |  | 5 |  | 54,15 |
| 66 | Топор |  | 1 |  | 394,40 |
| 67 | Холодильник Орск |  | 1 |  | 2 907,00 |
| 68 | Шкаф д/документов |  | 1 |  | 2 849,70 |
| 69 | Эл полотенце |  | 2 |  | 163,20 |
| 70 | Шкаф |  | 1 |  | 476,00 |
| 71 | Бак алюминиевый |  | 15 |  | 11 602,09 |
| 72 | Кастрюля алюминиевая |  | 17 |  | 2 427,22 |
| 73 | Нож поварской |  | 3 |  | 1 374,00 |
| 74 | Сковорода |  | 3 |  | 358,91 |
| 75 | Таз пластмассовый |  | 3 |  | 140,51 |
| 76 | Таз эмалированный |  | 5 |  | 577,56 |
| 77 | Топор |  | 1 |  | 390,00 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Арендодатель:  Главный врач ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф.Горячева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. Лебедько  (подпись)  М.П. |  | Арендатор:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись)  М.П. |

Приложение № 4

к контракту от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

График выдачи пищи с пищеблока

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Отделение | Завтрак | II завтрак | | Обед | Полдник | Ужин +  на ночь | |
| 1 | Педиатрическое отделение | 8.00 | 10.00 | | 12.30 |  | 17.20 | |
| 2 | Детское эндокринологическое отделение | 8.30 | 10.25 | | 12.40 |  | 17.30 | |
| 3 | Гематологическое отделение | 8.00 | 10.00 | | 12.30 | 16.00 | 17.20 | |
| 4 | Хирургическое отделение (блок А) | 8.10 | 10.05 | | 12.30 | 16.00 | 17.25 | |
| 5 | Хирургическое отделение (блок Б) | 8.10 | 10.10 | | 12.30 |  | 17.25 | |
| 6 | Травматолого-ортопедическое отделение | 8.15 | 10.10 | | 12.35 |  | 17.30 | |
| 7 | Отоларингологическое отделение | 8.15 | 10.15 | | 12.35 |  | 17.30 | |
| 8 | Офтальмологическое отделение | 8.20 | 10.15 | | 12.35 |  | 17.30 | |
| 9 | Психоневрологическое отделение | 8.20 | 10.20 | | 12.35 |  | 17.35 | |
| 10 | Педиатрическое отделение для новорожденных и недоношенных детей | 8.25 | 10.25 | | 12.35 |  | 17.35 | |
| 11 | Кардиологическое отделение | 8.25 | 10.25 | | 12.35 |  | 17.35 | |
| 12 | Инфекционное боксированное отделение | 8.30 | 10.30 | | 12.40 |  | 17.40 | |
| 13 | Паллиативная помощь | 8.00 |  | | 12.00 | 16.00 | 17.00 | |
| 14 | Отделение медицинской реабилитации | 8.00 | 10.00 | | 13.00 | 16.00 | 18.00 | |
| 15 | Дневной стационар | 7.45 | 10.00 | | 12.00 | 16.00 | 17.00 | |
| 16 | Перинатальный центр | 8.25 | 10.20 | | 12.35 | 16.00 | 17.35 | |
| Заказчик:  Главный врач ГУЗ УОДКБ имени политического и общественного деятеля Ю.Ф. Горячева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. Лебедько | | | | Исполнитель: | | | |

Приложение № 5

к контракту от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Требования к используемым продуктам

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование товара | Наименование показателя | Характеристика показателя |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Кефир йодированный | Массовая доля жира, % | Не менее 2,5 |
| Массовая доля белка, % | Не менее 3 |
| Вкус и запах | Чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус |
| Цвет | Молочно-белый, равномерный по всей массе |
| Консистенция и внешний вид | Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков |
| Фасовка | 0,5 л |
| 2 | Сок для питания детей раннего возраста | Вкус и запах | Хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам, без посторонних |
| Цвет | Однородный по массе, соответствующий цвету одноименных фруктовых, овощных соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки |
| Фасовка | 0,2 л |
| 3 | Вафли | Вкус и запах | Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов |
| Поверхность | Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин  Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем.  Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури.  Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и т.д.) |
| Цвет | Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы.  Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице |
| 4 | Свекла | Внешний вид корнеплодов | Свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельхозвредителями, без излишней внешней влажности |
| Окраска корнеплодов | Типичная для ботанического сорта |
| Форма корнеплодов | Типичная для ботанического сорта |
| 5 | Яблоки зеленые | Окраска плодов | Типичная для помологического сорта |
| Форма плодов | Типичная для помологического сорта |
| Внешний вид плодов | Без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода |
| 6 | Яблоки красные | Окраска плодов | Типичная для помологического сорта |
| Форма плодов | Типичная для помологического сорта |
| Внешний вид плодов | Без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода |
| 7 | Капуста | Внешний вид кочана | Свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, без излишней внешней влажности, без повреждений сельхозвредителями, с чистым срезом кочерыги |
| Окраска кочана | Типичная для помологического сорта |
| Форма кочана | Типичная для помологического сорта |
| Плотность кочана | Плотные или менее плотные, но не рыхлые |
| 8 | Картофель | Внешний вид клубней | Целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельхозвредителями |
| Окраска клубней | Типичная для ботанического сорта |
| Форма клубней | Типичная для ботанического сорта |
| Зрелость клубней | Зрелые, с плотной кожурой |
| Размер клубня округло-овальной формы по наибольшему поперечному диаметру | Не менее 40 мм |
| Размер клубня удлиненной формы по наибольшему поперечному диаметру | Не менее 35 мм |
| 9 | Морковь | Внешний вид корнеплодов | Свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельхозвредителями, без излишней внешней влажности |
| Окраска корнеплодов | Типичная для ботанического сорта |
| Форма корнеплодов | Типичная для ботанического сорта |
| 10 | Растительное масло | Вид | Подсолнечное рафинированное дезодорированное |
| Прозрачность | Прозрачное, без осадков |
| Запах | Без запаха |
| Вкус | Обезличенный |
| 11 | Говядина 1 категории | Цвет поверхности | Бледно-розовый или бледно-красный |
| Мышц на разрезе | Слегка влажные, не оставляющие влажного пятна на фильтрованной бумаге |
| Цвет мышц | От светло-красного до темно-красного |
| Консистенция на разрезе | Плотная, упругая; образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться |
| Запах | Специфический, свойственный свежему мясу |
| Цвет жира | Белый, желтоватый или желтый |
| Консистенция жира | Твердая |
| Консистенция сухожилий | Упругая, плотная |
| Поверхность суставов | Гладкая, блестящая |
| 12 | Минтай свежемороженый, обезглавленный | Поверхность рыбы | Чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений, допускаются следы от объячеивания, но без повреждений мяса |
| Запах | Свойственный свежей рыбе, без посторонних примесей |
| Вкус | Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса |
| 13 | Сайда свежемороженая, обезглавленная | Поверхность рыбы | Чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений, допускаются следы от объячеивания, но без повреждений мяса |
| Запах | Свойственный свежей рыбе, без посторонних примесей |
| Вкус | Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса |
| 14 | Печенье | Форма | Правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин |
| Края | Ровные или фигурные |
| Цвет | Соответствующий данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный |
| Вкус и запах | Без посторонних запахов и привкусов |
| 15 | Сметана | Массовая доля жира | Не менее 20 % |
| Массовая доля белка | Не менее 2,5 % |
| Консистенция | Однородная масса с глянцевой поверхностью |
| Вкус | Чисто-кисломолочный, допускается привкус топленого масла |
| Фасовка | Не менее 200, не более 500 гр |
| 16 | Бананы | Внешний вид плодов в кистях | Свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, без остатков цветка, округлые или слаборебристые |
| Цвет кроны | Зеленовато-желтый, желтый |
| Специфический запах | Спелых бананов, без постороннего запаха |
| Вкус | Сладкий, без постороннего привкуса |
| 17 | Груши | Форма плодов | Типичная для данного помологического сорта |
| Окраска плодов | Типичная для данного помологического сорта |
| Внешний вид | Без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода |
| Степень зрелости | Однородная |
| 18 | Лук репчатый | Внешний вид луковиц | Вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельхозвредителями, с сухими наружными чешуями |
| Форма луковиц | Типичная для ботанического сорта |
| Окраска луковиц | Типичная для ботанического сорта |
| Шейка луковицы | Высушенная |
| Длина шейки луковицы, мм | Не более 50 |
| 19 | Перец | Внешний вид плодов | Свежие, чистые, целые, здоровые, плотные |
| Форма плода | Соответствующая данному ботаническому сорту, с плодоножкой |
| Окраска плода | Соответствующая данному ботаническому сорту |
| Размер плода с удлиненной формой | Не менее 60 мм |
| Размер плода с округлой формой | Не менее 40 мм |
| Вкус | Сладкий с легкой остротой |
| 20 | Баклажаны | Внешний вид | Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, неувядшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений, технически зрелые, с плодоножкой |
| Внутреннее строение | Мякоть сочная, упругая, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми белыми некожистыми семенами |
| 21 | Кабачки | Внешний вид плодов | Свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски |
| Запах и вкус | Свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса |
| Внутреннее строение | Мякоть сочная, плотная, без пустот и трещин, без перезревших семян, семенное гнездо с недоразвитыми белыми семенами |
| 22 | Сосиски | Сорт | Высший |
| Поверхность | Чистая, сухая |
| Консистенция | Нежная, сочная |
| Цвет | Розовый, светло-розовый, однородный, равномерный |
| Запах | С ароматом пряностей |
| Вкус | В меру соленый |
| Длина | Не более 11 см |
| Диаметр | Не более 44 мм |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | Не более 2,3% |
| Массовая доля жира | Не более 20% |
| Массовая доля белка | Не менее 11% |
| Массовая доля нитрита натрия | Не более 0,005% |
| Остаточная активность кислой фосфатазы | Не более 0,006% |
| Массовая доля крахмала | Не более 2% |
| 23 | Куры | Термическое состояние | Охлажденные |
| Тушки | Целые, потрошеные |
| Сорт | 1 |
| Внешний вид тушки | Хорошо обескровленные, чистые, без посторонних включений, фекальных загрязнений, видимых кровяных сгустков, остатков кишечника и клоаки, трахеи и пищевода, зрелых репродуктивных органов, холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи |
| Запах | Свойственный свежему мясу данного вида птицы, без посторонних |
| Цвет мышечной ткани | От бледно-розового до розового |
| Цвет кожи | Бледно-желтый с розовым оттенком или без него |
| Цвет подкожного и внутреннего жира | Бледно-желтый или желтый |
| Степень снятия оперения | Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера |
| 24 | Яйцо куриное столовое | Категория | Отборная, первая |
| Скорлупа | Чистая, без пятен крови и помета, не поврежденная |
| Запах содержимого | Без посторонних запахов, гнилости, тухлости, затхлости |
| 25 | Сельдь соленая | Поверхность | Чистая, по цвету свойственная данному виду, без наружных повреждений |
| Вкус и запах | Свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха |
| 26 | Творог йодированный | Консистенция | Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая, с наличием или без ощутимых частиц молочного белка |
| Вкус и запах | Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов |
| Цвет | Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе |
| Массовая доля жира | 9% |
| Упаковка | Пачка |
| Фасовка | 200 гр |
| 27 | Молоко йодированное | Массовая доля жира | 3,2% |
| Внешний вид | Непрозрачная жидкость |
| Консистенция | Жидкая, однородная, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира |
| Вкус и запах | Чистые, без посторонних, не свойственных молоку привкусов и запахов, с привкусом пастеризации. Для стерилизованного и ультрапастеризованного продукта - с привкусом кипячения. Допускается при использовании обогащающих компонентов - привкус, свойственный внесенным компонентам |
| Цвет | Белый, равномерный по всей массе, для стерилизованного - с кремовым оттенком |
| Плотность | Не менее 1027 кг/м3 |
| Фасовка | 1 л |
| 28 | Молоко сгущенное с сахаром | Вкус и запах | Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока (для молока цельного сгущенного с сахаром, молока частично обезжиренного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) без посторонних привкусов и запахов |
| Внешний вид и консистенция | Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы) |
| Цвет | Равномерный по всей массе |
| Упаковка | Жестяная банка |
| Фасовка | 380 гр |
| 29 | Огурцы консервированные | Внешний вид | Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. |
| Размер по длине | Не более 90 мм |
| Вкус и запах | Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Допускается легкая естественная горечь перца. Не допускаются посторонние привкус и запах |
| Цвет | Однородный для овощей одного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов. |
| Консистенция | Овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами |
| 30 | Горошек зеленый | Внешний вид | Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета |
| Вкус и запах | Натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и/или привкуса |
| Цвет зерен | Зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки |
| Консистенция | Мягкая однородная |
| Упаковка | Жестяная банка |
| 31 | Томатная паста | Внешний вид и консистенция | Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов |
| Цвет | Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе |
| Вкус и запах | Ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха |
| Упаковка | Стеклянная банка |
| 32 | Сок фруктовый, овощной для питания детей с 4-х месяцев | Вкус и запах | Хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам, без посторонних |
| Цвет | Однородный по массе, соответствующий цвету одноименных фруктовых, овощных соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки |
| Фасовка | 0,1 л |
| 33 | Сок фруктовый для питания детей с 3-х лет | Вкус и запах | Хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам, без посторонних |
| Цвет | Однородный по массе, соответствующий цвету одноименных фруктовых, овощных соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки |
| Фасовка | 1 л |
| 34 | Масло сладко-сливочное животное несоленое | Вкус и запах | Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов |
| Консистенция и внешний вид | Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги |
| Цвет | От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе |
| Упаковка | пачка |
| Фасовка | 200 гр |
| 35 | Сыр полутвердых сортов | Внешний вид | Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя |
| Вкус и запах | Выраженный сырный |
| Цвет | От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе |
| 36 | Повидло | Внешний вид и консистенция | Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей |
| Консистенция | Густая мажущаяся масса. Для повидла из ягод и косточковых плодов - мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается |
| Вкус и запах | Вкус - кисловато-сладкий, запах - характерный для пюре, из которого изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные. Допускаются слабовыраженные вкус и запах |
| Цвет | Посторонние привкус и запах не допускаются. Свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутых увариванию, из которых изготовлено повидло |
| Упаковка | Стеклянная банка |
| 37 | Сухофрукты | Вкус и запах | Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха |
| Фасовка | 5 кг |
| 38 | Изюм | Внешний вид | Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек. Не допускаются загнившие ягоды, ягоды, пораженные вредителями хлебных запасов, признаки спиртового брожения и плесень, видимая невооруженным глазом, насекомые-вредители, их личинки и куколки, металлические примеси, минеральные примеси, ощущаемые органолептически (для готового продукта) |
| Вкус и запах | Свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются |
| Фасовка | 5-10 кг |
| 39 | Лук зеленый | Внешний вид | Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Не допускается Наличие минеральных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, растений лука увядших, пораженных гнилью и испорченных |
| Запах и вкус | Характерные для ботанического сорта без постороннего запаха и/или привкуса |
| Степень развития растений | Потребительская зрелость, обеспечивающая сохранение качества при транспортировке, погрузке, разгрузке и доставке продукции |
| Длина пера лука | От 35 до 45 см |
| 40 | Томаты свежие | Внешний вид | Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов. Допускаются в местах назначения на плодах легкие нажимы от тары. Не допускается Содержание плодов загнивших, увядших, с незарубцевавшимися трещинами, мятых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, перезрелых, подмороженных, Наличие земли, прилипшей к плодам |
| Вкус и запах | Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса |
| 41 | Огурцы свежие | Внешний вид | Плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской |
| Внутреннее строение | Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами |
| Вкус и запах | Свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и вкуса |
| 42 | Петрушка свежая | Внешний вид | Листья свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не поврежденные морозом, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Листья молодые, зеленые (различных оттенков), не пожелтевшие, без примеси сорных растений. Допускаются не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке незначительные дефекты листьев - небольшая помятость, незначительные дефекты окраски и незначительная утрата свежести |
| Запах и вкус | Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и /или привкуса |
| 43 | Укроп свежий | Внешний вид | Растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, без корней, без излишней внешней влажности |
| Запах и вкус | Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса |
| 44 | Апельсины | Внешний вид | Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой |
| Запах и вкус | Свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса |
| Окраска | От светло-оранжевой до оранжевой |
| 45 | Геркулес | Цвет | Белый с оттенками от кремового до желтоватого |
| Запах | Свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями |
| Вкус | Свойственный овсяной крупе, без плесневого, затхлого и других посторонних запахов |
| Влажность | Не более 12% |
| 46 | Горох | Вкус | Свойственный гороху, не кислый, не горький |
| Цвет | Желтый, зеленый с разными оттенками |
| Запах | Свойственный гороху без плесневого, затхлого и других посторонних запахов |
| 47 | Крупа гречневая | Цвет |  |
| Запах | Свойственный гречневой крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов |
| Вкус | Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| 48 | Крупа рисовая | Цвет | Белый |
| Запах | Свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | Свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| 49 | Крупа пшено шлифованное | Цвет | Желтый разных оттенков |
| Запах | Свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | Свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| 50 | Крупа ячменная | Цвет | Белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками |
| Запах | Свойственный нормальный ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов |
| Вкус | Свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Влажность | Не более 15% |
| Внешний вид | Без зараженности вредителями хлебных запасов, без вредных примесей |
| 51 | Мука пшеничная | Цвет | Белый или белый с кремовым оттенком |
| Вкус | Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Запах | Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Массовая доля влаги | Не более 15% |
| Наличие минеральной примеси | При разжевывании муки не должно ощущаться хруста |
| Внешний вид | Без зараженности и загрязненности вредителями |
| 52 | Крупа манная | Внешний вид и цвет | Преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета |
| Запах | Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов |
| Вкус | Нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов |
| Минеральные примеси | При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста |
| 53 | Крупа пшеничная | Цвет | Желтый |
| Запах | Свойственный пшеничной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов |
| Вкус | Свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Влажность | Не более 14% |
| Внешний вид | Без зараженности вредителями хлебных запасов, без вредных примесей |
| 54 | Крупа ячневая | Цвет | Белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками |
| Запах | Свойственный нормальный ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов |
| Вкус | Свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Влажность | Не более 15% |
| Внешний вид | Без зараженности вредителями хлебных запасов, без вредных примесей |
| 55 | Крупа кукурузная | Цвет | Белый или желтый с оттенками |
| Запах | Свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | Свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не кислый, не горький |
| Влажность | Не более 14% |
| Внешний вид | Без зараженности вредителями хлебных запасов, без вредных примесей |
| 56 | Соль поваренная пищевая йодированная | Внешний вид | Кристаллический сыпучий продукт |
| Вкус | Соленый, без постороннего привкуса |
| Цвет | Белый или серый с оттенками |
| Запах | Без посторонних запахов |
| 57 | Крахмал (мука картофельная) | Внешний вид | Однородный порошкообразный продукт |
| Цвет | Белый |
| Запах | Свойственный крахмалу, без постороннего запаха |
| 58 | Дрожжи сухие | Внешний вид | Формы вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупообразный |
| Цвет | Светло-желтый или светло-коричневый |
| Запах | Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. |
| Вкус | Свойственный сушеным дрожжам |
| 59 | Кофейный напиток растворимый злаковый | Внешний вид | Порошкообразный, наличие комков не допускается |
| Цвет | Коричневый, разной степени интенсивности |
| Вкус и аромат | Свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха |
| Упаковка | Пачка |
| Фасовка | 200 гр |
| 60 | Кофе растворимый | Цвет | От светло- до темно-коричневого, однородный по интенсивности |
| Вкус | Выраженный, с разными оттенками, свойственный данному продукту |
| Аромат | Ярко выраженный, свойственный данному продукту |
| Упаковка | Пакет |
| Фасовка | 200 гр |
| 61 | Кисель | Внешний вид | Однородная сыпучая масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки |
| Цвет | Свойственный соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом |
| Вкус и запах | Свойственный соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом, без постороннего привкуса и запаха |
| Консистенция | Вязкая, однородная, без комочков |
| 62 | Чай | Сорт | Высший |
| Цвет | Однородный, коричнево-красный |
| Внешний вид | Ровный, однородный, скрученный |
| Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ | Не менее 35% |
| Фасовка | 100 гр |
| 63 | Лавровый лист | Внешний вид | Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком |
| Запах, вкус | Хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса |
| Длина листа | Не менее 3 см |
| Влажность листа | Не более 12% |
| Упаковка | Бумажный пакет |
| Фасовка | 20 гр |
| 64 | Сода пищевая | Внешний вид | Кристальный порошок |
| Цвет | Белый |
| Запах | Без запаха |
| Массовая доля двууглекислого натрия | Не менее 99,5% |
| Упаковка | Бумажная пачка |
| Фасовка | 500 гр |
| 65 | Кислота уксусная пищевая | Массовая доля уксуса | 70% |
| Внешний вид и цвет | Бесцветная прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка |
| Вкус | Кислый, характерный для уксусной кислоты |
| Запах | Характерный для уксусной кислоты, без постороннего запаха |
| Растворимость в дистиллированной воде | Полная, в любом соотношении, без помутнения и опалесценции |
| Упаковка | Бутылка |
| Фасовка | 180 гр |
| 66 | Какао-порошок | Внешний вид | Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок |
| Вкус и аромат | Свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов |
| Упаковка | Пачка |
| Фасовка | 100 гр |
| 67 | Карамель | Вкус и запах | Соответствующие данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха. Карамель, содержащая жир, не должна иметь салистого, прогорклого или иного неприятного привкуса. Фруктово-ягодные начинки не должны иметь подгорелого привкуса |
| Цвет | Свойственный данному наименованию карамели. Окраска равномерная |
| Поверхность | Сухая, без трещин, вкраплений, гладкая или с четким рисунком |
| Форма | Соответствующая данному виду изделий, без деформации и перекоса шва |
| 68 | Мармелад формовой | Вкус, запах и цвет | Характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. В многослойном мармеладе каждый слой должен иметь вкус, запах и цвет, соответствующие наименованию слоя |
| Консистенция | Студнеобразная |
| Форма | правильная, с четким контуром, без деформации. Допускаются незначительные наплывы |
| 69 | Макаронные изделия | Цвет | Соответствующий сорту муки |
| Форма | Соответствующая типу изделий |
| Вкус | Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса |
| Запах | Свойственный данному изделию, без постороннего запаха |
| Влажность | Не более 13% |
| Внешний вид | Без зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов |
| 70 | Сахарный песок | Цвет | Белый, чистый |
| Внешний вид | Однородная сыпучая масса кристаллов |
| Запах и вкус | Свойственный сахару, свойственный сахару, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе |
| Чистота раствора | Раствор сахара – прозрачный, без нерастворимого осадка, механических и других примесей |
| 71 | Масло подсолнечное дезодорированное | Прозрачность | Прозрачное, без осадка |
| Запах и вкус | Без запаха, обезличенный вкус |
| Фасовка | 1 л |

Приложение № 4

к технико-экономическому заданию

**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**

*Оценка конкурсных заявок будет осуществляться комиссией в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 04.02.2015 № 99 "Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только Исполнитель, имеющие необходимый уровень квалификации, а также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям"*

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Критерий | Значимость критерия, (%) |
|  | цена контракта | 60 |
|  | 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 | 40 |
|  | Итого | 100 |

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

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



а) в случае если ,



,



где:

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



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



б) в случае если ,



,



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



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

Оценка заявок на участие в конкурсе с ограниченным участием по критерию «Квалификация участников конкурса с ограниченным участием, 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» осуществляется с учетом следующих показателей:

| **№ 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 | 40 |
| 2. | Деловая репутация | 100 | 60 |

**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, определяется по формуле:

С1i = КЗ х 100 х (Кi/Кmax),

где:

КЗ - коэффициент значимости показателя;

- предложение участника конкурса с ограниченным участием, заявка (предложение) которого оценивается;



- максимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками конкурса с ограниченным участием.



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) – 0 баллов.

**Показатель «Деловая репутация участника закупки».**

Оценивается количество представленных в составе заявки на участие в конкурсе копий положительных отзывов, благодарственных писем от учреждений здравоохранения, полученных в рамках исполнения контрактов на оказание услуг по организации питания с суммой контракта не менее 20% начальной (максимальной) цены контракта. В рамках одного контракта на оказание услуг по организации питания возможно предоставление одного положительного отзыва, благодарственного письма.

Баллы присваиваются только за документально подтвержденное наличие у участника конкурса деловой репутации.

Документами, подтверждающими деловую репутацию участника конкурса, являются, в совокупности:

1. Копии положительных отзывов, благодарственных писем от учреждений здравоохранения;

2. Копии контрактов на оказание услуг по организации питания с указанием реестрового номера на Официальном сайте Российской Федерации в сети Интернет для размещения информации о размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг <http://zakupki.gov.ru>.

Количество баллов, присуждаемых по критерию оценки (показателю), определяется следующим образом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Баллы (максимальное количество 100 баллов)** |
| 1 | Отсутствие копий либо наличие менее 7 положительных отзывов, благодарственных писем от учреждений здравоохранения, полученных в рамках исполнения контрактов на оказание услуг по организации питания с суммой контракта не менее 20% начальной (максимальной) цены контракта | 0 |
| 2.1. | Наличие не менее 7 копий положительных отзывов, благодарственных писем от учреждений здравоохранения (за исключением учреждений здравоохранения Ульяновской области), полученных в рамках исполнения контрактов на оказание услуг по организации питания с суммой контракта не менее 20% начальной (максимальной) цены контракта | 20 |
| 2.2. | Наличие не менее 7 копий положительных отзывов, благодарственных писем от учреждений здравоохранения Ульяновской области, полученных в рамках исполнения контрактов на оказание услуг по организации питания с суммой контракта не менее 20% начальной (максимальной) цены контракта | 40 |
| 2.3. | Наличие не менее 7 копий положительных отзывов, благодарственных писем от учреждений здравоохранения Ульяновской области и не менее 7 копий положительных отзывов, благодарственных писем от учреждений здравоохранения (за исключением учреждений здравоохранения Ульяновской области), полученных в рамках исполнения контрактов на оказание услуг по организации питания с суммой контракта не менее 20% начальной (максимальной) цены контракта | 100 |

1. 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» вместо ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации для расчёта применяется ключевая ставка Банка России. [↑](#footnote-ref-2)