

УТВЕРЖДАЮ:

Министр здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики



/К.В. Албул/

2024 года

**Документация об открытом аукционе по закупке услуги по
организации лечебного питания пациентов, находящихся на
стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь
инвалидов Великой Отечественной войны»**

1. Сведения о заказчике:

Наименование заказчика	Министерство здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики
Место нахождения	г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
Почтовый адрес	3300, ПМР, Молдова, г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
Адрес электронной почты	mzpmr.tender@gmail.com
Номер контактного телефона	Отдел организации государственных закупок – 0(533)5-42-01
Наименование получателя товара, адрес доставки	ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны», г. Тирасполь, ул. Юности, 33

2. Способ определения поставщика: открытый аукцион.**3. Срок, в течение которого принимаются заявки на участие в открытом аукционе:**

Заявки на участие в открытом аукционе принимаются с 30 января 2024 года по 07 февраля 2024 года в рабочие дни с 08.30 часов до 17.00 часов и 08 февраля 2024 года с 8.30 часов до 11:30 часов, по адресу: г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3, каб. 46.

4. Дата и время начала подачи заявок: 30 января 2024 года в 08.30 часов.**5. Дата и время окончания подачи заявок: 08 февраля 2024 года в 11:30.**

6. Дата и время проведения закупки: 08 февраля 2024 года в 11:30. В указанное время будет произведено вскрытие конвертов с заявками на участие в открытом аукционе, открытие доступа к заявкам, поданным в форме электронных документов.

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

7.1. Наименование объекта закупки: услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны».

7.2. Описание объекта закупки:

Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на период с 15.02.2024 года по 31.12.2024 года всего 56 100 койко-дней, в том числе:

Стол №1 – 1 920 заказов на суточное питание;

Стол №5 – 1 380 заказов на суточное питание;

Стол №7 – 4 000 заказов на суточное питание;

Стол №9 – 11 920 заказов на суточное питание;

Стол №10 – 26 230 заказов на суточное питание;

Стол №15 – 10 650 заказов на суточное питание.

Начальная (максимальная) цена контракта – **5 385 600,00 руб. ПМР**

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования			
1.1	Заказчик услуг	ГУ «РГИВОВ»	обязательно
1.2	Начало оказания услуг	15 февраля 2024 года	обязательно
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>)	наличие (указать условия)	обязательно

1.5	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, указанные в пункте 1.4	наличие	обязательно
1.6	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-20 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
1.7	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока	наличие	обязательно
1.8	Наличие бракеражной комиссии, в составе которой должен быть специалист диетолог.	наличие	обязательно
1.9	Выполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий на пищеблоке в соответствии с действующим законодательством	наличие	обязательно
1.10	Разработка и реализация на пищеблоке программы производственного контроля, в том числе лабораторного, за соблюдением санитарных правил.	наличие	обязательно
2. Порядок предоставления услуг по организации лечебного питания исполнителем			
2.1	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика	наличие	обязательно
2.2	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания	наличие	обязательно
2.3	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие	обязательно
2.4	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие	обязательно
2.5	Снятие пробы перед каждой выдачей пищи	наличие	обязательно
2.6	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания	наличие	обязательно
2.7	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком	наличие	обязательно
2.8	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
2.9	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие	обязательно
2.10	Обеспечение пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты.	наличие	обязательно

2.11	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд – не ниже 81°C, вторых блюд и гарниров – не ниже 56°C, холодных блюд и напитков – от 5 до 12°C, горячих напитков – не ниже 81°C.	наличие	обязательно
2.12	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно
2.13	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой заказчика в телефонном режиме	наличие	обязательно
2.14	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
2.15	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	наличие	обязательно

3.Дополнительные требования

3.1	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	объём, необходимый для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально
3.2	Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
3.3	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
3.4	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
3.5	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
3.6	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты	наличие	обязательно
3.7	Исполнитель обязан ежедневно оставлять суточные пробы завтрака, обеда и ужина	наличие	обязательно

3.8	Исполнитель обеспечивает выполнение плана производственного контроля.	наличие	обязательно
-----	--	---------	-------------

Примерный рацион питания больных.

Стол №1,5,7.

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Десерт	Напиток	Десерт	Напиток	Десерт	Напиток	Десерт	Напиток
Понедельник	Каша овсяная с маслом	200/5	Винегрет овощной	100	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с соусом	80/50
	Сыр	25	Суп карт, с гречневой крупой и фрикадельками	400/20	Сок	200	Каша гречневая вязкая	200/5
	Масло сливочное	15	Мясо птицы отварное	61			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Макароны откидные с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиска отварная	60	Салат овощной	200	Печенье	35	Мясо птицы отварное	61
	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой и мясом птицы	400/20	Кефир	200	Картофель тушеный	200
	Масло сливочное	15	Котлета мясная паровая	80			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200				
Среда	Каша манная молочная с маслом	200/5	Суп с вермишелью с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом	80/50
	Колбаса вареная	20	Плов рисовый с мясом птицы	200/65	Сок	200	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200					Чай с сахаром	200
							Яблоко	1 шт.
Четверг	Омлет	100	Суп картофельный с крупой рисовой, мясом птицы	400/20	Булочка	70	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Тефтели с соусом	80/50	Какао с молоком и с сахаром	200	Мясо птицы тушеное в соусе	61
	Сыр	25	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Пюре картофельное	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200					Чай с сахаром	200
Пятница	Каша рисовая молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	100	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета мясная с соусом	80/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый с фрикадельками	400/20	Сок	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса вареная	20	Гуляш с мясом птицы	65/50			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко печеное	1 шт.
С	Омлет	100	Винегрет овощной	100	Овсяное печенье	35	Картофель тушеный с овощами	200

	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с крупой рисовой и мясом птицы	400/20	Кефир	200	Тефтели тушеные с соусом	80/50
	Сыр	25	Рыба тушеная с соусом	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Сок фруктовый	200				
Воскресенье	Сосиска отварная	60	Суп ячневый с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Плов с рисом и мясом птицы	200/65
	Каша пшеничная вязкая с маслом	200/5	Котлета с соусом	80/50	Сок	200	Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200				

Стол №9

Стол №9								
Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная с маслом	200/5	Винегрет овощной	100	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с соусом	80/50
	Сыр	25	Суп картофельный с гречневой крупой и фрикадельками.	400/20	Компот из сухофрукто в без сахара	200	Каша гречневая вязкая	200/5
	Масло сливочное	15	Гуляш из мяса птицы	65/50			Масло сливочное	15
	Чай без сахара	200	Каша пшениная вязкая с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200			Яблоко печеное	1шт.
Вторник	Сосиска отварная	60	Салат овощной	100	Овсяное печенье	35	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5
	Каша пшениная вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой и мясом птицы	400/20	Кефир	200	Мясо птицы тушеное в соусе	61/50
	Масло сливочное	15	Котлета с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200				
Среда	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом	80/50
	Колбаса вареная	20	Плов перловый с мясом птицы	200/65	Компот из сухофр. без сахара	200	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб ржаной	100			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100
	Чай без сахара	200					Чай без сахара	200
							Яблоко	1шт.
Четверг	Омлет	100	Суп картофельный с бобовыми и мясом птицы	400/20	Булочка	70	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Тефтели с соусом	80/50	Какао с молоком без сахара	200	Мясо птицы тушеное в соусе	61

	Сыр	25	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5			Каша гречневая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб ржаной	100			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100
	Чай без сахара	200					Чай без сахара	200
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	100	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета мясная с соусом	80/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый фрикадельками	400/20	Компот из сухофр. без сахара	200	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5
	Колбаса вареная	20	Гуляш с мясом птицы	65/50			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200				
Суббота	Омлет	100	Винегрет овощной	100	Овсяное печенье	35	Каша гречневая вязкая с маслом	200
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	400/20	Кефир	200	Тефтели тушеные с соусом	80/50
	Сыр	25	Рыба тушеная с соусом	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов без сахара	200				
Воскресенье	Сосиска отварная	60	Борщ с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Плов перловый с мясом птицы	200/65
	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	Котлета с соусом	80/50	Компот из сухофр. без сахара	200	Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Гороховое пюре с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов без сахара	200				

Стол №10, 15.

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная с маслом	200/5	Винегрет овощной	100	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с соусом	80/50
	Сыр	25	Рассольник с рисом и фрикадельками	400/20	Сок	200	Каша гречневая вязкая	200/5
	Масло сливочное	15	Гуляш из мяса птицы	65/50			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Макароны откидные с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиска отварная	60	Салат овощной	100	Овсяное печенье	35	Мясо птицы тушеное в соусе	61/50
	Каша пшенная	200/5	Суп картофельный с	400/20	Кефир	200	Картофель	200

	вязкая с маслом		перловой крупой и мясом птицы				тушеный	
	Масло сливочное	15	Котлета с белым соусом	80/50			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200				
Среда	Каша манная молочная с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом	80/50
	Колбаса вареная	20	Плов рисовый с мясом птицы	200/65	Сок	200	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200					Чай с сахаром	200
							Яблоко	1 шт.
Четверг	Омлет	100	Суп картофельный с бобовыми и мясом птицы	400/20	Булочка	70	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Тефтели с соусом	80/50	Какао с молоком с сахаром	200	Мясо птицы тушеное в соусе	61
	Сыр	25	Каша пшеничная вязкая с маслом	200/5			Пюре картофельное	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Сок	200			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200					Чай с сахаром	200
Пятница	Каша рисовая молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	100	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета мясная с соусом	80/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью и фрикадельками	400/20	Сок	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса вареная	20	Гуляш с мясом птицы	65/50			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	100	Винегрет овощной	100	Овсяное печенье	35	Картофель тушеный с овощами	200
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	400/20	Кефир	200	Тефтели тушеные с соусом	80/50
	Сыр	25	Рыба тушеная с соусом	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Сок фруктовый	200				
Вос	Сосиска отварная	60	Борщ с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная	100/20	Плов с рисом и мясом птицы	200/65

				со сметаной			
Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	Котлета с соусом	80/50	Сок	200	Масло сливочное	15
Масло сливочное	15	Гороховое пюре с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200				

Условия оплаты: предоплата в размере 50% от суммы контракта, остальная сумма в течение 30 календарных дней, после подписания соответствующих актов выполненных работ.

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

Условия контракта - согласно проекту Контракта (Приложение №3)

Источник финансирования: Республиканский бюджет.

7.3. Обоснование закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных (муниципальных) нужд и коммерческих нужд - приведено в Приложении №1 к настоящей закупочной документации.

7.4. Обоснование начальной (максимальной) цены контракта - приведено в Приложении №2 к настоящей закупочной документации.

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

б) 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;

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

- 1) предложение о цене контракта (лота № _____): _____;
- 2) наименование товаров, работ, услуг, с указанием качественных, технических и иных необходимых характеристик (конкретные показатели товара, соответствующие значениям, установленным в документации о закупке, и указание на товарный знак), количества (объема);
- 3) наименование производителя и страны происхождения товара;
- 4) эскиз, рисунок, чертеж, фотография, иное изображение товара, закупка которого

осуществляется (в случае, если такое требование предусмотрено документацией о закупке);

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

г) документы, подтверждающие принадлежность участника закупки к категории участников закупки, которым предоставляется преимущество;

д) информация о соответствии участника закупки требованиям к участникам закупки, установленным заказчиком в извещении о закупке в соответствии с пунктом 1 статьи 21 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года №318-3VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» в текущей редакции;

е) 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)

Документы и коммерческое предложение должны предоставляться в запечатанном конверте с заявкой на участие в закупке. Все листы поданной в письменной форме заявки на участие в закупке, все листы тома такой заявки должны быть прошиты и пронумерованы. Заявка на участие в закупке и том такой заявки должны содержать опись входящих в их состав документов, быть скреплены печатью участника закупки при наличии печати (для юридических лиц) и подписаны участником закупки или лицом, уполномоченным участником закупки.

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

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

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

Рубль ПМР.

11. Заказчик может изменить предусмотренные контрактом существенные условия в ходе исполнения контракта по основаниям, предусмотренным статьей 51 Закона ПМР «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике», Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 11 апреля 2022 года № 123 «Об утверждении перечня дополнительных случаев изменения существенных условий контрактов при их исполнении государственными (муниципальными), коммерческими заказчиками и порядка изменения существенных условий контрактов при их исполнении государственными (муниципальными), коммерческими заказчиками».

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

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

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

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

13. Порядок, даты начала и окончания срока предоставления участникам 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.

14. 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 7 (семь) 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 – 30 января 2024 г. 08:30 часов.

Дата окончания срока предоставления участниками аукциона разъяснений положений документации об аукционе – 05 февраля 2024 г. 17:00 часов.

15. 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.

16. Ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение принимаемых участником закупки на себя обязательств.

В случае допущенной Поставщиком просрочки в поставке Товара, Государственный заказчик или Получатель вправе предъявить Поставщику требования об уплате пени в размере 0,05% от суммы задолженности неисполненного обязательства за каждый день просрочки. При этом сумма взимаемой пени не должна превышать 10% от общей суммы заключенного контракта.

В случае уклонения от заключения контракта по итогам открытого аукциона или одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта в связи с существенным нарушением Поставщиком условий контракта, такой Поставщик в соответствии со статьей 56 Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской

Республике», информация о таком поставщике включается в реестр недобросовестных поставщиков.

17. Требования к гарантийным обязательствам, предоставляемым поставщиком (подрядчиком, исполнителем), в отношении поставляемых товаров (работ, услуг).

· Выполнять гарантийные обязательства в соответствии с Законом ПМР «О защите прав потребителей».

Ответственный исполнитель: главный специалист ООГЗ



УТВЕРЖДАЮ:
Министр здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики

И.В. Албул/
2024 года

Приложение №1
к документации об открытом аукционе
по закупке услуги по организации лечебного питания
пациентов, находящихся на стационарном лечении в
ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой
Отечественной войны»

Обоснование закупок товаров, работ, услуг для обеспечения нужд Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики														
№ п/п закупки, соответствующий № п/п в плане закупки товаров, работ, услуг	Наименование предмета закупки	№ п/п лота в закупке	Наименование объекта (объектов) закупки и его (их) описание				Количественные характеристики объекта закупки		Начальная (максимальная) цена контракта (начальная максимальная цена лота), рублей Приднестровской Молдавской Республики	Наименование метода определения и обоснования начальной (максимальной) цены контракта (начальной максимальной цены лота)	Обоснование выбранного метода определения начальной (максимальной) цены контракта (начальной максимальной цены лота), указания на невозможность применения иных методов определения начальной (максимальной) цены	Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Обоснование выбранного способа определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Обоснование дополнительных требований (пункт 2 статьи 21 Закона ПМР "О закупках в ПМР" к участникам закупки (при наличии таких требований)
			Наименование товара (работы, услуги)	Качественные и технические характеристики объекта закупки	Обоснование заявленных качественных и технических характеристик объекта закупки	Единица измерения	Количество, объем закупки							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
39	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»	1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»	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, брутто), а также химического состава и энергетической ценности основных диет	услуга	1	5 385 600,00	метод сопоставимых рыночных цен	согласно п.5 ст. 16 Закона "О закупках в ПМР"	Открытый аукцион	Сумма закупки свыше 300 000 руб. ПМР		

Ответственный исполнитель
главный специалист ООГЗ

Приложение №2

к документации об открытом аукционе по закупке услуги по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ "Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны"

Обоснование начальной (максимальной) цены контракта

Закупка услуги по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ "Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны"

Дата подготовки обоснования начальной (максимальной) цены контракта: 26.01.2024 года

Используемый метод определения начальной (максимальной) цены контракта: Метод сопоставимых рыночных цен

Обоснование выбранного метода обоснования начальной (максимальной) цены контракта: Наличие информации о стоимости идентичных товаров (работ, услуг) на основании Приказа Министерства экономического развития Приднестровской Молдавской Республики от 18 июля 2023 года №723

№ позиции	Наименование товаров	Единица измерения	Количество (объем) закупаемого товара (работы, услуги), штук	Цена за единицу товара (работы, услуги), рублей в соответствии с коммерческим предложением с минимальной ценой Вх. №01.1-14.1/1240 от 22.01.2024	Цена за единицу товара (работы, услуги), рублей в соответствии с коммерческим предложением с минимальной ценой Вх. №01.1-14.1/1273 от 22.01.2024 года	НМЦК, определяется согласно Приказа Министерства Экономического развития Приднестровской Молдавской Республики от 18 июля 2023 года №723
						Расчет НМЦК по формуле: v - количество (объем) закупаемого товара (работы, услуги); Ц - цена единицы товара с учетом затрат НМЦК=V*Ц
1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»	услуга	1	5 471 994,00	5 385 600,00	5 385 600,00
	ОБЩАЯ НМЦК, руб.					5 385 600,00

КОНТРАКТ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ № _____

г. Тирасполь

«___» _____ 20__ г.

Министерство здравоохранения ПМР, именуемое в дальнейшем **Государственный заказчик**, в лице исполняющего обязанности заместителя министра здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики по закупочной политике Глизнуца И.Н., действующего на основании Доверенности от 27 декабря 2023 года №01.1-14/16051, с одной стороны, _____, именуемое в дальнейшем **Исполнитель**, в лице директора _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, и **ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»**, именуемое в дальнейшем **Получатель**, в лице главного врача **Чолак Д. Ф.**, действующего на основании Устава, с третьей, а при совместном упоминании именуемые «Стороны», по итогам проведения открытого аукциона (_____), руководствуясь подпунктом _____ Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике», заключили настоящий 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 «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»

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 _____ руб. ПМР, что соответствует плану закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Министерства здравоохранения ПМР на 2024 год.

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 оказанных Исполнителем услуг складывается из цен, указываемых в счете, выставляемом Исполнителем на основании Акта сдачи-приемки результата оказанных услуг.

2.5. Предварительная оплата составляет в размере 50% от суммы контракта, оплата оставшейся суммы за фактически оказанные услуги - в течение 30 календарных дней, после подписания соответствующих актов выполненных работ.

2.6. Расчет по настоящему контракту производится Получателем 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 15 февраля 2024 года по 31 декабря 2024 года.

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

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

3.4. Получатель 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 Получателя 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 Получателем сроки, и после устранения направить Получателю повторный Акт сдачи-приемки результата оказанных услуг, который подлежит рассмотрению и подписанию Получателем в срок, установленный пунктом 3.4. настоящего контракта.

3.7. В случае уклонения Исполнителя от исполнения обязательств, предусмотренных пунктом 3.6 настоящего контракта, Получатель 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 Получателем.

4.ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязуется:

4.1.1. Закупать продукты, предназначенные для питания пациентов ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны».

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 Получателем 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 (Приложение 2)

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 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты (Приложение 3).

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 Получателя услуги в телефонном режиме.

4.1.14. 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).

4.1.15. Самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.

4.1.16. 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.

4.1.17. Обеспечивать приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раза 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 7 (семь) 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 Получателем 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:

- Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД
- Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД
- Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД
- Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-20
- Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06

4.1.28. Устранять выявленные Получателем недостатки оказанных Услуг, в сроки, согласованные Сторонами.

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

4.1.30. Согласовывать с Получателем все необходимые действия.

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

4.1.32. Передать результат оказанных услуг Получателю 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 «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на правах аренды с 15.02.2024 года.

4.2. Исполнитель имеет право:

4.2.1. Запрашивать у Получателя дополнительную информацию, необходимую для выполнения своих обязательств по настоящему контракту.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты Услуги 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. Получатель 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 Получателя.

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. Получатель имеет право:

4.4.1. Контролировать объем закладки продуктов питания в целях выполнения стоимостной нормы.

4.4.2. Требовать от Исполнителя, надлежащего выполнения обязательств в рамках условий настоящего контракта.

4.4.3. Осуществлять контроль за ходом оказания услуг по настоящему контракту.

4.4.4. Требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

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

4.4.6. 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 Получателя.

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

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. В случае допущенной Исполнителем просрочки в предоставлении Услуги, Государственный заказчик или Получатель вправе предъявить Исполнителю требования об уплате пени в размере 0,05% от суммы задолженности неисполненного обязательства за каждый день просрочки. При этом сумма взимаемой неустойки не должна превышать 10% от общей суммы заключенного 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 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 Получателем 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

Исполнитель:

Директор

«__»____ 2024 г.

Получатель:

**ГУ «Республиканский госпиталь
инвалидов Великой Отечественной
войны»**

г. Тирасполь, ул. Юности, 33

Главный врач

_____ Д.Ф. Чолак

«__»____ 2024 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**

**Заместитель министра
по закупочной политике
Приднестровской Молдавской
Республики _____ И.Н. Глизнуца
«__»____ 2024 г.**

к контракту на оказание услуг № ____ от «____»
_____ 2024г.

Спецификация № 1
к контракту на оказание услуг № ____ от «____» _____ 2024

№	Наименование услуги	Количество заказов на суточное питание	Цена одного заказа, руб. ПМР	Сумма, руб. ПМР
1				
	ИТОГО сумма контракта			

Исполнитель:**Получатель:**

**ГУ «Республиканский госпиталь
инвалидов Великой Отечественной
войны»**
г. Тирасполь, ул. Юности, 33

Директор**Главный врач**

_____ Д.Ф. Чолак

«__» _____ 2024 г.

«__» _____ 2024 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
Заместитель министра
по закупочной политике
Приднестровской Молдавской
Республики _____ **И.Н. Глизнуца**
«__» _____ 2024 г.

Медико-технические требования к организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования			
1.1	Заказчик услуг	ГУ «РГИВОВ»	обязательно
1.2	Начало оказания услуг	15 февраля 2024 года	обязательно
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>)	наличие (указать условия)	обязательно
1.5	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, указанные в пункте 1.4	наличие	обязательно
1.6	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-20 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
1.7	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока	наличие	обязательно
1.8	Наличие бракеражной комиссии, в составе которой должен быть специалист диетолог.	наличие	обязательно
1.9	Выполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий на пищеблоке в соответствии с действующим законодательством	наличие	обязательно
1.10	Разработка и реализация на пищеблоке программы производственного контроля, в том числе лабораторного, за соблюдением санитарных правил.	наличие	обязательно
2. Порядок предоставления услуг по организации лечебного питания исполнителем			
2.1	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика	наличие	обязательно
2.2	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания	наличие	обязательно
2.3	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие	обязательно
2.4	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие	обязательно
2.5	Снятие пробы перед каждой выдачей пищи	наличие	обязательно
2.6	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для	наличие	обязательно

	приготовления питания		
2.7	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком	наличие	обязательно
2.8	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
2.9	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие	обязательно
2.10	Обеспечение пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты.	наличие	обязательно
2.11	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд – не ниже 81°C, вторых блюд и гарниров – не ниже 56°C, холодных блюд и напитков – от 5 до 12°C, горячих напитков – не ниже 81°C.	наличие	обязательно
2.12	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно
2.13	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой заказчика в телефонном режиме	наличие	обязательно
2.14	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
2.15	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	наличие	обязательно
3.Дополнительные требования			
3.1	Объем неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	объем, необходимый для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально
3.2	Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
3.3	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
3.4	Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством	наличие	обязательно

	продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд.		
3.5	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
3.6	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты	наличие	обязательно
3.7	Исполнитель обязан ежедневно оставлять суточные пробы завтрака, обеда и ужина	наличие	обязательно
3.8	Исполнитель обеспечивает выполнение плана производственного контроля.	наличие	обязательно

Исполнитель:

Получатель:

ГУ «Республиканский госпиталь
инвалидов Великой Отечественной
войны»
г. Тирасполь, ул. Юности, 33

Директор

Главный врач

«__» _____ 2024 г.

_____ Д.Ф. Чолак
«__» _____ 2024 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
Заместитель министра
по закупочной политике
Приднестровской Молдавской
Республики _____ **И.Н. Глизнуца**
«__» _____ 2024 г.

Примерный рацион питания больных.

Стол №1,5,7.

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Наименование	Количество	Наименование	Количество	Наименование	Количество	Наименование	Количество
Понедельник	Каша овсяная с маслом	200/5	Винегрет овощной	100	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с соусом	80/50
	Сыр	25	Суп карт, с гречневой крупой и фрикадельками	400/20	Сок	200	Каша гречневая вязкая	200/5
	Масло сливочное	15	Мясо птицы отварное	61			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Макароны откидные с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиска отварная	60	Салат овощной	200	Печенье	35	Мясо птицы отварное	61
	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой и мясом птицы	400/20	Кефир	200	Картофель тушеный	200
	Масло сливочное	15	Котлета мясная паровая	80			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200				
Среда	Каша манная молочная с маслом	200/5	Суп с вермишелью с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом	80/50
	Колбаса вареная	20	Плов рисовый с мясом птицы	200/65	Сок	200	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200					Чай с сахаром	200
							Яблоко	1 шт.
Четверг	Омлет	100	Суп картофельный с крупой рисовой, мясом птицы	400/20	Булочка	70	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая	200/5	Тефтели с соусом	80/50	Какао с молоком и	200	Мясо птицы	61

	вязкая с маслом				с сахаром		тушеное в соусе	
	Сыр	25	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Пюре картофельное	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200					Чай с сахаром	200
Пятница	Каша рисовая молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	100	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета мясная с соусом	80/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый с фрикадельками	400/20	Сок	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса вареная	20	Гуляш с мясом птицы	65/50			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	100	Винегрет овощной	100	Овсяное печенье	35	Картофель тушеный с овощами	200
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с крупой рисовой и мясом птицы	400/20	Кефир	200	Тефтели тушеные с соусом	80/50
	Сыр	25	Рыба тушеная с соусом	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Сок фруктовый	200				
Воскресенье	Сосиска отварная	60	Суп ячневый с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Плов с рисом и мясом птицы	200/65
	Каша пшеничная вязкая с маслом	200/5	Котлета с соусом	80/50	Сок	200	Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200				

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная с маслом	200/5	Винегрет овощной	100	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с соусом	80/50
	Сыр	25	Суп картофельный с гречневой крупой и фрикадельками.	400/20	Компот из сухофрукто в без сахара	200	Каша гречневая вязкая	200/5
	Масло сливочное	15	Гуляш из мяса птицы	65/50			Масло сливочное	15
	Чай без сахара	200	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200			Яблоко печеное	1шт.
Вторник	Сосиска отварная	60	Салат овощной	100	Овсяное печенье	35	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5
	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой и мясом птицы	400/20	Кефир	200	Мясо птицы тушеное в соусе	61/50
	Масло сливочное	15	Котлета с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200				
Среда	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом	80/50
	Колбаса вареная	20	Плов перловый с мясом птицы	200/65	Компот из сухофр. без сахара	200	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб ржаной	100			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100
	Чай без сахара	200					Чай без сахара	200
							Яблоко	1шт.
Четверг	Омлет	100	Суп картофельный с бобовыми и мясом птицы	400/20	Булочка	70	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Тефтели с соусом	80/50	Какао с молоком без сахара	200	Мясо птицы тушеное в соусе	61
	Сыр	25	Каша пшенная вязкая с	200/5			Каша гречневая	200/5

			маслом				с маслом	
	Масло сливочное	15	Хлеб ржаной	100			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100
	Чай без сахара	200					Чай без сахара	200
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	100	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета мясная с соусом	80/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый фрикадельками	400/20	Компот из сухофр. без сахара	200	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5
	Колбаса вареная	20	Гуляш с мясом птицы	65/50			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200				
Суббота	Омлет	100	Винегрет овощной	100	Овсяное печенье	35	Каша гречневая вязкая с маслом	200
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	400/20	Кефир	200	Тефтели тушеные с соусом	80/50
	Сыр	25	Рыба тушеная с соусом	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов без сахара	200				
Воскресенье	Сосиска отварная	60	Борщ с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Плов перловый с мясом птицы	200/65
	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	Котлета с соусом	80/50	Компот из сухофр. без сахара	200	Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Гороховое пюре с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов без сахара	200				

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная с маслом	200/5	Винегрет овощной	100	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с соусом	80/50
	Сыр	25	Рассольник с рисом и фрикадельками	400/20	Сок	200	Каша гречневая вязкая	200/5
	Масло сливочное	15	Гуляш из мяса птицы	65/50			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Макароны откидные с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко печеное	1шт.
Вторник	Сосиска отварная	60	Салат овощной	100	Овсяное печенье	35	Мясо птицы тушеное в соусе	61/50
	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с перловой крупой и мясом птицы	400/20	Кефир	200	Картофель тушеный	200
	Масло сливочное	15	Котлета с белым соусом	80/50			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200				
Среда	Каша манная молочная с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом	80/50
	Колбаса вареная	20	Плов рисовый с мясом птицы	200/65	Сок	200	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200					Чай с сахаром	200
							Яблоко	1шт.
Четверг	Омлет	100	Суп картофельный с бобовыми и мясом птицы	400/20	Булочка	70	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая	200/5	Тефтели с соусом	80/50	Какао с	200	Мясо птицы	61

	вязкая с маслом				молоком с сахаром		тушеное в соусе	
	Сыр	25	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5			Пюре картофельное	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Сок	200			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200					Чай с сахаром	200
Пятница	Каша рисовая молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	100	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета мясная с соусом	80/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью и фрикадельками	400/20	Сок	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса вареная	20	Гуляш с мясом птицы	65/50			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко печеное	1шт.
Суббота	Омлет	100	Винегрет овощной	100	Овсяное печенье	35	Картофель тушеный с овощами	200
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	400/20	Кефир	200	Тефтели тушеные с соусом	80/50
	Сыр	25	Рыба тушеная с соусом	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Сок фруктовый	200				
Воскресенье	Сосиска отварная	60	Борщ с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Плов с рисом и мясом птицы	200/65
	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	Котлета с соусом	80/50	Сок	200	Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Гороховое пюре с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200				

Исполнитель:

Получатель:

**ГУ «Республиканский госпиталь
инвалидов Великой Отечественной
войны»**

г. Тирасполь, ул. Юности, 33

Директор

Главный врач

_____ Д.Ф. Чолак

«__» _____ 2024 г.

«__» _____ 2024 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

**Заместитель министра
по закупочной политике**

**Приднестровской Молдавской
Республики _____ И.Н. Глизнуца**

«__» _____ 2024 г.

Расчет формирования цены

Наименование	Страна производитель	Производитель	Страна и фирма поставки	Закупочная цена в валюте	Валюта	Дата курса	Курс	Закупочная цена в руб. ПМР	Транспортные расходы в руб. ПМР	Таможенные расходы, в т.ч. импортная пошлина	Расходы по покупке валюты	Цена приобретения товаров, руб. ПМР	Торговая надбавка, %	Отпускная цена в руб. ПМР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Директор _____
(наименование организации) (ФИО) (подпись)

Дата: «__» _____ 2024 года.

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 «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»
4.	Наименование группы товаров (работ, услуг)	Услуги
5.	Дата размещения извещения	29.01.2024
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 «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны», г. Тирасполь, ул. Юности, 33
3. Информация о процедуре закупки		
1.	Дата и время начала подачи заявок	30.01.2024 года 08 часов 30 минут
2.	Дата и время окончания подачи заявок	08.02.2024 года 11 часов 30 минут
3.	Место подачи заявок	г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3, каб. 46
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 11:30 08.02.2024 года
5.	Дата и время проведения закупки	08 февраля 2024 года в 11 часов 30 минут

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
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, конференц-зал (кабинет №4)			
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	5 385 600,00 руб. ПМР			
2.	Валюта	Рубль ПМР.			
3.	Источник финансирования	Республиканский бюджет.			
4.	Возможные условия оплаты (предоплата, оплата по факту или отсрочка платежа)	Предоплата в размере 50% от суммы контракта, остальная сумма в течение 30 календарных дней, после подписания соответствующих актов выполненных работ.			
5. Информация о предмете (объекте) закупки					
1.	Предмет закупки и его описание	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на период с 15.02.2024 года по 31.12.2024 года всего 56 100 койко-дней, в том числе: Стол №1 – 1 920 заказов на суточное питание; Стол №5 – 1 380 заказов на суточное питание; Стол №7 – 4 000 заказов на суточное питание; Стол №9 – 11 920 заказов на суточное питание; Стол №10 – 26 230 заказов на суточное питание; Стол №15 – 10 650 заказов на суточное питание. Начальная (максимальная) цена контракта – 5 385 600,00 руб. ПМР			
		№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
		1. Общие требования			
		1.1	Заказчик услуг	ГУ «РГИВОВ»	обязательно
		1.2	Начало оказания услуг	15 февраля 2024 года	обязательно
		1.3	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		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>)	наличие (указать условия)	обязательно
		1.5	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, указанные в пункте 1.4	наличие	обязательно
		1.6	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-20 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
		1.7	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока	наличие	обязательно
		1.8	Наличие бракеражной комиссии, в составе которой должен быть специалист диетолог.	наличие	обязательно
		1.9	Выполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий на пищеблоке в соответствии с действующим законодательством	наличие	обязательно
		1.10	Разработка и реализация на пищеблоке программы производственного контроля, в том числе лабораторного, за соблюдением санитарных правил.	наличие	обязательно
		2. Порядок предоставления услуг по организации лечебного питания исполнителем			
		2.1	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика	наличие	обязательно
		2.2	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания	наличие	обязательно
		2.3	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		2.4	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие	обязательно
		2.5	Снятие пробы перед каждой выдачей пищи	наличие	обязательно
		2.6	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания	наличие	обязательно
		2.7	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком	наличие	обязательно
		2.8	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
		2.9	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие	обязательно
		2.10	Обеспечение пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты.	наличие	обязательно
		2.11	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
		2.12	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно
		2.13	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой заказчика в телефонном режиме	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		2.14	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
		2.15	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	наличие	обязательно
		3.Дополнительные требования			
		3.1	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	объём, необходимый для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально
		3.2	Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
		3.3	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
		3.4	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
		3.5	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
		3.6	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
		3			
1	2	3.7	Исполнитель обязан ежедневно оставлять суточные пробы завтрака, обеда и ужина	наличие	обязательно
		3.8	Исполнитель обеспечивает выполнение плана производственного контроля.	наличие	обязательно
2.	Информация о необходимости предоставления участникам закупки образцов продукции, предлагаемых к поставке	не требуется			
3.	Дополнительные требования к предмету (объекту закупки)				
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 должна включать в себя все расходы и риски, связанные с оказанием услуг на условиях, определенных в контракте. 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; б) организациям, применяющим труд инвалидов; в) отечественным производителям; г) отечественным импортерам.			
2.	Требования к участникам и перечень документов, которые должны быть представлены	1. Требования к участникам закупки: а) соответствие требованиям, установленным действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики к лицам, осуществляющим поставку товара, выполнение работы, оказание услуги, являющихся объектом закупки;			

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		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) документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника открытого аукциона; 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; д) информация о соответствии участника закупки требованиям к участникам закупки, установленным заказчиком в извещении о закупке в соответствии с пунктом 1 статьи 21 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года №318-3VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» в текущей редакции. ПРИМЕЧАНИЕ: 1. Документы и коммерческое предложение должны предоставляться в запечатанном конверте с заявкой на участие в закупке. 2. Все листы поданной в письменной форме заявки на участие в закупке, все листы тома такой заявки должны быть прошиты и пронумерованы. 3. Заявка на участие в закупке и том такой заявки должны содержать опись входящих в их состав документов, быть скреплены печатью участника закупки при наличии печати (для юридических лиц) и подписаны участником закупки или лицом, уполномоченным участником закупки.
3.	Условия об ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение принимаемых на себя участниками закупок обязательств)	В случае допущенной Исполнителем просрочки в оказании услуги, Государственный заказчик или Плательщик вправе предъявить Исполнителю требования об уплате пени в размере 0,05% от суммы задолженности неисполненного обязательства за каждый день

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		просрочки. При этом сумма взимаемой неустойки не должна превышать 10% от общей суммы заключенного контракта; В случае уклонения от заключения контракта по итогам открытого аукциона или одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта в связи с существенным нарушением Поставщиком условий контракта, такой Поставщик в соответствии со статьей 56 Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике», информация о таком поставщике включается в реестр недобросовестных поставщиков.
4.	Требования к гарантийным обязательствам, предоставляемым поставщиком (подрядчиком, исполнителем), в отношении поставляемых товаров (работ, услуг)	Выполнять гарантийные обязательства в соответствии с Законом ПМР «О защите прав потребителей»
7. Условия контракта		
1.	Информация о месте доставки товара, месте выполнения работы или оказания услуги	ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны», г. Тирасполь, ул. Юности, 33
2.	Сроки поставки товара или завершения работы либо график оказания услуг	с 15 февраля 2024 года по 31 декабря 2024 года
3.	Условия транспортировки и хранения	-