

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 «Бендерский центр матери и ребенка»
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 «Бендерский центр матери и ребенка», г. Бендеры, ул. Протягайловская, 6

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 в запечатанном конверте в рабочие дни с 08-30 часов до 17-00 часов, в форме электронного документа – в любое время, а 20 декабря 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:** 11 декабря 2024 года в 08.30 часов.

5. **Дата и время окончания подачи заявок:** 20 декабря 2024 года в 11:00.

6. **Дата и время проведения закупки:** 20 декабря 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.**

Начальная (максимальная) цена контракта составляет – 3 348 830 рублей Приднестровской Молдавской Республики и сформирована посредством метода сопоставимых рыночных цен (анализ рынка) в соответствии с требованиями пункта 4 статьи 16 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» (САЗ 18-48) и подпунктами а) и б) пункта 16, пунктов 26, 29 Приложения к Приказу Министерства экономического развития Приднестровской Молдавской Республики от 24 декабря 2019 года № 1127 «Об утверждении Методических рекомендации по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем)» (САЗ 20-4).

В результате проведенного анализа рынка и сбора ценовой информации получено 2 (два) ценовых предложения.

7.1. **Наименование объекта закупки:** услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка».

7.2. Описание объекта закупки:

Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на период с 01.01.2025 года до полного исполнения сторонами своих обязательств, всего 39 398 койко-дней, в том числе:

Стол № 1 – 2 089 заказов на суточное питание;

Стол № 4 – 1 302 заказа на суточное питание;

Стол № 5 – 31 заказ на суточное питание;

Стол № 7 – 21 заказ на суточное питание;

Стол № 9 – 277 заказов на суточное питание;

Стол № 15 – 17 326 заказов на суточное питание;

Стол № 16 (дети до 1,5 лет) – 1 193 заказа на суточное питание;

Стол № 16 (дети от 1,5 лет до 3-х лет) – 1 762 заказа на суточное питание;

Стол № 16 (дети от 3-х лет до 5-ти лет) – 2 532 заказа на суточное питание;

Стол № 16 (дети от 5-ти лет до 7-ми лет) – 2 129 заказов на суточное питание;

Стол № 16 (дети от 7-ми лет до 14-ти лет) – 10 736 заказов на суточное питание.

Начальная (максимальная) цена контракта – 3 348 830 руб. ПМР			
№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования			
1.1	Заказчик услуг	ГУ «БЦМиР»	обязательно
1.2	Начало оказания услуг	С 1 января 2025 года	обязательно
1.3	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно
1.4	Исполнитель оказывает услуги на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Бендерский центр матери», 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 «Бендерский центр матери и ребенка»	наличие	обязательно
1.6	Заключение трудовых договоров с работниками пищеблока, в том числе кладовщика и подсобного рабочего	наличие	обязательно
1.7	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
1.8	Обеспечение пациентов ежедневно 5-ти разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты	наличие	обязательно
2. Права и функции заказчика			
2.1	Заказчик имеет право, по согласованию с Исполнителем, вносить изменения в меню, учитывая сезонность продуктов (овощи, фрукты), о чем будет сообщаться в сроки, оговоренные контрактом	наличие	обязательно
2.2	Заказчик имеет право осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых при изготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд	наличие	обязательно
2.3	Заказчик ежедневно, в сроки, оговоренные 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
2.4	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	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

3.3	<p>Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать:</p> <p>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</p>	наличие	обязательно
3.4	<p>При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)</p>	наличие	обязательно
3.5	<p>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</p>	наличие	обязательно
3.6	<p>Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются получателем услуг и не могут быть изменены на протяжении всего действия контракта без согласования сторон</p>	наличие	обязательно
3.7	<p>Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 5-ть раз в день в зависимости от назначенного типа диеты и среднесуточным нормам питания, установленные действующими нормативными актами</p>	наличие	обязательно
3.8	<p>Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика, с обязательной отгрузкой силами исполнителя</p>	наличие	обязательно
3.9	<p>Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания</p>	наличие	обязательно
3.10	<p>Контроль правильности хранения запаса продуктов питания.</p>	наличие	обязательно
3.11	<p>Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд</p>	наличие	обязательно
3.12	<p>Снятие суточной пробы перед каждой выдачей пищи, с обязательной записью в брокеражный журнал</p>	наличие	обязательно
3.13	<p>Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления пищи</p>	наличие	обязательно
3.14	<p>Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком</p>	наличие	обязательно
3.15	<p>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</p>	наличие	обязательно
3.16	<p>Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг</p>	наличие	обязательно
3.17	<p>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</p>	наличие	обязательно
3.18	<p>Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами</p>	наличие	обязательно

3.19	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3-х человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой получателя услуги в телефонном режиме	наличие	обязательно
3.20	В исключительных случаях и только с письменного согласия получателя услуги осуществление замены одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо)	наличие	обязательно
3.21	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания	наличие	обязательно

Примерный рацион питания больных.

Стол № 1										
	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Понедельник	Чай с молоком	200	Каша гречневая протёртая	200	Суп овсяный с молотым мясом	300	Яблоко печёное	1шт	Рыбное суфле
Гренки на день		150	Омлет паровой	60	Пюре картофельное	200			Каша рисовая	200
Масло сливочное		15	Чай	200	Суфле мясное	90			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200				
Вторник	Чай с молоком	200	Каша манная на воде	200	Суп рисовый с куриным мясом	300	Яблоко печёное	1шт	Суфле куриное паровое	90
	Гренки на день	150	Омлет паровой	60	Пюре картофельное	200			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	15	Чай	200	Котлета мясная паровая	100			Печенье	30
					Компот из сухофруктов	200			Чай	200
Среда	Чай с молоком	200	Каша рисовая молочная	200	Суп гречневый с молотым мясом	300	Кисель	200	Каша манная молочная	200
	Гренки на день	150	Омлет паровой	60	Пюре картофельное	200			Печенье	30
	Масло сливочное	15	Чай	200	Котлета рыбная паровая	100			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200				
Четверг	Чай с молоком	200	Каша овсяная молочная	200	Суп с фрикадельками	300	Молоко кипячёное	200	Картофельное пюре	200
	Гренки на день	150	Омлет паровой	60	Каша гречневая	200			Котлета рыбная паровая	100
	Масло сливочное	15	Чай	200	Тефтели мясные паровые	90			Кисель	200
					Компот из сухофруктов	200				
Пятница	Молоко кипячёное	200	Каша гречневая протёртая	200	Суп овсяный	300	Кефир	200	Каша рисовая	200
	Гренки на день	150	Чай	200	Картофельное пюре	200			Суфле куриное паровое	90
	Масло сливочное	15			Суфле мясное паровое	90			Кисель	200

					Компот из сухофруктов	200				
Суббота	Чай с молоком	200	Каша манная молочная	200	Суп гречневый с молотым мясом	250/25	Яблоко печёное с сахаром	1 шт	Суфле пудинг творожный паровой	120
	Гренки на день	150	Омлет паровой	60	Суфле куриное паровое	90			Чай	200
	Масло сливочное	15	Чай	200	Морковное пюре	180				
					Компот из сухофруктов	200				
Воскресенье	Чай с молоком	200	Каша рисовая	200	Суп картофельный с куриным мясом	300	Яблоко печёное	1 шт	Котлета рыбная паровая	100
	Гренки на день	150	Чай	200	Каша овсяная	200			Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	15			Фрикадельки мясные паровые	90			Чай	200
					Кисель	200				
Стол № 4										
Понедельник	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Бульон с мясом куриным протёртым и овсяной крупой	250/25	Яблоко печёное	1 шт	Суфле из отварной рыбы паровое	100
	Чай без сахара	200	Каша гречневая протёртая	200	Суфле мясное паровое	100			Каша овсяная	200
			Омлет натуральный паровой	60	Каша рисовая без сахара	200			Кисель фруктовый	200
Вторник					Компот из сухофруктов б/сах	200			Рисовый отвар	200
	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Бульон из рисовой крупы с фрикадельками	250/25	Яблоко печёное	1 шт	Суфле из отварного куриного мяса паровое	100
	Чай без сахара	200	Каша манная	200	Котлета мясная паровая	100			Каша гречневая протёртая	200
			Омлет натуральный паровой	60	Каша овсяная	200			Рисовый отвар	200
Среда					Компот из сухофруктов б/сах	200			Чай	200
	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Бульон с мясом куриным протёртым и овсяной крупой	250/25	Кисель фруктовый	200	Каша манная	200
	Чай без сахара	200	Яйцо всмятку	1 шт	Каша гречневая протёртая	200			Творожное суфле паровое	120
			Каша рисовая без сахара	200	Котлета рыбная паровая	100			Рисовый отвар	200
Четверг					Компот из сухофруктов б/сах	200			Чай	200
	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Бульон с мясом куриным и манной крупой	250/25	Кисель фруктовый	200	Каша рисовая протёртая	200
	Чай без сахара	200	Омлет натуральный паровой	60	Каша гречневая протёртая	200			Биточки рыбные паровые	100
		Каша овсяная	200	Суфле мясное	100			Рисовый	200	

					паровое				отвар		
					Компот из сухофруктов б/сах	200	✓		Чай без сахара	200	
Пятница	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Суп рисовый слизистый на мясном бульоне	250		Яблоко печёное	1 шт	Каша рисовая	200
	Чай без сахара	200	Омлет натуральный паровой	60	Каша геркулесовая	200				Суфле из отварного мяса куриного паровое	100
			Каша гречневая протёртая	200	Суфле мясное паровое	100				Рисовый отвар	200
					Компот из сухофруктов б/сах	200				Чай без сахара	200
Суббота	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Суп рисовый слизистый на мясном бульоне и мясом протёртым	250/25		Кисель фруктовый	200	Каша гречневая протёртая	200
	Чай без сахара	200	Омлет натуральный паровой	60	Каша овсяная	200				Творожное суфле паровое	120
			Каша манная протёртая	200	Суфле мясное паровое	100				Рисовый отвар	200
					Компот из сухофруктов б/сах	200				Чай без сахара	200
Воскресенье	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Бульон куриный с мясом с манной крупой	250/25		Яблоко печёное	1 шт	Каша гречневая	200
	Чай без сахара	200	Яйцо всмятку	1 шт	Каша овсяная	200				Суфле из варёной рыбы паровое	100
			Каша рисовая протёртая	200	Суфле мясное паровое	100				Рисовый отвар	200
					Компот из сухофруктов б/сах	200				Кисель фруктовый	200

Стол № 5

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Понедельник	Чай	200	Сыр	50	Борщ вегетарианский со сметаной	400/10	Молоко	200	Рыба отварная
Хлеб		50	Каша гречневая молочная	200	Плов рисовый с мясом	250			Картофельное пюре	200
Масло сливочное		10	Чай	200	Кабачки тушёные (лето)	100			Чай	200
			Хлеб	50	Свекла тушёная+морковь (зима)	100			Хлеб	100
					Компот из свежих фруктов	200				
					Хлеб	100				
Вторник	Чай	200	Колбаса	50	Суп с фрикадельками	400/25	Сок томатный	200	Отварное бедро/филе куриное	83
	Хлеб	50	Вермишель молочная	200	Котлета паровая	100			Каша пшеничная	200
	Масло сливочное	10	Чай	200	Картофельное пюре	200			Чай	200
			Хлеб	50	Свежая капуста+морковь (лето)	100			Хлеб	100

					Тушёная морковь (зима)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
					Яблоко	1 шт				
					Хлеб	100				
Среда	Чай	200	Сыр	50	Суп перловый	400	Сок яблочный	200	Вермишель отварная	200
	Хлеб	50	Каша ячневая молочная	200	Каша овсяная	200			Колбаса	50
	Масло сливочное	10	Чай	200	Рыба отварная	78			Чай	200
			Хлеб	50	Огурцы+морковь (лето)	100			Хлеб	100
					Винегрет без лука (зима)	100				
					Кисель	200				
					Яблоко	1 шт				
					Хлеб	100				
Четверг	Чай	200	Каша овсяная молочная	200	Суп рисовый	400	Молоко	200	Рыба отварная	78
	Хлеб	50	Чай	200	Бефстроганов из говядины	54/50			Картофель отварной	200
	Масло сливочное	10	Хлеб	50	Каша гречневая	200			Булочка с повидлом	60
					Лечо из свежих овощей (лето)	100			Чай	200
					Салат из свежих овощей (зима)	100			Хлеб	100
					Компот из сухофруктов	200				
					Яблоко	1 шт				
					Хлеб	100				
Пятница	Чай	200	Каша пшеничная молочная	200	Свекольник вегетарианский	400	Кефир	200	Каша рисовая	200
	Хлеб	50	Омлет паровой	55	Каша ячневая с белым соусом	200			Чай	200
	Масло сливочное	10	Чай	200	Мясо отварное	54			Хлеб	100
			Хлеб	50	Огурец (лето)	100				
					Тушёная морковь (зима)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	100				
Суббота	Чай	200	Каша манная молочная	200	Суп овсяный	400	Сок фруктовый	200	Фрикадельки мясные паровые	80
	Хлеб	50	Чай	200	Отварное бедро/филе	83			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	10	Хлеб	50	Каша пшеничная	200			Чай	200
					Салат из свежих овощей (лето)	100			Хлеб	100
					Свекла+тушёная морковь в сметанном соусе (зима)	100				
					Компот из свежих фруктов	200				
					Яблоко печёное	1 шт				

					Хлеб	100				
Воскресенье	Чай	200	Каша рисовая молочная	200	Суп-пюре картофельный	400	Кефир	200	Омлет паровой	55
	Хлеб	50	Колбаса	50	Вермишель отварная	200			Каша овсяная	200
	Масло сливочное	10	Чай	200	Рыбные тефтели с белым соусом	100/50			Чай	200
			Хлеб	50	Кабачки тушёные (лето)	100			Хлеб	100
					Тушёная капуста+морковь (зима)	100			Ватрушка с творогом	60
					Компот из сухофруктов	200				
					Яблоко печёное	1шт				
				Хлеб	100					

Стол № 7

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Понедельник	Хлеб	50	Каша рисовая	200	Борщ вегетарианский	400	Омлет паровой	120	Рыба паровая
Чай		200	Сыр	50	Суфле мясное паровое	110	Кефир	200	Картофельное пюре	200
			Хлеб	50	Каша пшеничная	180			Сок яблочный	200
			Чай	200	Икра кабачковая	50			Хлеб	100
					Компот	200				
Вторник					Хлеб	100				
	Хлеб	50	Вермишель молочная	200	Суп рисовый	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Сосиска отварная	50
	Чай	200	Хлеб	50	Бефстроганов с соусом	60/50	Повидло	20	Винегрет	100
			Чай	200	Каша гречневая	180	Молоко	200	Каша рисовая	200
					Салат из капусты с горошком	100			Чай	200
Среда					Компот	200			Хлеб	100
					Хлеб	100				
	Хлеб	50	Колбаса	50	Суп гречневый	400	Яблоко печеное	1шт	Мясо отварное	55
	Чай	200	Каша манная	200	Бедро/филе куриное отварное	100	Кефир	200	Каша гречневая	180
			Хлеб	50	Макароньы отварные	200			Сок яблочный	200
Четверг					Чай	200			Хлеб	100
					Компот	200				
					Хлеб	100				
	Хлеб	50	Каша овсяная	200	Щи вегетарианские	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Сосиска отварная	50
	Чай	200	Хлеб	50	Котлета мясная паровая	85	Повидло	20	Картофельное пюре	200
Пятница					Чай	200			Чай	200
					Кукурузная каша	200	Молоко	200	Хлеб	100
					Тушеная морковь	100				
					Компот	200				
					Хлеб	100				
Хлеб	50	Сыр	50	Суп вермишелевый	400	Яйцо вареное	1шт	Котлета рыбная паровая	100	
Чай	200	Пшеничная каша	200	Суфле мясное паровое	110	Кефир	200	Рагу овощное	250	
		Хлеб	50	Каша рисовая	200			Сок	200	

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

Стол № 9 ✓

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Чай	200	Сыр	35	Суп овсяный	300	Сок томатный	200	Говядина отварная с белым соусом	50/50
	Хлеб ржаной	40	Каша гречневая	200	Рагу овощное из зимних овощей	200			Каша перловая	200
	Масло сливочное	15	Молоко	200	Компот из сухофруктов	200			Икра кабачковая	50
			Хлеб ржаной	40	Хлеб пшеничный	100			Яблоко	1шт
					Хлеб ржаной	40			Чай	200
								Хлеб ржаной	80	
Вторник	Чай	200	Омлет паровой	60	Суп ячневый со сметаной	300	Кефир	200	Рыба отварная в молочном соусе	90/50
	Хлеб ржаной	40	Каша овсяная	200	Котлета мясная паровая	100/75			Каша ячневая	200
	Масло сливочное	15	Салат из свежей капусты	100	Свекла тушёная со сметаной	200			Шницель капустный	150
			Чай без сахара	200	Компот из свежих яблок	200			Чай	200
			Хлеб ржаной	40	Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
					Хлеб ржаной	40				
Среда	Чай	200	Сыр	35	Борщ со сметаной	300	Кефир	200	Куриная грудка отварная	100
	Хлеб ржаной	40	Каша гречневая	200	Котлета мясная паровая	100			Каша перловая	200
	Масло сливочное	15	Омлет паровой	60	Каша овсяная	200			Икра кабачковая (зима)	50
			Чай без сахара	200	Морковь отварная в молоке	150			Яблоко	1шт
			Хлеб ржаной	40	Компот из сухофруктов	200			Чай	200
					Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
					Хлеб ржаной	40				

Четверг	Чай	200	Суфле творожное	120	Щи вегетарианские	300	Молоко	200	Бедро куриное отварное	100
	Хлеб ржаной	40	Какао с молоком	200	Каша овсяная	200			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	15	Хлеб ржаной	40	Биточки мясные паровые	100			Свекла тушёная с яблоком	100
					Компот из свежих яблок	200			Чай	200
					Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
					Хлеб ржаной	40				
Пятница	Чай	200	Каша овсяная	200	Борщ вегетарианский	300	Сок томатный	200	Котлета рыбная с молочным соусом	100/50
	Хлеб ржаной	40	Яйцо варёное	1шт	Бефстроганов из отварного мяса	50/50			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	15	Сыр	35	Каша ячневая	200			Винегрет без картофеля	150
			Чай	200	Морковь отварная в молоке	150			Яблоко	1шт
			Хлеб ржаной	40	Компот из сухофруктов	200			Чай	200
					Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
					Хлеб ржаной	40				
Суббота	Чай	200	Омлет паровой	60	Суп перловый вегетарианский	300	Какао с молоком	200	Рыба отв. запечённая под соусом	100/50
	Хлеб ржаной	40	Морковь тёртая с яблоком	100	Биточки мясные паровые	100			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	15	Сыр	35	Перец, фаршированный с овощами (лето)	200			Свекла тушёная с яблоком	100
			Чай	200	Овощи тушёные «зимние»	200			Чай	200
			Хлеб ржаной	40	Компот из сухофруктов	200			Хлеб ржаной	80
					Хлеб пшеничный	100				
					Хлеб ржаной	40				
Воскресенье	Чай	200	Каша овсяная	200	Суп гречневый вегетарианский	300	Кефир	200	Пудинг рыбный с капустой	200
	Хлеб ржаной	40	Суфле творожное	120	Биточки мясные паровые	100			Каша ячневая	200
	Масло сливочное	15	Чай	200	Овощи тушёные «летние»	200			Чай	200
			Хлеб ржаной	40	Овощи тушёные «зимние»	200			Хлеб ржаной	80
					Компот из свежих яблок	200				
					Хлеб пшеничный	100				
					Хлеб ржаной	40				

Стол № 15

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Чай	200	Сыр	50	Борщ с мясом	400	Печенье	60	Рыба паровая	100
	Хлеб	50	Каша гречневая	200	Плов с мясом	250			Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Компот из сухофруктов	200			Винегрет	100
			Хлеб	50	Хлеб	100			Чай	200
Вторник									Хлеб	100
	Чай	200	Макаронны отварные	200	Суп рисовый с фрикадельками	400	Сок томатный	200	Куры отварные	86
	Хлеб	50	Колбаса (сосиска) отварная	50	Котлета жареная	100			Каша пшеничная	200

	Масло сливочное	20	Чай	200	Картофельное пюре	200			Свекла отварная	100
			Хлеб	50	Капуста тушёная	100			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200			Хлеб	100
					Хлеб	100				
Среда	Чай	200	Сыр	50	Борщ с мясом	400	Сок яблочный	200	Макароны отварные	200
	Хлеб	50	Каша ячневая	200	Картофельное пюре	200			Колбаса отварная	50
	Масло сливочное	20	Чай	200	Рыба паровая	100			Овощной салат	100
			Хлеб	50	Свекла отварная с раст. Маслом и зел. горошком	100			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200			Хлеб	100
					Хлеб	100				
Четверг	Чай	200	Каша овсяная молочная	200	Суп гороховый с мясом	400	Вафли	30	Бефстроганов из отварного мяса	50/50
	Хлеб	50	Сыр	50	Котлеты жареные	100			Картофель отварной	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Каша гречневая с маслом	200			Лечо	100
			Хлеб	50	Икра кабачковая	50			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200			Хлеб	100
					Хлеб	100				
Пятница	Чай	200	Каша пшеничная	200	Свекольник с мясом	400	Кефир	200	Куры отварные	86
	Хлеб	50	Яйцо варёное	1шт	Домашнее жаркое с мясом	250			Каша перловая	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Морковь тушёная	100			Свекла отварная	100
			Хлеб	50	Кисель	200			Чай	200
					Хлеб	100			Хлеб	100
Суббота	Чай	200	Яйцо отварное	1шт	Суп вермешелевый	400	Творожная запеканка	120	Рагу овощное с мясом	250
	Хлеб	50	Каша манная молочная	200	Бедро отварное в белом соусе	75			Чай	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Гороховое пюре	200			Хлеб	100
			Хлеб	50	Овощной салат	100				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	100				
Воскресенье	Чай	200	Колбаса отварная	50	Ши из свежей капусты с мясом (свинина)	300	Запеканка манная	140	Рыба запечённая	100
	Хлеб	50	Каша рисовая, соус	200	Гуляш говяжий	50/50			Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Каша кукурузная	200			Свекла отварная	100
			Хлеб	50	Свекла тушёная	100			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200			Хлеб	100
					Хлеб	100				

Стол № 16 (дети до 1,5 лет)

Понедельник	Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Сливочное масло	10	Овсяная молочная каша	150	Суп овощной со сметаной	150	Молоко	200	Каша рисовая молоч. слад.	150
Молоко	200	Чай с молоком	150	Картофельное пюре	150	Печенье	10	Хлеб	10	

	Хлеб	10	Хлеб	10	Компот из сухофруктов	150			Кисель фруктовый	150
					Мясо отварное молотое (говядина)	75			Яблоко печеное	1шт
					Хлеб	20				
Вторник	Сливочное масло	10	Каша манная молочная	150	Суп рисовый	150	Кефир	100	Каша гречневая мол. слад.	150
	Молоко	200	Чай с молоком сладкий	150	Картофельное пюре	150	Запеканка творожная (с тыквой по сезону)	100	Хлеб	10
	Хлеб	10	Хлеб	10	Мясная котлета паровая	80			Молоко	200
					Зима (тушеная морковь)	50				
					Компот из свежих яблок	150				
					Хлеб	20				
Среда	Сливочное масло	10	Рисовая молочная каша	150	Свекольник со сметаной	150	Сок фруктовый	200	Каша манная молочная сл.	150
	Молоко	200	Чай с молоком сладкий	150	Пюре картофельное	150	Печенье	10	Хлеб	10
	Хлеб	10	Хлеб	10	Котлета мясная	80			Кисель фруктовый	150
					Компот из свежих яблок	150				
					Хлеб	20				
Четверг	Сливочное масло	10	Овсяная молочная каша	150	Суп гречневый	150	Кефир	100	Рисовая молочная каша	150
	Молоко	200	Чай с молоком	150	Рагу овощное	150	Печенье	10	Чай с молоком	150
	Хлеб	10	Хлеб	10	Фрикадельки паровые (говяд.)	54			Хлеб	10
					Компот из свежих яблок	150				
					Хлеб	20				
Пятница	Сливочное масло	10	Каша манная молочная сл.	150	Суп овощной со сметанной	150	Кефир	100	Запеканка творожная	150
	Молоко	200	Чай с молоком	150	Картофельное пюре	150	Печенье	10	Чай с молоком	150
	Хлеб	10	Хлеб	10	Котлета мясная паровая	80			Хлеб	10
					Зима (тушеная морковь)	50			Яблоко печеное	1шт
					Компот из сухофруктов	150				
					Хлеб	20				
Суббота	Сливочное масло	10	Каша гречневая молочная	150	Борщ	150	Сок фруктовый	200	Каша кукурузная молочная сладкая	150
	Молоко	200	Чай с молоком	150	Картофельное пюре	150	Печенье	10	Хлеб	10
	Хлеб	10	Хлеб	10	Суфле мясное (говядина)	75			Молоко	200
					Кисель	150			Яблоко печеное	1шт
					Хлеб	20				
Воскресенье	Сливочное масло	10	Манная молочная	150	Суп гречневый	150	Сок фруктовый	200	Рисовый плов с фруктами	150
	Чай с молоком	150	Чай с молоком	150	Картофельное пюре	150	Печенье	10	Молоко	200
	Хлеб	10	Хлеб	10	Мясо отварное (говядина)	75			Хлеб	10

				молотое					
				Отварная свекла, тертая	20			Запеканка	150
				Компот из сухофруктов	150			Яблоко печеное	1шт
				Хлеб	20				

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

		1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Чай	200		Каша гречневая молочная сл.	200	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Омлет	55
	Хлеб	15	Чай	200	Плов рисовый с мясом	254	Сок овощной	200	Картофельное пюре	200	
	Масло сливочное	10	Хлеб	15	Кабачки тушёные (лето)	50			Чай	200	
					Зелёный горошек (зима)	25			Хлеб	30	
					Компот из сухофруктов	200					
					Хлеб	40					
Вторник	Чай	200	Вермишель молочная сл.	200	Суп рисовый	300	Сок овощной	200	Суфле творожное	150	
	Хлеб	15	Чай	200	Мясо отварное молотое (говядина)	54			Молоко	200	
	Масло сливочное	10	Хлеб	15	Картофельное пюре	200			Хлеб	30	
					Тушёная морковь (зима)	100			Фрукт по сезону	-	
					Огурец с раст. маслом (лето)	100					
					Компот из сухофруктов	200					
Среда	Чай	200	Сыр	10	Борщ со сметаной	300/10	Сок овощной	200	Вермишель отварная	200	
	Хлеб	15	Каша овсяная	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254			Икра кабачковая	50	
	Масло сливочное	10	Чай	200	Тушёная морковь (зима)	50			Чай	200	
			Хлеб	15	Свежая капуста+морковь с раст. маслом (лето)	50			Хлеб	30	
					Компот из сухофруктов	200					
					Хлеб	40					
Четверг	Чай	200	Сыр	10	Суп фасолевый	300	Яблоко	1	Отварной картофель	200	
	Хлеб	15	Каша овсяная молочная	200	Каша гречневая	200			Яйцо варёное	1шт	
	Масло сливочное	10	Чай	200	Мясо отварное (говядина)	54			Пудинг из моркови с яблоком	50	
			Хлеб	15	Тушёная свекла	50			Хлеб	30	
					Компот из сухофруктов	200			Фрукт по сезону	-	
					Хлеб	40					
Пятница	Чай	200	Каша манная молочная	200	Свекольник	300	Сок овощной	200	Рисовая молочная каша	200	
	Хлеб	15	Чай	200	Каша овсяная	200			Яблоко	1шт	
	Масло сливочное	10	Хлеб	15	Суфле мясное (говядина)	54			Чай	200	
					Лечо из свежих овощей (лето)	100			Хлеб	30	

				Зелёный горошек (зима)	25					
				Компот из сухофруктов	200					
				Хлеб	40					
Суббота	Чай	200	Каша манная молочная	200	Суп лапша	300	Сок Фруктовый	200	Пагу	250
	Хлеб	15	Чай	200	Бедро/филе куриное варённое	83			Чай	200
	Масло сливочное	10	Хлеб	15	Каша рисовая	200			Хлеб	30
					Зелёный горошек (зима)	25				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	40				
Воскресенье	Чай	200	Каша рисовая молочная	200	Суп овощной со сметаной	300	Яблоко	1 шт	Картофельное пюре	200
	Хлеб	15	Чай	200	Макароны отварные	200			Рыбная котлета	80
	Масло сливочное	10	Хлеб	15	Фрикадельки паровые (говядина)	40			Чай	200
					Зелёный горошек (зима)	25			Хлеб	30
					Лечо из свежих овощей (лето)	50			Фрукт по сезону	-
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	40				

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

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Рыба отварная	78
	Хлеб	30	Каша гречневая молочная сл.	200	Плов рисовый с мясом	254	Сок	200	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	15	Чай	200	Икра кабачковая	50			Чай	200
			Хлеб	30	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	50
					Хлеб	50			Булочка	1 шт
Вторник	Чай	200	Колбаса	50	Суп рисовый	300	Печенье	30	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	30	Вермишель молочная сл.	200	Котлета мясная (говядина)	80	Сок овощной	200	Молоко	200
	Масло сливочное	15	Чай	200	Картофельное пюре	200			Хлеб	50
			Хлеб	30	Капуста тушёная (зима)	100			Фрукт по сезону	-
					Огурец с раст. маслом (лето)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	50				
Среда	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Вермишель отварная	200
	Хлеб	30	Каша ячневая молочная сл.	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254	Сок	200	Колбаса	50
	Масло сливочное	15	Чай	200	Тушёная морковь	50			Чай	200
			Хлеб	30	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	50
					Хлеб	50			Булочка	1 шт

Четверг	Чай	200	Сыр	20	Суп овощной с фасолью	300	Молоко	200	Отварной картофель	200
	Хлеб	30	Каша овсяная молочная	200	Каша гречневая	200	Вафли	26	Рыбная котлета	80
	Масло сливочное	15	Чай	200	Мясо отварное куском (говядина)	55			Пудинг из моркови с яблоком	50
			Хлеб	30	Тушёная свекла	50			Хлеб	50
					Компот из сухофруктов	200			Фрукт по сезону	-
					Хлеб	50				
Пятница	Чай	200	Омлет	60	Свекольник	300	Кефир	200	Рисовая молочная каша	200
	Хлеб	30	Каша пшеничная молочная	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254			Яблоко	1шт
	Масло сливочное	15	Чай	200	Салат из свежих овощей (лето)	100			Чай	200
			Хлеб	30	Свекла+морковь, тушёные в смет. соусе (зима)	100			Хлеб	50
					Компот из сухофруктов	200			Булочка	1шт
					Хлеб	50				
Суббота	Чай	200	Яйцо отварное	1шт	Суп лапша	300	Сок Фруктовый	200	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	30	Каша манная молочная	200	Рагу овощное с мясом	250	Печенье	30	Молоко	200
	Масло сливочное	15	Чай	200	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	50
			Хлеб	30	Хлеб	50				
Воскресенье	Чай	200	Каша рисовая молочная	200	Щи со сметаной	300	Какао	200	Картофельное пюре	200
	Хлеб	30	Колбаса	50	Макаронные отварные	200			Запеканка творожная со сметаной	200/20
	Масло сливочное	15	Чай	200	Котлета мясная (говядина)	80			Чай	200
			Хлеб	30	Зелёный горошек	25			Хлеб	50
					Компот из сухофруктов	200			Фрукт по сезону	-
					Хлеб	50				

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

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Понедельник	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Рыба отварная
Хлеб		40	Каша гречневая молочная сл.	200	Плов рисовый с мясом	254	Сок	200	Картофельное пюре	200
Масло сливочное		20	Чай	200	Икра кабачковая	50			Чай	200
			Хлеб	40	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	60
					Хлеб	60			Булочка	1шт
Вторник	Чай	200	Колбаса	50	Суп рисовый	300	Печенье	30	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	40	Вермишель молочная сл.	200	Котлета мясная (говядина)	80	Сок овощной	200	Молоко	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Картофельное пюре	200			Хлеб	60
			Хлеб	40	Капуста тушёная (зима)	100			Фрукт по сезону	-
					Огурец с раст. маслом (лето)	100				

					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	60				
Среда	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Вермишель отварная	200
	Хлеб	40	Каша ячневая молочная сл.	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254	Сок	200	Колбаса	50
	Масло сливочное	20	Чай	200	Тушёная морковь	50			Чай	200
			Хлеб	40	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	60
Четверг					Хлеб	60			Булочка	1шт
	Чай	200	Сыр	20	Суп овощной с фасолью	300	Молоко	200	Отварной картофель	200
	Хлеб	40	Каша овсяная молочная	200	Каша гречневая	200	Вафли	26	Рыбная котлета	80
	Масло сливочное	20	Чай	200	Мясо отварное куском (говядина)	55			Пудинг из моркови с яблоком	50
			Хлеб	40	Тушёная свекла	50			Хлеб	60
					Компот из сухофруктов	200			Чай	200
Пятница					Хлеб	60			Фрукт по сезону	-
	Чай	200	Омлет	60	Свекольник	300	Кефир	200	Рисовая молочная каша	200
	Хлеб	40	Каша пшеничная молочная	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254			Яблоко	1шт
	Масло сливочное	20	Чай	200	Салат из свежих овощей (лето)	100			Чай	200
			Хлеб	40	Свекла+морковь, тушёные в смет. соусе (зима)	100			Хлеб	60
					Компот из сухофруктов	200			Булочка	1шт
Суббота					Хлеб	60				
	Чай	200	Яйцо отварное	1шт	Суп лапша	300	Сок Фруктовый	200	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	40	Каша манная молочная	200	Рагу овощное с мясом	250	Печенье	30	Молоко	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	60
Воскресенье			Хлеб	40	Хлеб	60				
	Чай	200	Каша рисовая молочная	200	Щи со сметаной	300	Какао	200	Картофельное пюре	200
	Хлеб	40	Колбаса	50	Макароны отварные	200			Запеканка творожная со сметаной	200/20
	Масло сливочное	20	Чай	200	Котлета мясная (говядина)	80			Чай	200
			Хлеб	40	Зелёный горошек	25			Хлеб	60
					Компот из сухофруктов	200			Фрукт по сезону	-
				Хлеб	60					

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

Понедельник	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Рыба отварная	78
Хлеб	80	Каша гречневая молочная сл.	200	Плов рисовый с мясом	254	Сок	200	Картофельное пюре	200	
Масло сливочное	20	Чай	200	Икра кабачковая	50			Чай	200	
		Хлеб	80	Компот из	200			Хлеб	90	

					сухофруктов					
					Хлеб	100			Булочка	1 шт
Вторник	Чай	200	Колбаса	50	Суп рисовый	300	Печенье	30	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	80	Вермишель молочная сл.	200	Котлета мясная (говядина)	80	Сок овощной	200	Молоко	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Картофельное пюре	200			Хлеб	90
			Хлеб	80	Капуста тушёная (зима)	100			Фрукт по сезону	-
					Огурец с раст. маслом (лето)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	100				
Среда	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Вермишель отварная	200
	Хлеб	80	Каша ячневая молочная сл.	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254	Сок	200	Колбаса	50
	Масло сливочное	20	Чай	200	Тушёная морковь	50			Чай	200
			Хлеб	80	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	90
					Хлеб	100			Булочка	1 шт
Четверг	Чай	200	Сыр	20	Суп овощной с фасолью	300	Молоко	200	Отварной картофель	200
	Хлеб	80	Каша овсяная молочная	200	Каша гречневая	200	Вафли	26	Рыбная котлета	80
	Масло сливочное	20	Чай	200	Мясо отварное куском (говядина)	55			Пудинг из моркови с яблоком	50
			Хлеб	80	Тушёная свекла	50			Хлеб	90
					Компот из сухофруктов	200			Фрукт по сезону	-
					Хлеб	100				
Пятница	Чай	200	Омлет	60	Свекольник	300	Кефир	200	Рисовая молочная каша	200
	Хлеб	80	Каша пшеничная молочная	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254			Яблоко	1 шт
	Масло сливочное	20	Чай	200	Салат из свежих овощей (лето)	100			Чай	200
			Хлеб	80	Свекла+морковь, тушёные в смет. соусе (зима)	100			Хлеб	90
					Компот из сухофруктов	200			Булочка	1 шт
					Хлеб	100				
Суббота	Чай	200	Яйцо отварное	1 шт	Суп лапша	300	Сок Фруктовый	200	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	80	Каша манная молочная	200	Рагу овощное с мясом	250	Печенье	30	Молоко	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	90
			Хлеб	80	Хлеб	100				
Воскресенье	Чай	200	Каша рисовая молочная	200	Щи со сметаной	300	Какао	200	Картофельное пюре	200
	Хлеб	80	Колбаса	50	Макароньы отварные	200			Запеканка творожная со сметаной	200/20
	Масло сливочное	20	Чай	200	Котлета мясная (говядина)	80			Чай	200

		Хлеб	80	Зелёный горошек	25		Хлеб	90
				Компот из сухофруктов	200		Фрукт по сезону	-
				Хлеб	100			

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.

Условия контракта - согласно проекту контракта Приложение № 3 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, дедушка, 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.

Выгодоприобретателем для целей настоящего подпункта является физическое лицо, которое владеет напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) более чем

10 процентами голосующих акций хозяйственного общества либо владеет напрямую или

косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) долей, превышающей 10 процентов в уставном (складочном) капитале хозяйственного товарищества или общества;

д) отсутствие у участника закупки недоимки по налогам, сборам, задолженности по иным обязательным платежам в бюджеты (за исключением сумм, на которые предоставлены отсрочка, рассрочка, которые реструктурированы, по которым имеется вступившее в законную силу решение суда о признании обязанности заявителя по уплате этих сумм исполненной или которые признаны безнадежными к взысканию). Участник закупки считается соответствующим установленному требованию в случае, если им в установленном порядке подано заявление об обжаловании указанных недоимки, задолженности и решение по такому заявлению на дату рассмотрения заявки на участие в определении поставщика (подрядчика, исполнителя) не принято.

Информация, указанная в подпункте г) части первой настоящего пункта, подтверждается участником закупки декларацией, форма которой утверждается Правительством Приднестровской Молдавской Республики.

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 Республике» (САЗ 18-48), 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 № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» (САЗ 18-48);

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 Приднестровской Молдавской Республики.

11. Заказчик может изменить предусмотренные контрактом существенные условия в ходе исполнения контракта по основаниям, предусмотренным статьей 51 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» (САЗ 18-48), 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). 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 иного участника такого аукциона уклонившимся от заключения контракта.

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

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

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

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 Республике» (САЗ 18-48), 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 Республике» (САЗ 18-48).

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 – 11 декабря 2024 г. 08:30 часов.

Дата окончания срока предоставления участниками аукциона разъяснений положений документации об аукционе – 17 декабря 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 Республике» (САЗ 18-48).

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 исполнение принимаемых участником закупки на себя обязательств.

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

В случае уклонения от заключения контракта по итогам открытого аукциона или одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта в связи с существенным нарушением Исполнителем (Поставщиком) условий контракта, такой Исполнитель (Поставщик) в соответствии со статьей 56 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» (САЗ 18-48), 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 ~~№ 10~~ «О защите прав потребителей» (СЗМР 95-1).

Ответственный исполнитель:

УТВЕРЖДАЮ:
 Министр здравоохранения
 Молдавской Республики



Приднестровской

" 10 " 12 2024 года

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

Приложение № 1
 к документации об открытом аукционе
 по закупке услуги по организации лечебного
 питания пациентов, находящихся на стационарном
 лечении в
 ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на 2025
 год

1	2	3	4	5		6		7	8	9	10	11	12	13	14
				Качественные и технические характеристики объекта закупки	Обоснование заявленных качественных и технических характеристик объекта закупки	Единица измерения	Количество, объем закупки								
42 Предварительного плана закупок Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики на 2025 год	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на 2025 год	1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на 2025 год	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	3 348 830,00	метод сопоставимых рыночных цен	согласно п.4 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 «Бендерский центр матери и ребенка» на
2025 год

**Обоснование начальной (максимальной) цены контракта
услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на 2025 год**

Дата подготовки обоснования начальной (максимальной) цены контракта: 09.12.2024 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. № 31741 от 04.12.2024 года	Цена за единицу товара (работы, услуги), рублей в соответствии с коммерческим предложением Вх. № 31710 от 04.12.2024 года	НМЦК, определяется согласно Приказа Министерства экономического развития Приднестровской Молдавской Республики 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 «Бендерский центр матери и ребенка» на 2025 год	заказов на суточное питание	39 398	85,00	90,00	3 348 830,00
	ОБЩАЯ НМЦК, руб.					3 348 830,00

Приложение № 3 к документации об открытом аукционе по закупке услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на 2025 год

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 от _____, с одной стороны, _____, именуемое в дальнейшем **Исполнитель**, в лице директора _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, и ГУ «Бендерский центр матери и ребенка», 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 «Бендерский центр матери и ребенка».

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

2. СУММА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Сумма Контракта составляет _____ (_____) руб. Приднестровской Молдавской Республики, 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», подстатья 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 «Бендерский центр матери и ребенка» (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 5-ти 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 (Поставщиком) просрочки в оказании услуги, Государственный заказчик или Плательщик вправе предъявить Исполнителю (Поставщику) требования об уплате пени в размере 0,05% от суммы задолженности неисполненного обязательства за каждый день просрочки. При этом сумма взимаемой пени не должна превышать 10% от общей суммы заключенного контракта. В случае уклонения от заключения контракта по итогам открытого аукциона или одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта в связи с существенным нарушением Исполнителем (Поставщиком) условий контракта, такой Исполнитель (Поставщик) в соответствии со статьей 56 Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике», информация о таком поставщике включается в реестр недобросовестных поставщиков.

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:

Директор

«__» _____ 2024 г.

Получатель:

ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»
г. Бендеры, ул. Протягайловская, 6

Главный врач

«__» _____ 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

№	Наименование услуги	Количество заказов на суточное питание	Цена одного заказа, руб. ПМР	Сумма, руб. ПМР
1	Стол № 1 – 2 089 заказов на суточное питание; Стол № 4 – 1 302 заказа на суточное питание; Стол № 5 – 31 заказ на суточное питание; Стол № 7 – 21 заказ на суточное питание; Стол № 9 – 277 заказов на суточное питание; Стол № 15 – 17 326 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети до 1,5 лет) – 1 193 заказа на суточное питание; Стол № 16 (дети от 1,5 лет до 3-х лет) – 1 762 заказа на суточное питание; Стол № 16 (дети от 3-х лет до 5-ти лет) – 2 532 заказа на суточное питание; Стол № 16 (дети от 5-ти лет до 7-ми лет) – 2 129 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети от 7-ми до 14-ти лет) – 10 736 заказов на суточное питание	39 398		
	ИТОГО сумма контракта			

Исполнитель:

Директор

«__» _____ 2024 г.

Получатель:

ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»
г. Бендеры, ул. Протягайловская, 6

Главный врач

«__» _____ 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 «Бендерский центр матери и ребенка»**

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования			
1.1	Заказчик услуг	ГУ «БЦМиР»	обязательно
1.2	Начало оказания услуг	С 1 января 2025 года	обязательно
1.3	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно
1.4	Исполнитель оказывает услуги на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Бендерский центр матери», 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 «Бендерский центр матери и ребенка»	наличие	обязательно
1.6	Заключение трудовых договоров с работниками пищеблока, в том числе кладовщика и подсобного рабочего	наличие	обязательно
1.7	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
1.8	Обеспечение пациентов ежедневно 5-ти разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты	наличие	обязательно
2. Права и функции заказчика			
2.1	Заказчик имеет право, по согласованию с Исполнителем, вносить изменения в меню, учитывая сезонность продуктов (овощи, фрукты), о чем будет сообщаться в сроки, оговоренные контрактом	наличие	обязательно
2.2	Заказчик имеет право осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых при изготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд	наличие	обязательно
2.3	Заказчик ежедневно, в сроки, оговоренные 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
2.4	Заказчик направляет своих представителей, в сроки, оговоренные в контракте, для получения	наличие	обязательно

	приготовленных блюд		
3. Функции исполнителя			
3.1	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока	наличие	обязательно
3.2	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	наличие объема, необходимого для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально
3.3	Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ 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
3.4	При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)	наличие	обязательно
3.5	Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика, получателя услуг на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд, качеством и органолептическими свойствами готовых блюд	наличие	обязательно
3.6	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются получателем услуг и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон	наличие	обязательно
3.7	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 5-ть раз в день в зависимости от назначенного типа диеты и среднесуточным нормам питания, установленные действующими нормативными актами	наличие	обязательно
3.8	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика, с обязательной отгрузкой силами исполнителя	наличие	обязательно
3.9	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания	наличие	обязательно
3.10	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие	обязательно
3.11	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие	обязательно
3.12	Снятие суточной пробы перед каждой выдачей пищи, с обязательной записью в брокеражный журнал	наличие	обязательно
3.13	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления пищи	наличие	обязательно
3.14	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком	наличие	обязательно

3.15	При оказании услуг по предоставлению лечебного питания, соблюдение установленных санитарных, технологических, противопожарных и иных нормативных требований, а также правил охраны труда и техники безопасности в т.ч. соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании	наличие	обязательно
3.16	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие	обязательно
3.17	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд - не ниже 81°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
3.18	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно
3.19	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой получателя услуги в телефонном режиме	наличие	обязательно
3.20	В исключительных случаях и только с письменного согласия получателя услуги осуществление замены одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо)	наличие	обязательно
3.21	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания	наличие	обязательно

Исполнитель:

Директор

«__» _____ 2024 г.

Получатель:

ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»

г. Бендеры, ул. Протягайловская, 6

Главный врач

«__» _____ 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

		1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Чай с молоком	200	Каша гречневая протёртая	200	Суп овсяный с молотым мясом	300	Яблоко печёное	1 шт	Рыбное суфле	90	
	Гренки на день	150	Омлет паровой	60	Пюре картофельное	200			Каша рисовая	200	
	Масло сливочное	15	Чай	200	Суфле мясное	90			Чай	200	
					Компот из сухофруктов	200					
Вторник	Чай с молоком	200	Каша манная на воде	200	Суп рисовый с куриным мясом	300	Яблоко печёное	1 шт	Суфле куриное паровое	90	
	Гренки на день	150	Омлет паровой	60	Пюре картофельное	200			Каша гречневая	200	
	Масло сливочное	15	Чай	200	Котлета мясная паровая	100			Печенье	30	
					Компот из сухофруктов	200			Чай	200	
Среда	Чай с молоком	200	Каша рисовая молочная	200	Суп гречневый с молотым мясом	300	Кисель	200	Каша манная молочная	200	
	Гренки на день	150	Омлет паровой	60	Пюре картофельное	200			Печенье	30	
	Масло сливочное	15	Чай	200	Котлета рыбная паровая	100			Чай	200	
					Компот из сухофруктов	200					
Четверг	Чай с молоком	200	Каша овсяная молочная	200	Суп с фрикадельками	300	Молоко кипячёное	200	Картофельное пюре	200	
	Гренки на день	150	Омлет паровой	60	Каша гречневая	200			Котлета рыбная паровая	100	
	Масло сливочное	15	Чай	200	Тефтели мясные паровые	90			Кисель	200	
					Компот из сухофруктов	200					
Пятница	Молоко кипячёное	200	Каша гречневая протёртая	200	Суп овсяный	300	Кефир	200	Каша рисовая	200	
	Гренки на день	150	Чай	200	Картофельное пюре	200			Суфле куриное	90	

								паровое		
	Масло сливочное	15			Суфле мясное паровое	90		Кисель	200	
					Компот из сухофруктов	200				
Суббота	Чай с молоком	200	Каша манная молочная	200	Суп гречневый с молотым мясом	250/25	Яблоко печёное с сахаром	1 шт	Суфле пудинг творожный паровой	120
	Гренки на день	150	Омлет паровой	60	Суфле куриное паровое	90			Чай	200
	Масло сливочное	15	Чай	200	Морковное пюре	180				
					Компот из сухофруктов	200				
Воскресенье	Чай с молоком	200	Каша рисовая	200	Суп картофельный с куриным мясом	300	Яблоко печёное	1 шт	Котлета рыбная паровая	100
	Гренки на день	150	Чай	200	Каша овсяная	200			Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	15			Фрикадельки мясные паровые	90			Чай	200
					Кисель	200				
Стол № 4										
Понедельник	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Бульон с мясом куриным протёртым и овсяной крупой	250/25	Яблоко печёное	1 шт	Суфле из отварной рыбы паровое	100
	Чай без сахара	200	Каша гречневая протёртая	200	Суфле мясное паровое	100			Каша овсяная	200
			Омлет натуральный паровой	60	Каша рисовая без сахара	200			Кисель фруктовый	200
				Компот из сухофруктов б/сах	200			Рисовый отвар	200	
Вторник	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Бульон из рисовой крупы с фрикадельками	250/25	Яблоко печёное	1 шт	Суфле из отварного куриного мяса паровое	100
	Чай без сахара	200	Каша манная	200	Котлета мясная паровая	100			Каша гречневая протёртая	200
			Омлет натуральный паровой	60	Каша овсяная	200			Рисовый отвар	200

					Компот из сухофруктов б/сах	200			Чай	200
Среда	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Бульон с мясом куриным протёртым и овсяной крупой	250/25	Кисель фруктовый	200	Каша манная	200
	Чай без сахара	200	Яйцо всмятку	1 шт	Каша гречневая протёртая	200			Творожное суфле паровое	120
			Каша рисовая без сахара	200	Котлета рыбная паровая	100			Рисовый отвар	200
					Компот из сухофруктов б/сах	200			Чай	200
Четверг	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Бульон с мясом куриным и манной крупой	250/25	Кисель фруктовый	200	Каша рисовая протёртая	200
	Чай без сахара	200	Омлет натуральный паровой	60	Каша гречневая протёртая	200			Биточки рыбные паровые	100
			Каша овсяная	200	Суфле мясное паровое	100			Рисовый отвар	200
					Компот из сухофруктов б/сах	200			Чай без сахара	200
Пятница	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Суп рисовый слизистый на мясном бульоне	250	Яблоко печёное	1 шт	Каша рисовая	200
	Чай без сахара	200	Омлет натуральный паровой	60	Каша геркулесовая	200			Суфле из отварного мяса куриного паровое	100
			Каша гречневая протёртая	200	Суфле мясное паровое	100			Рисовый отвар	200
					Компот из сухофруктов б/сах	200			Чай без сахара	200
Суббота	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Суп рисовый слизистый на мясном бульоне и мясом протёртым	250/25	Кисель фруктовый	200	Каша гречневая протёртая	200
	Чай без сахара	200	Омлет натуральный паровой	60	Каша овсяная	200			Творожное суфле паровое	120
			Каша манная протёртая	200	Суфле мясное паровое	100			Рисовый отвар	200
					Компот из сухофруктов б/сах	200			Чай без сахара	200

Воскресенье	Сухари на день	150	Чай без сахара	200	Бульон куриный с мясом с манной крупой	250/25	Яблоко печёное	1 шт	Каша гречневая	200
	Чай без сахара	200	Яйцо всмятку	1 шт	Каша овсяная	200			Суфле из варёной рыбы паровое	100
			Каша рисовая протёртая	200	Суфле мясное паровое	100			Рисовый отвар	200
					Компот из сухофруктов б/сах	200			Кисель фруктовый	200

Стол № 5

		1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Чай	200	Сыр	50	Борщ вегетарианский со сметаной	400/10	Молоко	200	Рыба отварная	78	
	Хлеб	50	Каша гречневая молочная	200	Плов рисовый с мясом	250			Картофельное пюре	200	
	Масло сливочное	10	Чай	200	Кабачки тушёные (лето)	100			Чай	200	
			Хлеб	50	Свекла тушёная+морковь (зима)	100			Хлеб	100	
					Компот из свежих фруктов	200					
					Хлеб	100					
Вторник	Чай	200	Колбаса	50	Суп с фрикадельками	400/25	Сок томатный	200	Отварное бедро/филе куриное	83	
	Хлеб	50	Вермишель молочная	200	Котлета паровая	100			Каша пшеничная	200	
	Масло сливочное	10	Чай	200	Картофельное пюре	200			Чай	200	
			Хлеб	50	Свежая капуста+морковь (лето)	100			Хлеб	100	
					Тушёная морковь (зима)	100					
					Компот из сухофруктов	200					
					Яблоко	1 шт					
					Хлеб	100					
Среда	Чай	200	Сыр	50	Суп перловый	400	Сок яблочный	200	Вермишель отварная	200	
	Хлеб	50	Каша ячневая	200	Каша овсяная	200			Колбаса	50	

			молочная							
	Масло сливочное	10	Чай	200	Рыба отварная	78		Чай	200	
			Хлеб	50	Огурцы+морковь (лето)	100		Хлеб	100	
					Винегрет без лука (зима)	100				
					Кисель	200				
					Яблоко	1 шт				
					Хлеб	100				
Четверг	Чай	200	Каша овсяная молочная	200	Суп рисовый	400	Молоко	200	Рыба отварная	78
	Хлеб	50	Чай	200	Бефстроганов из говядины	54/50			Картофель отварной	200
	Масло сливочное	10	Хлеб	50	Каша гречневая	200			Булочка с повидлом	60
					Лечо из свежих овощей (лето)	100			Чай	200
					Салат из свежих овощей (зима)	100			Хлеб	100
					Компот из сухофруктов	200				
					Яблоко	1 шт				
					Хлеб	100				
Пятница	Чай	200	Каша пшеничная молочная	200	Свекольник вегетарианский	400	Кефир	200	Каша рисовая	200
	Хлеб	50	Омлет паровой	55	Каша ячневая с белым соусом	200			Чай	200
	Масло сливочное	10	Чай	200	Мясо отварное	54			Хлеб	100
			Хлеб	50	Огурец (лето)	100				
					Тушёная морковь (зима)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	100				
Суббота	Чай	200	Каша манная молочная	200	Суп овсяный	400	Сок фруктовый	200	Фрикадельки мясные паровые	80
	Хлеб	50	Чай	200	Отварное бедро/филе	83			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	10	Хлеб	50	Каша пшеничная	200			Чай	200

					Салат из свежих овощей (лето)	100			Хлеб	100	
					Свекла+тушёная морковь в сметанном соусе (зима)	100					
					Компот из свежих фруктов	200					
					Яблоко печёное	1шт					
					Хлеб	100					
	Воскресенье	Чай	200	Каша рисовая молочная	200	Суп-пюре картофельный	400	Кефир	200	Омлет паровой	55
		Хлеб	50	Колбаса	50	Вермишель отварная	200			Каша овсяная	200
		Масло сливочное	10	Чай	200	Рыбные тефтели с белым соусом	100/50			Чай	200
				Хлеб	50	Кабачки тушёные (лето)	100			Хлеб	100
						Тушёная капуста+морковь (зима)	100			Ватрушка с творогом	60
					Компот из сухофруктов	200					
					Яблоко печёное	1шт					
					Хлеб	100					

Стол № 7

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Понедельник	Хлеб	50	Каша рисовая	200	Борщ вегетарианский	400	Омлет паровой	120	Рыба паровая
Чай		200	Сыр	50	Суфле мясное паровое	110	Кефир	200	Картофельное пюре	200
			Хлеб	50	Каша пшеничная	180			Сок яблочный	200
			Чай	200	Икра кабачковая	50			Хлеб	100
					Компот	200				
					Хлеб	100				
Вторник	Хлеб	50	Вермишель молочная	200	Суп рисовый	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Сосиска отварная	50
	Чай	200	Хлеб	50	Бефстроганов с соусом	60/50	Повидло	20	Винегрет	100
			Чай	200	Каша гречневая	180	Молоко	200	Каша рисовая	200

					Салат из капусты с горошком	100			Чай	200
					Компот	200			Хлеб	100
					Хлеб	100				
Среда	Хлеб	50	Колбаса	50	Суп гречневый	400	Яблоко печенное	1шт	Мясо отварное	55
	Чай	200	Каша манная	200	Бедро/филе куриное отварное	100	Кефир	200	Каша гречневая	180
			Хлеб	50	Макароны отварные	200			Сок яблочный	200
			Чай	200	Тушеная свекла	100			Хлеб	100
					Компот	200				
					Хлеб	100				
Четверг	Хлеб	50	Каша овсяная	200	Щи вегетарианские	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Сосиска отварная	50
	Чай	200	Хлеб	50	Котлета мясная паровая	85	Повидло	20	Картофельное пюре	200
			Чай	200	Кукурузная каша	200	Молоко	200	Чай	200
					Тушеная морковь	100			Хлеб	100
					Компот	200				
					Хлеб	100				
Пятница	Хлеб	50	Сыр	50	Суп вермишелевый	400	Яйцо вареное	1шт	Котлета рыбная паровая	100
	Чай	200	Пшеничная каша	200	Суфле мясное паровое	110	Кефир	200	Рагу овощное	250
			Хлеб	50	Каша рисовая	200			Сок яблочный	200
			Чай	200	Салат из капусты с горошком	100			Хлеб	100
					Компот	200				
					Хлеб	100				
Суббота	Хлеб	50	Каша ячневая	200	Суп овощной	400	Яблоко печенное	1шт	Сосиска отварная	50
	Чай	200	Хлеб	50	Бефстроганов	50/50	Молоко	200	Каша пшеничная	200
			Чай	200	Каша овсяная	200			Чай	200
					Икра кабачковая	50			Хлеб	100
					Компот	200				
					Хлеб	100				

Воскресенье	Хлеб	50	Колбаса	50	Свекольник	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Котлета мясная паровая	85
	Чай	200	Каша гречневая	200	Бедро/филе отварное	100	Повидло	20	Картофельное пюре	200
			Хлеб	50	Каша ячневая	200	Молоко	200	Сок яблочный	200
			Чай	200	Тушеная морковь	100			Хлеб	100
					Компот	200				
					Хлеб	100				

Стол № 9

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Понедельник	Чай	200	Сыр	35	Суп овсяный	300	Сок томатный	200	Говядина отварная с белым соусом
Хлеб ржаной		40	Каша гречневая	200	Рагу овощное из зимних овощей	200			Каша перловая	200
Масло сливочное		15	Молоко	200	Компот из сухофруктов	200			Икра кабачковая	50
			Хлеб ржаной	40	Хлеб пшеничный	100			Яблоко	1 шт
					Хлеб ржаной	40			Чай	200
									Хлеб ржаной	80
Вторник	Чай	200	Омлет паровой	60	Суп ячневый со сметаной	300	Кефир	200	Рыба отварная в молочном соусе	90/50
	Хлеб ржаной	40	Каша овсяная	200	Котлета мясная паровая	100/75			Каша ячневая	200
	Масло сливочное	15	Салат из свежей капусты	100	Свекла тушёная со сметаной	200			Шницель капустный	150
			Чай без сахара	200	Компот из свежих яблок	200			Чай	200
			Хлеб ржаной	40	Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
					Хлеб ржаной	40				
Среда	Чай	200	Сыр	35	Борщ со сметаной	300	Кефир	200	Куриная грудка отварная	100
	Хлеб ржаной	40	Каша гречневая	200	Котлета мясная паровая	100			Каша перловая	200
	Масло сливочное	15	Омлет паровой	60	Каша овсяная	200			Икра кабачковая (зима)	50
			Чай без сахара	200	Морковь отварная в молоке	150			Яблоко	1 шт

			Хлеб ржаной	40	Компот из сухофруктов	200			Чай	200
					Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
					Хлеб ржаной	40				
Четверг	Чай	200	Суфле творожное	120	Щи вегетарианские	300	Молоко	200	Бедро куриное отварное	100
	Хлеб ржаной	40	Какао с молоком	200	Каша овсяная	200			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	15	Хлеб ржаной	40	Биточки мясные паровые	100			Свекла тушёная с яблоком	100
					Компот из свежих яблок	200			Чай	200
					Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
					Хлеб ржаной	40				
Пятница	Чай	200	Каша овсяная	200	Борщ вегетарианский	300	Сок томатный	200	Котлета рыбная с молочным соусом	100/50
	Хлеб ржаной	40	Яйцо варёное	1 шт	Бефстроганов из отварного мяса	50/50			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	15	Сыр	35	Каша ячневая	200			Винегрет без картофеля	150
			Чай	200	Морковь отварная в молоке	150			Яблоко	1 шт
			Хлеб ржаной	40	Компот из сухофруктов	200			Чай	200
					Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
					Хлеб ржаной	40				
Суббота	Чай	200	Омлет паровой	60	Суп перловый вегетарианский	300	Какао с молоком	200	Рыба отв. запечённая под соусом	100/50
	Хлеб ржаной	40	Морковь тёртая с яблоком	100	Биточки мясные паровые	100			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	15	Сыр	35	Перец, фаршированный с овощами (лето)	200			Свекла тушёная с яблоком	100
			Чай	200	Овощи тушёные «зимние»	200			Чай	200
			Хлеб ржаной	40	Компот из сухофруктов	200			Хлеб ржаной	80
					Хлеб пшеничный	100				
					Хлеб ржаной	40				

Воскресенье	Чай	200	Каша овсяная	200	Суп гречневый вегетарианский	300	Кефир	200	Пудинг рыбный с капустой	200
	Хлеб ржаной	40	Суфле творожное	120	Биточки мясные паровые	100			Каша ячневая	200
	Масло сливочное	15	Чай	200	Овощи тушёные «летние»	200			Чай	200
			Хлеб ржаной	40	Овощи тушёные «зимние»	200			Хлеб ржаной	80
					Компот из свежих яблок	200				
					Хлеб пшеничный	100				
					Хлеб ржаной	40				

Стол № 15

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Чай	200	Сыр	50	Борщ с мясом	400	Печенье	60	Рыба паровая	100
	Хлеб	50	Каша гречневая	200	Плов с мясом	250			Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Компот из сухофруктов	200			Винегрет	100
			Хлеб	50	Хлеб	100			Чай	200
									Хлеб	100
Вторник	Чай	200	Макароны отварные	200	Суп рисовый с фрикадельками	400	Сок томатный	200	Куры отварные	86
	Хлеб	50	Колбаса (сосиска) отварная	50	Котлета жареная	100			Каша пшеничная	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Картофельное пюре	200			Свекла отварная	100
			Хлеб	50	Капуста тушёная	100			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200			Хлеб	100
					Хлеб	100				
Среда	Чай	200	Сыр	50	Борщ с мясом	400	Сок яблочный	200	Макароны отварные	200
	Хлеб	50	Каша ячневая	200	Картофельное пюре	200			Колбаса отварная	50
	Масло сливочное	20	Чай	200	Рыба паровая	100			Овощной салат	100
			Хлеб	50	Свекла отварная с раст. Маслом и зел. горошком	100			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200			Хлеб	100

					Хлеб	100				
Четверг	Чай	200	Каша овсяная молочная	200	Суп гороховый с мясом	400	Вафли	30	Бефстроганов из отварного мяса	50/50
	Хлеб	50	Сыр	50	Котлеты жареные	100			Картофель отварной	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Каша гречневая с маслом	200			Лечо	100
			Хлеб	50	Икра кабачковая	50			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200			Хлеб	100
					Хлеб	100				
Пятница	Чай	200	Каша пшеничная	200	Свекольник с мясом	400	Кефир	200	Куры отварные	86
	Хлеб	50	Яйцо варёное	1 шт	Домашнее жаркое с мясом	250			Каша перловая	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Морковь тушёная	100			Свекла отварная	100
			Хлеб	50	Кисель	200			Чай	200
					Хлеб	100			Хлеб	100
Суббота	Чай	200	Яйцо отварное	1 шт	Суп вермешелевый	400	Творожная запеканка	120	Рагу овощное с мясом	250
	Хлеб	50	Каша манная молочная	200	Бедро отварное в белом соусе	75			Чай	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Гороховое пюре	200			Хлеб	100
			Хлеб	50	Овощной салат	100				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	100				
Воскресенье	Чай	200	Колбаса отварная	50	Щи из свежей капусты с мясом (свинина)	300	Запеканка манная	140	Рыба запечённая	100
	Хлеб	50	Каша рисовая, соус	200	Гуляш говяжий	50/50			Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Каша кукурузная	200			Свекла отварная	100
			Хлеб	50	Свекла тушёная	100			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200			Хлеб	100
					Хлеб	100				

Стол № 16 (дети до 1,5 лет)

		Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Сливочное масло	10	Овсяная молочная каша	150	Суп овощной со сметаной	150	Молоко	200	Каша рисовая молоч. слад.	150	
	Молоко	200	Чай с молоком	150	Картофельное пюре	150	Печенье	10	Хлеб	10	
	Хлеб	10	Хлеб	10	Компот из сухофруктов	150			Кисель фруктовый	150	
					Мясо отварное молотое (говядина)	75			Яблоко печеное	1шт	
					Хлеб	20					
Вторник	Сливочное масло	10	Каша манная молочная	150	Суп рисовый	150	Кефир	100	Каша гречневая мол. слад.	150	
	Молоко	200	Чай с молоком сладкий	150	Картофельное пюре	150	Запеканка творожная (с тыквой по сезону)	100	Хлеб	10	
	Хлеб	10	Хлеб	10	Мясная котлета паровая	80			Молоко	200	
					Зима (тушеная морковь)	50					
					Компот из свежих яблок	150					
					Хлеб	20					
Среда	Сливочное масло	10	Рисовая молочная каша	150	Свекольник со сметаной	150	Сок фруктовый	200	Каша манная молочная сл.	150	
	Молоко	200	Чай с молоком сладкий	150	Пюре картофельное	150	Печенье	10	Хлеб	10	
	Хлеб	10	Хлеб	10	Котлета мясная	80			Кисель фруктовый	150	
					Компот из свежих яблок	150					
					Хлеб	20					
Четверг	Сливочное масло	10	Овсяная молочная каша	150	Суп гречневый	150	Кефир	100	Рисовая молочная каша	150	
	Молоко	200	Чай с молоком	150	Рагу овощное	150	Печенье	10	Чай с молоком	150	
	Хлеб	10	Хлеб	10	Фрикадельки паровые (говяд.)	54			Хлеб	10	
					Компот из свежих яблок	150					
					Хлеб	20					

Пятница	Сливочное масло	10	Каша манная молочная сл.	150	Суп овощной со сметанной	150	кефир	100	Запеканка творожная	150
	Молоко	200	Чай с молоком	150	Картофельное пюре	150	Печенье	10	Чай с молоком	150
	Хлеб	10	Хлеб	10	Котлета мясная паровая	80			Хлеб	10
					Зима (тушеная морковь)	50			Яблоко печеное	1шт
					Компот из сухофруктов	150				
					Хлеб	20				
Суббота	Сливочное масло	10	Каша гречневая молочная	150	Борщ	150	Сок фруктовый	200	Каша кукурузная молочная сладкая	150
	Молоко	200	Чай с молоком	150	Картофельное пюре	150	Печенье	10	Хлеб	10
	Хлеб	10	Хлеб	10	Суфле мясное (говядина)	75			Молоко	200
					Кисель	150			Яблоко печеное	1шт
					Хлеб	20				
Воскресенье	Сливочное масло	10	Манная молочная	150	Суп гречневый	150	Сок фруктовый	200	Рисовый плов с фруктами	150
	Чай с молоком	150	Чай с молоком	150	Картофельное пюре	150	Печенье	10	Молоко	200
	Хлеб	10	Хлеб	10	Мясо отварное (говядина) молотое	75			Хлеб	10
					Отварная свекла, тертая	20			Запеканка	150
					Компот из сухофруктов	150			Яблоко печеное	1шт
					Хлеб	20				

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

Понедельник	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Чай	200	Каша гречневая молочная сл.	200	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Омлет	55
	Хлеб	15	Чай	200	Плов рисовый с мясом	254	Сок овощной	200	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	10	Хлеб	15	Кабачки тушёные (лето)	50			Чай	200
					Зелёный горошек (зима)	25			Хлеб	30

				Компот из сухофруктов	200					
				Хлеб	40					
Вторник	Чай	200	Вермишель молочная сл.	200	Суп рисовый	300	Сок овощной	200	Суфле творожное	150
	Хлеб	15	Чай	200	Мясо отварное молотое (говядина)	54			Молоко	200
	Масло сливочное	10	Хлеб	15	Картофельное пюре	200			Хлеб	30
					Тушёная морковь (зима)	100			Фрукт по сезону	-
					Огурец с раст. маслом (лето)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	40				
Среда	Чай	200	Сыр	10	Борщ со сметаной	300/10	Сок овощной	200	Вермишель отварная	200
	Хлеб	15	Каша овсяная	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254			Икра кабачковая	50
	Масло сливочное	10	Чай	200	Тушёная морковь (зима)	50			Чай	200
			Хлеб	15	Свежая капуста+морковь с раст. маслом (лето)	50			Хлеб	30
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	40				
Четверг	Чай	200	Сыр	10	Суп фасолевый	300	Яблоко	1	Отварной картофель	200
	Хлеб	15	Каша овсяная молочная	200	Каша гречневая	200			Яйцо варённое	1 шт
	Масло сливочное	10	Чай	200	Мясо отварное (говядина)	54			Пудинг из моркови с яблоком	50
			Хлеб	15	Тушёная свекла	50			Хлеб	30
					Компот из сухофруктов	200			Фрукт по сезону	-
					Хлеб	40				
Пятница	Чай	200	Каша манная молочная	200	Свекольник	300	Сок овощной	200	Рисовая молочная каша	200
	Хлеб	15	Чай	200	Каша овсяная	200			Яблоко	1 шт
	Масло	10	Хлеб	15	Суфле мясное	54			Чай	200

	сливочное				(говядина)					
					Лечо из свежих овощей (лето)	100			Хлеб	30
					Зелёный горошек (зима)	25				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	40				
Суббота	Чай	200	Каша манная молочная	200	Суп лапша	300	Сок Фруктовый	200	Рагу	250
	Хлеб	15	Чай	200	Бедро/филе куриное варённое	83			Чай	200
	Масло сливочное	10	Хлеб	15	Каша рисовая	200			Хлеб	30
					Зелёный горошек (зима)	25				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	40				
Воскресенье	Чай	200	Каша рисовая молочная	200	Суп овощной со сметаной	300	Яблоко	1шт	Картофельное пюре	200
	Хлеб	15	Чай	200	Макаронны отварные	200			Рыбная котлета	80
	Масло сливочное	10	Хлеб	15	Фрикадельки паровые (говядина)	40			Чай	200
					Зелёный горошек (зима)	25			Хлеб	30
					Лечо из свежих овощей (лето)	50			Фрукт по сезону	-
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	40				

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

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Понедельник	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Рыба отварная
	Хлеб	30	Каша гречневая молочная сл.	200	Плов рисовый с мясом	254	Сок	200	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	15	Чай	200	Икра кабачковая	50			Чай	200
			Хлеб	30	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	50
					Хлеб	50			Булочка	1шт

Вторник	Чай	200	Колбаса	50	Суп рисовый	300	Печенье	30	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	30	Вермишель молочная сл.	200	Котлета мясная (говядина)	80	Сок овощной	200	Молоко	200
	Масло сливочное	15	Чай	200	Картофельное пюре	200			Хлеб	50
			Хлеб	30	Капуста тушёная (зима)	100			Фрукт по сезону	-
					Огурец с раст. маслом (лето)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	50				
Среда	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Вермишель отварная	200
	Хлеб	30	Каша ячневая молочная сл.	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254	Сок	200	Колбаса	50
	Масло сливочное	15	Чай	200	Тушёная морковь	50			Чай	200
			Хлеб	30	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	50
					Хлеб	50			Булочка	1шт
Четверг	Чай	200	Сыр	20	Суп овощной с фасолью	300	Молоко	200	Отварной картофель	200
	Хлеб	30	Каша овсяная молочная	200	Каша гречневая	200	Вафли	26	Рыбная котлета	80
	Масло сливочное	15	Чай	200	Мясо отварное куском (говядина)	55			Пудинг из моркови с яблоком	50
			Хлеб	30	Тушёная свекла	50			Хлеб	50
					Компот из сухофруктов	200			Фрукт по сезону	-
					Хлеб	50				
Пятница	Чай	200	Омлет	60	Свекольник	300	Кефир	200	Рисовая молочная каша	200
	Хлеб	30	Каша пшеничная молочная	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254			Яблоко	1шт
	Масло сливочное	15	Чай	200	Салат из свежих овощей (лето)	100			Чай	200
			Хлеб	30	Свекла+морковь, тушёные в смет. соусе (зима)	100			Хлеб	50
					Компот из	200			Булочка	1шт

					сухофруктов					
					Хлеб	50				
Суббота	Чай	200	Яйцо отварное	1 шт	Суп лапша	300	Сок Фруктовый	200	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	30	Каша манная молочная	200	Рагу овощное с мясом	250	Печенье	30	Молоко	200
	Масло сливочное	15	Чай	200	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	50
			Хлеб	30	Хлеб	50				
Воскресенье	Чай	200	Каша рисовая молочная	200	Щи со сметаной	300	Какао	200	Картофельное поре	200
	Хлеб	30	Колбаса	50	Макароны отварные	200			Запеканка творожная со сметаной	200/20
	Масло сливочное	15	Чай	200	Котлета мясная (говядина)	80			Чай	200
			Хлеб	30	Зелёный горошек	25			Хлеб	50
					Компот из сухофруктов	200			Фрукт по сезону	-
					Хлеб	50				

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

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Рыба отварная	78
	Хлеб	40	Каша гречневая молочная сл.	200	Плов рисовый с мясом	254	Сок	200	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Икра кабачковая	50			Чай	200
			Хлеб	40	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	60
					Хлеб	60			Булочка	1 шт
Вторник	Чай	200	Колбаса	50	Суп рисовый	300	Печенье	30	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	40	Вермишель молочная сл.	200	Котлета мясная (говядина)	80	Сок овощной	200	Молоко	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Картофельное поре	200			Хлеб	60
			Хлеб	40	Капуста тушёная (зима)	100			Фрукт по сезону	-
					Огурец с раст. маслом (лето)	100				

					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	60				
Среда	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Вермишель отварная	200
	Хлеб	40	Каша ячневая молочная сл.	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254	Сок	200	Колбаса	50
	Масло сливочное	20	Чай	200	Тушёная морковь	50			Чай	200
			Хлеб	40	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	60
					Хлеб	60			Булочка	1шт
Четверг	Чай	200	Сыр	20	Суп овощной с фасолью	300	Молоко	200	Отварной картофель	200
	Хлеб	40	Каша овсяная молочная	200	Каша гречневая	200	Вафли	26	Рыбная котлета	80
	Масло сливочное	20	Чай	200	Мясо отварное куском (говядина)	55			Пудинг из моркови с яблоком	50
			Хлеб	40	Тушёная свекла	50			Хлеб	60
					Компот из сухофруктов	200			Чай	200
					Хлеб	60			Фрукт по сезону	-
Пятница	Чай	200	Омлет	60	Свекольник	300	Кефир	200	Рисовая молочная каша	200
	Хлеб	40	Каша пшеничная молочная	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254			Яблоко	1шт
	Масло сливочное	20	Чай	200	Салат из свежих овощей (лето)	100			Чай	200
			Хлеб	40	Свекла+морковь, тушёные в смет. соусе (зима)	100			Хлеб	60
					Компот из сухофруктов	200			Булочка	1шт
					Хлеб	60				
Суббота	Чай	200	Яйцо отварное	1шт	Суп лапша	300	Сок Фруктовый	200	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	40	Каша манная молочная	200	Рагу овощное с мясом	250	Печенье	30	Молоко	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	60
			Хлеб	40	Хлеб	60				

Воскресенье	Чай	200	Каша рисовая молочная	200	Щи со сметаной	300	Какао	200	Картофельное пюре	200
	Хлеб	40	Колбаса	50	Макароны отварные	200			Запеканка творожная со сметаной	200/20
	Масло сливочное	20	Чай	200	Котлета мясная (говядина)	80			Чай	200
			Хлеб	40	Зелёный горошек	25			Хлеб	60
					Компот из сухофруктов	200			Фрукт по сезону	-
					Хлеб	60				

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

	1 Завтрак		2 Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Понедельник	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Рыба отварная
Хлеб		80	Каша гречневая молочная сл.	200	Плов рисовый с мясом	254	Сок	200	Картофельное пюре	200
Масло сливочное		20	Чай	200	Икра кабачковая	50			Чай	200
			Хлеб	80	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	90
					Хлеб	100			Булочка	1 шт
Вторник	Чай	200	Колбаса	50	Суп рисовый	300	Печенье	30	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	80	Вермишель молочная сл.	200	Котлета мясная (говядина)	80	Сок овощной	200	Молоко	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Картофельное пюре	200			Хлеб	90
			Хлеб	80	Капуста тушёная (зима)	100			Фрукт по сезону	-
					Огурец с раст. маслом (лето)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
					Хлеб	100				
Среда	Чай	200	Сыр	20	Борщ со сметаной	300/10	Печенье	30	Вермишель отварная	200
	Хлеб	80	Каша ячневая молочная сл.	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254	Сок	200	Колбаса	50
	Масло сливочное	20	Чай	200	Тушёная морковь	50			Чай	200
			Хлеб	80	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	90

					Хлеб	100			Булочка	1 шт
Четверг	Чай	200	Сыр	20	Суп овощной с фасолью	300	Молоко	200	Отварной картофель	200
	Хлеб	80	Каша овсяная молочная	200	Каша гречневая	200	Вафли	26	Рыбная котлета	80
	Масло сливочное	20	Чай	200	Мясо отварное куском (говядина)	55			Пудинг из моркови с яблоком	50
			Хлеб	80	Тушёная свекла	50			Хлеб	90
					Компот из сухофруктов	200			Фрукт по сезону	-
					Хлеб	100				
Пятница	Чай	200	Омлет	60	Свекольник	300	Кефир	200	Рисовая молочная каша	200
	Хлеб	80	Каша пшеничная молочная	200	Тушёная картошка с мясом (говядина)	254			Яблоко	1 шт
	Масло сливочное	20	Чай	200	Салат из свежих овощей (лето)	100			Чай	200
			Хлеб	80	Свекла+морковь, тушёные в смет. соусе (зима)	100			Хлеб	90
					Компот из сухофруктов	200			Булочка	1 шт
					Хлеб	100				
Суббота	Чай	200	Яйцо отварное	1	Суп лапша	300	Сок Фруктовый	200	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Хлеб	80	Каша манная молочная	200	Рагу овощное с мясом	250	Печенье	30	Молоко	200
	Масло сливочное	20	Чай	200	Компот из сухофруктов	200			Хлеб	90
			Хлеб	80	Хлеб	100				
Воскресенье	Чай	200	Каша рисовая молочная	200	Щи со сметаной	300	Какао	200	Картофельное пюре	200
	Хлеб	80	Колбаса	50	Макароны отварные	200			Запеканка творожная со сметаной	200/20
	Масло сливочное	20	Чай	200	Котлета мясная (говядина)	80			Чай	200
			Хлеб	80	Зелёный горошек	25			Хлеб	90
					Компот из сухофруктов	200			Фрукт по сезону	-

	Хлеб	100		
--	------	-----	--	--

Исполнитель:

Директор

«__» _____ 2024 г.

Получатель:

ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»

г. Бендеры, ул. Протягайловская, 6

Главный врач

«__» _____ 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 Предварительного плана закупок Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики на 2025 год.
2.	Используемый способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Открытый аукцион
3.	Предмет закупки	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерский центр матери и ребенка» на 2025 год
4.	Наименование группы товаров (работ, услуг)	Услуга
5.	Дата размещения извещения	10.12.2024 года
2. Сведения о заказчике, получателе		
1.	Наименование заказчика	Министерство здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики
2.	Место нахождения	г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
3.	Почтовый адрес	3300, ПМР, Молдова, г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3.
4.	Адрес электронной почты	mzpmr.tender@gmail.com
5.	Номер контактного телефона	Отдел организации государственных закупок - 0 (533) 5-42-01
6.	Наименование получателя услуг	ГУ «Бендерский центр матери и ребенка»
3. Информация о процедуре закупки		
1.	Дата и время начала подачи заявок	11.12.2024 года 08 часов 30 минут
2.	Дата и время окончания подачи заявок	20.12.2024 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 20.12.2024 года
5.	Дата и время проведения закупки	20 декабря 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-VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» (САЗ 18-48).			
4. Начальная (максимальная) цена контракта					
1.	Начальная (максимальная) цена контракта	3 348 830			
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 «Бендерский центр матери и ребенка» на период с 01.01.2025 года до полного исполнения сторонами своих обязательств, всего 39 398 койко-дней, в том числе:</p> <p>Стол № 1 – 2 089 заказов на суточное питание; Стол № 4 – 1 302 заказа на суточное питание; Стол № 5 – 31 заказ на суточное питание; Стол № 7 – 21 заказ на суточное питание; Стол № 9 – 277 заказов на суточное питание; Стол № 15 – 17 326 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети до 1,5 лет) – 1 193 заказа на суточное питание; Стол № 16 (дети от 1,5 лет до 3-х лет) – 1 762 заказа на суточное питание; Стол № 16 (дети от 3-х лет до 5-ти лет) – 2 532 заказа на суточное питание; Стол № 16 (дети от 5-ти лет до 7-ми лет) – 2 129 заказов на суточное питание; Стол № 16 (дети от 7-ми лет до 14-ти лет) – 10 736 заказов на суточное питание</p>			
		№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования					
		1.1	Заказчик услуг	ГУ «БЦМиР»	обязательно
		1.2	Начало оказания услуг	С 1 января 2025	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
				года	
		1.3	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно
		1.4	Исполнитель оказывает услуги на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Бендерский центр матери и ребенка», 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 «Бендерский центр матери и ребенка»	наличие	обязательно
		1.6	Заключение трудовых договоров с работниками пищеблока, в том числе кладовщика и подсобного рабочего	наличие	обязательно
		1.7	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
		1.8	Обеспечение пациентов ежедневно 5-ти разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты	наличие	обязательно
		2.Права и функции Заказчика			
		2.1	Заказчик имеет право, по согласованию с Исполнителем, вносить изменения в меню, учитывая сезонность продуктов (овощи, фрукты), о чем будет сообщаться в сроки, оговоренные	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
			контрактом		
		2.2	Заказчик имеет право осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых при изготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд	наличие	обязательно
		2.3	Заказчик ежедневно, в сроки, оговоренные 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
		2.4	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	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
		3.3	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
		3.4	При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)	наличие	обязательно
		3.5	Исполнитель должен обеспечивать	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения		
1	2	3		
		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		
		3.6 Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются получателем услуг и не могут быть изменены на протяжении всего действия контракта без согласования сторон	наличие	обязательно
		3.7 Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 5-ть раз в день в зависимости от назначенного типа диеты и среднесуточным нормам питания, установленные действующими нормативными актами	наличие	обязательно
		3.8 Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика, с обязательной отгрузкой силами исполнителя	наличие	обязательно
		3.9 Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания	наличие	обязательно
		3.10 Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие	обязательно
		3.11 Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие	обязательно
		3.12 Снятие суточной пробы перед каждой выдачей пищи, с обязательной записью в брокеражный журнал	наличие	обязательно
		3.13 Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления пищи	наличие	обязательно
		3.14 Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком	наличие	обязательно
		3.15 При оказании услуг по предоставлению	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
			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		
		3.16	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие	обязательно
		3.17	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд - не ниже 81°С, вторых блюд и гарниров - не ниже 56°С, холодных блюд и напитков - от 5 до 12°С, горячих напитков - не ниже 81°С	наличие	обязательно
		3.18	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно
		3.19	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3-х человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой получателя услуги в телефонном режиме	наличие	обязательно
		3.20	В исключительных случаях и только с письменного согласия получателя услуги осуществление замены одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо)	наличие	обязательно
		3.21	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
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 Республике» (САЗ 18-48) и 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 Республике» (САЗ 18-48). Преимущества предоставляются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) учреждениям и организациям уголовно-исполнительной системы; б) организациям, применяющим труд инвалидов; в) отечественным производителям; г) отечественным импортерам.

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		<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 отсутствие дела о банкротстве;</p> <p>в) отсутствие решения уполномоченного органа о приостановлении деятельности участника закупки в порядке, установленном действующим законодательством</p>

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		<p>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, дедушка, 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> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Выгодоприобретателем для целей настоящего подпункта является физическое лицо, которое владеет напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) более чем 10 процентами голосующих акций хозяйственного общества либо владеет напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) долей, превышающей 10 процентов в уставном (складочном) капитале хозяйственного товарищества или общества;</p> <p>д) отсутствие у участника закупки недоимки по налогам, сборам, задолженности по иным обязательным платежам в бюджеты (за исключением сумм, на которые предоставлены отсрочка, рассрочка, которые реструктурированы, по которым имеется вступившее в законную силу решение суда о признании обязанности заявителя по уплате этих сумм исполненной или которые признаны безнадежными к взысканию). Участник закупки считается соответствующим установленному требованию в случае, если им в установленном порядке подано заявление об обжаловании указанных недоимки, задолженности и решение по такому заявлению на дату рассмотрения заявки на участие в определении поставщика (подрядчика, исполнителя) не принято.</p> <p>Информация, указанная в подпункте г) части первой настоящего пункта, подтверждается участником закупки декларацией, форма которой утверждается Правительством Приднестровской Молдавской Республики.</p> <p>2. Заявка на участие в открытом аукционе должна содержать:</p>

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		<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> <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 Республике» (САЗ 18-48).</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ:</p> <p>1. Документы и коммерческое предложение должны предоставляться в запечатанном конверте с заявкой на участие в закупке.</p> <p>2. Все листы поданной в письменной форме заявки на участие в закупке, все листы тома такой заявки должны быть прошиты и пронумерованы.</p> <p>3. Заявка на участие в закупке и том такой заявки должны содержать опись входящих в их состав документов, быть скреплены печатью участника закупки при наличии печати (для юридических лиц) и подписаны участником закупки или лицом, уполномоченным участником закупки.</p>
3.	Условия об ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение принимаемых на себя участниками закупок обязательств)	В случае допущенной Исполнителем (Поставщиком) просрочки в оказании услуги, Государственный заказчик или Плательщик вправе предъявить Исполнителю (Поставщику) требования об уплате пени в размере 0,05% от суммы задолженности неисполненного обязательства за каждый день просрочки. При этом сумма взимаемой

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		<p>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 (Поставщиком) условий контракта, такой Исполнитель (Поставщик) в соответствии со статьей 56 Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике», информация о таком поставщике включается в реестр недобросовестных поставщиков.</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 07 февраля 1995 года «О защите прав потребителей» (СЗМР 95-1).
7. Условия контракта		
1.	Информация о месте доставки товара, месте выполнения работы или оказания услуги	ГУ «Бендерская центр матери и ребенка», г. Бендеры, ул. Протягайловская, 6
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	-