

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель комиссии
по осуществлению закупок



С.В. Долганова/
2022 года

ЗАКУПОЧНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ
по проведению открытого аукциона
по закупке услуги по организации лечебного питания пациентов,
находящихся на стационарном лечении в
ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»

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 «Бендерский центр матери и ребенка»

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 «Бендерский центр матери и ребенка».

Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на период с 25.11.2022 года по 31.12.2022 года общий отделения 21 059 койко-дней в том числе:

Стол №1 – 1 233 порций;
Стол №4 – 1 338 порций;
Стол №5 – 247 порций;
Стол №7 – 50 порций;
Стол №8 – 11 порций;
Стол №9 – 113 порций;
Стол №11 – 2 700 порций;
Стол №15 – 7 674 порций;
Стол №16 – 7 693 порций.

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования			
1.1	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно
1.2	Оказание услуг на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на правах аренды с 25.11.2022 года	подтверждение оказания услуг на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «БЦМиР» на правах аренды	обязательно
1.3	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, на которых планируется производство лечебного питания для пациентов ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»	наличие	обязательно
1.4	Заключение трудовых договоров с работниками пищеблока ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» до 24.11.2022 года (заведующая продовольственным складом – 1 человек; повар – 5 человек; кухонный работник – 5 человек; подсобно-транспортный рабочий – 1 человек). В случае необходимости предоставления дополнительной информации обращаться в адрес Министерства здравоохранения Приднестровской	подтверждение готовности	обязательно

	Молдавской Республики в рамках норм Закона «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике»		
1.5	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 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД	наличие	обязательно
1.6	Обеспечение пациентов ежедневно 4-ех или 5-и 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 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД	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 или 5 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 №1

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша гречневая	180	Суп перловый с курицей	250/50	Яблоко печеное	1 шт	Суфле (пудинг) творожный паровой	120
	Омлет паровой	60	Картофельное пюре	200			Чай	200
	Чай с молоком	200	Фрикадельки мясные в молочном соусе	50/50			Печенье	30
	Масло сливочное	20	Кисель	200				
			Гренки	150				
Вторник	Каша рисовая	250	Суп овсяный с молотым мясом	250/25	Молоко	200	Картофельное пюре	200
	Омлет паровой	60	Морковное пюре	180			Рыбное суфле	90
	Чай	200	Котлета мясная паровая	100			Чай	200
	Сливочное масло	20	Компот	200			Печенье	30
			Гренки	150				
Среда	Каша манная	250	Суп гречневый с м/мясом	250/25	Яблоко печеное	1 шт.	Каша овсяная	250
	Омлет белковый паровой	50	Тефтели мясные паровые с картофельным пюре	90/200			Суфле (пудинг) творожный паровой	120
	Чай	200	Морковное пюре	180			Омлет паровой	60
	Гренки	100	Компот	200			Кисель	200
	Масло сливочное	20	Гренки	100				
Четверг	Каша манная молочная	250	Суп с фрикадельками	250/25	Кефир	200	Каша рисовая	200
	Омлет	60	Каша гречневая	180			Котлета рыбная паровая	100
	Чай с молоком	200	Мясное суфле	90			Кисель	200
	Печенье	30	Компот	200				
	Масло сливочное	20	Гренки	100				
Пятница	Каша овсяная молочная	250	Суп манный с м/мясом	250/25	Яблоко печеное с сахаром	1 шт.	Каша гречневая	180
	Омлет паровой	60	Картофельное пюре	200			Котлета мясная паровая	100
	Молоко	200	Суфле куриное паровое	90			Чай	200
	Гренки	50	Компот	200			Печенье	30

Суббота			Гренки	100				
	Каша гречневая молочная	200	Суп картофельный с куриным мясом	250/25	Кисель	200	Картофельное пюре	200
	Омлет	60	Каша рисовая	200			Котлета рыбная паровая	100
	Чай	200	Фрикадельки мясные паровые	90			Чай	200
	Печенье	30	Компот	200				
	Масло сливочное	20	Гренки	100				
Воскресенье	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Суп овсяный	250	Яблоко печеное с сахаром	1 шт.	Каша рисовая молочная	250
	Молоко	200	Картофельное пюре	200			Омлет	60
	Печенье	30	Суфле мясное паровое	90			Чай	200
	Масло сливочное	20	Компот	200				
			Гренки	100				

Стол №4

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша рисовая	200	Бульон манный	250	Кисель	200	Суфле (пудинг) творожный паровой	120
	Чай без сахара	200	Суфле куриное паровое	100			Каша овсяная	200
	Яйцо вареное	1 шт.	Каша гречневая	200			Котлета рыбная паровая	100
			Компот из сухофруктов	200			Чай без сахара	200
							Сухарики	150
							Рисовый отвар	200
Вторник	Каша манная	200	Бульон рисовый с фрикадельками	250/25	Кисель	200	Каша гречневая	200
	Чай	200	Каша овсяная	200			Котлета мясная паровая	100
			Суфле рыбное паровое	100			Чай	200
			Компот из сухофруктов	200			Сухарики	150
							Рисовый отвар	200
							Суфле (пудинг) творожный паровой без сахара	120
Среда	Каша ячневая	200	Бульон овсяный	250	Яблоко печеное	1 шт.	Каша рисовая	200
	Чай без сахара	200	Каша гречневая	200			Суфле рыбное	100
			Суфле мясное паровое	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200			Сухарики	150
							Рисовый отвар	200

Четверг	Каша овсяная	200	Суп ячневый с куриным мясом	250/25	Яблоко печеное	1 шт.	Каша манная	200
	Омлет паровой	60	Каша гречневая	200			Яйцо вареное	1 шт.
	Чай без сахара	200	Суфле мясное паровое	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200			Сухарики	150
							Рисовый отвар	200
Пятница	Каша гречневая	200	Бульон геркулесовый	250	Чай без сахара	200	Каша овсяная	200
	Омлет паровой	60	Каша рисовая	200			Суфле рыбное отварное	100
	Чай без сахара	200	Суфле куриное паровое	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200			Сухарики	150
							Рисовый отвар	200
Суббота	Каша рисовая	200	Суп манный	250	Кисель	200	Суфле (пудинг) творожный паровой	120
	Чай без сахара	200	Котлета куриная паровая	100			Каша овсяная	200
	Яйцо вареное	1 шт.	Каша гречневая	200			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов	200			Сухарики	150
							Рисовый отвар	200
Воскресенье	Каша манная	200	Суп рисовый	250	Кисель	200	Каша гречневая	200
	Чай без сахара	200	Каша овсяная	200			Котлета мясная паровая	100
	Яйцо вареное	1 шт.	Суфле рыбное паровое	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200			Сухарики	150
							Рисовый отвар	200

Стол №5								
Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная	250	Борщ вегетарианский со сметаной	400/10	Молоко	200	Каша пшеничная	200
	Сливочное масло	10	Вермишель отварная	200			Рыба отварная	78
	Чай	200	Котлета паровая	100			Чай	200
			Лето (кабачки тушеные)	100			Хлеб	300
			Зима (свекла тушеная + морковь)	100				
			Компот из сухофруктов	200				
			Яблоко					
	Вторник	Вермишель молочная	250	Суп овсяный	400	Кефир	200	Картофель отварной

	Сливочное масло	10	Каша гречневая	200			Фрикадельки мясные паровые	80
	Сыр	30	Рыба отварная	78			Яблоко печеное	1 шт.
	Чай	200	Лето (свежая капуста + морковь)	100			Чай	200
			Зима (тушеная морковь)	100			Хлеб	200
			Кисель фруктовый	200				
Среда	Каша манная	250	Суп рисовый	400	Сок яблочный	200	Каша рисовая	250
	Омлет паровой	55	Каша пшеничная	200			Чай	200
	Чай	200	Рыбные тефтели с белым соусом	100/50			Хлеб	300
			Лето (огурцы + морковь)	100			Колбаса	50
			Зима (винегрет без лука)	100				
			Компот из свежих фруктов	200				
			Яблоко печеное	1 шт.				
Четверг	Каша пшеничная	250	Суп-пюре картофельный	400	Кефир	200	Каша гречневая	200
	Сливочное масло	10	Плов рисовый с мясом	250			Яйцо вареное	1 шт.
	Чай с молоком	200	Лето (лечо из свежих овощей)	100			Ватрушка с творогом	60
			Зима (салат овощной)	100			Чай	200
			Кисель фруктовый	200			Хлеб	300
Пятница	Каша ячневая	250	Свекольник	400	Сок фруктовый	200	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10	Каша овсяная	200			Рыба отварная	78
	Чай	200	Бедро куриное отварное	85			Булочка с повидлом	60
			Лето (огурец)	100			Тушеная свекла	100
			Зима (тушеная морковь)	100			Чай	200
			Компот из сухофруктов	200			Хлеб	300
			Яблоко	1 шт.				
Суббота	Каша гречневая	250	Суп с фрикадельками	400/25	Молоко	200	Каша овсяная	300
	Сливочное масло	10	Картофельное пюре	200			Хлеб	300
	Колбаса отварная	60	Бефстроганов из говядины	54/50			Чай	200
	Чай с молоком	200	Лето (салат из свежих овощей)	100				
			Зима (свекла+ морковь в сметанном соусе)	100				

Воскресенье			Кисель	200				
			Яблоко	1 шт.				
	Каша рисовая	250	Суп перловый	400	Сок томатный	200	Вермишель отварная	200
	Сливочное масло	10	Каша ячневая с белым соусом	200			Бедро/филе куриное отварное	57
	Сыр твердый	30	Мясо отварное	54			Чай с молоком	200
	Чай с сахаром	200	Лето (кабачки тушеные)	100			Хлеб	300
			Зима (Тушеная капуста + морковь)	100				
			Компот из сухофруктов	200				

Стол №7

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша рисовая	250	Борщ вегетарианский	400	Омлет паровой	120	Рыба паровая	106
	Сыр	50	Суфле мясное паровое	110	Кефир	200	Картофель пюре	200
	Хлеб	300	Каша пшеничная	180			Сок яблочный	200
	Чай	200	Икра кабачковая	50				
			Компот	200				
Вторник	Вермишель молочная	250	Суп рисовый	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Сосиска отварная	50
	Масло сливочное	20	Бефстроганов с соусом	60/50	Повидло	20	Винегрет	100
	Хлеб	300	Каша гречневая	180	Молоко	200	Каша рисовая	200
	Чай	200	Салат из капусты с горошком	100				
			Компот	200				
Среда	Колбаса	50	Суп гречневый	400	Яблоко печеное	1 шт.	Мясо отварное	55
	Каша манная	250	Бедро/филе куриное отварное	100	Кефир	200	Каша гречневая	180
	Хлеб	300	Макароны отварные	200			Сок яблочный	200
	Чай	200	Тушеная свекла	100				
			Компот	200				
Четверг	Каша овсяная	250	Щи вегетарианские	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Сосиска отварная	50
	Масло сливочное	20	Котлета мясная паровая	85	Повидло	20	Картофельное пюре	200
	Хлеб	300	Кукурузная каша	200	Молоко	200		
	Чай	200	Тушеная морковь	100				
			Компот	200				
Пятница	Сыр	50	Суп вермишелевый	400	Яйцо вареное	1 шт.	Котлета рыбная паровая	100
	Пшеничная каша	250	Суфле мясное паровое	110	Кефир	200	Рагу овощное	250

	Хлеб	300	Каша рисовая	200			Сок яблочный	200
	Чай	200	Салат из капусты с горошком	100				
			Компот	200				
Суббота	Каша ячневая	250	Суп овощной	400	Яблоко печеное	1 шт.	Сосиска отварная	50
	Хлеб	300	Бефстроганов	50/50	Молоко	200	каша пшеничная	200
	Чай	200	Каша овсяная	200				
	Масло сливочное	20	Икра кабачковая	50				
			Компот	200				
Воскресенье	Колбаса	50	Свекольник	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Котлета мясная паровая	85
	Каша гречневая	200	Бедро/филе отварное	100	Повидло	20	Картофельное пюре	200
	Хлеб	300	Каша ячневая	200	Молоко	200	Сок яблочный	200
	Чай	200	Тушеная морковь	100				
			Компот	200				

Стол №8

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша рисовая	250	Борщ вегетарианский	400	Омлет паровой	120	Рыба паровая	106
	Сыр	50	Мясо отварное	55	Кефир	200	Тушеная капуста	100
	Хлеб	150	Икра кабачковая	50			Чай	200
	Чай	200	Компот	200				
Вторник	Вермишель на молоке	250	Суп рисовый	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Сосиска отварная	50
	Масло сливочное	20	Мясо отварное	55			Винегрет	100
	Хлеб	150	Салат из капусты с горошком	100			Чай	200
	Чай	200	Компот	200				
Среда	Колбаса	50	Суп гречневый	400	Яблоко печеное	1 шт.	Мясо отварное	100
	Каша манная	250	Бедро/филе отварное	100	Кефир	200	Тушеные овощи	200
	Хлеб	150	Тушеная свекла	100			Чай	200
	Чай	200	Компот	200				
Четверг	Каша овсяная	250	Щи вегетарианские	400	Суфле (пудинг) творожный запеченный	120	Сосиска отварная	50
	Масло сливочное	20	Котлета мясная паровая	85			Тушеная капуста	200
	Хлеб	300	Тушеная морковь	100			Чай	200
	Чай	200	Компот	200				
Пятница	Каша пшеничная	250	Суп	400	Яйцо вареное	1 шт.	Котлета	100

			вермишелевый				рыбная паровая	
	Сыр	50	Мясо отварное	55	Кефир	200	Овощное рагу	250
	Хлеб	300	Салат из свежей капусты с горошком	100			Чай	200
	Чай	200	Компот	200				
Суббота	Каша ячневая	250	Суп овощной	400	Яблоко печеное	1 шт.	Сосиска отварная	50
	Масло сливочное	20	Мясо отварное	55	Молоко	200	Салат из свеклы с горошком	100
	Хлеб	150	Икра кабачковая	50			Чай	200
	Чай	200	Компот	200				
Воскресенье	Колбаса	50	Свекольник	400	Суфле (пудинг) творожный запеченный	120	Капуста тушеная	200
	Гречневая каша	250	Бедро/филе отварное	100			Чай	200
	Хлеб	150	Тушеная морковь	100				
	Чай	200	Компот	200				

Стол №9

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша гречневая и молоко	150/200	Суп овсяный	400	Яблоко	1 шт.	Рыба отварная, запеченная под соусом	100/50
	Сыр	35	Капуста тушеная с мясом	300			Лето (овощи тушеные)	100
	Масло сливочное	20	Лето (салат из огурцов и помидор)	100			Зима (свекла, тушеная с яблоком)	100
	Чай	200	Зима (морковь, тертая со сметаной)	100			Каша овсяная вязкая	200
	Хлеб ржаной	80	Компот из сухофруктов	200			Чай без сахара	200
			Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
			Хлеб ржаной	40				
Вторник	Каша овсяная	200	Суп ячневый со сметаной	400/10	Молоко	200	Бедро/филе куриное отварное	100
	Яйцо вареное	1 шт.	Котлета мясная паровая	100/75			Каша гречневая	200
	Салат из свежей капусты	100	Лето (кабачки, фаршированные овощами)	250			Лето (огурец свежий, шницель капустный)	50/100
	Масло сливочное	20	зима (свекла, тушеная со сметаной)	200			Зима (шницель капустный)	150
	Чай без сахара	200	Компот из свежих яблок	200			Чай	200

	Хлеб ржаной	80	Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
			Хлеб ржаной	40				
Среда	Каша овсяная	200	Борщ вегетарианский	400	Кефир	200	Рыба отварная в молочном соусе	90/50
	Суфле (пудинг) творожный запеченный	120	Бефстроганов из отварного мяса	50/50			Лето (Рагу овощное «Летнее»)	250
	Масло сливочное	20	Каша ячневая	200			Зима (рагу овощное из зимних овощей)	200
	Чай	200	Лето (перец болгарский запеченный)	150			Чай	200
	Хлеб ржаной	80	Зима (морковь отварная в молоке)	150			Яблоко запеченное	1 шт.
			Сок томатный	200			Хлеб ржаной	80
			Хлеб пшеничный	100				
			Хлеб ржаной	40				
Четверг	Каша перловая	200	Суп с фрикадельками мясными и сметаной	400/25	Сок томатный	200	Биточки мясные паровые	100
	Омлет паровой	60	Бедро/филе куриное отварное	100	Яблоко печеное	1 шт.	Каша гречневая	200
	Салат из огурцов и помидор	100	Лето (салат из свежей капусты или овощей)	100			Лето (перец болгарский запеченный)	150
	зима (икра кабачковая)	50	Капуста тушеная	200			Зима (Салат из свеклы отварной)	100
	Масло сливочное	20	Зима (Морковное пюре)	100			Чай	200
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов	200			Хлеб ржаной	80
	Хлеб ржаной	80	Хлеб пшеничный	100				
			Хлеб ржаной	40				
Пятница	Суфле (пудинг) творожный запеченный	120	Щи вегетарианские	400	Кефир	200	Говядина отварная с белым соусом	50/50
	Какао с молоком	200	Рыба отварная в молочном соусе	100/50			Каша перловая	200
	Масло сливочное	20	Каша овсяная	200			Лето (салат из свежих овощей)	100
	Хлеб ржаной	80	Лето (Свекла, тушеная с яблоком)	180			Зима (икра кабачковая)	50
			Зима (Свекла, тушеная с яблоком)	100			Зима (яблоко)	1 шт.
			Компот из	200			Чай	200

			яблоко					
			Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
			Хлеб ржаной	40				
			Лето (слива)	100				
Суббота	Каша овсяная	200	Суп гречневый вегетарианский	400	Молоко	200	Котлета рыбная с молочным соусом	100/50
	Яйцо вареное	1 шт.	Куриная грудка отварная	100			Каша ячневая	200
	Сыр	35	Лето (перец, фаршированный с овощами)	200			Винегрет без картофеля	150
	Чай	200	Зима (овощи тушеные зимние)	200			Зима (яблоко)	1 шт.
	Масло сливочное	20	Компот из свежих яблок	200			Чай	200
	Хлеб ржаной	80	Лето (слива)	100			Хлеб ржаной	80
			Хлеб пшеничный	100				
			Хлеб ржаной	40				
Воскресенье	Омлет паровой	60	Суп перловый вегетарианский	400	Кефир	200	Пудинг рыбный с капустой	200
	Сыр	35	Биточки мясные паровые	100			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	20	Лето (овощи тушеные летние)	200			Чай	200
	Морковь, тертая с яблоками	100	Зима (овощи тушеные зимние)	200			Хлеб ржаной	80
	Чай	200	Компот из сухофруктов	200				
	Хлеб ржаной	80	Яблоко	1 шт.				
			Хлеб пшеничный	100				
			Хлеб ржаной	40				

Стол №11

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Сыр	50	Яйцо вареное	1 шт.	Борщ на мясном бульоне	400	Кефир	200	Котлета мясная паровая	100
	Сосиска отварная	50	Какао с молоком	200	Мясо тушеное (говядина)	75/50	Печенье	30	Картофельное пюре	200
	Макароны отварные	200			Каша гречневая	200			Перец жареный	100
	Салат из свежей капусты	50			Салат из свежих овощей	50			Рогалик с повидлом	110
	Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	100			Хлеб пшеничный	80
	Масло сливочное	20			Сок яблочный	200			Масло сливочное	20
	Чай	200							Отвар шиповника	200
Вторник	Каша гречневая	200	Сок яблочный	200	Свекольник со сметаной	400/20	Какао с молоком	200	Рыба, тушеная в соусе	100/50

	Омлет паровой	120			Бедро/филе куриное, тушеное в соусе	100/50			Картофельное пюре	200
	Капуста тушеная	100			Гороховое пюре	200			Капуста тушеная	100
	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб ржаной	50			Кисель	200			Масло сливочное	10
	Масло сливочное	20							Чай	200
	Отвар шиповника/чай	200								
Среда	Тефтели мясные запеченные	100	Суфле (пудинг) творожный запеченный	120	Суп с макаронами	400	Кефир	200	Яйцо вареное	1 шт.
	Каша пшеничная	200	Какао с молоком	200	Котлета рыбная запеченная	100			Гуляш мясной	75/75
	Салат	50			Картофельное пюре	200			Каша кукурузная	200
	Хлеб пшеничный	100			Салат из свежей капусты	100			Салат морковно-яблочный	100
	Масло сливочное	20			Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	100
	Чай с молоком	200			Хлеб ржаной	50			Чай	200
					Отвар шиповника	200				
Четверг	Бедро/филе куриное запеченное	100	Печенье	30	Суп гороховый	400	Яйцо отварное	1 шт.	Сыр	50
	Каша рисовая	200	Яблоко печеное	1 шт	Сосиски отварные	50	Молоко	200	Биточки мясные жареные	100
	Салат из свежей капусты	100			Рагу овощное	200			Каша пшеничная	200
	Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	100			Салат из свежих овощей	100
	Масло сливочное	20			Сок яблочный	200			Хлеб ржаной	50
	Чай	200							Хлеб пшеничный	50
									Масло сливочное	20
									Чай	200
Пятница	Икра кабачковая	50	Булочка	50	Щи на мясном бульоне	400	Яблоко печеное	1 шт.	Тефтели мясные запеченные	100
	Рыба отварная	100	Какао с молоком	200	Жаркое подомашнему	200/55	Кефир	200	Макароны отварные	210
	Каша гречневая	200			Хлеб ржаной	100			Салат из отварных овощей	50
	Хлеб пшеничный	100			Кисель	200			Хлеб пшеничный	30
	Масло сливочное	20							Хлеб ржаной	50
	Отвар шиповника	200							Масло сливочное	20
									Чай с молоком	200
Суббота	Каша ячневая	250	Кефир	200	Суп с фрикадельками	400/25	Печенье	30	Плов мясной	250
	Сыр	50			Бедро/филе, запеченное в молочном соусе	100/50	Какао с молоком	200	Салат из отварных овощей	50
	Хлеб	100			Капуста тушеная	200			Хлеб пшеничный	100

	ржаной									
	Масло сливочное	20			Хлеб пшеничный	50			Масло сливочное	20
	Чай	200			Хлеб ржаной	50			Отвар шиповника/чай	200
					Чай	200				
Воскресенье	Сосиски отварные	50	Плов рисовый с сухофруктами	100	Суп картофельный, рыбный	400/50	Сырники	75	Сыр	100
	Каша овсяная	200	Кефир	200	Бефстроганов отварной говяжий	50/50	Чай	200	Биточки куриные запеченные	100
	Салат овощной	50			Каша перловая	200			Картофель, запеченный	100
	Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	100			Салат из свежих овощей	50
	Масло сливочное	20			Компот из сухофруктов	200			Хлеб пшеничный	50
	Чай	200							Хлеб ржаной	50
									Масло сливочное	20
									Какао с молоком	200

Стол №15

Стол №15								
Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Хлеб	300	Борщ с мясом	400	Сок яблочный	200	Чай сладкий	200
	Каша пшеничная с маслом	200	Рыба паровая	100			Макароны отварные	200
	Масло сливочное	20	Картофельное пюре	200			Сосиски	50
	Сыр	50	Лето (огурцы, помидоры с маслом)	100			Овощной салат	100
	Чай сладкий	200	Зима (свекла отварная с растительным маслом и зеленым горошком)	100				
			Компот сладкий из сухофруктов	200	Творожная запеканка	120	Рагу овощное с мясом	250
Вторник	Масло сливочное	20	Суп вермишелевый	400			Хлеб	300
	Каша манная, молочная	250	Бедро отварное в белом соусе	75				
	Яйцо вареное	1 шт.	Гороховое пюре	200				
			Овощной салат	100				
			Компот сладкий из сухофруктов	200				
Среда	Масло сливочное	20	Суп овощной с мясом	400	Печенье	60	Чай сладкий	200
	Чай сладкий	200	Плов с мясом	250			Рыба паровая	100
	Каша гречневая, с маслом	200	Кисель	200			Картофельное пюре	200
	Колбаса	60					Винегрет	100
							Хлеб	300
Четверг	Чай сладкий	200	Суп гороховый с мясом	400	Запеканка манная	140	Чай сладкий	200
	Масло сливочное	20	Котлеты жареные	100			Бефстроганов из отварного мяса	50/50

	Каша овсяная, молочная	350	Каша гречневая с маслом	200			Отварной картофель	200
	Сыр	50	Икра кабачковая	50			Лечо	100
			Компот сладкий из сухофруктов	200			Хлеб	300
Пятница	Чай сладкий	200	Щи из свежей капусты с мясом (свинина)	400	Вафли	30	Чай сладкий	200
	Масло сливочное	20	Гуляш (говяжий)	50/50			Рыба запеченная	100
	Колбаса	60	Каша кукурузная	200			Каша перловая, подлива	200
	Каша рисовая, соус	200	Свекла тушеная	100			Винегрет	100
			Компот сладкий из сухофруктов	200			Хлеб	300
Суббота	Чай сладкий	200	Свекольник с мясом	400	Кефир	200	Чай сладкий	200
	Масло сливочное	20	Домашнее жаркое с мясом	250			Каша пшеничная	200
	Яйцо вареное	1 шт.	Кисель	200			Куры отварные	86
	Каша ячневая	200	Морковь тушеная	100			Свекла отварная	100
							Хлеб	300
Воскресенье	Чай сладкий	200	Суп рисовый с фрикадельками	400	Сок томатный	200	Чай сладкий	200
	Масло сливочное	20	Рыба паровая	100			Картофельное пюре	200
	Сосиски	50	Каша ячневая	200			Котлеты жареные	100
	Макароны	200	Капуста тушеная	100			Овощной салат	100
			Компот сладкий из сухофруктов	200			Хлеб	300

Стол №16 (дети от 1,5 года до 3-х лет)

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Овсяная молочная каша	300	Сок овощной	200	Борщ со сметанной	300/10	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10			Каша рисовая	200			Омлет паровой	55
	Чай	200			Лето (кабачки тушеные)	50			Хлеб	100
					Зима (зеленый горошек)	25			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200				
					Мясо отварное молотое (говядина)	54				
Вторник	Вермишель молочная	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукт по сезону	-	Картофель отварной	200
	Сливочное масло	10			Каша гречневая	200			Фрикадельки паровые (говядина)	40
	Сыр	10			Рыбная котлета	80			Хлеб	100

	Чай с сахаром	200			Лето (свежая капуста и морковь с растительным маслом)	50			Чай с сахаром	200
					Зима (тушеная морковь)	50				
					Яблоко	1 шт.				
Среда	Рисовая молочная каша	300	Сок овощной	200	Свекольник	300	Фрукт по сезону	-	Рагу	250
	Сливочное масло	10			Тушеная картошка с мясом (говядина)	254			Хлеб	100
	Чай с сахаром	200			Лето (огурцы, морковь со сметаной)	50			Чай с лимоном	200
					Зима (винегрет без лука)	50				
					Яблоко	1 шт.				
Четверг	Овсяная молочная каша	300	Яблоко	1 шт.	Суп лапша	300	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10			Плов рисовый с мясом (говядина)	254			Яйцо вареное	1 шт.
	Чай с сахаром	200			Лето (лечо из свежих овощей)	50			Чай с сахаром	200
					Зима (зеленый горошек)	25			Хлеб	100
					Кисель фруктовый	200				
Пятница	Каша манная молочная	300	Сок овощной	200	Суп овощной со сметаной	300	Фрукт по сезону	-	Суфле творожное	150
	Сливочное масло	10			Картофельное пюре	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Бедро/филе куриное вареное	83			Хлеб	100
					Лето (огурец с растительным маслом)	50				
					Зима (тушеная морковь)	50				
					Компот из сухофруктов	200				
Суббота	Каша гречневая молочная	300	Сок овощной	200	Борш	300	Фрукт по сезону	-	Вермишель отварная	200
	Сыр	10			Овсяная каша	200			Икра кабачковая	50
	Чай с сахаром	200			Суфле мясное (говядина)	54			Хлеб	100
					Зеленый горошек	25			Чай с лимоном	200
					Кисель	200				
Воскресенье	Каша манная молочная	300	Яблоко	1 шт.	Суп фасолевый	300	Фрукт по сезону	-	Рисовый плов с фруктами	200
	Сливочное масло	10			Картофельное пюре	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Мясо отварное (говядина)	54			Хлеб	100
					Тушеная свекла	50				

				Компот из сухофруктов	200				
--	--	--	--	-----------------------	-----	--	--	--	--

Стол №16 (дети от 3-х лет до 5-ти лет)

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Молоко	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10	Печенье	30	Рис отварной	200			Птица отварная	42
	Сыр	20			Мясо отварное молотое (говядина)	54			Яблоко печеное	1 шт.
	Чай с сахаром	200			Лето (огурцы, помидоры с маслом)	50			Чай с сахаром	200
					Зима (винегрет без лука)	100			Хлеб	160
					Компот из сухофруктов	200				
Вторник	Вермишель молочная	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукт по сезону	-	Запеканка творожная с повидлом	200
	Сливочное масло	10	Вафли	26	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	200			Хлеб	160
	Омлет	55			Рыбная котлета	80			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Тушеная капуста	100				
					Кисель фруктовый	200				
Среда	Каша рисовая молочная	300	Сок овощной	200	Свекольник	300	Фрукт по сезону	-	Овощное рагу	250
	Сливочное масло	10	Печенье	30	Тушеная картошка с мясом (говядина)	254			Куриная котлета	80
	Сыр	20			Лето (огурцы, морковь со сметаной)	100			Хлеб	160
	Чай с молоком	200			Зима (винегрет без лука)	100			Чай с сахаром	200
					Компот из сухофруктов	200				
Четверг	Каша овсяная молочная	300	Кефир	100	Суп лапша	300	Фрукт по сезону	-	Сырники со сметаной	130
	Сливочное масло	10	Печенье	30	Плов рисовый с мясом (говядина)	254			Яблоко	1 шт.
	Омлет	53			Лето (лечо из свежих овощей)	50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Зима (тушеная морковь)	50			Хлеб	160
					Кисель фруктовый	200				
Пятница	Каша манная молочная	300	Молоко	200	Суп овощной со сметаной	300/10	Фрукт по сезону	-	Гречневая каша	200
	Сливочное масло	10	Вафли	26	Картофельное пюре	200			Зеленый горошек	20
	Яйцо вареное	1 шт.			Котлета рыбная (аргентина)	80			Мясо отварное (говядина)	54

	Чай с лимоном	200			Лето (огурец с растительным маслом)	50			Чай с сахаром	200
					Зима (икра кабачковая)	100			Хлеб	160
					Компот из сухофруктов	200			Булочка	1 шт.
Суббота	Каша гречневая молочная	300	Кефир	100	Борщ	300	Фрукт по сезону	-	Каша рисовая молочная	200
	Сливочное масло	10			Вермишель отварная	200			Омлет	55
	Сыр	20			Суфле мясное (говядина)	54			Булочка	1 шт.
	Чай с сахаром	200			Лето (салат из свежих овощей)	50			Хлеб	160
					Зима (свекла+ морковь, тушеная в сметанном соусе)	50			Чай с сахаром	200
					Кисель фруктовый	200				
Воскресенье	Каша манная молочная	300	Сок фруктовый	200	Суп овощной с фасолью	300	Фрукт по сезону	-	Рисовый плов с фруктами	200
	Сливочное масло	10	Печенье	30	картофельное пюре	200			Кефир	200
	Омлет	60			Мясо отварное куском (говядина)	55			Хлеб	160
	Чай с сахаром и лимоном	200			Тушеная свекла	50				
					Компот из сухофруктов	200				

Стол №16 (дети от 5-ти лет до 7-ми лет)

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Какао	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукт по сезону	-	Запеканка творожная со сметаной	200/20
	Сливочное масло	10			Макароны	200			Картофельное пюре	200
	Колбаса	60			Мясная котлета (говядина)	800			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Зеленый горошек	25			Хлеб	200
	Повидло	20			Компот из сухофруктов	200				
Вторник	Вермишель молочная	300	Кефир	200	Суп овсяный	300	Фрукт по сезону	-	Тушеная картошка с мясом (говядина)	254
	Сливочное масло	10			Каша гречневая рассыпчатая с маслом	200			Пудинг из моркови я с яблоком	50
	Сыр	20			Рыбная котлета	80			Хлеб	200
	Чай с сахаром	200			Тушеная морковь	100			Чай с сахаром	200
					Кисель фруктовый	200				

Среда	Каша овсяная молочная	300	Молоко	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукт по сезону	-	Овощное рагу с мясом	250
	Сливочное масло	10	Печенье	30	Картофельное пюре	200			Суфле творожное	75
	Омлет	55			Бедро/филе куриное вареное	83			Хлеб	200
	Чай с лимоном	200			Лето (огурцы, морковь со сметаной)	100			Чай с сахаром	200
					Зима (винегрет без лука)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
Четверг	Каша пшеничная молочная	300	Кефир	200	Суп гречневый	300	Фрукт по сезону	-	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Сливочное масло	10	Вафли	26	Плов рисовый с мясом (говядина)	254			Молоко	200
	Сыр	20			Лето (лечо из свежих овощей)	100			Хлеб	200
	Чай с сахаром и лимоном	200			Зима (тушеная морковь)	50				
					Кисель фруктовый	200				
Пятница	Каша ячневая молочная	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10			Пшеничная каша	200			Рыба отварная	78
	Колбаса	60			Суфле мясное	80			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Лето (огурец с растительным маслом)	100			Булочка	1 шт.
					Зима (икра кабачковая)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
Суббота	Каша гречневая молочная	300	Кефир	200	Свекольник	300	Фрукт по сезону	-	Каша рисовая молочная	200
	Сливочное масло	10			Макароны	200			Яблоко	1 шт.
	Сыр	20			Филе куриное отварное	54			Булочка	1 шт.
	Чай с сахаром	200			Лето (салат из свежих овощей)	100			Хлеб	200
					Зима (свекла, морковь, тушеная в сметанном соусе)	100			Чай с сахаром	200
					Кисель фруктовый	200				
Воскресенье	Каша манная молочная	300	Сок фруктовый	200	Суп лапша	300	Фрукт по сезону	-	Вермишель отварная	200
	Сливочное масло	10			Гречневая каша	200			Сосиска отварная	20
	Яйцо вареное	1 шт.			Рыбная котлета	80			Булочка	60
	Чай с сахаром	200			Тушеный кабачок	100			Хлеб	200

	Джем	20		Компот из сухофруктов	200		Чай с сахаром	200
				Яблоко	1 шт.			

Стол №16 (дети от 7-ми лет до 14-ти лет)

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Какао	200	Щи со сметаной	400	Фрукт по сезону	-	Запеканка творожная со сметаной	200/20
	Сливочное масло	10			Макароны	200			Картофельное пюре	20
	Сарделька молочная	60			Мясная котлета (говядина)	80			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Зеленый горошек	25			Хлеб	350
					Компот из сухофруктов	200				
Вторник	Вермишель молочная	300	Сок фруктовый	200	Суп гороховый	400	Фрукт по сезону	-	Тушеная картошка с мясом (говядина)	254
	Сливочное масло	10			Каша гречневая рассыпчатая с маслом	200			Пудинг из моркови с яблоком	50
	Сыр	20			Рыбная котлета	80			Хлеб	350
	Чай с сахаром	200			Тушеная морковь	100			Чай с сахаром	200
					Кисель фруктовый	200				
Среда	Каша овсяная молочная	300	Молоко	200	Свекольник со сметаной	400/10	Фрукт по сезону	-	Овощное рагу с мясом	250
	Сливочное масло	10	Печенье	30	Картофельное пюре	200			Суфле творожное	75
	Омлет	55			Бедро/филе куриное вареное	83			Хлеб	350
	Чай с лимоном и сахаром	200			Лето (огурцы, морковь со сметаной)	100			Чай с сахаром	200
					Зима (винегрет без лука)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
Четверг	Каша пшеничная молочная	300	Кефир	200	Суп перловый	400	Фрукт по сезону	-	Сырники со сметаной	130/20
	Сливочное масло	10	Вафли	26	Плов рисовый с мясом (говядина)	254			Чай с сахаром	200
	Сыр	20			Лето (лечо из свежих овощей)	100			Хлеб	350
	Чай с молоком	200			Зима (тушеная морковь)	50				
					Кисель фруктовый	200				
Пятница	Каша ячневая молочная	300	Сок фруктовый	200	Борщ со сметаной	400	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10			Пшеничная каша	200			Рыба отварная	78
	Колбаса докторская	60			Куриная котлета	80			Джем	20

	Чай с сахаром	200			Лето (огурец с растительным маслом)	100			Яблоко	1 шт.
					Зима (икра кабачковая)	100			Чай с сахаром	200
					Компот из сухофруктов	200			Хлеб	350
Суббота	Каша гречневая молочная	300	Кефир	200	Суп овсяный	400	Фрукт по сезону	-	Каша рисовая молочная	200
	Сливочное масло	10			Макароны	200			Пудинг из моркови с яблоком	50
	Сыр	20			Филе куриное отварное	54			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Зеленый горошек	20			Хлеб	350
					Чай с лимоном и сахаром	200				
Воскресенье	Каша манная молочная	300	Смок фруктовый	200	Борщ со сметаной	400	Фрукт по сезону	-	Вермишель отварная	200
	сливочное масло	10			Гороховое пюре	200			Сосиска отварная	20
	Яйцо вареное	1 шт.			Рыбная котлета	80			Булочка	60
	Чай с сахаром	200			Компот из сухофруктов	200			Чай с сахаром	200
					Яблоко	1 шт.			Хлеб	350

Условия оплаты: предоплата в размере 100%.

Условия контракта - согласно проекту Контракта (Приложение №1)

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.

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 значения, 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

инного 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 - 31 октября 2022 г. 08:30 часов.

Дата окончания срока предоставления участниками аукциона разъяснений положений документации об аукционе - 04 ноября 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.

Приложение № 1
к закупочной документации
по проведению открытого аукциона
по закупке услуги по организации
лечебного питания пациентов,
находящихся на стационарном лечении в
ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»

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 «Бендерский центр матери и ребенка», именуемое в дальнейшем «Плательщик», в лице главного врача А.И. Гуранда., 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 услугу и сдать ее 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 услугой в рамках настоящего Контракта подразумевается организация лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»

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.

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, выставленном Подрядчиком (Исполнителем) на основании Акта сдачи-приемки результата выполненных работ (оказанных услуг).

2.5. Предварительная оплата составляет 100% от общей стоимости услуги.

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

2.7. Источник финансирования – Республиканский бюджет.

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

3.1. Срок оказания услуг составляет с 25 ноября 2022 года по 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

4.1Исполнитель обязуется:

4.1.1. Закупать продукты, предназначенные для питания пациентов ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»

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-х или 5-и 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. Обеспечивать отпуск готовой продукции своими силами

4.1.13. Изменить расчет 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. Самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.

4.1.16. 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. Обеспечивать приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 или 5 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 контракта 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:

- Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-04;
- Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06;
- Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД;
- Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД.

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.

4.1.35. Оказывать услуги на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на правах аренды с 25.11.2022 года.

4.1.36. Заключить трудовые договора с работниками пищеблока ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» до 24.11.2022 года (заведующая продовольственным складом – 1 человек; повар – 5 человек; кухонный работник – 5 человек; подсобно-транспортный рабочий – 1 человек). В случае необходимости предоставления дополнительной информации обращаться в адрес Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики в рамках норм Закона «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике».

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

Поставщик:

Директор

«__» _____ 202__ г.

Покупатель:

ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»

Главный врач

_____ А.И. Гуранда

«__» _____ 202__ 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.

Приложение № 1

к контракту № ____ от «__» _____ 2022г.

Спецификация № 1
к контракту № ____ от «__» _____ 2022г

№	Наименование товара	Производитель (страна происхождения)	Единица измерения	Количество	Цена за единицу, руб. ПМР	Сумма, руб. ПМР
ИТОГО сумма контракта						

Итого: _____ (_____) рублей ПМР.

Поставщик:

Покупатель:

ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»

Директор

Главный врач

_____ А.И. Гуранда

«__» _____ 202__ г.

«__» _____ 202__ 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

С.В. Долганова
"28" 10 2022 года



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

Приложение №2
к закупочной документации
по проведению открытого аукциона
по закупке услуги по организации лечебного
питания пациентов, находящихся на стационарном
лечении в
ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»

1	2	3	4	5	6	Количественные характеристики объекта закупки		9	10	11	12	13	14
						Единица измерения	Количество, объем закупки						
39	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»	1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»	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, бруто), а также химического состава и энергетической ценности основных диет	услуга	1	2 295 431,00	метод сопоставимых рыночных цен	согласно п.5 ст. 16 Закона "О закупках в ПМР"	Открытый аукцион	Сумма закупки свыше 300000 руб. ПМР	

Ответственный исполнитель
Главный специалист ООГЗ

А.О. Туранский

Обоснование начальной (максимальной) цены контракта

Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ "Бендерский центр матери и ребенка"

Дата подготовки обоснования начальной (максимальной) цены контракта: 03.10.2022 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. №8630 от 04.05.2022года	Источник цены №2 Вх. №8640 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) $НМЦК^{расч} = \frac{v}{n} * \sum_{i=1}^n u_i$
1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»	1	2	1 895 310,00	2 695 552,00	2 295 431,00	565856,54	24,65	2 295 431,00
								ИТОГО	2 295 431,00

Извещение о проведении 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)	39
2.	Используемый способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Открытый аукцион
3.	Предмет закупки	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»
4.	Наименование группы товаров (работ, услуг)	Услуги
5.	Дата размещения извещения	28.10.2022
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 «Бендерский центр матери и ребенка», г. Бендеры, ул. Протягайловская, 6,
3. Информация о процедуре закупки		
1.	Дата и время начала подачи заявок	31.10.2022 года в 8 ч. 30 мин.
2.	Дата и время окончания подачи заявок	09.11.2022 года в 17ч. 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. 10.11.2022 года
5.	Дата и время проведения закупки	10 ноября 2022 года в 11:00
6.	Место проведения закупки (сайт в глобальной сети Интернет – в случае осуществления закупки путем проведения открытого аукциона в электронной форме)	г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
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	2 295 431,00			
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 в размере 100% от общей стоимости услуги.			
5. Информация о предмете (объекте) закупки					
1.	Предмет закупки и его описание	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на период с 25.11.2022 года по 31.12.2022 года общий отделения 21 059 койко-дней в том числе: Стол №1 – 1 233 порций; Стол №4 – 1 338 порций; Стол №5 – 247 порций; Стол №7 – 50 порций; Стол №8 – 11 порций; Стол №9 – 113 порций; Стол №11 – 2 700 порций; Стол №15 – 7 674 порций; Стол №16 – 7 693 порций.			
		№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
		1. Общие требования			
		1.1	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		1.2	Оказание услуг на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на правах аренды с 25.11.2022 года	подтверждение оказания услуг на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «БЦМиР» на правах аренды	обязательно
		1.3	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, на которых планируется производство лечебного питания для пациентов ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»	наличие	обязательно
		1.4	Заключение трудовых договоров с работниками пищеблока ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» до 25.11.2022 года (заведующая продовольственным складом – 1 человек; повар – 5 человек; кухонный работник – 5 человек; подсобно-транспортный рабочий – 1 человек). В случае необходимости предоставления дополнительной информации обращаться в адрес Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики в рамках норм Закона «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике»	подтверждение готовности	обязательно
		1.5	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 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД	наличие	обязательно
		1.6	Обеспечение пациентов ежедневно 4-ех или 5-и разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты	наличие	обязательно
		2. Права и функции заказчика			

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		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 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД	наличие	обязательно
		3.4	При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
			предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)		
		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 или 5 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

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		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

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		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-VI «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 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;			

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		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); 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

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
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 «Бендерский центр матери и ребенка», г. Бендеры, ул. Протягайловская, 6,
2.	Сроки поставки товара или завершения работы либо график оказания услуг	с 25 ноября 2022 года по 31 декабря 2022 года
3.	Условия транспортировки и хранения	-