



УТВЕРЖДАЮ:
Министр здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики

_____ 2024 года

Документация об открытом аукционе по закупке услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница» на 2025 год

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 «Бендерская центральная городская больница», г. Бендеры, ул. Б. Восстания, 146.

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 20 ноября 2024 года по 29 ноября 2024 года в рабочие дни с 08-30 часов до 17-00 часов, в форме электронного документа – в любое время, а 29 ноября 2024 года с 8-30 часов до 11-00 часов, по адресу: г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3, каб. 46.

4. Дата и время начала подачи заявок: 20 ноября 2024 года в 08-30 часов.**5. Дата и время окончания подачи заявок:** 29 ноября 2024 года в 11-00.

6. Дата и время проведения закупки: 29 ноября 2024 года в 11-00. 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. (8 657 760 руб. ПМР).

7.1. Наименование объекта закупки: услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница».

7.2. Описание объекта закупки:

Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница» на период с 01.11.2025 года до полного исполнения сторонами своих обязательств всего 101 856 койко-дней, в том числе:

- Стол № 1 – 8 300 заказов на суточное питание;
- Стол № 4 – 1 800 заказов на суточное питание;
- Стол № 5 – 11 175 заказов на суточное питание;
- Стол № 7 – 220 заказов на суточное питание;
- Стол № 9 – 17 285 заказов на суточное питание;
- Стол № 10 – 23 190 заказов на суточное питание;
- Стол № 15 – 37 780 заказов на суточное питание;
- Стол № 16 (дети от 7-ми лет до 14-ти лет) – 785 заказов на суточное питание;
- Стол № 16 (дети от 5-ти лет до 7-ми лет) – 267 заказов на суточное питание;
- Стол № 16 (дети от 3-х лет до 5-ти лет) – 435 заказов на суточное питание;
- Стол № 16 (дети от 1,5 года до 3-х лет) – 597 заказов на суточное питание;
- Стол № 16 (дети до 1,5 лет) – 22 заказа на суточное питание.

Начальная (максимальная) цена контракта – 8 657 760 руб. ПМР

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования			
1.1	Заказчик услуг	ГУ «БЦГБ»	обязательно
1.2	Начало оказания услуг	Не позднее 10 дней после заключения договора	обязательно
1.3	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации	обязательно

		юридического лица	
1.4	Оказание услуг на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Бендерская центральная городская больница», на правах аренды государственного имущества	заключения договора аренды государственного имущества	обязательно
1.5	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, на которых планируется производство лечебного питания для пациентов ГУ «Бендерская центральная городская больница».	наличие	обязательно
1.6	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.1375-04 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД	наличие	обязательно
1.7	Обеспечение пациентов ежедневно 4-ех или 5-ти 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 контрактом.	наличие	обязательно
2.3	Заказчик имеет право осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых при изготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно
2.4	Заказчик ежедневно, в сроки, оговоренные контрактом, предоставляет количество питающихся, для составления меню раскладки, и дополнительной меню раскладки по столам, с поправками в течение дня (расчет завтрака, обеда, полдника и ужина).	наличие	обязательно
2.5	Заказчик направляет своих представителей, в сроки оговоренные в контракте, 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	Объем неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	наличие объема, необходимого 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 ПМР 2.3.2.1078-07 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД	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, 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 и выдачей по структурным подразделениям.	наличие	обязательно
3.7	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются получателем услуг и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон.	наличие	обязательно
3.8	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4-х и 5-ти раз в день в зависимости от назначенного типа диеты.	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 хранения и использования в приготовлении лечебного питания.	наличие	обязательно
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 бракеражный журнал.	наличие	обязательно
3.14	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления пищи.	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
3.18	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
3.19	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами.	наличие	обязательно
3.20	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3-х человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой заказчика в телефонном режиме.	наличие	обязательно
3.21	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	наличие	обязательно

	увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо).		
3.22	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	наличие	обязательно

Примерный рацион питания больных.

Стол № 1

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша гречневая	0,200	Суп рисовый с курицей	0,250 /25	Яблоко печеное	1 шт.	Каша манная молочная с сахаром	0,250
	Масло сливочное	0,020	Рыбная котлета паровая	0,100			Печенье	0,025
	Омлет паровой	0,060	Картофельное пюре	0,200			Чай с/сах	0,200
	Чай с/с	0,200	Компот с /с	0,200			Гренки	0,050
	Гренки	0,050	Гренки	0,050				
Вторник	Каша рисовая молочная	0,250	Суп овсяный с молотым мясом	0,250	Молоко кипяченое	0,200	Фрикадельки мясные паровые	0,100
	Масло сливочное	0,020	Котлета мясная паровая	0,100			Картофельное пюре	0,200
	Чай с/с	0,200	Морковное пюре	0,200			Чай с/с	0,200
	Гренки	0,050	Компот с/с	0,200				
			Гренки	0,050				
Среда	Каша манная	0,200	Суп гречневый с молотым мясом	0,250	Яблоко печеное	1 шт.	Омлет паровой	0,060
	Омлет паровой	0,060	Суфле мясное паровое	0,100			Каша овсяная	0,200
	Масло сливочное	0,020	Картофельное пюре	0,200			Кисель	0,200
	Чай с/с	0,200	Компот сладкий	0,200			Печенье	0,025
	Гренки	0,050	Гренки	0,050			Гренки	0,050
Четверг	Каша овсян. молочная с/с	0,200	Суп с фрикадельками	0,250/0,025	Молоко пить	0,200	Каша рисовая	0,200
	Масло сливочное	0,020	Мясное суфле	0,100			Котлета рыбная паровая	0,100
	Чай с молоком	0,200	Каша гречневая	0,200			Кисель	0,200
	Гренки	0,050	Компот с/с	0,200			Гренки	0,050
			Гренки	0,050				
Пятница	Каша манная молочная	0,250	Суп манный с молотым мясом	0,250/25	Печенье	0,025	Каша гречневая	0,200
	Молоко пить	0,200	Мясное суфле паровое	0,100			Котлета мясная паровая	0,100
	Масло сливочное	0,020	Картофельное пюре	0,200			Чай с/с	0,200
	Гренки	0,050	Компот с сах	0,200			Яблоко печенное	1 шт.
			Гренки	0,050			Гренки	0,050
Суббота	Каша гречневая молочная	0,250	Суп картоф. с куриным мясом	0,250/25	Кисель с/с	0,200	Картофельное пюре	0,200
	Молоко кипяченое	0,200	Фрикадельки паровые	0,100			Котлета рыбная паровая	0,100
	Масло сливочное	0,020	Каша рисовая	0,200			Чай с/с	0,200
	Гренки	0,050	Компот с/с	0,200			Гренки	0,050
			Гренки	0,050				
Воскресенье	Суфле (пудинг) творожно-паровой	0,120	Суп овсяный	0,250	яблоко печенное	1 шт	Каша рисовая молочная	0,200
	Омлет паровой	0,060	Рыбное суфле	0,100			Чай с /с	0,200
	Масло сливочное	0,020	Картофельное пюре	0,200			Гренки	0,050
	Молоко	0,200	Компот с/с	0,200				
	Гренки	0,050	Гренки	0,050				

Стол № 4

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша рисовая	0,200	Суп пюре с протертым мясом с манной крупой	0,250/25	Яблоко печенное	1 шт.	Каша овсяная	0,200
	Омлет паровой	0,060	Рыбная котлета паровая	0,100			Суфле мясное паровое	0,100

	Чай б/сах	0,200	Каша гречневая	0,200			Чай б/с	0,200
	Сухари	0,050	Компот без сах.	0,200			Рисовый отвар	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Вторник	Каша манная	0,250	Бульон рисовый крупы с фрикадельками	0,250/0,025	Суфле (пудинг) творожный б/с	0,120	Котлета мясная паровая	0,100
	Омлет паровой	0,060	Суфле мясное паровое	0,100			Каша овсяная	0,200
	Чай б/сах	0,200	Каша гречневая	0,200			Чай б/сах.	0,200
	Сухари	0,050	Компот без сах.	0,200			Рисовый отвар	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Среда	Каша овсяная	0,200	Суп рисовый слизистый с молотым мясом	0,250/0,025	Яблоко печеное	1 шт.	Суфле из отвор. мяс. курин. пар.	0,100
	Омлет паровой	0,060	Суфле мясное паровое	0,100			Каша рисовая протертая	0,200
	Чай б/сах	0,200	Каша гречневая	0,200			Рисовый отвар	0,200
	Сухари	0,050	Кисель б/с	0,200			Чай б/сах.	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Четверг	Каша геркулес протертая	0,200	Бульон манный с молотым мясом	0,250/0,025	Яблоко печеное	1 шт.	Котлета рыбная пар.	0,100
	Чай б/сах	0,200	Каша гречневая	0,200			Каша рисовая	0,200
	Яйцо	1 шт.	Суфле мясное	0,100			Чай б/сах.	0,200
	Сухари	0,050	Кисель б/с.	0,200			Рисовый отвар	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Пятница	Каша манная протертая	0,100	Бульон овсяный с молотым мясом	0,250	Кисель фрукт.	0,200	Котлета мясная паровая	0,100
	Омлет паровой	0,200	Суфле куриное пар.	0,100			Каша рисовая	0,200
	Чай б/сах	0,200	Компот без сах.	0,200			Чай б/сах.	0,200
	Сухари	0,050	Каша гречневая	0,200			Рисовый отвар	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Суббота	Каша рисовая протертая	0,200	Суп рисовый слиз. на мясном бульоне с протертым мясом	0,250/25	Творожное суфле паровое	0,120	Каша гречневая протертая	0,200
	Омлет паровой	0,060	Каша геркулесовая	0,200			Яблоко печеное	1 шт.
	Чай б/сах	0,200	Суфле из вар. рыбы паровой	0,100			Чай б/сах.	0,200
	Сухари	0,050	Кисель б/с	0,200			Рисовый отвар	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Воскресенье	Каша гречневая протертая	0,200	Бульон с овсяной крупой с мясом	0,250	Кисель б/с	0,200	Биточек мясной паровой	0,100
	Омлет паровой	0,060	Рыбное суфле на пару	0,100			Каша геркулесовая	0,200
	Чай б/сах.	0,200	Каша рисовая	0,200			Чай б/сах.	0,200
	Сухари	0,050	Компот без сах.	0,200			Рисовый отвар	0,200
							Сухари	0,050

Стол № 5

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша пшеничная с маслом слив.	0,200	Борщ вегетарианский со сметаной	0,400/10	молоко	0,200	Вермишель отварные	0,200
	Масло сливочное	0,020	Рыба отварная	0,100	Пирожок с творогом	0,100	Котлета паровая	0,100
	Сыр	0,050	Каша овсяная	0,200				
	Чай с/сах.	0,200	Лето (кабачки тушеные)	0,100			Чай с/сах.	0,200
	Хлеб пшеничный	0,100	Зима (свекла тушенная+морковь)	0,100			Хлеб пшеничный	0,100
			Компот из сухофруктов с сах.	0,200				
			Яблоко	1 шт				

Чай с молоком	0,200	Лето (кабачки тушенные)	0,100			Чай	0,200
		Зима (тушенная капуста+морковь)	0,100				
Хлеб пшеничный	0,100	Компот с сах.	0,200			Хлеб пшеничный	0,100
		Хлеб пшеничный	0,100				

Стол № 7

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша пшеничная	0,200	Борщ вегетарианский	0,400	Суфле творожное	0,120	Каша рисовая	0,200
	Масло сливочное	0,020	Рыба паровая	0,100	Сок яблочный	0,200	Сосиска отварная	0,60
	Сыр	0,050	Картофельное пюре	0,200				
	Чай	0,200	Лето (икра кабачковая)	0,050			чай	0,200
	Хлеб ржаной	0,050	Зима (свекла отв. с зеленым горошком)	0,100			Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб пшеничный	0,050	Компот с сах.	0,200			Хлеб пшеничный	0,050
			Хлеб ржаной	0,050				
Вторник	Каша манная молочная	0,250	Суп вермишелевый	0,400	Суфле творожное с/с паровое	0,120	Рагу овощное	0,250
							Мясо отварное	0,50
	Омлет паровой	0,050	Бефстроганов с соусом	0,060/0,050			Чай с сах.	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша гречневая	0,200			Хлеб ржаной	0,050
	Чай с/сах	0,200	Салат из свеж капусты с зеленым горошком	0,100			Хлеб пшеничный	0,050
	Хлеб ржаной	0,050	компот	0,200				
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб ржаной	0,050				
Среда	Колбаса	0,060	Суп овощной	0,400	Кефир	0,200	Рыба паровая	0,100
	Каша гречневая	0,200	Филе куриное отварное	0,050			Картофельное пюре	0,200
	Масло сливочное	0,020	Макароны отварные	0,200			Винегрет	0,100
			Свекла тушеная	0,100			Сок яблочный	0,200
			Компот	0,200				
	Чай с/с	0,200	Хлеб ржаной	0,050				
	Хлеб ржаной	0,050	Хлеб пшеничный	0,050			Хлеб ржаной	0,050
Хлеб пшеничный	0,050					Хлеб пшеничный	0,050	
Четверг	Каша овсян. молочная с сах.	0,200	Суп гречневый	0,400	Суфле творожное пар	0,120	Мясо отварное	0,050
	Сыр	0,050	Котлета мясная пар	0,100	Молоко	0,200	Картофельное пюре	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша рисовая	0,200				
	Чай с/сах.	0,200	Икра кабачковая	0,050			Чай с сах.	0,200
	Хлеб ржаной	0,050	Компот	0,200			Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб пшеничный	0,050
Пятница			Хлеб пшеничный	0,050				
	Сосиска	0,060	Щи вегетарианский	0,400	Молоко	0,200	Котлета рыбная пар	0,100
	Каша рисовая	0,200	Суфле мясное пар	0,100			Каша пшеничная	0,200
	чай	0,200	Каша кукурузная	0,200			Винегрет	0,100
	Масло сливочное	0,020	Свекла тушеная	0,100			Сок яблочный	0,200
							Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб ржаной	0,050	Компот.	0,200			Хлеб пшеничный	0,050
Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб ржаной	0,050					

			Хлеб пшеничный	0,050				
Суббота	Каша ячневая	0,200	Свекольник	0,400	Суфле творожное пар	0,120	Каша пшеничная	0,200
	Яйцо варёное	1 шт.	Каша овсяная	0,200	Кефир	0,200	Филе куриное отварное	0,050
	Масло сливочное	0,020	Бефстроганов	0,050/0, 050			Свекла отварная	0,100
	Чай с/с	0,200	Морковь тушеная	0,100			Чай	0,200
			компот	0,200				
	Хлеб ржаной	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб пшеничный	0,050			Хлеб пшеничный	0,050
Воскресенье	Каша гречневая	0,200	Суп рисовый	0,400	молоко	0,200	Котлета мясная паровая	0,100
	колбаса	0,060	Рыба паровая	0,100			Картофельное пюре	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша ячневая	0,200			Сок яблочный	0,200
	чай	0,200	Салат из свежей капусты с зеленым горош.	0,100				
	Хлеб ржаной	0,050	Компот	0,200			Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб пшеничный	0,050
			Хлеб пшеничный	0,050				

Стол № 9

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша гречневая	0,200	Суп овсяный	0,400	Суфле (пудинг) творожный б/с	0,120	Рыба отварная запеч под соусом	0,100/0 ,050
	Масло сливочное	0,020	Капуста тушеная с мясом	0,250	Молоко	0,200	Овощи тушеные (летний период)	0,100
	Сыр	0,050					Морковь, тертая со сметаной (зимний период)	0,100
	Чай б/с	0,200	Лето (огурцы, помидоры с маслом)	0,100			Каша овсяная веская	0,200
	Хлеб ржаной	0,080	свекла тушеная с яблоками	0,100			Хлеб ржаной	0,080
			Компот из сухофруктов без сах.	0,200			Чай б/с	0,200
			Хлеб ржаной	0,040				
			Хлеб пшеничный	0,100				
Вторник	Каша овсяная молочн. б/сах.	0,200	Суп ячневый со сметаной	0,400\0, 010	Суфле творожное запеч б\с	0,120	Рагу овощное летний период	0,250
							Рагу овощное из зимних овощей в зимний период	0,200
	Яйцо варёное	1 шт.	Бедро филе куриное	0,050			Чай б/сах.	0,200
	Масло сливочное	0,020	Кабачки фаршированные с овощами (летний период)	0,250			Хлеб ржаной	0,080
	Чай б/сах	0,200	Каша гречневая (зима)	0,200				
	Хлеб ржаной	0,080	Свекла тушенная со сметаной (зима)	0,100			Котлета мясная пар	0,100
			Компот из свеж яблок б\с	0,200				
		Хлеб ржаной	0,040					

			Хлеб пшеничный	0,100				
Среда	Сосиска молочная	0,060	Борщ вегетарианский	0,400	Кефир	0,200	Рыба отварная в молочном соусе	0,090/0,050
	Каша гречневая	0,200	Бефстроганов из отвар мяса	0,050/0,050			Винегрет	0,100
	Масло сливочное	0,020	Сок томатный.	0,200			Каша овсяная	0,200
	Чай б/сах	0,200	Каша ячневая	0,200			Чай б/сах.	0,200
	Хлеб ржаной	0,080	Перец болгарский запеч в летний период	0,150			Хлеб ржаной	0,080
			Морковь отварная на молоке в зимний период	0,150				
		Хлеб ржаной	0,040					
		Хлеб пшеничный	0,100					
Четверг	Каша овсян. молочная б/сах.	0,200	Суп с фрикадельками мясными со сметаной	0,400/0,025	Сок томатный	0,200	Филе куриное отварное	0,050
	Сыр	0,050	Биточки мясные пар	0,100	Яблоко печеное	1 шт	Каша гречневая	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша перловая	0,200			Перец болгарский, запеченный в летний период	0,150
	Чай б/сах	0,200	Салат из свежей капусты и овощей в летний период	0,100			Салат из отварной свеклы в зимний период	0,100
			Капуста тушеная в зимний период	0,200			Чай б/с	0,200
			Морковное пюре в зимний период	0,100			Хлеб ржаной	0,080
	Хлеб ржаной	0,080	Компот без сах.	0,200				
			Хлеб ржаной	0,040				
			Хлеб пшеничный	0,100				
Пятница	Сосиска	0,060	Щи вегетарианские	0,400	Молоко	0,200	Рыба отварная в молочном соусе	0,100/0,050
	Каша пшеничная	0,200	Говядина отварная в белом соусе	0,050/0,050			Каша перловая	0,200
			Каша овсяная	0,200			Салат из свежих овощей в летний период	0,100
			Свекла тушеная с яблоком в летний период	0,180			Винегрет в зимний период	0,100
			Свекла тушеная с яблоком в зимний период	0,100			Яблоко в зимний период	1 шт
			Слива в летний период	0,100			чай б/с	0,200
	Масло сливочное	0,020	Компот из яблок	0,200				
	Какао с молоком б/с	0,200	Хлеб ржаной	0,040			Хлеб ржаной	0,080
	Хлеб ржаной	0,080	Хлеб пшеничный	0,100				
Суббота	Каша ячневая	0,200	Суп гречневый вегетарианский	0,400	Суфле (пудинг) творожный б/с	0,120	Каша овсяная	0,200
	Яйцо варёное	1 шт.	Котлета мясная пар	0,100	Кефир	0,200	Куриная грудка отварная	0,050
	Масло сливочное	0,020	Перец, фаршированный с овощами в летний период	0,200			Свекла отварная	0,100
			Овощи тушеный в зимний период	0,200			Яблоко в зимний период	1 шт
	Чай б/сах	0,200	Компот из свежих яблок	0,200			Чай б/сах.	0,200
			Слива в летний период	0,100				

	Хлеб ржаной	0,080	Хлеб ржаной	0,040			Хлеб ржаной	0,080
			Хлеб пшеничный	0,100				
Воскресенье	Каша гречневая б/с	0,200	Суп перловый вегетарианский	0,400	Сок томатный	0,200	Котлета жаренная	0,100
	Сосиска молочная	0,060	Котлета рыбная в молочном соусе	0,100/0,050			Перец фаршированный с овощами лето	0,250
	Масло сливочное	0,020	Овощи тушеные в зимний период	0,200			Овощи тушеные зима	0,200
	Какао б/с	0,200	Овощи тушеные в зимний период	0,200			Чай б/сах.	0,200
	Хлеб ржаной	0,080	Компот без сах.	0,200			Хлеб ржаной	0,080
			Хлеб ржаной	0,040				
			Хлеб пшеничный	0,100				

Стол № 10

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша гречневая	0,200	Борщ вегетарианский	0,400	Творожно-морковная запеканка	0,120	Вермишель отварная	0,200
	Масло сливочное	0,020	Рыба отварная	0,100	Молоко	0,200	Сосиска молочная	0,060
	Сыр	0,050	Картофельное пюре	0,200			Лето Овощи тушеные	0,100
							Зима морковь тертое со сметаной	0,100
	Чай с/сах.	0,200	Помидоры свежие (лето)	0,050			Чай с/сах.	0,200
			Зима (свекла отв. с р/м с горошком)	0,100			Хлеб пшеничный	0,080
	Хлеб пшеничный	0,080	Компот из сухофруктов с сах.	0,200				
			Хлеб ржаной	0,040				
		Хлеб пшеничный	0,100					
Вторник	Каша манная молочная	0,250	Суп вегетарианский с макаронами	0,400	Суфле(пудинг) творожный запеченный	0,120	Рагу овощное лето	0,200
	Омлет паровой	0,060	Куриная грудка отварная	0,075			Рагу овощное зима	0,200
	Масло сливочное	0,020	Огурец свежий лето	0,050			Мясо отварное	0,050
	Чай с/сах.	0,200	Овощной салат зима	0,100			чай	0,200
	Хлеб ржаной	0,080	Компот из свежих яблок	0,200			Хлеб пшеничный	0,080
			Каша гречневая	0,200				
			Хлеб ржаной	0,040				
		Хлеб пшеничный	0,100					
Среда	Сосиска	0,060	Суп вегетарианский	0,400	Печенье	0,060.	Рыба отварная	0,100
	Каша гречневая	0,200	Бефстроганов из отвар говяд с соусом	0,050/0,050			Лето овощи летние запеченные	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша ячневая	0,200			Капуста тушеная с овощами	0,200
			Морковь тушеная	0,100				
			Сок яблочный	0,200				
	Чай	0,200	Хлеб ржаной	0,040			Чай	0,200
	Хлеб пшеничный	0,080	Хлеб пшеничный	0,100			Хлеб пшеничный	0,080
Четверг	Каша овсян. молочная	0,200	Суп с фрикадельками	0,400/0,050	Кефир	0,200	Запеканка картофельная с отвар мясом	0,200/0,010
	Сыр	0,050	Биточки мясные пар	0,100			Салат из свежих овощей лето	0,100
	Масло сливочное	0,020	Лето кабачки фаршированные с овощами	0,200			Капуста тушеная зима	0,100

	Чай с/сах.	0,200	Зима овощи тушеные	0,200			Чай с сах.	0,200
	Хлеб ржаной	0,080	кисель	0,200				
			Хлеб ржаной	0,040			Хлеб пшеничный	0,080
Пятница			Хлеб пшеничный	0,100				
	Сосиска	0,060	Суп перловый вегетарианский	0,400	молоко	0,200	Рыбная котлета с молочным соусом	0,100/0,050
	Каша рисовая	0,200	Филе отварное	0,050			Лето винегрет с летними овощами	0,150
			Перец болгарский фар лето	0,200			Зима Винегрет с зимними овощами	0,150
	Масло сливочное	0,020	Свекла тушеная со сметаной зима	0,200			Чай	0,200
	Чай с молоком	0,200	Компот	0,200			Яблоко запеченное	1 шт
	Хлеб пшеничный	0,080	Хлеб ржаной	0,100			Хлеб пшеничный	0,080
Суббота			Хлеб пшеничный	0,040				
	Каша ячневая	0,200	Суп гречневый	0,400	Ватрушка с творогом с/с	0,100	Каша пшеничная	0,200
	Яйцо варёное	1 шт.	Говядина отварная	0,050	Кефир	0,200	Филе отварное отварная	0,050
	Масло сливочное	0,020	Шницель капустный	0,150			Свекла отварная	0,100
			Лето помидор свежий	0,050				
			Кисель	0,200				
	Чай с/с	0,200	Зима морковное пюре	0,100			Чай	0,200
Хлеб пшеничный	0,080	Хлеб ржаной	0,100			Хлеб пшеничный	0,080	
Воскресенье			Хлеб пшеничный	0,040				
	вермишель отварные	0,200	Суп рисовый	0,400	Сок томатный	0,200	Котлета мясная пар	0,100
	Сосиски	0,060	Рыба отварная	0,100			Картофельное пюре	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша гречневая	0,200			Морковь тертая с яблоками	0,100
	Чай	0,200	Капуста тушеная	0,100			Чай	0,200
	Хлеб ржаной	0,080	Компот из свежих яблок	0,200				
			Хлеб ржаной	0,020			Хлеб пшеничный	0,080
		Хлеб пшеничный	0,120					

Стол № 15

		Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша пшеничная с маслом слив.	0,200		Борщ с мясом	0,400	Пирожок с творогом	0,100	Макароны отварные	0,200
	Масло сливочное	0,020		Рыба запеченная	0,100	Сок яблочный	0,200	Сосиски	0,060
	Сыр	0,050		Картофельное пюре	0,200			Овощной салат	0,100
	Чай с/сах.	0,200		Лето (огурцы, помидоры с маслом)	0,100			Чай с/сах.	0,200
	Хлеб ржаной	0,050		Зима (свекла отв. с р/м с горошком)	0,100			Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб пшеничный	0,050		Компот из сухофруктов с сахаром	0,200			Хлеб пшеничный	0,050
				Хлеб ржаной	0,050				
Вторник				Хлеб пшеничный	0,050				
	Каша манная молочная с сах.	0,250		Суп вермишелевый	0,400	Твороженная запеканка	0,120	Рагу овощное с мясом	0,250
	Яйцо варёное	1 шт.		Мясо куриное отварное в белом соусе	0,075			Чай с сах.	0,200
	Масло сливочное	0,020		Гороховое пюре	0,200			Хлеб ржаной	0,050
	Чай с/сах.	0,200		Овощной салат	0,100			Хлеб пшеничный	0,050
	Хлеб ржаной	0,050		Компот из сухофруктов с сах.	0,200				
			Хлеб ржаной	0,050					

			Хлеб пшеничный	0,050					
Среда	Сосиска	0,060	Суп овощной с мясом	0,400	Печенье	0,060.	Рыба паровая	0,100	
	Каша гречневая	0,200	Плов с мясом	0,250			Картофельное пюре	0,200	
	Масло сливочное	0,020	Кисель с/с	0,200			Винегрет	0,100	
	Чай с/с	0,200	Хлеб ржаной	0,050			Чай с сах.	0,200	
	Хлеб ржаной	0,050	Хлеб пшеничный	0,050			Хлеб ржаной	0,050	
	Хлеб пшеничный	0,050					Хлеб пшеничный	0,050	
Четверг	Каша овсян. молочная с сах.	0,200	Суп горох. с мясом	0,400	Запеканка манная	0,140	Бефстроганов из отварного мяса	0,050	
	Сыр	0,050	Суп ячневый с мясом	0,400			Картофель отварной	0,200	
	Масло сливочное	0,020	Котлета запеченная	0,100			Свекла отварная	0,050	
	Чай с/сах.	0,200	Каша гречневая с маслом	0,200			Чай с сах.	0,200	
	Хлеб ржаной	0,050	Икра кабачковая	0,050			Хлеб ржаной	0,050	
	Хлеб пшеничный	0,050	Компот с сах.	0,200			Хлеб пшеничный	0,050	
			Хлеб ржаной	0,050					
		Хлеб пшеничный	0,050						
Пятница	Сосиска	0,060	Щи из свеж. капусты с мясом	0,400	Вафли	0,030	Рыба запеченная	0,100	
	Каша рисовая	0,200	Гуляш говяжий	0,050/0,050			Каша перловая + подлива	0,200/0,050	
	Соус	0,050	Каша кукурузная	0,200			Винегрет	0,100	
	Масло сливочное	0,020	Свекла тушеная	0,100			Чай с сах.	0,200	
	Какао с/с	0,200	Компот с сах.	0,200			Хлеб ржаной	0,050	
	Хлеб ржаной	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб пшеничный	0,050	
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб пшеничный	0,050					
Суббота	Каша ячневая	0,200	Свекольник с мясом	0,400	Ватрушка с творогом с/с	0,100	Каша пшеничная	0,200	
	Яйцо варёное	1 шт.	Домашнее жаркое с мясом	0,250	Кефир	0,200	Грудка отварная	0,050	
	Масло сливочное	0,020	Морковь тушеная	0,100			Свекла отварная	0,100	
	Чай с/с	0,200	Кисель	0,200			Чай с сах.	0,200	
	Хлеб ржаной	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб ржаной	0,050	
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб пшеничный	0,050			Хлеб пшеничный	0,050	
Воскресенье	Макароны отварные	0,200	Суп рисовый с фрикадельками	0,400	Сок томатный	0,200	Котлета жаренная	0,100	
	Сосиски	0,060	Рыба паровая	0,100			Картофельное пюре	0,200	
	Масло сливочное	0,020	Каша ячневая	0,200			Овощной салат	0,100	
	Какао с/с	0,200	Капуста тушеная	0,100			Чай с сах.	0,200	
	Хлеб ржаной	0,050	Компот с сах.	0,200			Хлеб ржаной	0,050	
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб пшеничный	0,050	
		Хлеб пшеничный	0,050						

Стол № 16 (дети до 1,5 лет)

Понедельник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная молочная	150	Молоко	200	Суп овощной со сметаной	150/10	молоко	200	Каша рисовая молочная сладкая	150
	Масло сливочное	10			Мясо отварное молотое	75	печеное	10	Яблоко печёное	1
					Картофельное пюре	150			хлеб	50
	Чай с молоком	150							Кисель фруктовый	150
				Компот	150					

Вторник	Каша манная молочн.	150	молоко	200	Суп рисовый	150	Запеканка творожная (с тыквой)	100	Каша гречневая молочная	150
					Котлета мясная паровая	80				
	Масло слив.	10			Картофельное пюре	150			Молоко	200
	Чай с молоком	150			Морковь туш. (зима)	50			Хлеб	50
					Компот	150				
Среда					Свекольник	150	Сок фруктовый	200	Каша манная молочная	150
	Масло слив.	10	Молоко	200	Котлета мясная	80	Печенье	10		
	Каша рисовая молочная	150			Карт. пюре	200			Кисель.	150
	Чай с молоком	150							Хлеб	50
					Компот	200				
Четверг	Каша овсяная молоч.	150	Кефир	200	суп гречневый	150	Кефир	100	каша рисовая молочная	150
	Масло сливочное	10	Вафли	30	Рагу овощное.	150	Печенье	10	Чай с молоком	150
	Чай с молоком	150			Фрикадельки паровые	54			Хлеб	50
					Компот	150				
Пятница	Каша манная молочн.	150	Молоко	200	Суп овощн. со смет.	1500/10	Кефир	100	Запеканка творожная	150
	Масло слив.	10			Картофельное пюре	150	Печенье	10	Яблоко печёное	1
					Котлета мясная	80			Хлеб	50.
	чай с молоком	200			Тушёная морковь (зима)	50			Чай с молоком	150
					компот	200				
Суббота	Каша гречневая молоч.	300	Молоко	200	Борщ	150	Сок фруктовый	200	Яблоко печёное	1
					Суфле мясное	75	Печенье	10	Каша кукурузная молочн.	150
	Масло слив.	10			Картофельное пюре	150			Молоко	200
	Чай с молоком	150			Кисель	150			Хлеб	50
Воскресенье			Чай с молоком	150	Суп гречневый	150	Сок фруктовый	200	Плов рисовый с фруктами	150
	Каша манная молоч.	300			Мясо отварное молотое	75	Печенье	10	Молоко	200
	Масло слив.	10			Картофельное пюре	150			Хлеб	50
	Чай с молоком	200			Отварная свекла	20			Запеканка	150
					Компот	150			Яблоко печёное	1

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

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Молоко	200	Борщ со см.	300/10	Фрукты по сезону		Птица отварная	42
	Масло сливочное	10			Котлета говяжья	80			Картофельное пюре	200
	Сыр	20			Макароны	200			Запеканка творож. с сах. со см.	120/20
	Чай	200			Зелёный горошек	25			Чай с сах.	200
					Компот	200			Хлеб	100
Вторник	Вермишель молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукты по сезону		Картоф. пюре с фрикадельками	200/40
	Омлет	55			Котлета рыбная	80			Пудинг из моркови+яблоки	50
	Масло слив.	10			Каша гречневая	100			Чай	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш.	200			Хлеб	100
					Кисель фруктовый	80				
Среда	Сыр	20	Печенье	30	Свекольник	300	Фрукты по сезону		Овощное рагу с мясом	250
	Масло слив.	10	Молоко	200	Куриное филе отварное	83			Творожное суфле	70
	Каша рисовая молочная	300			Карт. пюре	200			Чай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Огурцы + морковь со смет. (лето)	100			Хлеб	100
					Винегрет (зима)	100				
					Компот	200				
Четверг	Каша пшеничная молоч.	300	Кефир	200	Суп лапша	300	Фрукты по сезону		Каша гречневая с сах.	200
	Масло сливочное	10	Вафли	30	Плов рисовый с мяс. говяд.	254			Сырники со смет.	130/20
	Омлет	53			Лечо из свеж. овощ. (лето)	100			Молоко пит.	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш. (зима)	50			Хлеб	100
					Кисель	200				
Пятница	Каша ячнев. молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп овощн. со смет.	300/10	Фрукты по сезону		Рыбное суфле	78
	Масло слив.	10			Каша пшеничная	200			Картофельное пюре	200
	Колбаса	60			Котлета куриная	80			Яйцо отварное	1шт.
	Чай с сах. с лимоном	200			Огурцы + масло раст. (лето)	50			Чай с сахаром	200
					Икра кабачковая (зима)	100			Хлеб	100
					Компот	200				

Суббота	Каша гречневая молоч.	300	Кефир	200	Свекольник	300	Фрукты по сезону	Омлет	55
	Сыр	20			Куриное суфле	54		Каша рисовая молочн.	200
	Масло слив.	10			Каша овсяная	200		Чай с лимоном	200
	Чай	200			Зелёный горошек	25		Хлеб	100
					Кисель	200			
Воскресенье	Яйцо отварное	1 шт.	Сок фрукт.	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукты по сезону	Плов рисовый с фруктами	200
	Каша манная молоч.	300	Печенье	30	Котлета рыбная	80		Чай с сах.	200
	Масло слив.	10			Каша гречневая	200		Хлеб	100
	Чай с сах. и лимоном	200			Туш. свекла	50			

Стол № 16 (от 3-х лет до 5-и лет)

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Какао	200	Борщ со см.	300/10	Фрукты по сезону	Птица отварная	42	
	Масло сливочное	10			Котлета говяжья	80		Картофельное пюре	200	
	Сыр	20			Макароны	200		Запеканка творож. с сах. со см.	120/20	
	Чай	200			Зелёный горошек	25		Чай с сах.	200	
					Компот	200		Хлеб	160	
Вторник	Вермишель молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукты по сезону	Туш. картоф. соус с мясом	254	
	Омлет	55			Котлета рыбная	80		Пудинг из моркови+яблочки	50	
	Масло слив.	10			Каша гречневая	100		Чай	200	
	Чай с сах.	200			Морковь туш.	200		Хлеб	160	
					Кисель фруктовый	80				
Среда	Сыр	20	Печенье	30	Свекольник	300	Фрукты по сезону	Овощное рагу с мясом	250	
	Масло слив.	10	Молоко	200	Куриное филе отварное	83		Творожное суфле	75	
	Каша рисовая молочная	300			Карт. пюре	200		Чай с сах.	200	
	Чай с сах. и лимоном	200			Огурцы + морковь со смет. (лето)	100		Хлеб	160	
					Винегрет (зима)	100				
					компот	200				
Четверг	Каша овсян, молоч.	300	Кефир	200	Суп лапша	300	Фрукты по сезону	Каша гречневая с сах.	200	
	Масло сливочное	10	Вафли	30	Плов рисовый с мяс. говяд.	254		Сырники со смет.	130/20	

	Омлет	53			Лечо из свеж. овощ. (лето)	100			Молоко пит.	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш. (зима)	50			Хлеб	160
					Кисель	200				
Пятница	Каша ячнев. молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп овощн. со смет.	300/10	Фрукты по сезону		Рыбное суфле	78
	Масло слив.	10			Каша пшеничная	200			Картофельное пюре	200
	Колбаса	60			Котлета куриная	80			Булочка	1шт.
	Чай с сах. с лимоном	200			Огурцы + масло раст. (лето)	100			Чай с сахаром	200
					Икра кабачковая (зима)	100			Хлеб	160
					Компот	200				
Суббота	Каша гречневая молоч.	300	Кефир	200	Свекольник	300	Фрукты по сезону		Омлет	55
	Сыр	20			Куриное филе отварн.	54			Каша рисовая молочн.	200
	Масло слив.	10			Макароны отварные	200			Чай с лимоном	200
	Чай	200			Зелёный горошек	25			Хлеб	160
					Кисель	200				
Воскресенье	Яйцо отварное	1 шт.	Сок фрукт.	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукты по сезону		Колбаса	60
	Каша манная молоч.	300	Печенье	30	Котлета рыбная	80			Макароны отварн.	200
	Масло слив.	10			Каша гречневая	200			Чай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Туш. свекла	50			Хлеб	160
					Компот	200				

Стол № 16 (от 5-ти лет до 7-и лет)

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Какао	200	Борщ со см.	300/10	Фрукты по сезону		Птица отварная	42
	Масло сливочное	10			Котлета говяжья	80			Картофельное пюре	200
	Сыр	20			Макароны	200			Запеканка творож. с сах. со см.	120/20
	Чай	200			Зелёный горошек	25			Чай с сах.	200
					Компот	200			Хлеб	200
Вторник	Вермишель молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукты по сезону		Туш. картоф. соус с мясом	254
	Омлет	55			Котлета рыбная	80			Пудинг из моркови+яблок и	50
	Масло слив.	10			Каша гречневая	100			Чай	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш.	200			Хлеб	200
					Кисель фруктовый	80				

Среда	Сыр	20	Печенье	30	Свекольник	300	Фрукты по сезону	Овощное рагу с мясом	250
	Масло слив.	10	Молоко	200	Куриное филе отварное	83		Творожное суфле	75
	Каша рисовая молочная	300			Карт. пюре	200		Чай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Огурцы + морковь со смет, (лето)	100		Хлеб	200
					Винегрет (зима)	100			
					компот	200			
Четверг	Каша овсян, молоч.	300	Кефир	200	Суп лапша	300	Фрукты по сезону	Каша гречневая с сах.	200
	Масло сливочное	10	Вафли	30	Плов рисовый с мяс. говяд.	254		Сырники со смет.	130/20
	Омлет	53			Лечо из свеж.овощ. (лето)	100		Молоко пит.	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш. (зима)	50		Хлеб	200
					Кисель	200			
Пятница	Каша ячнев. молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп овощн. со смет.	300/10	Фрукты по сезону	Рыбное суфле	78
	Масло слив.	10			Каша пшеничная	200		Картофельное пюре	200
	Колбаса	60			Котлета куриная	80		Булочка	1шт.
	Чай с сах. с лимоном	200			Огурцы + масло раст. (лето)	100		Чай с сахаром	200
					Икра кабачковая (зима)	100		Хлеб	200
					Компот	200			
Суббота	Каша гречневая молоч.	300	Кефир	200	Свекольник	300	Фрукты по сезону	Омлет	55
	Сыр	20			Куриное филе отварн.	54		Каша рисовая молочн.	200
	Масло слив.	10			Макароны отварные	200		Чай с лимоном	200
	Чай	200			Зелёный горошек	25		Хлеб	200
					Кисель	200			
Воскресенье	Яйцо отварное	1 шт.	Сок фрукт.	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукты по сезону	Колбаса	60
	Каша манная молоч.	300	печенье	30	Котлета рыбная	80		Макароны отварн.	200
	Масло слив.	10			Каша гречневая	200		Чай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Туш. свекла	50		Хлеб	200
					Компот	200			

Стол № 16 (от 7-ми лет до 14-ти лет)

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Какао	200	Борщ со см.	400/10	Фрукты по сезону		Птица отварная	42
	Масло сливочное	10			Котлета говяжья	80			Картофельное пюре	200

	Сыр	20			Макароны	200			Запеканка творож. с сах. со см.	120/20
	Чай	200			Зелёный горошек	25			Чай с сах.	200
					Компот	200			Хлеб	350
Вторник	Вермишель молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп гороховый	400	Фрукты по сезону		Туш. картоф. соус с мясом	254
	Омлет	55			Котлета рыбная	200			Пудинг из моркови+яблок и	50
	Масло слив.	10			Каша гречневая	100			Чай	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш.	200			Хлеб	350
					Кисель фруктовый	80				
Среда	Сыр	20	Печенье	30	Свекольник	300	Фрукты по сезону		Овощное рагу с мясом	250
	Масло слив.	10	Молоко	200	Куриное филе отварное	83			Творожное суфле	75
	Каша рисовая молочная	300			Карт. пюре	200			Чай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Огурцы + морковь со смет. (лето)	100			Хлеб	350
					Винегрет (зима)	100				
					компот	200				
Четверг	Каша овсян, молоч.	300	Кефир	200	Куп лапша	400	Фрукты по сезону		Каша гречневая с сах.	200
	Масло сливочное	10	Вафли	30	Плов рисовый с мяс. говяд.	254			Сырники со смет.	130/20
	Омлет	53			Лечо из свеж.овощ. (лето)	100			Молоко пит.	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш. (зима)	50			Хлеб	350
					кисель	200				
Пятница	Каша ячнев. молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп овощн. со смет.	400/ 10	Фрукты по сезону		Рыбное суфле	78
	Масло слив.	10			Каша пшеничная	200			Картофельное пюре	200
	Колбаса	60			Котлета куриная	80			Булочка	1шт.
	Чай с сах. с лимоном	200			Огурцы + масло раст. (лето)	100			Чай с сахаром	200
					Икра кабачковая (зима)	100			Хлеб	350
					Компот	200				
Суббота	Каша гречневая молоч.	300	Кефир	200	Свекольник	400	Фрукты по сезону		Омлет	55
	Сыр	20			Куриное филе отварн.	54			Каша рисовая молочн.	200
	Масло слив.	10			Макароны отварные	200			Чай с лимоном	200
	Чай	200			Зелёный горошек	25			Хлеб	200

					Кисель	200				
Воскресенье	Яйцо отварное	1 шт.	Сок фрукт.	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукты по сезону		Колбаса	60
	Каша манная молоч.	300	Печенье	30	Котлета рыбная	80			Макароны отварн.	200
	Масло слив.	10			Каша гречневая	200			Сай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Туш. свекла	50			Хлеб	350
					Компот	200				

Условия оплаты: Предоплата в размере 25% от суммы контракта, остальная сумма в размере 75% 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, подраздел 1601 «Больницы», подстатья бюджетной классификации 111059 «Оплата работ и услуг, переданных на аутсорсинг».

Иная информация, позволяющая участникам закупки правильно сформировать и представить заявки на участие в закупке:

Предоставлять информацию обо всех соисполнителях, субподрядчиках, заключивших договор или договоры с поставщиком, цена которого или общая цена которых составляет более чем 10% цены контракта. Информация, указанная в настоящем подпункте, представляется заказчику поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в течение 10 (десяти) дней с момента заключения им договора с соисполнителем, субподрядчиком.

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 участнику закупки и содержанию заявки.

8.1 Требования к участнику закупки:

а) соответствие требованиям, установленным действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики к лицам, осуществляющим поставку товара, выполнение работы, оказание услуги, являющихся объектом закупки;

б) отсутствие проведения ликвидации участника закупки – юридического лица и отсутствие дела о банкротстве;

в) отсутствие решения уполномоченного органа о приостановлении деятельности участника закупки в порядке, установленном действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики, на дату подачи заявки на участие в закупке;

г) отсутствие между участником закупки и заказчиком конфликта интересов, под которым понимаются случаи, при которых должностное лицо заказчика (руководитель заказчика, член комиссии по осуществлению закупок), его супруг (супруга), близкий родственник по прямой восходящей или нисходящей линии (отец, мать, бабушка, бабушка, сын, дочь, внук, внучка), полнородный или неполнородный (имеющий общих с должностным лицом заказчика отца или мать) брат (сестра), лицо, усыновленное должностным лицом заказчика, либо усыновитель этого должностного лица заказчика является:

1) физическим лицом (в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя), являющимся участником закупки;

2) руководителем, единоличным исполнительным органом, членом коллегиального исполнительного органа, учредителем, членом коллегиального органа организации, являющейся участником закупки;

3) единоличным исполнительным органом, членом коллегиального исполнительного органа, членом коллегиального органа управления, выгодоприобретателем юридического лица, являющегося участником закупки.

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

Заявка должна быть оформлена в соответствии с требованиями, предусмотренными статьей

Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции, Распоряжением Правительства Приднестровской Молдавской Республики 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) декларация об отсутствии личной заинтересованности, по форме утвержденной Распоряжением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 15 января 2024 года №15р;

е) 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» (САЗ 18-48) в действующей редакции;

ж) 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 описание 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 Приднестровской Молдавской Республики «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. Преимущества, требования к участникам закупки.

В соответствии со статьей 19 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» (САЗ 18-48) в действующей редакции. Преимущества предоставляются:

- а) учреждениям и организациям уголовно-исполнительной системы;
- б) организациям, применяющим труд инвалидов;
- в) отечественным производителям;
- г) отечественным импортерам.

При определении поставщиков (подрядчиков, исполнителей), за исключением случая, когда закупки осуществляются у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя), заказчик обязан предоставлять участникам закупки, указанным в подпунктах а), в) пункта 1 настоящей статьи, преимущества в отношении предлагаемых ими цен контракта в размере 10 процентов, в порядке, установленном нормативным правовым актом Правительства Приднестровской Молдавской Республики.

При определении поставщиков (подрядчиков, исполнителей), за исключением случая, когда закупки осуществляются у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя), заказчик обязан предоставить участникам закупки, указанным в подпункте б) пункта 1 настоящей статьи, преимущества в отношении предлагаемых ими цен контракта в размере 15 процентов в порядке, установленном нормативным правовым актом Правительства Приднестровской Молдавской Республики.

При определении поставщиков (подрядчиков, исполнителей), за исключением случая, когда закупки осуществляются у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя), заказчик обязан предоставлять участникам закупки, указанным в подпункте г) пункта 1 настоящей статьи, преимущества в отношении предлагаемых ими цен контракта в размере 5 процентов, в порядке, установленном нормативным правовым актом Правительства Приднестровской Молдавской Республики.

Настоящее преимущество предоставляется участникам закупки при наличии в определении поставщиков (подрядчиков, исполнителей) участников, указавших в заявке иностранную валюту для оплаты контракта.

В случае если победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя) признан участник, которому в соответствии с настоящей статьей предоставлено преимущество, контракт заключается по цене, сформированной с учетом преимущества.

Если в определении поставщика (подрядчика, исполнителя) участвуют исключительно участники с равным размером преимущества, предусмотренного настоящей статьей, в отношении предлагаемых ими цен контракта, преимущества в таком случае участникам не предоставляются.

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

инного участника такого аукциона уклонившимся от заключения контракта.

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

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

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

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

Открытый аукцион проводится в соответствии с порядком, установленном Законом Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции с учетом нормативных актов Правительства Приднестровской Молдавской Республики, регламентирующих особенности проведения закупок.

15. Порядок предоставления участникам аукциона разъяснений положений документации об аукционе определен статьей 37 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции:

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 – 20 ноября 2024 г. 08-30 часов.

Дата окончания срока предоставления участниками аукциона разъяснений положений документации об аукционе – 27 ноября 2024 г. 17-00 часов.

16. 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 Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции.

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.

17. Ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнения принимаемых участником закупки на себя обязательств.

В случае допущенной Исполнителем просрочки в указании услуги, Государственный заказчик или Плательщик вправе предъявить Исполнителю 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 Исполнителем условий контракта, такой Исполнитель в соответствии со статьей 56 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции, информация о таком поставщике включается в реестр недобросовестных поставщиков.

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

Выполнять гарантийные обязательства в соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 7 февраля 1995 года «О защите прав потребителей» (СЗМР 95-1) в действующей редакции.

Ответственный исполнитель: _

—

УТВЕРЖДАЮ:
 Министр здравоохранения
 Приднестровской Молдавской Республики



"19" 11 2024 года

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

Приложение № 1
 к закупочной документации об открытом аукционе
 по закупке услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся
 на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница»
 на 2025 год.

№ п/п закупки, соответствующий № п/п в плане закупки товаров, работ, услуг	Наименование предмета закупки	№ п/п лота в закупке	Наименование товара (работы, услуги)	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)
				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
42	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница»	1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница»	согласно документации об открытом аукционе	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	8 657 760,00	метод сопоставимых рыночных цен	согласно п.5 ст. 16 Закона "О закупках в ПМР"	Открытый аукцион	Сумма закупки свыше 300000 руб. ПМР	

Ответственный исполнитель: _

Приложение № 2
к документации об открытом аукционе по закупке
услуги по организации лечебного питания
пациентов, находящихся на стационарном лечении
в ГУ «Бендерская центральная городская
больница»

**Обоснование начальной (максимальной) цены контракта
услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница»**

Дата подготовки обоснования начальной (максимальной) цены контракта: 18.11.2024 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 24 декабря 2019 года № 1127

№ позиции	Наименование товаров	Единица измерения	Количество (объем) закупаемого товара (работы, услуги), штук	Цена за единицу товара (работы, услуги), рублей в соответствии с коммерческим предложением Вх. №01.1-14.1/29680 от 06.11.2024 года	Цена за единицу товара (работы, услуги), рублей в соответствии с коммерческим предложением Вх. №01.1-14.1/29681 от 06.11.2024 года	Определяется на уровне МИНИМАЛЬНОЙ цены товара, работы, услуги, сформированной (полученной) в соответствии с требованиями Приказа Министерства экономического развития ПМР от 24 декабря 2019 года № 1127
						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 «Бендерская центральная городская больница»	услуга	1	8 657 760,00	9 676 320,00	8 657 760,00
	ОБЩАЯ НМЦК, руб.					8 657 760,00

Приложение № 3 к закупочной документации об открытом аукционе по закупке услуги по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница»

КОНТРАКТ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ № _____

г. Тирасполь

«___» _____ 20__ г.

Министерство здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики, именуемое в дальнейшем **Государственный заказчик**, в лице заместителя министра здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики по закупочной политике _____, действующего на основании Доверенности _____, с одной стороны, _____, именуемое в дальнейшем **Исполнитель**, в лице директора _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, и **ГУ «Бендерская центральная городская больница»**, именуемое в дальнейшем **Получатель**, в лице главного врача _____ 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 «Бендерская центральная городская больница».

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

2. СУММА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Сумма Контракта составляет _____ (_____) руб. ПМР, что соответствует плану закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики на 2025 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 в размере 25% от суммы контракта, остальная сумма в размере 75% 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, подраздел 1601 «Больницы», статья бюджетной классификации 111059 «Оплата работ и услуг, переданных на аутсорсинг».

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

3.1. Срок оказания услуг составляет с 01 января 2025 года и действует до полного исполнения

Сторонами своих обязательств по настоящему контракту и осуществления всех необходимых платежей и взаиморасчетов.

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. Осуществлять питание пациентов в соответствии с медико-техническими требованиями к организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении ГУ «Бендерская центральная городская больница» (Приложение 2).

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

4.1.3. Обеспечивать пациентов ежедневно 4-х и 5-ти раз разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты и среднесуточным нормам питания, установленные действующими нормативными актами (Приложение 3).

4.1.4. Изменить расчет потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3-х человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой Получателя услуги в телефонном режиме.

4.1.5. 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).

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

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

4.1.8. Исполнитель обеспечивает выполнение плана производственного контроля.

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

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

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

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

4.1.13. Обеспечивать возможность осуществления Получателем контроля и надзора за ходом

оказания услуг, качеством используемых продуктов питания.

4.1.14. Согласовывать с Получателем все необходимые действия.

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

4.1.16. Передать результат оказанных услуг Получателю по Акту сдачи-приемки оказанных услуг.

4.1.17. Выполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

4.1.18. Готовые блюда лечебного питания передать по графику в соответствии с раздаточной ведомостью.

4.1.19. Обязан предоставлять информацию о всех соисполнителях, субподрядчиках, заключивших договор или договоры с поставщиком, цена которого или общая цена которых составляет более чем 10 процентов цены контракта.

Информация, указанная в настоящем подпункте, представляется заказчику поставщиком в течении 10 (десяти) дней с момента заключения и договора с соисполнителем, субподрядчиком.

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 Молдавской Республики для одностороннего отказа.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

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

5.3. 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 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 Исполнителем условий контракта, такой Исполнитель в соответствии со статьей 56 Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики», информация о таком поставщике включается в реестр недобросовестных поставщиков.

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 1 января 2025 года и действует до полного

исполнения сторонами своих обязательств.

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:

Получатель:

**ГУ «Бендерская центральная городская
больница»
г. Бендеры, ул. Б. Восстания, 146.**

Директор

Главный врач

«__» _____ 2024 г.

«__» _____ 2024 г.

Главный бухгалтер

«__» _____ 2024г.

**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 _____**

«__» _____ 2024 г.

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

Спецификация № 1
к контракту на оказание услуг № __ от «__» _____ 2024 г.

№	Наименование услуги	Количество заказов на суточное питание	Цена одного заказа, руб. ПМР	Сумма, руб. ПМР
1	Стол № 1 – 8 300 заказов на суточное питание; Стол № 4 – 1 800 заказов на суточное питание; Стол № 5 – 11 175 заказов на суточное питание; Стол № 7 – 220 заказов на суточное питание; Стол № 9 – 17 285 заказов на суточное питание; Стол № 10 – 23 190 заказов на суточное питание; Стол № 15 – 37 780 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети от 7-ми лет до 14-ти лет) – 785 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети от 5-ти лет до 7-ми лет) – 267 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети от 3-х лет до 5-ти лет) – 435 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети от 1,5 года до 3-х лет) – 597 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети до 1,5 лет) – 22 заказа на суточное питание	101 856		
	ИТОГО сумма контракта			

Исполнитель:

Получатель:

**ГУ «Бендерская центральная городская
больница»**
г. Бендеры, ул. Б. Восстания, 146.

Директор

Главный врач

«__» _____ 2024 г.

«__» _____ 2024 г.

Главный бухгалтер

«__» _____ 2024г.

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 _____
 «__» _____ 2024 г.

Медико-технические требования к организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении ГУ «Бендерская центральная городская больница»

1. Общие требования			
1.1	Заказчик услуг	ГУ «БЦГБ»	обязательно
1.2	Начало оказания услуг	Не позднее 10 дней после заключения договора	обязательно
1.3	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно
1.4	Оказания услуг на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Бендерская центральная городская больница», на правах аренды государственного имущества	заключения договора аренды государственного имущества	обязательно
1.5	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, на которых планируется производство лечебного питания для пациентов ГУ «Бендерская центральная городская больница»	наличие	обязательно
1.6	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.1375-04 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД	наличие	обязательно
1.7	Обеспечение пациентов ежедневно 4-ех или 5-ти 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 контрактом.	наличие	обязательно
2.3	Заказчик имеет право осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых при изготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно

2.4	Заказчик ежедневно, в сроки, оговоренные контрактом, предоставляет количество питающихся, для составления меню раскладки, и дополнительной меню раскладки по столам, с поправками в течение дня (расчет завтрака, обеда, полдника и ужина).	наличие	обязательно
2.5	Заказчик направляет своих представителей, в сроки оговоренные в контракте, 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	наличие объема, необходимого 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 ПМР 2.1.3.1375-04 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД	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, 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 и выдачей по структурным подразделениям.	наличие	обязательно
3.7	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются получателем услуг и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон	наличие	обязательно
3.8	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4-х и 5-ти раз в день в зависимости от назначенного типа диеты.	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 хранения и использования в приготовлении лечебного питания.	наличие	обязательно

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

Исполнитель:

Получатель:

**ГУ «Бендерская центральная городская
больница»**
г. Бендеры, ул. Б. Восстания, 146.

Директор

Главный врач

«__» _____ 2024 г.

«__» _____ 2024 г.

Главный бухгалтер

«__» _____ 2024г.

**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** _____
«__» _____ 2024 г.

Примерный рацион питания больных:

Стол № 1								
Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
		Каша гречневая	0,200	Суп рисовый с курицей	0,250/25	Яблоко печеное	1 шт.	Каша манная молочная с сахаром
	Масло сливочное	0,020	Рыбная котлета паровая	0,100			Печенье	0,025
	Омлет паровой	0,060	Картофельное пюре	0,200			Чай с/сах	0,200
	Чай с/с	0,200	Компот с /с	0,200			Гренки	0,050
	Гренки	0,050	Гренки	0,050				
Вторник	Каша рисовая молочная	0,250	Суп овсяный с молотым мясом	0,250	Молоко кипяченое	0,200	Фрикадельки мясные паровые	0,100
	Масло сливочное	0,020	Котлета мясная паровая	0,100			Картофельное пюре	0,200
	Чай с/с	0,200	Морковное пюре	0,200			Чай с/с	0,200
	Гренки	0,050	Компот с/с	0,200				
			Гренки	0,050				
Среда	Каша манная	0,200	Суп гречневый с молотым мясом	0,250	Яблоко печеное	1 шт.	Омлет паровой	0,060
	Омлет паровой	0,060	Суфле мясное паровое	0,100			Каша овсяная	0,200
	Масло сливочное	0,020	Картофельное пюре	0,200			Кисель	0,200
	Чай с/с	0,200	Компот сладкий	0,200			Печенье	0,025
	Гренки	0,050	Гренки	0,050			Гренки	0,050
Четверг	Каша овсян. молочная с/с	0,200	Суп с фрикадельками	0,250/0,025	Молоко пить	0,200	Каша рисовая	0,200
	Масло сливочное	0,020	Мясное суфле	0,100			Котлета рыбная паровая	0,100
	Чай с молоком	0,200	Каша гречневая	0,200			Кисель	0,200
	Гренки	0,050	Компот с/с	0,200			Гренки	0,050
			Гренки	0,050				
Пятница	Каша манная молочная	0,250	Суп манный с молотым мясом	0,250/25	Печенье	0,025	Каша гречневая	0,200
	Молоко пить	0,200	Мясное суфле паровое	0,100			Котлета мясная паровая	0,100
	Масло сливочное	0,020	Картофельное пюре	0,200			Чай с/с	0,200
	Гренки	0,050	Компот с сах	0,200			Яблоко печенное	1 шт.
			Гренки	0,050			Гренки	0,050
Суббота	Каша гречневая молочная	0,250	Суп картоф. с куриным мясом	0,250/25	Кисель с/с	0,200	Картофельное пюре	0,200
	Молоко кипяченое	0,200	Фрикадельки паровые	0,100			Котлета рыбная паровая	0,100
	Масло сливочное	0,020	Каша рисовая	0,200			Чай с/с	0,200
	Гренки	0,050	Компот с/с	0,200			Гренки	0,050
		Гренки	0,050					
Воскресенье	Суфле (пудинг) творожно-паровой	0,120	Суп овсяный	0,250	яблоко печенное	1 шт	Каша рисовая молочная	0,200
	Омлет паровой	0,060	Рыбное суфле	0,100			Чай с /с	0,200
	Масло сливочное	0,020	Картофельное пюре	0,200			Гренки	0,050
	Молоко	0,200	Компот с/с	0,200				
	Гренки	0,050	Гренки	0,050				
Стол № 4								
Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша рисовая	0,200	Суп пюре с протертым мясом с манной крупой	0,250/25	Яблоко печенное	1 шт.	Каша овсяная	0,200
	Омлет паровой	0,060	Рыбная котлета паровая	0,100			Суфле мясное паровое	0,100
	Чай б/сах	0,200	Каша гречневая	0,200			Чай б/с	0,200

	Сухари	0,050	Компот без сах.	0,200			Рисовый отвар	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Вторник	Каша манная	0,250	Бульон рисовый крупы с фрикадельками	0,250/0,025	Суфле (пудинг) творожный б/с	0,120	Котлета мясная паровая	0,100
	Омлет паровой	0,060	Суфле мясное паровое	0,100			Каша овсяная	0,200
	Чай б/сах	0,200	Каша гречневая	0,200			Чай б/сах.	0,200
	Сухари	0,050	Компот без сах.	0,200			Рисовый отвар	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Среда	Каша овсяная	0,200	Суп рисовый слизистый с молотым мясом	0,250/0,025	Яблоко печеное	1 шт.	Суфле из отвор. мяс. курин. пар.	0,100
	Омлет паровой	0,060	Суфле мясное паровое	0,100			Каша рисовая протертая	0,200
	Чай б/сах	0,200	Каша гречневая	0,200			Рисовый отвар	0,200
	Сухари	0,050	Кисель б/с	0,200			Чай б/сах.	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Четверг	Каша геркулес протертая	0,200	Бульон маннй с молотым мясом	0,250/0,025	Яблоко печеное	1шт.	Котлета рыбная пар.	0,100
	Чай б/сах	0,200	Каша гречневая	0,200			Каша рисовая	0,200
	Яйцо	1шт.	Суфле мясное	0,100			Чай б/сах.	0,200
	Сухари	0,050	Кисель б/с.	0,200			Рисовый отвар	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Пятница	Каша манная протертая	0,100	Бульон овсяный с молотым мясом	0,250	Кисель фрукт.	0,200	Котлета мясная паровая	0,100
	Омлет паровой	0,200	Суфле куриное пар.	0,100			Каша рисовая	0,200
	Чай б/сах	0,200	Компот без сах.	0,200			Чай б/сах.	0,200
	Сухари	0,050	Каша гречневая	0,200			Рисовый отвар	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Суббота	Каша рисовая протертая	0,200	Суп рисовый слиз. на мясном бульоне с протертым мясом	0,250/25	Творожное суфле паровое	0,120	Каша гречневая протертая	0,200
	Омлет паровой	0,060	Каша геркулесовая	0,200			Яблоко печеное	1шт.
	Чай б/сах	0,200	Суфле из вар. рыбы паровой	0,100			Чай б/сах.	0,200
	Сухари	0,050	Кисель б/с	0,200			Рисовый отвар	0,200
			Сухари	0,050			Сухари	0,050
Воскресенье	Каша гречневая протертая	0,200	Бульон с овсяной крупой с мясом	0,250	Кисель б/с	0,200	Биточек мясной паровой	0,100
	Омлет паровой	0,060	Рыбное суфле на пару	0,100			Каша геркулесовая	0,200
	Чай б/сах.	0,200	Каша рисовая	0,200			Чай б/сах.	0,200
	Сухари	0,050	Компот без сах.	0,200			Рисовый отвар	0,200
							Сухари	0,050

Стол № 5

		Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша пшеничная с маслом слив.	0,200	Борщ вегетарианский со сметаной	0,400/10	молоко	0,200	Вермишель отварные	0,200	
	Масло сливочное	0,020	Рыба отварная	0,100	Пирожок с творогом	0,100	Котлета паровая	0,100	
	Сыр	0,050	Каша овсяная	0,200					
	Чай с/сах.	0,200	Лето (кабачки тушеные)	0,100			Чай с/сах.	0,200	
	Хлеб пшеничный	0,100	Зима (свекла тушенная+морковь)	0,100			Хлеб пшеничный	0,100	
			Компот из сухофруктов с сах.	0,200					
			Яблоко	1 шт					

			Хлеб пшеничный	0,100				
Вторник	Каша манная молочная с сах.	0,250	Суп овсяный	0,400	Суфле творожное	0,120	Картофельное пюре	0,200
	Омлет паровой	0,060	Фрикадельки мясные паровые	0,100			Чай с сах.	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша гречневая	0,200			Хлеб пшеничный	0,100
	Чай с/сах.	0,200	Лето свежая капуста+морковь	0,100			Мясо отварное	0,50
	Хлеб пшеничный	0,100	Зима тушенная морковь	0,100			Яблоко печенное	1 шт
			Компот из свежих фруктов с/с	0,200			чай	0,200
			Хлеб пшеничный	0,100				
Среда	Колбаса	0,060	Суп пюре картофельное	0,400	Кефир	0,200	Рыбные тефтели с белым соусом	0,100/0,050
	Каша гречневая	0,200	Плов с мясом	0,250			Каша пшеничная	0,200
	Масло сливочное	0,020	Яблоко печенное	1 шт			Лето огурцы +морковь	0,100
	Чай с молоком	0,200	Хлеб пшеничный	0,100			Зима винегрет	0,100
							чай	0,200
	Хлеб пшеничный	0,100	Кисель фруктовый	0,200			Хлеб пшеничный	0,100
Четверг	Каша овсян. молочная.	0,200	Суп рисовый	0,400	Сок фруктовый	0,200	Бефстроганов из отварного мяса	0,050/0,050
	Сыр	0,050	Котлета паровая	0,100			Каша гречневая	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша пшеничная	0,200			Лето (кабачки тушенные)	0,100
	Чай с/сах.	0,200	Лето (лечи из свежих овощей)	0,100			Зима (салат из отварной свеклы)	0,100
	Хлеб пшеничный	0,100	Зима (салат из свежих овощей)	0,100			Хлеб пшеничный	0,100
			Кисель фрукт	0,200			чай	0,200
			Хлеб пшеничный	0,100				
Пятница	Колбаса	0,060	Суп с фрикадельками	0,400	молоко	0,200	Рыба отварная	0,100
	Каша рисовая	0,200	Мясо куриное отварное	0,050			Картофельное пюре	0,200
			Каша овсяная	0,200			Свекла тушенная	0,100
	Масло сливочное	0,020	Лето(огурец)	0,100			Чай с сах.	0,200
	Чай с молоком	0,200	Зима (морковь тушенная)	0,100			Хлеб пшеничный	0,100
			Яблоко	1 шт				
			Компот	0,200				
		Хлеб пшеничный	0,100					
Суббота	Каша гречневая	0,200	Свекольник	0,400	Ватрушка с творогом	0,100	Каша овсяная	0,200
	Омлет паровой	0,060	Картофельное пюре	0,200	Кефир	0,200	Филе куриное отварное	0,050
	Масло сливочное	0,020	Бефстроганов из мяса говяд.	0,050/0,050			Свекла отварная	0,100
	Чай с/с	0,200	Лето (салат из свежих овощей)	0,100			Чай с сах.	0,200
			Зима (свекла+морковь тушенная в смет соусе)	0,100				
			яблоко	1 шт				
			Кисель	0,200				
	Хлеб пшеничный	0,100	Хлеб пшеничный	0,100			Хлеб пшеничный	0,100
Воскресенье	Вермишель отварная	0,200	Суп перловый	0,400	Сок томатный	0,200	Мясо отварное	0,050
	колбаса	0,060	Рыба отварная	0,100			Каша рисовая	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша ячневая с белым соусом	0,200			Салат из овощей	0,100

	Чай с молоком	0,200	Лето (кабачки тушенные)	0,100			Чай	0,200
			Зима (тушенная капуста+морковь)	0,100				
	Хлеб пшеничный	0,100	Компот с сах.	0,200			Хлеб пшеничный	0,100
			Хлеб пшеничный	0,100				
Стол № 7								
Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша пшеничная	0,200	Борщ вегетарианский	0,400	Суфле творожное	0,120	Каша рисовая	0,200
	Масло сливочное	0,020	Рыба паровая	0,100	Сок яблочный	0,200	Сосиска отварная	0,60
	Сыр	0,050	Картофельное пюре	0,200				
	Чай	0,200	Лето (икра кабачковая)	0,050			чай	0,200
	Хлеб ржаной	0,050	Зима (свекла отв. с зеленым горошком)	0,100			Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб пшеничный	0,050	Компот с сах.	0,200			Хлеб пшеничный	0,050
			Хлеб ржаной	0,050				
Вторник	Каша манная молочная	0,250	Суп вермишелевый	0,400	Суфле творожное с/с паровое	0,120	Рагу овощное	0,250
							Мясо отварное	0,50
	Омлет паровой	0,050	Бефстроганов с соусом	0,060/0,050			Чай с сах.	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша гречневая	0,200			Хлеб ржаной	0,050
	Чай с/сах	0,200	Салат из свеж капусты с зеленым горошком	0,100			Хлеб пшеничный	0,050
	Хлеб ржаной	0,050	компот	0,200				
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб ржаной	0,050				
Среда	Колбаса	0,060	Суп овощной	0,400	Кефир	0,200	Рыба паровая	0,100
	Каша гречневая	0,200	Филе куриное отварное	0,050			Картофельное пюре	0,200
	Масло сливочное	0,020	Макароны отварные	0,200			Винегрет	0,100
			Свекла тушеная	0,100			Сок яблочный	0,200
			Компот	0,200				
	Чай с/с	0,200	Хлеб ржаной	0,050				
	Хлеб ржаной	0,050	Хлеб пшеничный	0,050			Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб пшеничный	0,050					Хлеб пшеничный	0,050
Четверг	Каша овсян. молочная с сах.	0,200	Суп гречневый	0,400	Суфле творожное пар	0,120	Мясо отварное	0,050
	Сыр	0,050	Котлета мясная пар	0,100	Молоко	0,200	Картофельное пюре	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша рисовая	0,200				
	Чай с/сах.	0,200	Икра кабачковая	0,050			Чай с сах.	0,200
	Хлеб ржаной	0,050	Компот	0,200			Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб пшеничный	0,050
Пятница			Хлеб пшеничный	0,050				
	Сосиска	0,060	Щи вегетарианский	0,400	Молоко	0,200	Котлета рыбная пар	0,100
	Каша рисовая	0,200	Суфле мясное пар	0,100			Каша пшеничная	0,200
	чай	0,200	Каша кукурузная	0,200			Винегрет	0,100
	Масло сливочное	0,020	Свекла тушеная	0,100			Сок яблочный	0,200
							Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб ржаной	0,050	Компот.	0,200			Хлеб пшеничный	0,050
Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб ржаной	0,050					

			Хлеб пшеничный	0,050				
Суббота	Каша ячневая	0,200	Свекольник	0,400	Суфле творожное пар	0,120	Каша пшеничная	0,200
	Яйцо варёное	1 шт.	Каша овсяная	0,200	Кефир	0,200	Филе куриное отварное	0,050
	Масло сливочное	0,020	Бефстроганов	0,050/0, 050			Свекла отварная	0,100
	Чай с/с	0,200	Морковь тушеная	0,100			Чай	0,200
			компот	0,200				
	Хлеб ржаной	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб пшеничный	0,050			Хлеб пшеничный	0,050
Воскресенье	Каша гречневая	0,200	Суп рисовый	0,400	молоко	0,200	Котлета мясная паровая	0,100
	колбаса	0,060	Рыба паровая	0,100			Картофельное пюре	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша ячневая	0,200			Сок яблочный	0,200
	чай	0,200	Салат из свежей капусты с зеленым горош.	0,100				
	Хлеб ржаной	0,050	Компот	0,200			Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб пшеничный	0,050
			Хлеб пшеничный	0,050				

Стол № 9

Завтрак		Обед		Полдник		Ужин		
Каша гречневая	0,200	Суп овсяный	0,400	Суфле (пудинг) творожный б/с	0,120	Рыба отварная запеч под соусом	0,100/0, 050	
Масло сливочное	0,020	Капуста тушеная с мясом	0,250	Молоко	0,200	Овощи тушеные (летний период)	0,100	
Сыр	0,050					Морковь, тертая со сметаной (зимний период)	0,100	
Чай б/с	0,200	Лето (огурцы, помидоры с маслом)	0,100			Каша овсяная веская	0,200	
Хлеб ржаной	0,080	свекла тушеная с яблоками	0,100			Хлеб ржаной	0,080	
		Компот из сухофруктов без сах.	0,200			Чай б/с	0,200	
		Хлеб ржаной	0,040					
		Хлеб пшеничный	0,100					
Вторник	Каша овсяная молочн. б/сах.	0,200	Суп ячневый со сметаной	0,400\0, 010	Суфле творожное запеч б\с	0,120	Рагу овощное летний период	0,250
							Рагу овощное из зимних овощей в зимний период	0,200
	Яйцо варёное	1 шт.	Бедро филе куриное	0,050			Чай б/сах.	0,200
	Масло сливочное	0,020	Кабачки фаршированные с овощами (летний период)	0,250			Хлеб ржаной	0,080
	Чай б/сах	0,200	Каша гречневая (зима)	0,200				
	Хлеб ржаной	0,080	Свекла тушенная со сметаной (зима)	0,100			Котлета мясная пар	0,100
			Компот из свеж яблок б\с	0,200				
		Хлеб ржаной	0,040					

			Хлеб пшеничный	0,100				
Среда	Сосиска молочная	0,060	Борщ вегетарианский	0,400	Кефир	0,200	Рыба отварная в молочном соусе	0,090/0,050
	Каша гречневая	0,200	Бефстроганов из отвар мяса	0,050/0,050			Винегрет	0,100
	Масло сливочное	0,020	Сок томатный.	0,200			Каша овсяная	0,200
	Чай б/сах	0,200	Каша ячневая	0,200			Чай б/сах.	0,200
	Хлеб ржаной	0,080	Перец болгарский запеч в летний период	0,150			Хлеб ржаной	0,080
			Морковь отварная на молоке в зимний период	0,150				
			Хлеб ржаной	0,040				
			Хлеб пшеничный	0,100				
Четверг	Каша овсян. молочная б/сах.	0,200	Суп с фрикадельками мясными со сметаной	0,400/0,025	Сок томатный	0,200	Филе куриное отварное	0,050
	Сыр	0,050	Биточки мясные пар	0,100	Яблоко печеное	1 шт	Каша гречневая	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша перловая	0,200			Перец болгарский, запеченный в летний период	0,150
	Чай б/сах	0,200	Салат из свежей капусты и овощей в летний период	0,100			Салат из отварной свеклы в зимний период	0,100
			Капуста тушеная в зимний период	0,200			Чай б/с	0,200
			Морковное пюре в зимний период	0,100			Хлеб ржаной	0,080
	Хлеб ржаной	0,080	Компот без сах.	0,200				
			Хлеб ржаной	0,040				
			Хлеб пшеничный	0,100				
Пятница	Сосиска	0,060	Щи вегетарианские	0,400	Молоко	0,200	Рыба отварная в молочном соусе	0,100/0,050
	Каша пшеничная	0,200	Говядина отварная в белом соусе	0,050/0,050			Каша перловая	0,200
			Каша овсяная	0,200			Салат из свежих овощей в летний период	0,100
			Свекла тушеная с яблоком в летний период	0,180			Винегрет в зимний период	0,100
			Свекла тушеная с яблоком в зимний период	0,100			Яблоко в зимний период	1 шт
			Слива в летний период	0,100			чай б/с	0,200
	Масло сливочное	0,020	Компот из яблок	0,200				
	Какао с молоком б/с	0,200	Хлеб ржаной	0,040			Хлеб ржаной	0,080
	Хлеб ржаной	0,080	Хлеб пшеничный	0,100				
Суббота	Каша ячневая	0,200	Суп гречневый вегетарианский	0,400	Суфле (пудинг) творожный б/с	0,120	Каша овсяная	0,200
	Яйцо варёное	1 шт.	Котлета мясная пар	0,100	Кефир	0,200	Куриная грудка отварная	0,050
	Масло сливочное	0,020	Перец, фаршированный с овощами в летний период	0,200			Свекла отварная	0,100
			Овощи тушеный в зимний период	0,200			Яблоко в зимний период	1 шт
	Чай б/сах	0,200	Компот из свежих яблок	0,200			Чай б/сах.	0,200

			Слива в летний период	0,100				
	Хлеб ржаной	0,080	Хлеб ржаной	0,040			Хлеб ржаной	0,080
			Хлеб пшеничный	0,100				
Воскресенье	Каша гречневая б/с	0,200	Суп перловый вегетарианский	0,400	Сок томатный	0,200	Котлета жаренная	0,100
	Сосиска молочная	0,060	Котлета рыбная в молочном соусе	0,100/0,050			Перец фаршированный с овощами лето	0,250
	Масло сливочное	0,020	Овощи тушеные в зимний период	0,200			Овощи тушеные зима	0,200
	Какао б/с	0,200	Овощи тушеные в зимний период	0,200			Чай б/сах.	0,200
	Хлеб ржаной	0,080	Компот без сах.	0,200			Хлеб ржаной	0,080
			Хлеб ржаной	0,040				
			Хлеб пшеничный	0,100				

Стол № 10

Завтрак		Обед		Полдник		Ужин		
Понедельник	Каша гречневая	0,200	Борщ вегетарианский	0,400	Творожно-морковная запеканка	0,120	Вермишель отварная	0,200
	Масло сливочное	0,020	Рыба отварная	0,100	Молоко	0,200	Сосиска молочная	0,060
	Сыр	0,050	Картофельное пюре	0,200			Лето Овощи тушеные	0,100
							Зима морковь тертое со сметаной	0,100
	Чай с/сах.	0,200	Помидоры свежие (лето)	0,050			Чай с/сах.	0,200
			Зима (свекла отв. с р/м с горошком)	0,100			Хлеб пшеничный	0,080
	Хлеб пшеничный	0,080	Компот из сухофруктов с сах.	0,200				
			Хлеб ржаной	0,040				
Вторник			Хлеб пшеничный	0,100				
	Каша манная молочная	0,250	Суп вегетарианский с макаронами	0,400	Суфле(пудинг) творожный запеченный	0,120	Рагу овощное лето	0,200
	Омлет паровой	0,060	Куриная грудка отварная	0,075			Рагу овощное зима	0,200
	Масло сливочное	0,020	Огурец свежий лето	0,050			Мясо отварное	0,050
	Чай с/сах.	0,200	Овощной салат зима	0,100			чай	0,200
	Хлеб ржаной	0,080	Компот из свежих яблок	0,200			Хлеб пшеничный	0,080
			Каша гречневая	0,200				
Среда			Хлеб ржаной	0,040				
			Хлеб пшеничный	0,100				
	Сосиска	0,060	Суп вегетарианский	0,400	Печенье	0,060.	Рыба отварная	0,100
	Каша гречневая	0,200	Бефстроганов из отвар говяд с соусом	0,050/0,050			Лето овощи летние запеченные	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша ячневая	0,200			Капуста тушеная с овощами	0,200
			Морковь тушеная	0,100				
			Сок яблочный	0,200				
Чай	0,200	Хлеб ржаной	0,040			Чай	0,200	
Хлеб пшеничный	0,080	Хлеб пшеничный	0,100			Хлеб пшеничный	0,080	
Четверг	Каша овсян. молочная	0,200	Суп с фрикадельками	0,400/0,050	Кефир	0,200	Запеканка картофельная с отвар мясом	0,200/0,010
	Сыр	0,050	Биточки мясные пар	0,100			Салат из свежих овощей лето	0,100

	Масло сливочное	0,020	Лето кабачки фаршированные с овощами	0,200			Капуста тушеная зима	0,100
	Чай с/сах.	0,200	Зима овощи тушеные	0,200			Чай с сах.	0,200
	Хлеб ржаной	0,080	кисель	0,200				
			Хлеб ржаной	0,040			Хлеб пшеничный	0,080
			Хлеб пшеничный	0,100				
Пятница	Сосиска	0,060	Суп перловый вегетарианский	0,400	молоко	0,200	Рыбная котлета с молочным соусом	0,100/0,050
	Каша рисовая	0,200	Филе отварное	0,050			Лето винегрет с летними овощами	0,150
			Перец болгарский фар лето	0,200			Зима Винегрет с зимними овощами	0,150
	Масло сливочное	0,020	Свекла тушеная со сметаной зима	0,200			Чай	0,200
	Чай с молоком	0,200	Компот	0,200			Яблоко запеченное	1 шт
	Хлеб пшеничный	0,080	Хлеб ржаной	0,100			Хлеб пшеничный	0,080
			Хлеб пшеничный	0,040				
Суббота	Каша ячневая	0,200	Суп гречневый	0,400	Ватрушка с творогом с/с	0,100	Каша пшеничная	0,200
	Яйцо варёное	1 шт.	Говядина отварная	0,050	Кефир	0,200	Филе отварное отварная	0,050
	Масло сливочное	0,020	Шницель капустный	0,150			Свекла отварная	0,100
			Лето помидор свежий	0,050				
			Кисель	0,200				
	Чай с/с	0,200	Зима морковное пюре	0,100			Чай	0,200
	Хлеб пшеничный	0,080	Хлеб ржаной	0,100			Хлеб пшеничный	0,080
		Хлеб пшеничный	0,040					
Воскресенье	вермишель отварные	0,200	Суп рисовый	0,400	Сок томатный	0,200	Котлета мясная пар	0,100
	Сосиски	0,060	Рыба отварная	0,100			Картофельное пюре	0,200
	Масло сливочное	0,020	Каша гречневая	0,200			Морковь тертая с яблоками	0,100
	Чай	0,200	Капуста тушеная	0,100			Чай	0,200
	Хлеб ржаной	0,080	Компот из свежих яблок	0,200				
			Хлеб ржаной	0,020			Хлеб пшеничный	0,080
			Хлеб пшеничный	0,120				

Стол № 15

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша пшеничная с маслом слив.	0,200	Борщ с мясом	0,400	Пирожок с творогом	0,100	Макароны отварные	0,200
	Масло сливочное	0,020	Рыба запеченная	0,100	Сок яблочный	0,200	Сосиски	0,060
	Сыр	0,050	Картофельное пюре	0,200			Овощной салат	0,100
	Чай с/сах.	0,200	Лето (огурцы, помидоры с маслом)	0,100			Чай с/сах.	0,200
	Хлеб ржаной	0,050	Зима (свекла отв. с р/м с горошком)	0,100			Хлеб ржаной	0,050
	Хлеб пшеничный	0,050	Компот из сухофруктов с сахаром	0,200			Хлеб пшеничный	0,050
			Хлеб ржаной	0,050				
		Хлеб пшеничный	0,050					
Вторник	Каша манная молочная с сах.	0,250	Суп вермишелевый	0,400	Твороженная запеканка	0,120	Рагу овощное с мясом	0,250
	Яйцо варёное	1 шт.	Мясо куриное отварное в белом соусе	0,075			Чай с сах.	0,200
	Масло сливочное	0,020	Гороховое пюре	0,200			Хлеб ржаной	0,050
	Чай с/сах.	0,200	Овощной салат	0,100			Хлеб пшеничный	0,050

	Хлеб ржаной	0,050	Компот из сухофруктов с сах.	0,200					
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб ржаной	0,050					
			Хлеб пшеничный	0,050					
Среда	Сосиска	0,060	Суп овощной с мясом	0,400	Печенье	0,060.	Рыба паровая	0,100	
	Каша гречневая	0,200	Плов с мясом	0,250			Картофельное пюре	0,200	
	Масло сливочное	0,020	Кисель с/с	0,200			Винегрет	0,100	
	Чай с/с	0,200	Хлеб ржаной	0,050			Чай с сах.	0,200	
	Хлеб ржаной	0,050	Хлеб пшеничный	0,050			Хлеб ржаной	0,050	
	Хлеб пшеничный	0,050					Хлеб пшеничный	0,050	
Четверг	Каша овсян. молочная с сах.	0,200	Суп горох. с мясом	0,400	Запеканка манная	0,140	Бефстроганов из отварного мяса	0,050	
	Сыр	0,050	Суп ячневый с мясом	0,400			Картофель отварной	0,200	
	Масло сливочное	0,020	Котлета запеченная	0,100			Свекла отварная	0,050	
	Чай с/сах.	0,200	Каша гречневая с маслом	0,200			Чай с сах.	0,200	
	Хлеб ржаной	0,050	Икра кабачковая	0,050			Хлеб ржаной	0,050	
	Хлеб пшеничный	0,050	Компот с сах.	0,200			Хлеб пшеничный	0,050	
			Хлеб ржаной	0,050					
		Хлеб пшеничный	0,050						
Пятница	Сосиска	0,060	Щи из свеж. капусты с мясом	0,400	Вафли	0,030	Рыба запеченная	0,100	
	Каша рисовая	0,200	Гуляш говяжий	0,050/0,050			Каша перловая + подлива	0,200/0,050	
	Соус	0,050	Каша кукурузная	0,200			Винегрет	0,100	
	Масло сливочное	0,020	Свекла тушеная	0,100			Чай с сах.	0,200	
	Какао с/с	0,200	Компот с сах.	0,200			Хлеб ржаной	0,050	
	Хлеб ржаной	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб пшеничный	0,050	
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб пшеничный	0,050					
Суббота	Каша ячневая	0,200	Свекольник с мясом	0,400	Ватрушка с творогом с/с	0,100	Каша пшеничная	0,200	
	Яйцо варёное	1 шт.	Домашнее жаркое с мясом	0,250	Кефир	0,200	Грудка отварная	0,050	
	Масло сливочное	0,020	Морковь тушеная	0,100			Свекла отварная	0,100	
	Чай с/с	0,200	Кисель	0,200			Чай с сах.	0,200	
	Хлеб ржаной	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб ржаной	0,050	
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб пшеничный	0,050			Хлеб пшеничный	0,050	
Воскресенье	Макароньы отварные	0,200	Суп рисовый с фрикадельками	0,400	Сок томатный	0,200	Котлета жаренная	0,100	
	Сосиски	0,060	Рыба паровая	0,100			Картофельное пюре	0,200	
	Масло сливочное	0,020	Каша ячневая	0,200			Овощной салат	0,100	
	Какао с/с	0,200	Капуста тушеная	0,100			Чай с сах.	0,200	
	Хлеб ржаной	0,050	Компот с сах.	0,200			Хлеб ржаной	0,050	
	Хлеб пшеничный	0,050	Хлеб ржаной	0,050			Хлеб пшеничный	0,050	
		Хлеб пшеничный	0,050						

Стол № 16 (дети до 1,5 лет)

Понедельник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная молочная	150	Молоко	200	Суп овощной со сметаной	150/10	молоко	200	Каша рисовая молочная сладкая	150
	Масло сливочное	10			Мясо отварное молотое	75	печеное	10	Яблоко печёное	1
					Картофельное пюре	150			хлеб	50
	Чай с молоком	150							Кисель	150

									фруктовый	
					Компот	150				
Вторник	Каша манная молочн.	150	молоко	200	Суп рисовый	150	Запеканка творожная (с тыквой)	100	Каша гречневая молочная	150
					Котлета мясная паровая	80				
	Масло слив.	10			Картофельное пюре	150			Молоко	200
	Чай с молоком	150			Морковь туш. (зима)	50			Хлеб	50
					Компот	150				
Среда					Свекольник	150	Сок фруктовый	200	Каша манная молочная	150
	Масло слив.	10	Молоко	200	Котлета мясная	80	Печенье	10		
	Каша рисовая молочная	150			Карт. пюре	200			Кисель.	150
	Чай с молоком	150							Хлеб	50
					Компот	200				
Четверг	Каша овсяная молоч.	150	Кефир	200	суп гречневый	150	Кефир	100	каша рисовая молочная	150
	Масло сливочное	10	Вафли	30	Рагу овощное.	150	Печенье	10	Чай с молоком	150
	Чай с молоком	150			Фрикадельки паровые	54			Хлеб	50
					Компот	150				
Пятница	Каша манная молочн.	150	Молоко	200	Суп овощн. со смет.	1500/10	Кефир	100	Запеканка творожная	150
	Масло слив.	10			Картофельное пюре	150	Печенье	10	Яблоко печёное	1
					Котлета мясная	80			Хлеб	50.
	чай с молоком	200			Тушёная морковь (зима)	50			Чай с молоком	150
					компот	200				
Суббота	Каша гречневая молоч.	300	Молоко	200	Борщ	150	Сок фруктовый	200	Яблоко печёное	1
					Суфле мясное	75	Печенье	10	Каша кукурузная молочн.	150
	Масло слив.	10			Картофельное пюре	150			Молоко	200
	Чай с молоком	150			Кисель	150			Хлеб	50
Воскресенье			Чай с молоком	150	Суп гречневый	150	Сок фруктовый	200	Плов рисовый с фруктами	150
	Каша манная молоч.	300			Мясо отварное молотое	75	Печенье	10	Молоко	200
	Масло слив.	10			Картофельное пюре	150			Хлеб	50

	Чай с молоком	200			Отварная свекла	20			Запеканка	150
					Компот	150			Яблоко печёное	1

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

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Молоко	200	Борщ со см.	300/10	Фрукты по сезону		Птица отварная
Масло сливочное		10			Котлета говяжья	80			Картофельное пюре	200
Сыр		20			Макароны	200			Запеканка творож. с сах. со см.	120/20
Чай		200			Зелёный горошек	25			Чай с сах.	200
					Компот	200			Хлеб	100
Вторник	Вермишель молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукты по сезону		Картоф. пюре с фрикадельками	200/40
	Омлет	55			Котлета рыбная	80			Пудинг из моркови+яблоки	50
	Масло слив.	10			Каша гречневая	100			Чай	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш.	200			Хлеб	100
					Кисель фруктовый	80				
Среда	Сыр	20	Печенье	30	Свекольник	300	Фрукты по сезону		Овощное рагу с мясом	250
	Масло слив.	10	Молоко	200	Куриное филе отварное	83			Творожное суфле	70
	Каша рисовая молочная	300			Карт. пюре	200			Чай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Огурцы + морковь со смет, (лето)	100			Хлеб	100
					Винегрет (зима)	100				
					Компот	200				
Четверг	Каша пшеничная молоч.	300	Кефир	200	Суп лапша	300	Фрукты по сезону		Каша гречневая с сах.	200
	Масло сливочное	10	Вафли	30	Плов рисовый с мяс. говяд.	254			Сырники со смет.	130/20

	Омлет	53			Лечо из свеж. овощ. (лето)	100			Молоко пит.	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш. (зима)	50			Хлеб	100
					Кисель	200				
Пятница	Каша ячнев. молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп овощн. со смет.	300/10	Фрукты по сезону		Рыбное суфле	78
	Масло слив.	10			Каша пшеничная	200			Картофельное пюре	200
	Колбаса	60			Котлета куриная	80			Яйцо отварное	1 шт.
	Чай с сах. с лимоном	200			Огурцы + масло раст. (лето)	50			Чай с сахаром	200
					Икра кабачковая (зима)	100			Хлеб	100
					Компот	200				
Суббота	Каша гречневая молоч.	300	Кефир	200	Свекольник	300	Фрукты по сезону		Омлет	55
	Сыр	20			Куриное суфле	54			Каша рисовая молочн.	200
	Масло слив.	10			Каша овсяная	200			Чай с лимоном	200
	Чай	200			Зелёный горошек	25			Хлеб	100
					Кисель	200				
Воскресенье	Яйцо отварное	1 шт.	Сок фрукт.	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукты по сезону		Плов рисовый с фруктами	200
	Каша манная молоч.	300	Печенье	30	Котлета рыбная	80			Чай с сах.	200
	Масло слив.	10			Каша гречневая	200			Хлеб	100
	Чай с сах. и лимоном	200			Туш. свекла	50				

Стол № 16 (от 3-х лет до 5-и лет)

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Какао	200	Борщ со см.	300/10	Фрукты по сезону		Птица отварная	42
	Масло сливочное	10			Котлета говяжья	80			Картофельное пюре	200

	Сыр	20			Макароны	200		Запеканка творож. с сах. со см.	120/20
	Чай	200			Зелёный горошек	25		Чай с сах.	200
					компот	200		Хлеб	160
Вторник	Вермишель молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукты по сезону	Туш. картоф. соус с мясом	254
	Омлет	55			Котлета рыбная	80		Пудинг из моркови+яблок и	50
	Масло слив.	10			Каша гречневая	100		Чай	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш.	200		Хлеб	160
					Кисель фруктовый	80			
Среда	Сыр	20	Печенье	30	Свекольник	300	Фрукты по сезону	Овощное рагу с мясом	250
	Масло слив.	10	Молоко	200	Куриное филе отварное	83		Творожное суфле	75
	Каша рисовая молочная	300			Карт. пюре	200		Чай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Огурцы + морковь со смет, (лето)	100		Хлеб	160
					Винегрет (зима)	100			
					компот	200			
Четверг	Каша овсян, молоч.	300	кефир	200	Суп лапша	300	Фрукты по сезону	Каша гречневая с сах.	200
	Масло сливочное	10	Вафли	30	Плов рисовый с мяс. говяд.	254		Сырники со смет.	130/20
	Омлет	53			Лечо из свеж. овощ. (лето)	100		Молоко пит.	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш. (зима)	50		Хлеб	160
					Кисель	200			
Пятница	Каша ячнев. молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп овощн. со смет.	300/ 10	Фрукты по сезону	Рыбное суфле	78
	Масло слив.	10			Каша пшеничная	200		Картофельное пюре	200
	Колбаса	60			Котлета куриная	80		Булочка	1шт.
	Чай с сах. с лимоном	200			Огурцы + масло раст. (лето)	100		Чай с сахаром	200
					Икра кабачковая (зима)	100		Хлеб	160
					Компот	200			
Суббота	Каша гречневая молоч.	300	Кефир	200	Свекольник	300	Фрукты по сезону	Омлет	55
	Сыр	20			Куриное филе отварн.	54		Каша рисовая молочн.	200
	Масло слив.	10			Макароны отварные	200		Чай с лимоном	200
	Чай	200			Зелёный	25		Хлеб	160

					горошек				
					Кисель	200			
Воскресенье	Яйцо отварное	1 шт.	Сок фрукт.	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукты по сезону	Колбаса	60
	Каша манная молоч.	300	Печенье	30	Котлета рыбная	80		Макароны отварн.	200
	Масло слив.	10			Каша гречневая	200		Чай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Туш. свекла	50		Хлеб	160
					Компот	200			
Стол № 16 (от 5-ти лет до 7-и лет)									
	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин
Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Какао	200	Борщ со см.	300/10	Фрукты по сезону	Птица отварная	42
	Масло сливочное	10			Котлета говяжья	80		Картофельное пюре	200
	Сыр	20			Макароны	200		Запеканка творож. с сах. со см.	120/20
	Чай	200			Зелёный горошек	25		Чай с сах.	200
					Компот	200		Хлеб	200
Вторник	Вермишель молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукты по сезону	Туш. картоф. соус с мясом	254
	Омлет	55			Котлета рыбная	80		Пудинг из моркови+яблок и	50
	Масло слив.	10			Каша гречневая	100		Чай	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш.	200		Хлеб	200
					Кисель фруктовый	80			
Среда	Сыр	20	Печенье	30	Свекольник	300	Фрукты по сезону	Овощное рагу с мясом	250
	Масло слив.	10	Молоко	200	Куриное филе отварное	83		Творожное суфле	75
	Каша рисовая молочная	300			Карт. пюре	200		Чай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Огурцы + морковь со смет, (лето)	100		Хлеб	200
					Винегрет (зима)	100			
					компот	200			
Четверг	Каша овсян, молоч.	300	Кефир	200	Суп лапша	300	Фрукты по сезону	Каша гречневая с сах.	200
	Масло сливочное	10	Вафли	30	Плов рисовый с мяс. говяд.	254		Сырники со смет.	130/20
	Омлет	53			Лечо из свеж.овощ. (лето)	100		Молоко пит.	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш. (зима)	50		Хлеб	200
					Кисель	200			

Пятница	Каша ячев. молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп овощн. со смет.	300/10	Фрукты по сезону	Рыбное суфле	78
	Масло слив.	10			Каша пшеничная	200		Картофельное пюре	200
	Колбаса	60			Котлета куриная	80		Булочка	1 шт.
	Чай с сах. с лимоном	200			Огурцы + масло раст. (лето)	100		Чай с сахаром	200
					Икра кабачковая (зима)	100		Хлеб	200
					Компот	200			
Суббота	Каша гречневая молоч.	300	Кефир	200	Свекольник	300	Фрукты по сезону	Омлет	55
	Сыр	20			Куриное филе отварн.	54		Каша рисовая молочн.	200
	Масло слив.	10			Макаронны отварные	200		Чай с лимоном	200
	Чай	200			Зелёный горошек	25		Хлеб	200
					Кисель	200			
Воскресенье	Яйцо отварное	1 шт.	Сок фрукт.	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукты по сезону	Колбаса	60
	Каша манная молоч.	300	печенье	30	Котлета рыбная	80		Макаронны отварн.	200
	Масло слив.	10			Каша гречневая	200		Чай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Туш. свекла	50		Хлеб	200
					Компот	200			

Стол № 16 (от 7-ми лет до 14-ти лет)

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Какао	200	Борщ со см.	400/10	Фрукты по сезону	Птица отварная	42	
	Масло сливочное	10			Котлета говяжья	80		Картофельное пюре	200	
	Сыр	20			Макаронны	200		Запеканка творож. с сах. со см.	120/20	
	Чай	200			Зелёный горошек	25		Чай с сах.	200	
					Компот	200		Хлеб	350	
Вторник	Вермишель молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп гороховый	400	Фрукты по сезону	Туш. картоф. соус с мясом	254	
	Омлет	55			Котлета рыбная	200		Пудинг из моркови+яблок и	50	
	Масло слив.	10			Каша гречневая	100		Чай	200	
	Чай с сах.	200			Морковь туш.	200		Хлеб	350	
					Кисель фруктовый	80				
Среда	Сыр	20	Печенье	30	Свекольник	300	Фрукты по сезону	Овощное рагу с мясом	250	
	Масло слив.	10	Молоко	200	Куриное филе отварное	83		Творожное суфле	75	
	Каша рисовая молочная	300			Карт.пюре	200		Чай с сах.	200	
	Чай с сах. и лимоном	200			Огурцы + морковь со	100		Хлеб	350	

					смет, (лето)				
					Винегрет (зима)	100			
					компот	200			
Четверг	Каша овсян, молоч.	300	Кефир	200	Куп лапша	400	Фрукты по сезону	Каша гречневая с сах.	200
	Масло сливочное	10	Вафли	30	Плов рисовый с мяс. говяд.	254		Сырники со смет.	130/20
	Омлет	53			Лечо из свеж.овощ. (лето)	100		Молоко пит.	200
	Чай с сах.	200			Морковь туш. (зима)	50		Хлеб	350
					кисель	200			
Пятница	Каша ячнев. молочн.	300	Сок фруктовый	200	Суп овощн. со смет.	400/10	Фрукты по сезону	Рыбное суфле	78
	Масло слив.	10			Каша пшеничная	200		Картофельное пюре	200
	Колбаса	60			Котлета куриная	80		Булочка	1шт.
	Чай с сах. с лимоном	200			Огурцы + масло раст. (лето)	100		Чай с сахаром	200
					Икра кабачковая (зима)	100		Хлеб	350
					Компот	200			
Суббота	Каша гречневая молоч.	300	Кефир	200	Свекольник	400	Фрукты по сезону	Омлет	55
	Сыр	20			Куриное филе отварн.	54		Каша рисовая молочн.	200
	Масло слив.	10			Макароны отварные	200		Чай с лимоном	200
	Чай	200			Зелёный горошек	25		Хлеб	200
					Кисель	200			
Воскресенье	Яйцо отварное	1 шт.	Сок фрукт.	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукты по сезону	Колбаса	60
	Каша манная молоч.	300	Печенье	30	Котлета рыбная	80		Макароны отварн.	200
	Масло слив.	10			Каша гречневая	200		Сай с сах.	200
	Чай с сах. и лимоном	200			Туш. свекла	50		Хлеб	350
					Компот	200			

Исполнитель:

Получатель:

**ГУ «Бендерская центральная
городская больница»**
г. Бендеры, ул. Б. Восстания, 146.

Директор

Главный врач

«__» _____ 2024 г.

«__» _____ 2024 г.

Главный бухгалтер

«__» _____ 2024г.

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 _____
«__» _____ 2024 г.

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)	№ 42
2.	Используемый способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Открытый аукцион
3.	Предмет закупки	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница» на 2025 год
4.	Наименование группы товаров (работ, услуг)	Услуга
5.	Дата размещения извещения	19.11.2024 г.
2. Сведения о заказчике, получателе		
1.	Наименование заказчика	Министерство здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики
2.	Место нахождения	г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
3.	Почтовый адрес	3300, ПМР, Молдова, г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3.
4.	Адрес электронной почты	mzpmr.tender@gmail.com
5.	Номер контактного телефона	Отдел организации государственных закупок - 0 (533) 5-42-01
6.	Наименование получателя услуг	ГУ «Бендерская центральная городская больница»
3. Информация о процедуре закупки		
1.	Дата и время начала подачи заявок	20.11.2024 года 08 часов 30 минут
2.	Дата и время окончания подачи заявок	29.11.2024 года 11 часов 00 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 11:00 29.11.2024 года
5.	Дата и время проведения закупки	29 ноября 2024 года в 11 часов 00 минут
6.	Место проведения закупки (сайт в глобальной сети Интернет – в случае осуществления закупки путем	г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3, конференц-зал (кабинет № 4)

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
	проведения открытого аукциона в электронной форме)				
7.	Порядок оценки заявок, окончательных предложений участников закупки и критерии этой оценки (в случае определения поставщика товаров, работ услуг методом проведения запроса предложений)	Оценка заявок участников закупки осуществляется в соответствии со статьёй 39 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции.			
4. Начальная (максимальная) цена контракта					
1.	Начальная (максимальная) цена контракта	8 657 760			
2.	Валюта	Рубль ПМР.			
3.	Источник финансирования	Республиканский бюджет, подраздел 1601 «Больницы», подстатья бюджетной классификации 111059 «Оплата работ и услуг, переданных на аутсорсинг»			
4.	Возможные условия оплаты (предоплата, оплата по факту или отсрочка платежа)	Предоплата в размере 25% от суммы контракта, остальная сумма в размере 75% в течение 30 календарных дней, после подписания соответствующих актов выполненных работ.			
5. Информация о предмете (объекте) закупки					
1.	Предмет закупки и его описание	<p>Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница» на период с 01.01.2025 года по 31.12.2025 года всего 101 856 койко-дней, в том числе:</p> <p>Стол № 1 – 8 300 заказов на суточное питание; Стол № 4 – 1 800 заказов на суточное питание; Стол № 5 – 11 175 заказов на суточное питание; Стол № 7 – 220 заказов на суточное питание; Стол № 9 – 17 285 заказов на суточное питание; Стол № 10 – 23 190 заказов на суточное питание; Стол № 15 – 37 780 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети от 7-ми лет до 14-ти лет) – 785 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети от 5-ти лет до 7-ми лет) – 267 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети от 3-х лет до 5-ти лет) – 435 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети от 1,5 года до 3-х лет) – 597 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети до 1,5 лет) – 22 заказа на суточное питание.</p>			
		№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования					
		1.1	Заказчик услуг	ГУ «БЦГБ»	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		1.2	Начало оказания услуг	Не позднее 10 дней после заключения договора	обязательно
		1.3	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно
		1.4	Оказание услуг на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Бендерская центральная городская больница», на правах аренды государственного имущества	заключения договора аренды государственного имущества	обязательно
		1.5	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, на которых планируется производство лечебного питания для пациентов ГУ «Бендерская центральная городская больница».	наличие	обязательно
		1.6	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.1375-04 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД	наличие	обязательно
		1.7	Обеспечение пациентов ежедневно 4-ех или 5-ти 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,	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
			учитывая сезонность продуктов (овощи, фрукты), о чем будет сообщаться в сроки, оговоренные контрактом.		
		2.3	Заказчик имеет право осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых при изготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно
		2.4	Заказчик ежедневно, в сроки, оговоренные контрактом, предоставляет количество питающихся, для составления меню раскладки, и дополнительной меню раскладки по столам, с поправками в течение дня (расчет завтрака, обеда, полдника и ужина).	наличие	обязательно
		2.5	Заказчик направляет своих представителей, в сроки оговоренные в контракте, 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	Объем неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	наличие объема, необходимого 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 ПМР 2.3.2.1078-07 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД	наличие	обязательно
		3.5	При приготовлении пищи должны соблюдаться	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения		
1	2	3		
			санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)	
		3.6	Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика, получателя услуг на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд, качеством и органолептическими свойствами готовых блюд и выдачей по структурным подразделениям.	наличие обязательно
		3.7	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются получателем услуг и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон.	наличие обязательно
		3.8	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4-х и 5-ти раз в день в зависимости от назначенного типа диеты.	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 хранения и использования в приготовлении лечебного питания.	наличие обязательно
		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 бракеражный журнал.	наличие обязательно
		3.14	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления пищи.	наличие обязательно
		3.15	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых	наличие обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
			заказчиком.		
		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
		3.18	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд - не ниже 81°С, вторых блюд и гарниров - не ниже 56°С, холодных блюд и напитков - от 5 до 12°С, горячих напитков - не ниже 81°С.	наличие	обязательно
		3.19	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами.	наличие	обязательно
		3.20	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3-х человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой заказчика в телефонном режиме.	наличие	обязательно
		3.21	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
		3.22	Исполнитель самостоятельно несет расходы в	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения	
1	2	3	
		случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	
2.	Информация о необходимости предоставления участникам закупки образцов продукции, предлагаемых к поставке	не требуется	
3.	Дополнительные требования к предмету (объекту закупки)	Примерный рацион питания больных указан в Документации об открытом аукционе.	
4.	Иная информация, позволяющая участникам закупки правильно сформировать и представить заявки на участие в закупке	<p>Предоставлять информацию обо всех соисполнителях, субподрядчиках, заключивших договор или договоры с поставщиком, цена которого или общая цена которых составляет более чем 10% цены контракта. Информация, указанная в настоящем подпункте, представляется заказчику поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в течение 10 (десяти) дней с момента заключения им договора с соисполнителем, субподрядчиком.</p> <p>Заявка должна быть оформлена в соответствии с требованиями, предусмотренными статьей 38 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей 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.</p> <p>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.</p> <p>Заказчик не рассматривает вопрос об увеличении цены контракта, если это прямо не предусмотрено законодательством Приднестровской Молдавской Республики.</p>	
6. Преимущества, требования к участникам закупки			
1.	Преимущества (отечественный производитель; учреждения и организации уголовно-исполнительной системы, а также организации, применяющие труд инвалидов и отечественный импортер)	<p>В соответствии со статьей 19 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции. Преимущества предоставляются:</p> <p>а) учреждениям и организациям уголовно-исполнительной системы;</p> <p>б) организациям, применяющим труд инвалидов;</p>	

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		<p>в) отечественным производителям; г) отечественным импортерам.</p> <p>При определении поставщиков (подрядчиков, исполнителей), за исключением случая, когда закупки осуществляются у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя), заказчик обязан предоставлять участникам закупки, указанным в подпунктах а), в) пункта 1 настоящей статьи, преимущества в отношении предлагаемых ими цен контракта в размере 10 процентов, в порядке, установленном нормативным правовым актом Правительства Приднестровской Молдавской Республики.</p> <p>При определении поставщиков (подрядчиков, исполнителей), за исключением случая, когда закупки осуществляются у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя), заказчик обязан предоставить участникам закупки, указанным в подпункте б) пункта 1 настоящей статьи, преимущества в отношении предлагаемых ими цен контракта в размере 15 процентов в порядке, установленном нормативным правовым актом Правительства Приднестровской Молдавской Республики.</p> <p>При определении поставщиков (подрядчиков, исполнителей), за исключением случая, когда закупки осуществляются у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя), заказчик обязан предоставлять участникам закупки, указанным в подпункте г) пункта 1 настоящей статьи, преимущества в отношении предлагаемых ими цен контракта в размере 5 процентов, в порядке, установленном нормативным правовым актом Правительства Приднестровской Молдавской Республики.</p> <p>Настоящее преимущество предоставляется участникам закупки при наличии в определении поставщиков (подрядчиков, исполнителей) участников, указавших в заявке иностранную валюту для оплаты контракта.</p> <p>В случае если победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя) признан участник, которому в соответствии с настоящей статьей предоставлено преимущество, контракт заключается по цене, сформированной с учетом преимущества.</p> <p>Если в определении поставщика (подрядчика, исполнителя) участвуют исключительно участники с равным размером преимущества, предусмотренного настоящей статьей, в отношении предлагаемых ими цен контракта, преимущества в таком случае участникам не предоставляются.</p>
2.	Требования к участникам и перечень документов, которые должны быть представлены	<p>1. Требования к участникам закупки:</p> <p>а) соответствие требованиям, установленным действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики к лицам, осуществляющим поставку товара, выполнение работы, оказание услуги, являющихся объектом закупки;</p> <p>б) отсутствие проведения ликвидации участника закупки – юридического лица и</p>

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		<p>отсутствие дела о банкротстве;</p> <p>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;</p> <p>г) отсутствие между участником закупки и заказчиком конфликта интересов, под которым понимаются случаи, при которых должностное лицо заказчика (руководитель заказчика, член комиссии по осуществлению закупок), его супруг (супруга), близкий родственник по прямой восходящей или нисходящей линии (отец, мать, бабушка, сын, дочь, внук, внучка), полнородный или неполнородный (имеющий общих с должностным лицом заказчика отца или мать) брат (сестра), лицо, усыновленное должностным лицом заказчика, либо усыновитель этого должностного лица заказчика является:</p> <p>1) физическим лицом (в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя), являющимся участником закупки;</p> <p>2) руководителем, единоличным исполнительным органом, членом коллегиального исполнительного органа, учредителем, членом коллегиального органа организации, являющейся участником закупки;</p> <p>3) единоличным исполнительным органом, членом коллегиального исполнительного органа, членом коллегиального органа управления, выгодоприобретателем юридического лица, являющегося участником закупки.</p> <p>2. Заявка на участие в открытом аукционе должна содержать:</p> <p>а) информацию и документы об участнике открытого аукциона, подавшем такую заявку:</p> <p>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;</p> <p>2) документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника открытого аукциона;</p> <p>б) предложения участника открытого аукциона в отношении объекта закупки с приложением документов, подтверждающих соответствие этого объекта требованиям, установленным документацией об открытом аукционе;</p> <p>в) документы, подтверждающие соответствие участника открытого аукциона требованиям, установленным документацией об открытом аукционе;</p> <p>г) документы, подтверждающие право участника открытого аукциона на получение преимуществ в соответствии с настоящим Законом или копии этих документов;</p>

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		<p>д) декларация об отсутствии личной заинтересованности, по форме утвержденной Распоряжением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 15 января 2024 года № 15р.</p> <p>е) 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 № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции.</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 описание 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)	<p>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 просрочки. При этом сумма взимаемой пени не должна превышать 10% от общей суммы заключенного контракта;</p> <p>В случае уклонения от заключения контракта по итогам открытого аукциона или одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта в связи с существенным нарушением Исполнителем условий контракта, такой Исполнитель в соответствии со статьей 56 Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике», информация о таком поставщике включается в реестр недобросовестных поставщиков.</p>
4.	Требования к гарантийным обязательствам, предоставляемым поставщиком (подрядчиком, исполнителем), в отношении поставляемых товаров (работ, услуг)	Выполнять гарантийные обязательства в соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 7 февраля 1995 года «О защите прав потребителей» (СЗМР 95-1) в действующей редакции.
7. Условия контракта		

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
1.	Информация о месте доставки товара, месте выполнения работы или оказания услуги	ГУ «Бендерская центральная городская больница», г. Бендеры, ул. Б. Восстания, 146.
2.	Сроки поставки товара или завершения работы либо график оказания услуг	с 01.01.2025 года и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему контракту и осуществления всех необходимых платежей и взаиморасчетов.
3.	Условия транспортировки и хранения	-