

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель комиссии
по осуществлению закупок



_____/К.В.Албул/

2022 года

ЗАКУПОЧНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

по проведению открытого аукциона

для определения исполнителя услуги по организации лечебного

питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ

«Бендерская центральная городская больница»

1. Наименование и описание объекта закупки с указанием предъявляемых к нему качественных (технических) характеристик и условия контракта, в том числе обоснование начальной (максимальной) цены контракта.

1.1. Наименование объекта закупки:

Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница».

1.2. Описание объекта закупки:

Предмет закупки - право на заключение контракта на оказание услуги по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница».

Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница» на период с 20.05.2022г. по 31.12.2022 года общий отделения 89 600 койко-дней в том числе:

Стол № 15 – 33284 порций;

Стол №10 – 17081 порций;

Стол №9 – 17290 порций;

Стол №7 – 395 порций;

Стол №5 – 14140 порций;

Стол №4 – 780 порций;

Стол №1 – 6630 порций.

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования			
1.1	Наличие у исполнителя на момент начала оказания услуг производственных площадей для приготовления питания и хранения продуктов (собственных или на правах аренды у заказчика услуг)	наличие (указать условия)	обязательно
1.2	Возможность заключения трудовых договоров с сотрудниками лпу, штатные должности которых будут сокращены с момента начала оказания услуг.	наличие	обязательно
1.3	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, указанные в пункте 1.1	наличие	обязательно
1.4	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.1375-04 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
1.5	Обеспечение пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты	наличие	обязательно
2. Права и функции заказчика			
2.1	Заказчик имеет право, по согласованию с Исполнителем, вносить изменения в меню, учитывая сезонность продуктов (овощи, фрукты), о чем будет сообщаться в сроки, оговоренные договором.	наличие	обязательно
2.2	Заказчик имеет право осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых при изготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно
2.3	Заказчик ежедневно, в сроки оговоренные договором, предоставляет количество питающихся, для составления меню раскладки, и дополнительной меню раскладки по столам.	наличие	обязательно
2.4	Заказчик направляет представителей, в сроки оговоренные в договоре, для получения приготовленных блюд.	наличие	обязательно

3. Функции исполнителя

3.1	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока.	наличие	обязательно
3.2	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	объём, необходимый для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально
3.3	Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.2.1078-07 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
3.4	При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)	наличие	обязательно
3.5	Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика, получателя услуг на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд, качеством и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно
3.6	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются получателем услуг и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон	наличие	обязательно
3.7	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты и среднесуточным нормам питания. Установленные действующими нормативными актами	наличие	обязательно
3.8	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика	наличие	обязательно
3.9	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания.	наличие	обязательно
3.10	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие	обязательно
3.11	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие	обязательно
3.12	Снятие суточной пробы перед каждой выдачей пищи, с обязательной записью в брокеражный журнал	наличие	обязательно
3.13	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления пищи	наличие	обязательно
3.14	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком	наличие	обязательно
3.15	При оказании услуг по предоставлению лечебного питания, соблюдение установленных санитарных, технологических, противопожарных и иных нормативных требований, а также правил охраны труда и техники безопасности в т.ч. соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании	наличие	обязательно

3.16	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие	обязательно
3.17	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд - не ниже 81 °С, вторых блюд и гарниров - не ниже 56 °С, холодных блюд и напитков - от 5 до 12°С, горячих напитков - не ниже 81 °С.	наличие	обязательно
3.18	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно
3.19	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой получателя услуги в телефонном режиме	наличие	обязательно
3.20	В исключительных случаях и только с письменного согласия получателя услуги осуществление замены одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо).	наличие	обязательно
3.21	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	наличие	обязательно

Примерный рацион питания больных.

Стол №15

	Завтрак		2 завтрак		Обед		Ужин	
Понедельник	Каша пшеничная с м. сливочным	200	Сок яблочный	200	Борщ с мясом говядины	400/50	Макароны отварные	200
	Масло сливочное	20			Рыба запеченная	100	Сосиски	50
	Сыр	50			Картофельное пюре	200	Овощной салат	100
	Чай с сахаром	200			Свекла отв. с.рост. маслом и зеленым горошком	100	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Компот из сухофруктов с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
					Хлеб пшеничный	50		
Вторник	Каша манная молочная с сахаром	250	Запеканка творожная с сахаром	120	Суп вермишелевый	400	Рагу овощное с мясом говядины	250
	Яйцо варёное	1 шт.			Гороховое пюре	200	Чай с сахаром	200
	Масло сливочное	20			Грудка отварная в белом соусе	75	Хлеб ржаной	50
	Чай с сахаром	200			Овощной салат с зеленым горошком	100	Хлеб пшеничный	50

	Хлеб ржаной	50			Компот из сухофруктов с сахаром	200		
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50		
					Хлеб пшеничный	50		
Среда	Каша гречневая	200	Печенье	60	Суп овощной с мяс. курин.	400/50	Рыба запеченная	100
	Колбаса	60			Плов с мясом говяд. с перлов.	250	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20			Кисель	200	Винегрет	100
	Чай с сахаром	200			Хлеб ржаной	50	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50					Хлеб пшеничный	50
Четверг	Каша овсян.молочная с сахаром	200	Запеканка манная	140	Суп гороховый с мясом говядины	400/25	Бефстроганов из говядины	50
	Сыр	25			Котлета куриная запеченная	100	Картофель отварной	200
	Масло сливочное	20			Каша гречневая	200	Лечо	100
	Чай с сахаром	200			Икра кабачковая	50	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
Пятница	Колбаса	60	Вафли	30	Щи из свежей капусты с мясом куриным	400/50	Рыба запеченная	100
	Каша рисовая	200			Гуляш из говядины	50/50	Каша перловая с подливой	200/50
	Масло сливочное	20			Каша кукурузная	200	Винегрет	100
	Чай с сахаром	200			Свекла тушеная	100	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
Суббота	Каша ячневая	200	Кефир	200	Свекольник с мясом говядины	400/25	Каша пшеничная	200
	Яйцо вареное	1 шт.			Домашнее жаркое с мясом говядины	250	Грудка отварная	86
	Масло сливочное	20			Морковь тушеная	100	Свекла отварная	100
	Чай с сахаром	200			Кисель	200	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
Воскресенье	Макароны отварные	200	Сок томатный	200	Суп рисовый с фрикадельками	400	Котлета говяжья запеченная	100
	Сосиски	60			Рыба запеченная	100	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20			Каша ячневая	200	Овощной салат	100
	Чай с сахаром	200			Капуста тушеная	100	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Компот с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
					Хлеб пшеничный	50		

Стол №7,10:

	Завтрак		2 завтрак		Обед		Ужин	
Понедельник	Каша пшеничная с маслом сливоч.	200	Сок яблочный	200	Борщ с мясом говядины	400/50	Макароны отварные	200
	Масло сливочное	20			Рыба запеченная	100	Сосиски	50
	Сыр	50			Картофельное пюре	200	Овощной салат	100
	Чай с сахаром	200			Свекла отв. с.рост. маслом и зеленым горошком	100	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Компот из сухофруктов с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
					Хлеб пшеничный	50		
Вторник	Каша манная молочная с сахаром	250	Запеканка творожная с сахаром	120	Суп вермишелевый	400	Рагу овощное с мясом говядины	250
	Яйцо вареное	1 шт.			Грудка отварная в белом соусе	75	Чай с сахаром	200
	Масло сливочное	20			Каша рисовая	200	Хлеб ржаной	50
	Чай с сахаром	200			Овощной салат с зеленым горошком	100	Хлеб пшеничный	50
	Хлеб ржаной	50			Компот из сухофруктов с сахаром	200		
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50		
					Хлеб пшеничный	50		
Среда	Каша гречневая	200	Печенье	60	Суп овощной с мяс. курин.	400/50	Рыба запеченная	100
	Колбаса	60			Плов с мясом говяд. с перлов.	250	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20			Кисель	200	Винегрет	100
	Чай с сахаром	200			Хлеб ржаной	50	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50					Хлеб пшеничный	50
Четверг	Каша овсяная молочная с сахаром	200	Запеканка манная	140	Суп ячневый с мясом говядины	400/25	Бефстроганов из говядины	50
	Сыр	25			Котлета куриная зап.	100	Картофель отварной	200
	Масло сливочное	20			Каша гречневая	200	Лечо	100
	Чай с сахаром	200			Икра кабачковая	50	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
Пятница	Колбаса	60	Вафли	30	Щи из свежей капусты с мясом куриным	400/50	Рыба запеченная	100
	Каша рисовая	200			Гуляш из говядины	50/50	Каша перловая с подливой	200/50
	Масло сливочное	20			Каша кукурузная	200	Винегрет	100
	Чай с сахаром	200			Свекла тушеная	100	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50

	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
Суббота	Каша ячневая	200	Кефир	200	Свекольник с мясом говядины	400/25	Каша пшеничная	200
	Яйцо варенок	1 шт.			Домашнее жаркое с мясом говядины	250	Грудка отварная	86
	Масло сливочное	20			Морковь тушеная	100	Свекла отварная	100
	Чай с сахаром	200			Кисель	200	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
Воскресенье	Макароны отварные	200	Сок томатный	200	Суп рисовый с фрикадельками	400	Котлета говяжья запеченная	100
	Сосиски	60			Рыба запеченная	100	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20			Каша ячневая	200	Овощной салат	100
	Чай с сахаром	200			Капуста тушеная	100	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Компот с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
					Хлеб пшеничный	50		

Стол №9:

	Завтрак		2 завтрак		Обед		Ужин	
Понедельник	Каша пшеничная с маслом сливоч.	200	Сок яблочный	200	Борщ с мясом говядины	400/50	Каша овсяная	200
	Масло сливочное	20	Яблоко свежее	1 шт.	Рыба запеченная	100	Сосиски	50
	Сыр	50			Каша гречневая	200	Овощной салат	100
	Чай без сахара	200			Свекла отв. с раст.маслом и зеленым горошком	100	Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	50			Компот из сухофруктов без сахара	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
					Хлеб пшеничный	50		
Вторник	Каша овсяная молочная без сахара	200	Запеканка творожная без сахара	120	Суп ячневый	400	Рагу овощное с мясом говядины	250
	Яйцо вареное	1 шт.			Грудка отварная в белом соусе	75	Чай без сахара	200
	Масло сливочное	20			Гороховое пюре	200	Хлеб ржаной	50
	Чай без сахара	200			Овощной салат с зеленым горошком	100	Хлеб пшеничный	50
	Хлеб ржаной	50			Компот из сухофруктов без сахара	200		
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50		
					Хлеб пшеничный	50		
Среда	Каша гречневая	200	Яблоко печеное	1 шт.	Суп овощной с мясом куриным	400/50	Рыба запеченная	100
	Колбаса	60			Плов с мясом говяд. с перловкой	250	Винегрет	100
	Масло сливочное	20			Компот без сахара	200	Каша ячневая	200
	Чай без сахара	200			Хлеб ржаной	50	Чай без сахара	200

	Хлеб ржаной	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50					Хлеб пшеничный	50
Четверг	Каша овсяная молочная без сахара	200	Сок томатный	200	Суп гороховый с мясом говядины	400/25	Бефстроганов из говядины	50
	Сыр	25			Котлета куриная запеченная	100	Каша перловая	200
	Масло сливочное	20			Каша гречневая	200	Лечо	100
	Чай без сахара	200			Икра кабачковая	50	Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	50			Компот без сахара	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
					Хлеб пшеничный	50		
Пятница	Колбаса	60	Яблоко печеное	1 шт.	Щи из свежей капусты с мясом куриным	400/50	Рыба запеченная	100
	Каша гречневая	200			Гуляш из говядины	50/50	Каша перловая с подливой	200/50
	Масло сливочное	20			Свекла тушеная	100	Винегрет	100
	Чай без сахара	200			Компот без сахара	200	Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
Суббота	Каша ячневая	200	Кефир	200	Свекольник с мясом говядины	400/25	Каша пшеничная	200
	Яйцо вареное	1 шт.			Капуста тушеная с мясом говядины	250	Грудка отварная	86
	Масло сливочное	20			Морковь тушеная	100	Свекла отварная	100
	Чай без сахара	200			Компот без сахара	200	Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
Воскресенье	Каша овсяная	200	Сок томатный	200	Суп перловый с фрикадельками	400	Котлета говяжья запеченная	100
	Сосиски	60			Рыба запеченная	100	Каша гречневая	200
	Масло сливочное	20			Каша ячневая	200	Овощной салат	100
	Чай без сахара	200			Капуста тушеная	100	Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	50			Компот без сахара	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
					Хлеб пшеничный	50		

Стол №5:

Понедельник	Завтрак		2 завтрак		Обед		Ужин	
	Каша пшеничная с маслом сливоч.	200	Сок яблочный	200	Борщ с мясом говядины	400/50	Макароны отварные	200
	Масло сливочное	20			Рыба запеченная	100	Сосиски	60
	Сыр	50			Картофельное пюре	200	Овощной салат	100
	Чай с сахаром	200			Свекла отв. с раст.маслом и зеленым горошком	100	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Компот из сухофруктов с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
					Хлеб пшеничный	50		
Вторник	Каша манная молочная с сахаром	250	Запеканка творожная с сахаром	120	Суп вермишелевый	400	Рагу овощное с мясом говядины	250

	Яйцо вареное	1 шт.			Грудка отварная в белом соусе	75	Чай с сахаром	200
	Масло сливочное	20			Каша рисовая	200	Хлеб ржаной	50
	Чай с сахаром	200			Овощной салат с зеленым горошком	100	Хлеб ржаной	50
	Хлеб ржаной	50			Компот из сухофруктов с сахаром	200		
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50		
					Хлеб пшеничный	50		
Среда	Каша гречневая	200	Печенье	60	Суп овощной с мясом куриным	400/50	Рыба запеченная	100
	Колбаса	60			Плов с мясом говядины с перлов.	250	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20			Кисель	200	Винегрет	100
	Чай с сахаром	200			Хлеб ржаной	50	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50					Хлеб пшеничный	50
Четверг	Каша овсяная молочная с сахаром	200	Запеканка манная	140	Котлета куриная запеченная	100	Бефстроганов из говядины	50
	Сыр	60			Каша гречневая	200	Картофель отварной	200
	Масло сливочное	20			Салат из свеклы	50	Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб ржаной	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
	Хлеб пшеничный	50						
Пятница	Колбаса	60	Вафли	30	Щи из свежей капусты с мясом куриным	400/50	Рыба запеченная	100
	Каша рисовая	200			Гуляш из говядины	50/50	Каша перловая с подливой	200/50
	Масло сливочное	20			Каша гречневая	200	Винегрет	100
	Чай с сахаром	200			Свекла тушеная	100	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
Суббота	Каша ячневая	200	Кефир	200	Свекольник с мясом говядины	400/25	Каша пшеничная	200
	Омлет	60			Домашнее жаркое с мясом говядины	250	Грудка отварная	86
	Масло сливочное	20			Морковь тушеная	100	Свекла отварная	100
	Чай с сахаром	200			Кисель	200	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
Воскресенье	Макаронные отварные	200	Кисель	200	Суп рисовый с фрикадельками	400	Котлета говяжья запеченная	100
	Сосиски	60			Рыба запеченная	100	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20			Каша ячневая	200	Овощной салат	100
	Чай с сахаром	200			Капуста тушеная	100	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Компот с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
					Хлеб пшеничный	50		

Стол №4:

	Завтрак		2 завтрак		Обед		Ужин	
	Сухари	100	Яблоко запеченное	1 шт.	Суп манный с молот.мяс говядины	250/50	Каша овсяная	200
Понедельник	Каша пшеничная с маслом сливоч.	200			Суфле рыбное	100	Котлета куриная паровая	100
	Чай без сахара	200			Каша гречневая	200	Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	50			Компот из сухофруктов без сахара	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
					Хлеб пшеничный	50	Сухари	100
Вторник	Сухари	100	Творожный пудинг без сахара	120	Суп ячневый прот.	250	Котлета мясная паровая из говядины	100
	Каша манная	250			Куриное суфле	100	Каша гречневая	100
	Яйцо вареное	1 шт.			Каша рисовая	200	Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200			Компот из сухофруктов без сахара	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Сухари	100
					Сухари	100		
Среда	Сухари	100	Яблоко печеное	1 шт.	Суп овсяный с мол.курин. мясом	250/50	Рыбное суфле	100
	Каша гречневая	200			Суфле мясное из говядины	100	Каша рисовая	200
	Котлета куриная паровая	100			Каша ячневая	200	Рисовый отвар	200
	Чай без сахара	200			Компот без сахара	200	Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
					Сухари	100	Сухари	100
Четверг	Сухари	100	Кисель	200	Суп ячневый с мол.мяс.говяд.	250/25	Каша рисовая	200
	Каша овсяная на воде	200			Каша гречневая	200	Суфле из мяса говядины	100
	Чай без сахара	200			Суфле куриное	100	Рисовый отвар	200
	Хлеб ржаной	50			Компот без сахара	200	Чай без сахара	200
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
					Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
							Сухари	100
Пятница	Сухари	100	Яблоко печеное	1 шт.	Суп овсяный с мол.мяс.кур	250/25	Рыбное суфле	100
	Котлета куриная паровая	100			Мясное суфле из говядины	100	Каша овсяная	200
	Каша рисовая	200			Каша гречневая	200	Рисовый отвар	200
	Чай без сахара	200			Компот без сахара	200	Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
							Сухари	100
Суббот	Сухари	100	Кисель	200	Суп манный с мол.мяс.говяд.	250/25	Рисовый отвар	200
	Каша ячневая	200			Суфле мясное из говядины	100	Каша рисовая	200

	Омлет	60			Каша овсяная	200	Куриное суфле	86
	Чай без сахара	200			Компот без сахара	200	Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50
					Сухари	100	Сухари	100
Воскресенье	Каша овсяная	200	Кисель	200	Суп рисовый прот.с фрикадельками	250	Рисовый отвар	200
	Котлета куриная паровая	100			Рыбное суфле	100	Котлета говяжья пар.	100
	Чай без сахара	200			Компот без сахара	200	Каша гречневая	200
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Чай без сахара	200
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Хлеб ржаной	50
	Сухари	100			Сухари	100	Хлеб пшеничный	50
							Сухари	100

Стол №1:

	Завтрак		2 завтрак		Обед		Ужин	
Понедельник	Сухари	100	Яблоко печеное	1 шт.	Суп манный с молот.мяс говядины	250/50	Каша овсяная	200
	Каша пшеничная с маслом сливоч.	200			Суфле рыбное	100	Сосиски	60
	Чай с сахаром	200			Каша гречневая	200	Чай с сахаром	200
	Хлеб ржаной	50			Компот из сухофруктов с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
					Хлеб пшеничный	50	Сухари	100
Вторник	Сухари	100	Творожный пудинг с сахаром	120	Суп ячневый прот.	250	Котлета мясная паровая из говядины	100
	Каша манная молочная с сахаром	250			Куриное суфле	100	Каша гречневая	100
	Омлет паровой	1 шт.			Каша рисовая	200	Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Компот из сухофруктов с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Сухари	100
					Сухари	100		
Среда	Сухари	100	Яблоко печеное	1 шт.	Суп овсяный с мол.курин.мяс.	250/50	Рыбное суфле	100
	Каша гречневая	200			Суфле мясное из говядины	100	Картофельное пюре	200
	Колбаса	60			Каша ячневая	200	Чай с сахаром	200
	Масло сливочное	20			Компот с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Чай с сахаром	200			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
	Хлеб ржаной	50			Хлеб пшеничный	50	Сухари	100
	Хлеб пшеничный	50			Сухари	100		
Четверг	Сухари	100	Кисель	200	Суп ячневый с мол.мяс.говядины	250/25	Каша рисовая	200
	Каша овсяная молочная с сахаром	200			Каша гречневая	200	Суфле из мяса говядины	100
	Масло сливочное	20			Суфле куриное	100	Чай с сахаром	200

	Чай с сахаром	200			Компот с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	Сухари	100
Пятница	Сухари	100	Яблоко печеное	1 шт.	Суп овсяный с мол.мяс.кур.	250/50	Рыбное суфле	100
	Колбаса	60			Мясное суфле из говядины	100	Каша овсяная	200
	Каша рисовая	200			Каша гречневая	200	Чай с сахаром	200
	Масло сливочное	20			Компот с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Чай с сахаром	200			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
	Хлеб ржаной	50			Хлеб пшеничный	50	Сухари	100
	Хлеб пшеничный	50						
Суббота	Сухари	100	Кисель	200	Суп маннй с мол.мяс.говяд.	250/25	Каша рисовая	200
	Каша ячневая	200			Суфле мясное из говядины	100	Куриное суфле	86
	Омлет	60			Картофельное пюре	200	Чай с сахаром	200
	Масло сливочное	20			Компот с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Чай с сахаром	200			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
	Хлеб ржаной	50			Хлеб пшеничный	50	Сухари	100
	Хлеб пшеничный	50			Сухари	100		
Воскресенье	Каша овсяная	200	Кисель	200	Суп рисовый прот. с фрикадельками	250	Котлета говяжья пар.	100
	Сосиски	60			Рыбное суфле	100	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20			Каша ячневая	200	Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Компот с сахаром	200	Хлеб ржаной	50
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	50	Хлеб пшеничный	50
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб пшеничный	50	сухари	100
	Сухари	100			Сухари	100		

1.3. Обоснование закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных (муниципальных) нужд и коммерческих нужд - приведено в Приложении №2 к настоящей закупочной документации.

1.4. Обоснование начальной (максимальной) цены контракта - приведено в Приложении №3 к настоящей закупочной документации.

№ п/п	Наименование предмета закупки	Общее число порций	Источник ценовой информации	Стоимость ежедневного питания 1-го пациента (руб. ПМП)	Цена услуги для определения начальной (максимальной) цены контракта (число порций×стоимость)
1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница»:	89600	Вх. б/н от 04.05.2022г.	90,00	8 064 000,00
2			Вх. №149 от 04.05.2022г.	128,00	11 468 800,00

Условия контракта - согласно проекту Контракта (Приложение №1)

2. Требования к содержанию, в том числе составу, форме заявок на участие в открытом аукционе, и инструкция по заполнению заявок.

Заявка должна быть оформлена в соответствии с требованиями, предусмотренными статьей 38 Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» в текущей редакции, Распоряжением Правительства ПМР от 25 марта 2020 года № 198р «Об утверждении формы заявок участников закупки» и требованиями, указанными в документации о проведении открытого аукциона.

Форма заявки участника закупки:

Заявка на участие в закупке согласно извещению о закупке

(указать предмет закупки)

(указать наименование заказчика)

в отношении лота №

Дата исходящий № _____

1. Информация об участнике закупки:

Наименование участника закупки (фирменное наименование (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии)) _____

Организационно-правовая форма _____

Почтовый адрес (для юридического лица); паспортные данные, сведения о месте жительства (для физического лица) _____

Место нахождения _____

Почтовый адрес _____

Номер контактного телефона: _____

2. Документы, прилагаемые участником закупки:

а) выписка из единого государственного реестра юридических лиц или засвидетельствованная в нотариальном порядке копия такой выписки (для юридического лица), копия патента (для индивидуального предпринимателя);

б) документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника закупки;

в) копии учредительных документов участника закупки (для юридического лица);

г) для иностранного лица: доверенность и документ о государственной регистрации данного иностранного юридического лица, а также надлежащим образом заверенный перевод на один из официальных языков Приднестровской Молдавской Республики данных документов, в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики;

д) предложения участника закупки в отношении объекта закупки с приложением документов, подтверждающих соответствие этого объекта требованиям, установленным документацией о закупке:

1) предложение о цене контракта (лота № _____): _____;

2) наименование товаров, работ, услуг, с указанием качественных, технических и иных необходимых характеристик (конкретные показатели товара, соответствующие значениям, установленным в документации о закупке, и указание на товарный знак), количества (объема);

3) наименование производителя и страны происхождения товара;

4) эскиз, рисунок, чертеж, фотография, иное изображение товара, закупка которого осуществляется (в случае, если такое требование предусмотрено документацией о закупке);

5) участник закупки вправе приложить иные документы, подтверждающие соответствие объекта требованиям, установленным документацией о закупке;

е) информация о соответствии участника закупки требованиям к участникам закупки, установленным заказчиком в извещении о закупке в соответствии с пунктами 1 и 2 статьи 21 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» (САЗ 18-48);

ж) документы, подтверждающие принадлежность участника закупки к категории участников закупки, которым предоставляется преимущество.

з) участник закупки вправе приложить иные документы, подтверждающие соответствие участника закупки требованиям, установленным документацией о закупке.

Участник закупки/ уполномоченный представитель

фамилия, имя, отчество (при наличии)

(подпись)

3. Величина понижения начальной цены контракта «шаг аукциона»:

- Шаг аукциона - 0,5 % начальной (максимальной) цены контракта.

4. Информация о валюте, используемой для формирования цены контракта и расчетов с поставщиками (подрядчиками, исполнителями).

- для участников из ПМР в рублях ПМР

- для остальных участников открытого аукциона, предоставивших заявки в иностранной валюте, будет применен официальный курс иностранной валюты к рублю ПМР, установленный центральным банком Приднестровской Молдавской Республики на дату рассмотрения заявок.

5. Информация о возможности заказчика изменить предусмотренные контрактом количество товара, цену товара, объем работы или услуги при заключении контракта либо в ходе его исполнения в соответствии со статьей 51 Закона ПМР «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике».

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

- изменение цены контракта в сторону уменьшения в случаях, связанных с уменьшением цены и (или) количества приобретаемого товара, работ, услуг, в пределах ассортимента товара (перечня работ, услуг), при сохранении условий поставки;

- изменение цен в сторону увеличения в пределах цены контракта и ассортимента товара на отдельный перечень импортируемых товаров, устанавливаемый Законом «О республиканском бюджете на 2022 год»;

- изменение количества приобретаемого товара, работ, услуг в сторону увеличения в случае снижения цены на товар, работы, услуги в пределах цены контракта и ассортимента товара (перечня работ, услуг), при сохранении условий поставки.

6. Срок, в течение которого победитель открытого аукциона или иной участник, с которым заключается контракт при уклонении победителя такого аукциона от заключения контракта, должен подписать контракт, условия признания победителя такого аукциона или иного участника такого аукциона уклонившимся от заключения контракта.

Контракт с победителем закупки заключается на условиях, предусмотренных: Извещением о проведении открытого аукциона, настоящей документацией, окончательным предложением победителя, не позднее чем через 5 (пять) рабочих дней со дня размещения в информационной системе протокола открытого аукциона.

В случае если в установленный срок, победитель открытого аукциона не представил заказчику подписанный контракт, победитель открытого аукциона признается уклонившимся от заключения контракта.

Решение о признании победителя открытого аукциона уклонившимся от заключения Контракта принимается закупочной комиссией.

7. Порядок, даты начала и окончания срока предоставления участникам такого аукциона разъяснений положений документации о таком аукционе.

Открытый аукцион проводится в соответствии с порядком, установленном Законом ПМР «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» с учетом нормативных актов Правительства ПМР, регламентирующих особенности проведения закупок.

8. Порядок предоставления участникам аукциона разъяснений положений документации об аукционе определен статьей 37 Закона ПМР «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике»:

После даты размещения извещения о проведении открытого аукциона заказчик на основании поданного в письменной форме заявления любого заинтересованного лица в течение 2 (двух) рабочих дней со дня получения соответствующего заявления обязан предоставить такому лицу документацию об открытом аукционе.

Предоставление документации в форме электронного документа осуществляется без взимания платы, за исключением платы, которая может взиматься за предоставление документации на электронном носителе.

Документация об открытом аукционе, размещенная в информационной системе, должна соответствовать

полностью документации, предоставляемой по запросам заинтересованных лиц.

Любой участник открытого аукциона вправе направить запрос о даче разъяснений положений документации о таком аукционе.

В течение 2 (двух) рабочих дней со дня поступления указанного запроса заказчик обязан направить в письменной форме или в форме электронного документа разъяснения положений документации об открытом аукционе, если указанный запрос поступил к заказчику не позднее чем за 3 (три) дня до даты окончания срока подачи заявок на участие в открытом аукционе.

В течение 1 (одного) рабочего дня с даты направления разъяснений положений документации об открытом аукционе такие разъяснения должны быть размещены заказчиком в информационной системе с указанием предмета запроса, но без указания лица, от которого поступил запрос.

Разъяснения положений документации об открытом аукционе не должны изменять ее суть.

Заказчик по собственной инициативе или в соответствии с поступившим запросом о даче разъяснений положений документации об открытом аукционе вправе принять решение о внесении изменений в документацию о таком аукционе не позднее чем за 2 (два) рабочих дня до даты окончания срока подачи заявок на участие в таком аукционе.

Изменение объекта закупки не допускается.

В течение 1 (одного) рабочего дня со дня принятия данного решения заказчик размещает в информационной системе указанные изменения. При этом срок подачи заявок на участие в таком аукционе должен быть продлен таким образом, чтобы с даты размещения изменений, внесенных в извещение о проведении такого аукциона, до даты окончания срока подачи заявок на участие в таком аукционе этот срок составлял не менее чем 10 (десять) рабочих дней.

Если в извещение о проведении открытого аукциона такие изменения вносятся в отношении конкретного лота, срок подачи заявок на участие в открытом аукционе в отношении конкретного лота должен быть продлен.

Дата начала срока предоставления участниками аукциона разъяснений положений документации об аукционе - 05 мая 2022 г. 08:30 часов.

Дата окончания срока предоставления участниками аукциона разъяснений положений документации об аукционе - 13 мая 2022 г. 17:00 часов.

1. Информация о возможности одностороннего отказа от исполнения контракта.

Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению Арбитражного суда Приднестровской Молдавской Республики, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с действующим гражданским законодательством Приднестровской Молдавской Республики, а также по основаниям, предусмотренным Законом «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике».

Информация об изменении или расторжении контракта, за исключением сведений, составляющих государственную тайну, размещается заказчиком в информационной системе в течение 3 (трех) рабочих дней, следующих за днем изменения или расторжения контракта.

Ответственный исполнитель: главный специалист ООГЗ  Туранский А.О.

КОНТРАКТ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ № _____

г. Тирасполь

«___» _____ 20__ г.

_____ (организационно-правовая форма и наименование юридического лица), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____ (должность, Ф.И.О.), действующего на основании Устава, с одной стороны, Министерство здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики, именуемое в дальнейшем «Государственный заказчик», в лице министра К.В. Албул, действующего на основании Положения, с другой стороны и ГУ «Бендерская центральная городская больница», именуемое в дальнейшем «Плательщик», в лице главного врача Привалов А.Ф., действующего на основании _____, с другой стороны, при совместном упоминании именуемые «Стороны», заключили настоящий Контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По заданию Плательщика Исполнитель обязуется оказать услуги и сдать их результат плательщику, а Плательщик обязуется принять результат услуг, оказанных в рамках утвержденного задания и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

1.2. Под услугами в рамках настоящего Контракта подразумевается организация лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница»

1.3. Объем, виды, цена услуг определяются Спецификацией (Приложение № 1 к настоящему Контракту), являющейся неотъемлемой частью настоящего контракта.

2. СУММА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Сумма Контракта составляет _____ (сумма прописью) рублей ПМР, что соответствует плану закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд от 05 апреля 2022года.

2.2. Цена контракта, указанная в пункте 2.1. контракта, является твердой и определяется на весь срок действия контракта в соответствии с правилами, установленными законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

2.3. Цена контракта, указанная в пункте 2.1. контракта, может изменяться только в случаях, порядке и на условиях, предусмотренных законодательством Приднестровской Молдавской Республики в сфере закупок.

2.4. Окончательная стоимость выполненных (оказанных) Подрядчиком (Исполнителем) работ (услуг) складывается из цен, указываемых в счете, выставляемом Подрядчиком (Исполнителем) на основании Акта сдачи-приемки результата выполненных работ (оказанных услуг).

2.5. Предварительная оплата составляет ___ % о общей стоимости услуги. Оплата оставшейся суммы за фактически оказанные услуги на основании актов сдачи-приемки, оформленных в установленном порядке, подписанных сторонами, по мере бюджетного финансирования, но не позднее 31.12.2022 г.

2.4. Расчет по настоящему контракту производится Плательщиком в безналичной форме путем перечисления денежных средств в рублях Приднестровской Молдавской Республики на расчетный счет Исполнителя.

2.6. Источник финансирования – Республиканский бюджет.

3. СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Срок оказания услуг составляет с 21 мая 2022 года до 31 декабря 2022 года.

3.2. Передача результатов оказанных Исполнителем услуг оформляется Актом сдачи-приёмки результата оказанных услуг.

3.3. Исполнитель предоставляет Плательщику результат услуг, с приложением Акта сдачи-приёмки результата оказанных услуг.

3.4. Плательщик в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня предоставления Исполнителем Акта обязан принять результат оказанных услуг и направить Исполнителю подписанный Акт сдачи-приемки результата оказанных услуг или мотивированный отказ в приемке.

3.5. В случае мотивированного отказа Плательщика от приемки результата оказанных услуг, Сторонами составляется двусторонний акт с указанием перечня недостатков, порядка и сроков их устранения.

3.6. Исполнитель обязуется своими силами и за свой счет устранить выявленные недостатки оказанных услуг, возникшие по вине Исполнителя, в согласованные с Плательщиком сроки, и после устранения направить Плательщику повторный Акт сдачи-приемки результата оказанных услуг, который подлежит рассмотрению и подписанию Плательщиком в срок, установленный пунктом 3.5. настоящего контракта.

3.7. В случае уклонения Исполнителя от исполнения обязательств, предусмотренных пунктом 3.6 настоящего контракта, Плательщик вправе поручить исправление выявленных недостатков третьим лицам, при этом Исполнитель обязан возместить все понесенные в связи с этим расходы в полном объеме в сроки указанные Плательщиком.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязуется:

4.1.1. Закупать продукты, предназначенные для питания пациентов ГУ «Бендерская центральная городская больница»

4.1.2. Осуществлять проверку качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания

4.1.3. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания

4.1.4. Осуществлять правильную закладку продуктов при приготовлении блюд

4.1.5. Осуществлять снятие пробы перед каждой выдачей пищи

4.1.6. Обеспечить качество и безопасность, количество и ассортимент продуктов, используемых для приготовления питания

4.1.7. Осуществлять приготовление питания для пациентов на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых плательщиком услуги

4.1.8. При оказании услуг по предоставлению лечебного питания, соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности в т.ч. соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании

4.1.9. Осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг

4.1.10. Обеспечивать пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты

4.1.11. При отпуске питания больных обеспечивать следующие температуры готовой пищи: первых блюд - не ниже 81 °С, вторых блюд и гарниров - не ниже 56 °С, холодных блюд и напитков - от 5 до 12°С, горячих напитков - не ниже 81 °С

4.1.12. Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами

4.1.13. Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой плательщика услуги в телефонном режиме

4.1.14. В исключительных случаях и только с письменного согласия плательщика услуги осуществление замены одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо)

4.1.15. Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания

4.1.16. Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика, плательщика услуг на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд, качеством и органолептическими свойствами готовых блюд

4.1.17. Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты

4.1.18. Исполнитель обязан ежедневно оставлять суточные пробы завтрака, обеда и ужина

4.1.19. Исполнитель обеспечивает выполнение плана производственного контроля.

4.1.20. Все поставляемые продукты должны соответствовать Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06

4.1.21. Объем неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя составляет __ дней.

4.1.22. При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06).

4.1.23. Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются плательщиком услуг и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон

4.1.24. Выполнять санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия на пищеблоке в соответствии с действующим законодательством

4.1.25. Разработать и реализовать на пищеблоке программы производственного контроля, в том числе лабораторного, за соблюдением санитарных правил.

4.1.26. Обеспечить выдачу готовых блюд, а также расфасованных продуктов, сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока

4.1.27. Оказать услугу по организации лечебного питания в соответствии с: Приказ МЗ ПМР №1-ОД от 10.01.22 г. Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-04 , Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06

4.1.28. устранять выявленные Плательщиком недостатки оказанных Услуг, в сроки, согласованные Сторонами

4.1.29. обеспечивать возможность осуществления Плательщиком контроля и надзора за ходом оказания услуг, качеством используемых продуктов питания

4.1.30. согласовывать с Плательщиком все необходимые действия

4.1.31. в письменном виде немедленно извещать Плательщика обо всех обстоятельствах, затрудняющих или делающих невозможным исполнение своих обязательств по настоящему контракту

4.1.32. передать результат оказанных услуг Плательщику по Акту сдачи-приемки оказанных услуг

4.1.33. выполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Приднестровской Молдавской Республики

4.1.34. готовые блюда лечебного питания передать по графику в соответствии с раздаточной ведомостью

4.2. Исполнитель имеет право:

4.2.1. запрашивать у Плательщика дополнительную информацию, необходимую для выполнения своих обязательств по настоящему контракту;

4.2.2. требовать своевременной оплаты Товара на условиях, предусмотренных настоящим контрактом;

4.2.3. требовать обеспечения своевременной приемки оказанных услуг и подписания Акта сдачи-приемки результата оказанных услуг либо обоснованного отказа от его подписания в установленные сроки;

4.2.4. реализовывать иные права, предусмотренные законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

4.3. Плательщик обязуется:

4.3.1. оплатить результат оказанных услуг в сроки, предусмотренные контрактом.

4.3.2. оказывать содействие Исполнителю в ходе оказания им услуг по вопросам, непосредственно связанным с предметом контракта, решение которых возможно только при участии Плательщика;

4.3.3. Своевременно представить Исполнителю утвержденное количество пациентов, заявленных на питание и меню-требование по диетическим столам, согласно лечебному питанию

4.3.4. своевременно сообщать в письменной форме Исполнителю о выявленных недостатках;

4.3.5. принять по Акту сдачи-приемки услуг, оказанные по настоящему контракту услуги либо составить мотивированный отказ от приёмки;

4.3.6. выполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

4.4. Плательщик имеет право:

4.4.1. требовать от Исполнителя, надлежащего выполнения обязательств в рамках условий настоящего контракта;

4.4.2. осуществлять контроль за ходом оказания услуг по настоящему контракту.

4.4.3. требовать своевременного устранения выявленных недостатков;

4.4.4. отказаться от принятия результатов услуг, если не соблюдены полностью или в части условия, предусмотренные настоящим контрактом, и Исполнитель отказывается устранять недостатки.

4.4.5. реализовывать иные права, предусмотренные законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

4.5. Государственный заказчик обязан:

4.5.1. Гарантировать своевременную оплату за оказываемые услуги в полном объеме.

4.6. Государственный заказчик имеет право:

4.6.1. Осуществлять контроль за своевременным исполнением обязанностей Исполнителя и Плательщика.

4.6.2. Провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

4.6.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Приднестровской Молдавской Республики для одностороннего отказа.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики с учетом условий, установленных настоящим контрактом.

5.2. Взыскание любых неустоек, пеней, штрафов, предусмотренных законодательством Приднестровской Молдавской Республики и/или настоящим контрактом, за нарушение обязательств, вытекающих из настоящего контракта, не освобождает Стороны от исполнения такого обязательства в натуре.

5.3. За нарушение Исполнителем сроков оказания услуг, он уплачивает Плательщику пеню в размере 0,05 % от цены настоящего контракта за каждый день просрочки до полного исполнения своей обязанности. При этом сумма взимаемой пени не должна превышать 10% от общей суммы настоящего контракта.

6. ФОРС-МАЖОР (ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ)

6.1. Сторона освобождается от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по контракту, если такое неисполнение явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, других стихийных бедствий, эпидемии, военных действий, гражданских беспорядков, решений государственных органов, или других, не зависящих от этой Стороны, обстоятельств, влияющих на возможность исполнения её обязательств по контракту.

6.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения обязательств по контракту продлевается на срок, в течение которого действуют такие обстоятельства и их последствия.

6.3. Сторона, которая не в состоянии исполнить свои обязательства по причине действия непреодолимой силы, должна незамедлительно уведомить другую Сторону в письменной форме о начале и ожидаемом сроке действия указанных обстоятельств.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы, препятствующие исполнению обязательств по контракту, будут продолжаться более 3 (трех) месяцев, судьба настоящего контракта будет решаться путем проведения дополнительных переговоров между Сторонами.

6.5. При прекращении действия обстоятельств непреодолимой силы Сторона, ссылающаяся на это обстоятельство, должна без промедления известить об этом другую Сторону в письменной форме с указанием срока, в который она предполагает исполнить обязательства по контракту, если это остается возможным и целесообразным для Сторон, или обосновать невозможность или нецелесообразность надлежащего исполнения.

6.6. Факт наличия действия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительность подтверждает Сторона, заинтересованная в признании данных обстоятельств форс – мажорными, заключением компетентного органа Приднестровской Молдавской Республики.

7. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

7.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего контракта или в связи с ним, должны разрешаться, по возможности, путем переговоров между Сторонами.

7.2. Споры и разногласия, возникшие в ходе исполнения настоящего контракта, не урегулированные путем переговоров, разрешаются в судебном порядке в соответствии с законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует по 31 декабря 2022 года, но в любом случае до полного исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему контракту и осуществления всех необходимых платежей и взаиморасчетов.

8.2. Днем подписания настоящего контракта Стороны договорились считать самую позднюю из дат, указанных в Разделе 10 настоящего контракта (под подписями Сторон).

8.3. Датой исполнения обязательств по оказанию услуг является дата подписания Плательщиком Акта сдачи-приемки результата оказанных услуг, который является подтверждением оказания услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и основанием для окончательного расчета за оказание услуг в соответствии с настоящим контрактом.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Во всем остальном, что не урегулировано настоящим контрактом, стороны руководствуются нормами действующего законодательства Приднестровской Молдавской Республики.

9.2. Настоящий контракт составлен в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.3. Изменение условий настоящего контракта и его досрочное прекращение допускаются по соглашению сторон в случаях, предусмотренных законодательством Приднестровской Молдавской Республики, в том числе Законом Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике».

9.4. Все изменения и дополнения к настоящему контракту имеют юридическую силу, если они оформлены письменно и удостоверены подписями, уполномоченных на то лиц.

9.5. Все Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью.

10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Плательщик

Исполнитель

«___» _____ 20__ г.

«___» _____ 20__ г.

Государственный заказчик

Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
р/счет 2182006436701003
в ПРБ г. Тирасполь
КУБ 00
Ф/к 0200018510

Министр _____ К.В. Албул

«___» _____ 202__ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель комиссии
по осуществлению закупок

И.К.В.Албул
"___" _____ 2022 года



Приложение №2
к закупочной документации
по проведению открытого аукциона
для определения исполнителя услуг

Обоснования закупок товаров, работ, услуг для обеспечения нужд Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики

№ п/п закупки, соответствующий № п/п в плане закупки товаров, работ, услуг	Наименование предмета закупки	№ п/п лота в закупке	Наименование объекта (объектов) закупки и его (их) описание					Начальная (максимальная) цена контракта (начальная максимальная цена лота), рублей Приднестровской Молдавской Республики	Наименование метода определения и обоснования начальной (максимальной) цены контракта (начальной максимальной цены лота)	Обоснование выбранного метода определения начальной (максимальной) цены контракта (начальной максимальной цены лота), указания на невозможность применения иных методов определения начальной (максимальной) цены	Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Обоснование выбранного способа определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Обоснование дополнительных требований (пункт 2 статьи 21 Закона ПМР "О закупках в ПМР" к участникам закупки (при наличии таких требований))
			Наименование товара (работы, услуги)	Качественные и технические характеристики объекта закупки	Обоснование заявленных качественных и технических характеристик объекта закупки	Количественные характеристики объекта закупки							
						Единица измерения	Количество, объем закупки						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
37	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»	1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница»	согласно закупочной документации	в соответствии с Инструкцией о порядке организации диетического питания пациентов в государственных лечебно-профилактических учреждениях, среднесуточного набора продуктов для одного больного в государственных лечебно-профилактических учреждениях (грамм, brutto), а также химического состава и энергетической ценности основных диет	услуга	1	9 766 400,00	метод сопоставимых рыночных цен	согласно п.5 ст. 16 Закона "О закупках в ПМР"	Открытый аукцион	Сумма закупки свыше 300000 руб. ПМР	

Обоснование начальной (максимальной) цены контракта

Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница»
Дата подготовки обоснования начальной (максимальной) цены контракта: 04.05.2022 года
Используемый метод определения начальной (максимальной) цены контракта: Метод сопоставимых рыночных цен (анализ рынка)
Обоснование выбранного метода обоснования начальной (максимальной) цены контракта: Наличие ценовых предложений исполнителей

№ позиции	Наименование товаров	Количество (объем) закупаемого товара (работы, услуги), штук	Количество источников ценовой информации	Цены поставщиков (исполнителей, подрядчиков) за единицу товара (работы, услуги),		Однородность совокупности значений выявленных цен, используемых в расчете НМЦК			НМЦК, определяемая методом сопоставимых рыночных цен (анализ рынка)
				Источник цены №1 Вх.№ 6/н от 04.05.2022 года	Источник цены №2 Вх.149 от 04.05.2022 года	Средняя арифметическая цена за единицу $\langle u \rangle$	Среднее квадратичное отклонение $\sigma = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (u_i - \langle u \rangle)^2}{n-1}}$	Коэффициент вариации цен V (%) (не должен превышать 33%) $V = \frac{\sigma}{\langle u \rangle} * 100$	Расчет НМЦК по формуле: v - количество (объем) закупаемого товара (работы, услуги); n - количество значений, используемых в расчете; i - номер источника ценовой информации; - цена единицы товара u_i (работы, услуги) $НМЦК^{р\text{ан}} = \frac{v}{n} * \sum_{i=1}^n u_i$
1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница»	1	2	8 064 000,00	11 468 800,00	9 766 400,00	2407557,17	24,65	9 766 400,00

Извещение о проведении повторного открытого аукциона по закупке услуг для обеспечения государственных нужд

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
1. Общая информация о закупке		
1.	Номер извещения (номер закупки согласно утвержденному Плану закупок)	37
2.	Используемый способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Открытый аукцион
3.	Предмет закупки	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница»
4.	Наименование группы товаров (работ, услуг)	Услуги
5.	Дата размещения извещения	04.05.2022г.
2. Сведения о заказчике, получателе		
1.	Наименование заказчика	Министерство здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики
2.	Место нахождения	г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
3.	Почтовый адрес	3300, ПМР, Молдова, г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3.
4.	Адрес электронной почты	mzpmr.tender@gmail.com
5.	Номер контактного телефона	Отдел организации государственных закупок - 0 (533) 5-42-01
6.	Наименование получателя услуг	ГУ «Бендерская центральная городская больница», г. Бендеры, ул. Бендерского восстания № 146,
3. Информация о процедуре закупки		
1.	Дата и время начала подачи заявок	05.05.2022 года в 8 ч. 30 мин.
2.	Дата и время окончания подачи заявок	16.05.2022 года в 10 ч. 00 мин.
3.	Место подачи заявок	г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
4.	Порядок подачи заявок	Заявки на участие в открытом аукционе предоставляются в письменной форме, в запечатанном конверте, не позволяющем просматривать содержимое заявки до момента её вскрытия или в форме электронного документа на адрес mzpmr.tender@gmail.com с использованием пароля, обеспечивающего ограничение доступа к информации вплоть до проведения заседания комиссии по закупкам. Пароль необходимо предоставить к 10:00 ч. 16.05.2022г.
5.	Дата и время проведения закупки	16 мая 2022 г. 11:00
6.	Место проведения закупки (сайт в глобальной сети Интернет – в случае осуществления закупки путем	г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
	проведения открытого аукциона в электронной форме)				
7.	Порядок оценки заявок, окончательных предложений участников закупки и критерии этой оценки (в случае определения поставщика товаров, работ услуг методом проведения запроса предложений)	Оценка заявок участников закупки осуществляется в соответствии со статьёй 39 Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике»			
4. Начальная (максимальная) цена контракта					
1.	Начальная (максимальная) цена контракта	9 766 400,00			
2.	Валюта	Для резидентов Приднестровской Молдавской Республики - в рублях ПМР.			
3.	Источник финансирования	Республиканский бюджет			
4.	Возможные условия оплаты (предоплата, оплата по факту или отсрочка платежа)	Предварительная оплата не более 25 % от общей стоимости услуги. Оплата оставшейся суммы за фактически оказанные услуги на основании актов сдачи-приемки, оформленных в установленном порядке, подписанных сторонами, по мере бюджетного финансирования, но не позднее 31.12.2022 г.			
5. Информация о предмете (объекте) закупки					
1.	Предмет закупки и его описание	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная районная больница» на период с 20.05.2022г. по 31.12.2022 года общий отделения 89 600 койко-дней в том числе: Стол № 15 – 33284 порций; Стол №10 – 17081 порций; Стол №9 – 17290 порций; Стол №7 – 395 порций; Стол №5 – 14140 порций; Стол №4 – 780 порций; Стол №1 – 6630 порций.			
		№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
		1. Общие требования			
		1.1	Наличие у исполнителя на момент начала оказания услуг производственных площадей для приготовления питания и хранения продуктов	наличие (указать условия)	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
			(собственных или на правах аренды у заказчика услуг)		
		1.2	Возможность заключения трудовых договоров с сотрудниками лпу, штатные должности которых будут сокращены с момента начала оказания услуг.	наличие	обязательно
		1.3	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, указанные в пункте 1.1	наличие	обязательно
		1.4	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.1375-04 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
		1.5	Обеспечение пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты	наличие	обязательно
		2. Права и функции заказчика			
		2.1	Заказчик имеет право, по согласованию с Исполнителем, вносить изменения в меню, учитывая сезонность продуктов (овощи, фрукты), о чем будет сообщаться в сроки, оговоренные договором.	наличие	обязательно
		2.2	Заказчик имеет право осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых при изготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством и органолептическими свойствами готовых блюд	наличие	обязательно
		2.3	Заказчик ежедневно, в сроки оговоренные договором, предоставляет количество питающихся, для составления меню раскладки, и дополнительной меню раскладки по столам.	наличие	обязательно
		2.4	Заказчик направляет представителей, в сроки оговоренные в договоре, для получения приготовленных блюд.	наличие	обязательно
		3. Функции исполнителя			

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		3.1	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока.	наличие	обязательно
		3.2	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	объём, необходимый для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально
		3.3	Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.2.1078-07 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
		3.4	При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)	наличие	обязательно
		3.5	Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика, получателя услуг на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд, качеством и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно
		3.6	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются получателем услуг и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон	наличие	обязательно
		3.7	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты и среднесуточным нормам питания. Установленные действующими нормативными актами	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения		
1	2	3		
		3.8	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика	наличие обязательно
		3.9	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания.	наличие обязательно
		3.10	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие обязательно
		3.11	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие обязательно
		3.12	Снятие суточной пробы перед каждой выдачей пищи, с обязательной записью в брокеражный журнал	наличие обязательно
		3.13	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления пищи	наличие обязательно
		3.14	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком	наличие обязательно
		3.15	При оказании услуг по предоставлению лечебного питания, соблюдение установленных санитарных, технологических, противопожарных и иных нормативных требований, а также правил охраны труда и техники безопасности в т.ч. соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании	наличие обязательно
		3.16	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие обязательно
		3.17	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд - не ниже 81 °С, вторых блюд и гарниров - не ниже 56 °С, холодных блюд и напитков - от 5 до 12°С, горячих напитков - не ниже 81 °С.	наличие обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		3.18	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно
		3.19	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой получателя услуги в телефонном режиме	наличие	обязательно
		3.20	В исключительных случаях и только с письменного согласия получателя услуги осуществление замены одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо).	наличие	обязательно
		3.21	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	наличие	обязательно
2.	Информация о необходимости предоставления участникам закупки образцов продукции, предлагаемых к поставке	не требуется			
3.	Дополнительные требования к предмету (объекту закупки)	Примерный рацион питания больных указан в закупочной документации			
4.	Иная информация, позволяющая участникам закупки правильно сформировать и представить заявки на участие в закупке	Заявка должна быть оформлена в соответствии с требованиями, предусмотренными статьей 38 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (в текущей редакции), Распоряжением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 25 марта 2020 года № 198р "Об утверждении формы заявок участников закупки" и требованиями, указанными в извещении и документации о проведении открытого аукциона. Заявки на участие в открытом аукционе предоставляются по форме и в порядке, которые указаны в документации об открытом аукционе, а также в месте и до истечения срока, которые указаны в извещении о проведении открытого аукциона. Цена заявки на участие в аукционе и контракта: - Цена заявки на участие в аукционе должна включать в себя все расходы и риски, связанные с оказанием услуг на условиях, определенных в договоре. При этом в цену заявки			

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		на участие в аукционе включаются любые сборы и пошлины, расходы и риски, связанные с выполнением контракта и другие затраты. - Заказчик не рассматривает вопрос об увеличении цены контракта, если это прямо не предусмотрено законодательством Приднестровской Молдавской Республики.
6. Преимущества, требования к участникам закупки		
1.	Преимущества (отечественный производитель; учреждения и организации уголовно-исполнительной системы, а также организации, применяющие труд инвалидов)	В соответствии со статьей 19 Закона ПМР от 26 ноября 2018 года № 318-3- VI «О закупках в ПМР» Преимущества предоставляются: а) учреждениям и организациям уголовно-исполнительной системы, в том числе организациям любых организационно-правовых форм собственности, использующим труд лиц, осужденных к лишению свободы, и (или) лиц, содержащихся в лечебно-трудовых профилакториях; б) организациям, применяющим труд инвалидов; в) отечественным производителям; г) отечественным импортерам.
2.	Требования к участникам и перечень документов, которые должны быть представлены	1. Требования к участникам закупки: а) соответствие требованиям, установленным действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики к лицам, осуществляющим поставку товара, выполнение работы, оказание услуги, являющихся объектом закупки; б) отсутствие проведения ликвидации участника закупки - юридического лица и отсутствие дела о банкротстве; в) отсутствие решения уполномоченного органа о приостановлении деятельности участника закупки в порядке, установленном действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики, на дату подачи заявки на участие в закупке. 2. Заявка на участие в открытом аукционе должна содержать: а) информацию и документы об участнике открытого аукциона, подавшем такую заявку: 1) фирменное наименование (наименование), сведения об организационно-правовой форме, о месте нахождения, почтовый адрес (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (при наличии), паспортные данные, сведения о месте жительства (для физического лица), номер контактного телефона; 2) выписка из единого государственного реестра юридических лиц или засвидетельствованная в нотариальном порядке копия такой выписки (для юридического лица), копия патента (для индивидуального предпринимателя);

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		3) документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника открытого аукциона; 4) копии учредительных документов участника открытого аукциона (для юридического лица); б) предложения участника открытого аукциона в отношении объекта закупки с приложением документов, подтверждающих соответствие этого объекта требованиям, установленным документацией об открытом аукционе; в) документы, подтверждающие соответствие участника открытого аукциона требованиям, установленным документацией об открытом аукционе; г) документы, подтверждающие право участника открытого аукциона на получение преимуществ в соответствии с настоящим Законом или копии этих документов.
3.	Условия об ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение принимаемых на себя участниками закупок обязательств)	В соответствии с законодательством ПМР и условиями контракта
4.	Требования к гарантийным обязательствам, предоставляемым поставщиком (подрядчиком, исполнителем), в отношении поставляемых товаров (работ, услуг)	Согласно условиям контракта
7. Условия контракта		
1.	Информация о месте доставки товара, месте выполнения работы или оказания услуги	ГУ «Бендерская центральная городская больница», г. Бендеры, ул. Бендерского восстания № 146,
2.	Сроки поставки товара или завершения работы либо график оказания услуг	с 21 мая 2022 года по 31 декабря 2022 года.
3.	Условия транспортировки и хранения	-

Ответственный исполнитель: главный специалист ООГЗ  Туранский А.О.