



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

MD-3300, ПМР, г. Тирасполь, пер.Днестровский, 3, тел. (533) 8 05 25, тел/факс (533) 9 60 40
р/с 2182006436701003 в ОПЕРУ ПРБ г.Тирасполь ф/к 0200018510
e-mail:office@minzdrav.gospmr.org

20 ЯНВ 2023

№ О.П. П.П. / 279

Руководителям хозяйствующих
субъектов

На № _____ от _____

Запрос ценового предложения

Министерство здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики, руководствуясь Законом Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» в действующей редакции, в рамках подготовки к закупке конкурентным методом, в целях определения начальной максимальной цены контракта, настоящим просит направить в адрес ведомства (mzpmr.tender@gmail.com) **в срок до 31 января 2023 года**, ценовое предложение на оказание услуг по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница» на 2023 год, в следующем объеме:

№ п/п	№ стола	Количество заказов на суточное питание
1	Стол № 1	10 115
2	Стол № 4	1 934
3	Стол № 5	18 443
4	Стол № 6	16
5	Стол № 7	508
6	Стол № 9	24 624
7	Стол № 10	32 017
8	Стол № 15	43 313
9	Стол № 16 (дети 7-14)	1 328
10	Стол № 16 (дети 5-7)	525
11	Стол № 16 (дети 1,5-3)	377

Срок проведения закупки: 2023 год.

Ориентировочный срок проведения открытого аукциона: первый квартал 2023 года.

Условия оплаты: предоплата в размере 25% от суммы контракта, остальная сумма в течении 30 календарных дней, после подписания соответствующих актов выполненных работ.

Срок и условия поставки: согласно заявкам лечебно-профилактического учреждения.

Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.1375-04 и Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06, Приказом МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД «Об утверждении Инструкции о порядке

организации диетического питания пациентов в государственных лечебно-профилактических учреждениях, среднесуточного набора продуктов для одного больного в государственных лечебно-профилактических учреждениях (грамм, брутто), а также химического состава и энергетической ценности основных диет», Приказом МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД «Об утверждении недельного меню для лечебно-профилактических учреждений».

Из ответа на настоящий запрос должны однозначно определяться цена единицы товара и общая сумма контракта, на условиях, указанных в запросе, срок действия предлагаемой цены.

Проведение процедуры сбора запрашиваемой информации не влечёт за собой возникновения каких-либо обязательств со стороны Заказчика.

Приложения:

- медико-технический требования к организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «БЦГБ»;
- недельное меню диет-столов.

Министр

К.В. Албул

Рошко В. А.,
54201

Рошко
Александровна

**Медико-технические требования к организации лечебного питания пациентов,
находящихся на стационарном лечении.**

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию	Прим.
1. Общие требования				
1.1	Заказчик услуг	ГУ «БЦГБ»	обязательно	
1.2	Начало оказания услуг	Не позднее 10 дней после подписания договора	оптимально	
1.3	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно	
1.4	Наличие у исполнителя на момент начала оказания услуг производственных площадей для приготовления питания и хранения продуктов (собственных или <u>на правах аренды у заказчика услуг</u>)	на правах аренды у заказчика услуг	обязательно	
1.5	Возможность выделения обученного персонала для исполнения услуг исключительно для данного заказчика	наличие	обязательно	
1.6	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, указанные в пункте 1.4	наличие	обязательно	
1.7	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-20 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 и другими требованиями, установленными действующим законодательством	наличие	обязательно	
1.8	Обеспечение пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты	наличие	обязательно	
2	Права и функции заказчика			
2.1	Заказчик предоставляет исполнителю четырнадцатидневное меню лечебного питания по столам	наличие	обязательно	
2.2	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	
2.3	Заказчик имеет право осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения,	наличие	обязательно	

	технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд			
2.4	Заказчик ежедневно, в сроки, оговоренные договором, предоставляет количество питающихся, для составления меню раскладки, и дополнительной меню раскладки	наличие	обязательно	
2.5	Заказчик направляет своих 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	Наличие бракеражной комиссии, в составе которой должен быть специалист диетолог.	наличие	обязательно	
3.3	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	объём, необходимый для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально	
3.4	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	
3.5	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	
3.6	Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно	
3.7	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются заказчиком, и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон	наличие	обязательно	
3.8	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты и среднесуточными нормами питания, установленные действующими нормативными актами.	наличие	обязательно	
3.9	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика	наличие	обязательно	
3.10	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их	наличие	обязательно	

	хранения и использования в приготовлении лечебного питания			
3.11	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие	обязательно	
3.12	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие	обязательно	
3.13	Снятие суточной пробы перед каждой выдачей пищи, с обязательной записью в брокеражный журнал.	наличие	обязательно	
3.14	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания	наличие	обязательно	
3.15	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком	наличие	обязательно	
3.16	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	
3.17	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие	обязательно	
	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	
	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно	
	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 заказчика в телефонном режиме	наличие	обязательно	
	В исключительных случаях и только с письменного согласия заказчика 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	
	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания	наличие	обязательно	

Недельное меню

Понедельник

Наименование блюд	Столы	Выход
Завтрак 8²⁰		
Сухари	4	0,50
Гренки	1	0,50
Каша пшеничная с м.слив. с сахаром	1,5,7,10,15	0,200
Каша пшеничная с м.слив. без сах.	4,9	0,200
Масло сливочное	1,5,7,9,10,15	0,020
Сыр	5,7,9,10,15	0,050
Чай с/сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
2 Завтрак		
Сок яблочный	5,7,9,10,15	0,200
Яблоко свежее	9	1 шт.
Яблоко печёное	1,4	1 шт.
Обед 13¹⁵		
Борщ с мясом говядины	5,7,9,10,15	0,400 0,50
Суп манный с молот.мяс.говяд.	1,4	0,250 0,050
Рыба запечённая	5,7,9,10,15	0,100
Суфле рыбное	1,4	0,100
Картофельное пюре	1,5,7,10,15	0,200
Каша гречневая	4,9	0,200
лето(огурцы с помидором с маслом)	5,7,9,10,15,	0,100
зима(Свекла отв. с рост. масл. и зел. горошком)	5,7,9,10,15	0,100
Компот из сухофруктов с сах.	1,5,7,10,15	0,200
Компот из сухофруктов без сах.	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,50
Гренки	1	0,50
Ужин 17⁴⁵		
Макароны отварные	5,7,10,15	0,200
Каша овсянная	1,4,9	0,200
Сосиски	1,5,7,9,10,15	0,050
Котлета куриная пар.	4	0,100
Овощной салат	5,7,9,10,15	0,100
Чай с сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах.	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050

Сухари	4	0,50
Гренки	1	0,50

Вторник

Наименование блюд	Столы	Выход
Завтрак 8²⁰		
Сухари	4	0,50
Гренки	1	0,50
Каша манная молочная с сах.	1,5,7,10,15	0,250
каша манная	4	0,250
каша овсянная молочн. б/сах.	9	0,200
яйцо варённое	7,9,10,15	1 шт.
омлет паровой	1,4,5	0,060
Масло сливочное	1,5,7,9,10,15	0,020
Чай с/сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
2 Завтрак		
Запеканка творожн. с сах.	1,5,7,10,15	0,120
Запеканка творожн. без сах.	9,4	0,120
Обед 13¹⁵		
суп вермешелевый	5,7,10,15	0,400
Суп ячневый прот.	1,4	0,250
Грудка отварная в белом соусе	5,7,9,10,15	0,075
Куринное суфле	1,4	0,100
Гороховое пюре	9,15	0,200
Каша рисовая	1,4,5,7,10	0,200
Овощной салат с зел.горошком	5,7,9,10,15	0,100
Компот из сухофруктов с сах.	1,5,7,10,15	0,200
Компот из сухофруктов без сах.	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,50
гренки	1	0,50
суп ячневый	9	0,400
Ужин 17⁴⁵		
Рагу овощное с мяс.говяд.	5,7,9,10,15	0,250
Котлета мясная пар.из говяд.	1,4	0,100
Каша гречневая	1,4	0,200
Чай с сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах.	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,050
гренки	1	0,050

Среда

Наименование блюд	Столы	Выход
Завтрак 8²⁰		
Сухари	4	0,050
гренки	1	0,050
Каша гречневая	1,4,5,7,9,10,15	0,200
Колбаса	1,5,7,9,10,15	0,060
Котлета куриная пар.	4	0,100
Масло сливочное	1,5,7,9,10,15	0,020
Чай с/сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
2 Завтрак		
Печенье	5,7,10,15	0,060
Яблоко печеное	1,4,9	1 шт.
молоко пить.	1а	0,200
Обед 13¹⁵		
Суп овощной с мяс. курин.	5,7,9,10,15	0,400 0,050
Суп овсян. с мол. курин. мяс.	1,4	0,250 0,050
Плов с мясом говяд. с перлов	5,7,9,10,15	0,250
суфле мясное из говяд.	1,4	0,100
Каша ячневая	1,4	0,200
Кисель	5,7,10,15	0,200
Компот без сах.	4,9	0,200
Компот с сах.	1	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,050
гренки	1	0,050
Ужин 17⁴⁵		
Рыба запеч.	5,7,9,10,15	0,100
Рыбное суфле	1,4	0,100
Картофельное пюре	1,5,7,10,15	0,200
Винегрет	5,7,9,10,15	0,100
Каша ячневая	9	0,200
Каша рисовая	4	0,200
Рисовый отвар	4	0,200
Чай с сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах.	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,050

грени	1	0,050
-------	---	-------

Четверг

Наименование блюд	Столы	Выход
Завтрак 8²⁰		
Сухари	4	0,050
грени	1	0,050
Каша овсян. молочная с сах.	1,5,7,10,15	0,200
Каша овсян. молочная б/сах	9	0,200
Каша овсян. на воде с масл.слив.	4	0,200
Сыр	5,7,9,10,15	0,025
Масло сливочное	1,5,7,9,10,15	0,020
Чай с/сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
2 Завтрак		
Запеканка манная	5,7,10,15	0,140
Кисель	1,4	0,200
Сок томатный	9	0,200
Обед 13¹⁵		
Суп горох. с мяс. говяд.	9,15	0,400 0,025
Суп ячнев. с мол. мяс. говяд.	1,4	0,250 0,025
Суп ячнев. с мяс. говяд.	7,10	0,400 0,025
котлета курин.зап.	5,7,9,10,15	0,100
Каша гречневая	1,4,5,7,9,10,15	0,200
суфле куриное	1,4	0,100
Икра кабачковая	7,9,10,15	0,050
салат из свеклы	5	0,050
Компот без сах.	4,9	0,200
Компот с сах.	1	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
сухари	4	0,050
грени	1	0,050
Ужин 17⁴⁵		
Бефстроганов из говяд.	5,7,9,10,15	0,050
Каша перлов.	9	0,200
Каша рисовая	1,4	0,200
Картоф. отвар	5,7,10,15	0,200
Лечо	7,9,10,15	0,100
суфле из мяса говяд.	1,4,	0,100
рисовый отвар	4	0,200
Чай с сах.	1,5,7,10,15	0,200

Чай б/сах.	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,050
гренки	1	0,050

Пятница

Наименование блюд	Столы	Выход
Завтрак 8²⁰		
Сухари	4	0,050
гренки	1	0,050
Колбаса	1,5,7,9,10,15	0,060
Котлета курин. пар.	4	0,100
Каша рис.	1,4,5,7,10,15	0,200
Каша гречневая	9	0,200
Масло сливочное	1,5,7,9,10,15	0,020
Чай с/сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
2 Завтрак		
Яблоко печёное 1,4,9	1,4,9	1 шт.
Вафли	5,7,10,15	0,030
кефир	1а	0,200
Обед 13¹⁵		
Щи из свеж. капусты с мясом куриным	5,7,9,10,15	0,400 0,050
Суп овсян. с мол. мяс. кур.	1,4	0,250 0,050
гуляш из говяд.	5,7,9,10,15	0,050 0,050
мясное суфле из говяд.	1,4	0,100
Каша кукурузная	7,8,10,15	0,200
каша гречневая	1,4,5	0,200
свекла тушеная	5,7,9,10,15	0,100
Компот без сах.	4,9	0,200
Компот с сах.	1	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,050
гренки	1	0,050
Ужин 17⁴⁵		
Рыба запеч.	5,7,9,10,15	0,100
Рыбное суфле	1,4	0,100
Каша перлов.+ подлива	5,7,9,10,15	0,200 0,050
Каша овсяная	1,4	0,200

Винегрет	5,7,9,10,15	0,100
рисовый отвар	4	0,200
Чай с сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах.	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,050
греники	1	0,050

Суббота

Наименование блюд	Столы	Выход
Завтрак 8²⁰		
Сухари	4	0,050
греники	1	0,050
Каша ячневая	1,4,5,7,9,10,15	0,200
яйцо варённое	7,9,10,15	1 шт.
омлет	1,4,5	0,060
Масло сливочное	1,5,7,9,10,15	0,020
Чай с/сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
2 Завтрак		
Кефир	5,7,9,10,15	0,200
Кисель	1,4	0,200
Обед 13¹⁵		
Свекольник со смет.	5,7,9,10,15	0,400 0,025
Суп манный с маслом слив.	1,4	0,250 0,025
Домашнее жаркое с мясом говяд.	5,7,10,15	0,250
Капуста тушеная с мясом говяд.	9	0,250
суфле мясное из говядины	1,4	0,100
Картофельное пюре	1	0,200
Каша овсяная	4	0,200
Морковь тушеная	5,7,9,10,15	0,100
Компот с сах.	1	0,200
Компот без сах.	4,9	0,200
Кисель	5,7,10,15	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	1,4	0,100
Ужин 17⁴⁵		
Рисовый отвар	4	0,200
Каша пшеничная	5,7,9,10,15	0,200

Каша рисовая	1,4	0,200
Грудка отварная	5,7,9,10,15	0,086
Куриное суфле	1,4	0,086
свекла отварная	5,7,9,10,15	0,100
Чай с сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах.	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,050
гренки	1	0,050

Воскресенье

Наименование блюд	Столы	Выход
Завтрак 8²⁰		
Макароны отварные	5,7,10,15	0,200
Каша овсянная	1,4,9	0,200
Сосиски	1,5,7,9,10,15	0,060
Котлета куриная пар.	4	0,100
Масло сливочное	1,5,7,9,10,15	0,020
Чай с сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах.	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,050
гренки	1	0,050
2 Завтрак		
Сок томатный	7,9,10,15	0,200
Кисель	1,4,5	0,200
Обед 13¹⁵		
суп рисовый с фрикадельками	5,7,10,15	0,400
Суп перловый с фрикадельками	9	0,400
Суп рисовый прот. с фрикад.	1,4	0,250
Рыба запеч.	5,7,9,10,15	0,100
Рыбное суфле	1,4	0,100
Каша ячневая	1,4,5,7,9,10,15	0,200
Капуста тушеная	5,7,9,10,15	0,100
Компот с сах.	1,5,7,10,15	0,200
Компот без сах.	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,050
гренки	1	0,050
Ужин 17⁴⁵		
Рисовый отвар	4	0,200
Котлета говяж.запеч.	5,7,9,10,15	0,100
Котлета говяж. пар.	1,4	0,100
Картоф.пюре	1,5,7,10,15	0,200

Каша гречневая	4,9	0,200
Овощной салат	5,7,9,10,15	0,100
Чай с сах.	1,5,7,10,15	0,200
Чай б/сах.	4,9	0,200
Хлеб ржаной	всем	0,050
Хлеб пшеничный	всем	0,050
Сухари	4	0,050
гренки	1	0,050