Приложение № 2

**ДОГОВОР №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**на оказание услуг по обеспечению лечебным питанием пациентов,**

**находящихся на стационарном лечении**

**в Муниципальном учреждении здравоохранения**

**«Городская клиническая больница № 1».**

г. Пермь \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2011 г.

**Муниципальное учреждение здравоохранения «Городская клиническая больница № 1»**, именуемое в дальнейшем «ЗАКАЗЧИК», в лице главного врача **Антонова Дмитрия Валерьевича**, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «ИСПОЛНИТЕЛЬ», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые также «Стороны», на основании решения конкурсной (аукционной) комиссии от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2011 г. (протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_) заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

* 1. Исполнитель по заданию Заказчика обязуется оказывать услуги по обеспечению лечебным питанием пациентов, находящихся на стационарном лечении у Заказчика (далее – Услуги), в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1) и иными условиями настоящего договора, а Заказчик обязуется принять и оплатить Исполнителю принятые Услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

1.2. Цена договора составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(сумма прописью) и включает все расходы на оказание Услуг, в т.ч. затраты на приготовление и доставку лечебного питания, транспортные расходы, расходы, связанные с обеспечением производственного контроля, сдачи-приемки лечебного питания и контроля его качества, выплаченные или подлежащие выплате налоги, сборы и иные обязательные платежи.

Цена договора является твердой и не подлежит изменению в рамках оговоренного объема и качества Услуг.

**2. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

2.1. Приготовление лечебного питания осуществляется на базе Исполнителя.

Приготовление лечебного питания должно быть организовано исполнителем с учетом требований Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской федерации от 05.08.2003 г. № 330 в соответствии с заявкой (с учетом возможной дополнительной заявки) Заказчика. Контроль за оказанием Исполнителем Услуг на базе исполнителя осуществляют уполномоченные лица Заказчика – врач-диетолог или медицинская сестра диетическая путем проверки:

- качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;

- правильность хранения запаса продуктов питания;

- правильность закладки продуктов при приготовлении блюд.

Контроль за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделения осуществляет врач-диетолог или медицинская сестра диетическая или дежурный врач Заказчика путем снятия пробы в каждый прием пищи. Результаты пробы (разрешение на выдачу питания) записываются в бракеражном журнале (форма № 6-лп).

Доставка лечебного питания исполнителем осуществляется согласно режиму доставки в термоконтейнерах марки ТВН-12, промаркированных по наименованиям отделений стационара и наименованиям блюд. Доставка лечебного питания осуществляется исполнителем не позднее полутора часов с момента его приготовления с использованием автотранспорта, на который оформлен санитарный паспорт, сопровождающие работники Исполнителя должны иметь санитарные книжки.

2.2. Объемные показатели, натуральные нормы продуктов на одного пациента, качество продовольственных товаров и продуктов питания, режим доставки лечебного питания Заказчику предусматриваются в Приложении № 1, являющемся неотъемлемой частью настоящего договора.

2.3. Заявка на обеспечение лечебным питанием подается Заказчиком Исполнителю накануне в виде меню-раскладки (форма № 44-МЗ) (в рамках утвержденного Заказчиком сводного семидневного меню) в разрезе отделений стационара. В случае изменения количества пациентов на начало текущего дня более чем на 5 человек по сравнению с поданной накануне заявкой, Заказчик представляет Исполнителю дополнительную меню-раскладку не позднее 8 часов утра текущего дня. Передача Исполнителем лечебного питания Заказчику производится раздельно по отделениям четыре раза в день согласно установленному режиму на основании «Раздаточной ведомости на отпуск отделениям рационов питания» (форма № 23-МЗ). Приемка лечебного питания по количеству в процессе сдачи-приемки производится в следующем порядке:

а) количество поставленных порций жидкого блюда определяется путем взвешивания блюда в общей посуде, вычета веса посуды и деления полученного веса на объем одной порции;

б) количество порционных блюд (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) проверяется сплошным счетом, путём перекладывания порций в чистые, надлежащим образом обработанные, сменные термоконтейнеры Исполнителя марки ТВН-12, промаркированных по наименованиям отделений стационара и наименованиям блюд;

в) вес порционного блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) определяется путем взвешивания 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3%.

2.4. В каждую передачу лечебного питания Исполнитель предоставляет Заказчику две дополнительные (сверх заявки) порции каждого блюда - одна для снятия пробы представителем заказчика, а другая - для суточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

2.5. Лечебное питание ненадлежащего качества Заказчиком не принимается и считается не поставленным.

2.6. В случае недопоставки готовых блюд, поставки лечебного питания ненадлежащего качества, Заказчик составляет об этом соответствующий акт, а Исполнитель обязан допоставить лечебное питание (заменить лечебным питанием надлежащего качества) в течение одного часа. В противном случае Заказчиком фиксируется нарушение режима доставки лечебного питания.

2.7. Заказчиком на основании п.10 ст.17.1 Федерального закона № 135-ФЗ от 26.07.2006 г. (в редакции Федерального закона № 173-ФЗ от 17.07.2009г.) предусмотрена возможность передачи в аренду помещений и оборудования пищеблока, находящегося по адресу г. Пермь, Никулина,10 и принадлежащего Заказчику на праве оперативного управления.

2.8. Срок аренды указанного муниципального имущества не может превышать срок исполнения договора. Порядок передачи муниципального имущества в аренду предусмотрен решением Пермской городской Думы № 61 от 08.05.2002г. (в редакции решения Пермской городской Думы № 112 от 26.05.2008г.).

**3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

**3.1. Исполнитель обязан:**

3.1.1. Оказывать Услуги с соблюдением требований Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003г. № 330 и настоящего договора.

3.1.2. Обеспечить возможность представителям Заказчика - врачу-диетологу и/или медицинской сестре диетической проверять качество продовольственных товаров и продуктов питания, предназначенных для оказания Услуг при их поступлении на склад и пищеблок, контролировать правильность хранения запаса продуктов, их закладки в котел.

3.1.3. При осуществлении деятельности, составляющей предмет договора, соблюдать установленные санитарные, технологические и иные нормативные требования.

3.1.4. Ежемесячно предоставлять Заказчику для проведения оплаты за оказанные Услуги предусмотренные договором документы не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным.

3.1.5. Исполненные меню-раскладки возвращать Заказчику не позднее, чем в пятидневный срок с момента исполнения.

**3.2 Заказчик обязан:**

3.2.1. Оплатить оказанные и принятые Услуги.

3.2.2. Предоставить Исполнителю «Сводное семидневное меню» и передавать ежедневно, не позднее 12 часов, заявку в виде меню-раскладки (форма № 44-МЗ) в разрезе отделений стационара, содержащую данные о количестве пациентов, находящихся в отделениях и имеющих право на получение лечебного питания в течение следующего дня, а также данных об изменении количества пациентов на текущий день, в том числе по каждой из диет.

**3.3. Заказчик имеет право:**

3.3.1. Проверять на базе Исполнителя качество продовольственных товаров и продуктов питания, предназначенных для оказания Услуг при их поступлении на склад и пищеблок, контролировать правильность хранения запаса продуктов, их закладки в котел.

3.3.2. Осуществлять наблюдение за процессом приготовления питания, выполнение иных действий, необходимых для проведения контроля.

3.3.3. Контролировать правильность качество готовых блюд, доставленных Исполнителем, в том числе путем снятия проб представителем Заказчика - врачом-диетологом или медицинской сестрой диетической, или дежурным врачом Заказчика в ходе приемки каждой доставки лечебного питания с записью о разрешении к выдаче в бракеражном журнале (форма № 6-ЛП).

**4. ОПЛАТА УСЛУГ**

4.1.Оплата выполненных Услуг за отчетный месяц производится безналичным путем на расчетный счет Исполнителя в течение 60 (шестидесяти) календарных дней с момента получения Заказчиком счета, счета-фактуры и подписанного сторонами Акта оказанных услуг, оформленного на основании «Раздаточных ведомостей на отпуск отделениям рационов питания» за отчетный период с учетом примененных к Исполнителю в отчетном периоде штрафных санкциях.

Подлежащая уплате в отчетом периоде за оказанные Услуги сумма рассчитывается как произведение цены Услуг за 1 койко-день на количество койко/дней, в течение которого в отчетном месяце пациенты Заказчика обеспечивались лечебным питанием, но за вычетом примененных к Исполнителю штрафных санкций.

**5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством.

5.2. В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения условий договора Исполнитель:

- за нарушение режима доставки лечебного питания в отделение уплачивает неустойку в размере 10% стоимости Услуг, оказание которых просрочено.

- за отказ от оказания Услуг уплачивается неустойку в размере 20 % от стоимости не оказанных Услуг.

- за оказание Услуг ненадлежащего качества, т.е. с нарушением требований к качеству, установленных в Приложении № 1 к настоящему договору, уплачивает неустойку в размере 10% стоимости некачественно оказанных Услуг.

- нарушение срока начала оказания Услуг уплачивает неустойку в размере 3% от цены договора за каждый день просрочки.

Уплата санкций не освобождает стороны от выполнения принятых обязательств.

Заказчик вправе удержать неустойку из любого причитающегося Исполнителю платежа.

5.3. Факт нарушения Исполнителем условий договора фиксируется в акте Заказчика.

5.4. В случае нарушения Исполнителем условий договора Исполнитель теряет право требования возврата суммы обеспечения исполнения договора.

5.5. Применения условий п. 5.4. настоящего договора не освобождает Исполнителя от санкций, предусмотренных разделом 5 настоящего договора.

5.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства по оплате, предусмотренного договором, Исполнитель вправе потребовать уплату неустойки, которая начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства по оплате, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательств. Размер неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки, ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства по оплате произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

**6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

6.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

6.2. Период оказания Услуг – с «01» октября 2011 года до «31» декабря 2011г..

**7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА**

7.1. Все дополнения и изменения к настоящему договору согласовываются между сторонами в письменной форме в виде дополнительного соглашения к данному договору.

7.2. Договор может быть расторгнут исключительно по соглашению сторон либо по решению суда.

7.3. Споры, возникающие при исполнении настоящего договора, разрешаются путем переговоров между сторонами в 7 (семи) дневный срок, при не достижении соглашения споры передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Пермского края.

7.4. Настоящий договор составлен в 3-х экземплярах (два – Заказчику, один – Исполнителю), имеющих равную юридическую силу.

**8. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

8.1. Обо всех изменениях в адресах и реквизитах стороны должны информировать друг друга в течение 5-ти дней с момента их изменений.

8.2. Все уведомления и извещения, предусмотренные настоящим договором, направляются в письменной форме по адресам Сторон.

**9. ФОРС – МАЖОР**

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему договору, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непреодолимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила), а именно: стихийные бедствия, наводнения, землетрясения, пожары, военные действия.

**10. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

10.1. К договору прилагаются и являются неотъемлемой его частью:

1) Техническое задание - Приложение № 1.

2) Спецификация – Приложение № 2.

3) Акт оказанных услуг – Приложение №3.

**11. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

**ЗАКАЗЧИК** – **Муниципальное учреждение здравоохранения «Городская клиническая больница №1»**

ИНН 5904199565 КПП 590401001ОГРН 5085904000749

Юридический адрес: 614090, г.Пермь, ул. Никулина,10

Фактический адрес: 614090, г.Пермь, ул. Никулина,10

факс (342) 242-82-33, тел.269-27-87

получатель: УФК по Пермскому краю(ДФ г.Перми, МУЗ «ГКБ 1» л/с 02920018494)

(бюджет)

р/с 40204810300000000006 в ГРКЦ ГУ Банка России по Пермскому краю г. Пермь

БИК 045773001

(внебюджет)

р/с 40703810300001000001 в ГРКЦ ГУ Банка России по Пермскому краю г. Пермь

**ПОСТАВЩИК** –

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

Приложение №1

к договору

№ \_\_\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2011 г

**Техническое задание**

Место доставки лечебного питания производится в помещение пищеблока МУЗ «ГКБ № 1» по адресу: г. Пермь, ул. Никулина,10

Количество коек: 280 коек.

Перечень отделений стационара:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень отделений стационара |  | Кол-во коек | |  | Плановое кол-во койко-дней | | |
| Б-Т | ОМС | ПД | Б-Т | | ОМС | ПД |
| 1 | Нейрохирургия |  | 103 |  |  | | 9476 |  |
| 2 | Неврология |  | 87 |  |  | | 8004 |  |
| 3 | Отделение сестринского ухода | 30 |  |  | 2760 | |  |  |
| 4 | Противотуберкулезное |  |  | 60 |  | |  | 5520 |
|  | **Итого:** | **30** | **190** | **60** | **2760** | | **17480** | **5520** |

Плановое количество койко-дней – 25 760 койко-дня.

Режим доставки лечебного питания:

Завтрак 8 часов 00 минут

Обед 12 часов 30 минут

Полдник 15 часов 30 минут

Ужин 17 часов 30 минут

Доставка лечебного питания исполнителем в отделения осуществляется по графику в термоконтейнерах марки ТВН-12, промаркированных по наименованиям отделений стационара и наименованиям блюд. Доставка осуществляется исполнителем не позднее 2-х часов с момента приготовления с использованием автотранспорта, на который оформлен санитарный паспорт, сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра, профилактических прививках и гигиеническом обучении.

Заявка на обеспечение лечебным питанием подается Заказчиком Исполнителю накануне в виде меню-раскладки (форма № 44-МЗ) (в рамках сводного семидневного меню) в разрезе отделений стационара. Передача Исполнителем лечебного питания Заказчику производится раздельно по отделениям четыре раза в день согласно установленному режиму на основании «Раздаточной ведомости на отпуск отделениям рационов питания» (форма №23-МЗ). Приемка лечебного питания по количеству в процессе сдачи-приемки производится в следующем порядке:

а) количество поставленных порций жидкого блюда определяется путем взвешивания блюда в общей посуде, вычета веса посуды и деления полученного веса на объем одной порции;

б) количество порционных блюд (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) проверяется сплошным счетом, путём перекладывания порций в чистые, надлежащим образом обработанные, сменные термоконтейнеры Исполнителя марки ТВН-12, промаркированных по наименованиям отделений стационара и наименованиям блюд;

в) вес порционного блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) определяется путем взвешивания 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3%.

В каждую передачу лечебного питания Исполнитель предоставляет Заказчику две дополнительные (сверх заявки) порции каждого блюда - одна для снятия пробы представителем заказчика, а другая - для суточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования. Каждая передача лечебного питания оформляется Актом на отпуск отделениям рационов питания.

Оказание услуг по обеспечению лечебным питанием пациентов, находящихся на стационарном лечении должно осуществляться с соблюдением требований Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003г. № 330, а используемые для обеспечения лечебным питанием пациентов, находящихся на стационарном лечении продовольственные товары и продукты питания должны соответствовать ГОСТам, ГОСТам Р, РСТ РСФСР, молочные продукты требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты».

Среднесуточные наборы продуктов при составлении диет должны соответствовать указанным в таблице 2 Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской федерации от 05.08.2003 г. № 330.

При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, можно производить замену одного продукта другим, обеспечивая сохранение химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов.

**Натуральные нормы на 1 койко/день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**  **(ТОВАРА)** | **КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**  **(совокупность показателей)** | **НОРМА НА 1 к/д. в (гр.) основной вариант стандартной диеты (брутто/нетто)**  **(показатель)** |
| 1 | ХЛЕБ РЖАНОЙ | ГОСТ 28807-90, ГОСТ 26983-86 | 150/150 |
| 2 | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | ГОСТ 27842-88 | 150/150 |
| 3 | МУКА ПШЕНИЧНАЯ | ГОСТ Р 51415-99, ГОСТ Р 51409-99 | 10/10 |
| 4 | КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | ГОСТ 7699-78 | 5/5 |
| 5 | МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ | ГОСТ Р 51865-2002 | 20/20 |
| 6 | КРУПЫ ВСЕГО: | ГОСТ | 45/45 |
| 7 | КАРТОФЕЛЬ | ГОСТ Р 51808-2001 | 310,3/200 |
| 8 | ОВОЩИ ВСЕГО: | ГОСТ | 505/400 |
| 9 | ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ВСЕГО: | ГОСТ | 150/150 |
| 10 | СУХОФРУКТЫ | ГОСТ 28502-90, ГОСТ 28501-90 | 26/20 |
| 11 | СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ | ГОСТ 52186-03 | 100/100 |
| 12 | ГОВЯДИНА II КАТ, СУБПРОДУКТЫ | ГОСТ 779-55, ГОСТ 19342-73 | 142/100 |
| 13 | ПТИЦА | ГОСТ 21784-76 | 29/20 |
| 14 | КОЛБАСА, СОСИСКИ | ГОСТ 9957-73 | 10,1/10 |
| 15 | РЫБА, РЫБОПРОДУКТЫ, НЕРЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ МОРЯ | ГОСТ 20057-96 | 122,5/70 |
| 16 | СЫР | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 16/15 |
| 17 | ТВОРОГ | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 35,7/35 |
| 18 | КЕФИР | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 103,5/100 |
| 19 | ЯЙЦО | ГОСТ Р 52121-2003 | ½ шт./½шт. |
| 20 | МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 211/200 |
| 21 | МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 30/30 |
| 22 | МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ | ГОСТ 52465-2005 | 20/20 |
| 23 | СМЕТАНА | Соответствие требованиям Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочные продукты» | 15/15 |
| 24 | САХАР, ВАРЕНЬЕ, ПЕЧЕНЬЕ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗД-Я | ГОСТ | 50/50 |
| 25 | ЧАЙ | ГОСТ 1938-90 | 2/2 |
| 26 | КОФЕ, КАКАО | ГОСТ Р 50364-92, ГОСТ 108-76 | 1/1 |
| 27 | ЖЕЛАТИН | ГОСТ Р 51074-03, ГОСТ Р 52092-03 | 0,5/0,5 |
| 28 | ДРОЖЖИ ПРЕССОВАНЫЕ | ГОСТ 21-94, ГОСТ 28483-90 | 1/1 |
| 29 | СОЛЬ | ГОСТ-Р 51575-2000 | 6/6 |
| 30 | ТОМАТ-ПЮРЕ (ПАСТА) | ГОСТ | 3/3 |
| 31 | ШИПОВНИК | ГОСТ 28502-90 | 20/20 |

**ПОДПИСИ СТОРОН**

**ЗАКАЗЧИК: ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Антонов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)**

(м.п.) (м.п.)