

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

2. Способ определения поставщика: открытый аукцион.

3. Срок, в течение которого принимаются заявки на участие в открытом аукционе:

Заявки на участие в открытом аукционе принимаются в запечатанном конверте в рабочие дни с 08-30 часов до 17-00 часов, в форме электронного документа – в любое время, а 04 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: 25 ноября 2024 года в 08-30 часов.

5. Дата и время окончания подачи заявок: 04 декабря 2024 года в 11-00 часов.

6. Дата и время проведения закупки: 04 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 – 5 648 420 рубля 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 Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции» и подпунктами а) и б) пункта 16, пунктов 26, 29 Приказа Министерства экономического развития Приднестровской Молдавской Республики от 24 декабря 2019 года № 1127 «Об утверждении Методических рекомендаций 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 «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на 2025 год.

7.2. Описание объекта закупки:

Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на период с 01.01.2025 года до полного исполнения сторонами своих обязательств, всего 66 452 койко-дней, в том числе:

Стол № 1 – 1 020 заказов на суточное питание;

Стол № 5 – 1 475 заказов на суточное питание;

Стол № 7 – 3 730 заказов на суточное питание;

Стол № 9 – 16 800 заказов на суточное питание;

Стол № 10 – 32 427 заказов на суточное питание;

Стол № 15 – 11 000 заказов на суточное питание.

Начальная (максимальная) цена контракта – 5 648 420 руб. ПМР

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования			
1.1	Заказчик услуг	ГУ «РГиВОВ»	обязательно
1.2	Начало оказания услуг	01.01.2025г	обязательно
1.3	Исполнитель услуг	указать наименование,	обязательно

		приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	
1.4	Наличие у исполнителя на момент начала оказания услуг производственных площадей для приготовления питания и хранения продуктов (собственных или <u>на правах аренды у заказчика услуг</u>).	наличие у исполнителя собственных площадей для хранения продуктов. Производственные площади для приготовления питания могут сдаваться в аренду исполнителю.	обязательно
1.5	Возможность выделения обученного персонала для исполнения услуг исключительно для данного заказчика	наличие	обязательно
1.6	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, указанные в пункте 1.4	наличие	обязательно
1.7	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Приказ МЗ ПМР №1-ОД от 10.01.22г. Приказ МЗ ПМР №320-ОД от 30.03.22г. Приказ МЗ ПМР №296-ОД от 18.04.23г. Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-20 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
1.8	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока	наличие	обязательно
1.9	Наличие бракеражной комиссии, в составе которой должен быть специалист диетолог.	наличие	обязательно
1.10	Выполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий на пищеблоке в соответствии с действующим законодательством	наличие	обязательно
1.11	Разработка и реализация на пищеблоке программы производственного контроля, в том числе лабораторного, за соблюдением санитарных правил.	наличие	обязательно
2. Порядок предоставления услуг по организации лечебного питания исполнителем			
2.1	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика.	наличие	обязательно
2.2	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания.	наличие	обязательно
2.3	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания.	наличие	обязательно
2.4	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд.	наличие	обязательно
2.5	Снятие пробы перед каждой выдачей пищи.	наличие	обязательно
2.6	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания.	наличие	обязательно
2.7	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком.	наличие	обязательно
2.8	При оказании услуг по предоставлению лечебного питания, соблюдение установленных санитарных, технологических, противопожарных и иных нормативных требований, а также правил охраны труда и техники безопасности в т.ч.	наличие	обязательно

	соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании.		
2.9	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг.	наличие	обязательно
2.10	Обеспечение пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты.	наличие	обязательно
2.11	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд - не ниже 81°C, вторых блюд и гарниров - не ниже 56°C, холодных блюд и напитков - от 5 до 12°C, горячих напитков - не ниже 81°C.	наличие	обязательно
2.12	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами.	наличие	обязательно
2.13	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой получателя услуги в телефонном режиме.	наличие	обязательно
2.14	В исключительных случаях и только с письменного согласия заказчика осуществление замены одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо).	наличие	обязательно
2.15	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	наличие	обязательно

3. Дополнительные требования

3.1	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	наличие объема, необходимого для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально
3.2	Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
3.3	При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)	наличие	обязательно
3.4	Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно
3.5	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются заказчиком и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон.	наличие	обязательно
3.6	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты.	наличие	обязательно
3.7	Исполнитель обязан ежедневно оставлять суточные пробы завтрака, обеда и ужина.	наличие	обязательно

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

Примерный рацион питания больных.

Стол № 1

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50
	Сыр	25	Суп картофельный с гречневой крупой с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Мясо птицы отварное	62			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макароны откидные с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек мясной паровой	80			Масло сливочное	15
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Суп с вермишелью и фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с крупой рисовой и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	80/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15

Суббота	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Суп пшеничный с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
Воскресенье	Хлеб пшеничный	100	Сок яблочный	200			Яблоко печеное	1 шт.
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп рисовый с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Салат овощной	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с соусом белым	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100

Стол № 5

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70 / 50
	Сыр	25	Суп картофельный с гречневой крупой с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Мясо птицы отварное	62			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макароны откидные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек мясной паровой	80			Масло сливочное	15
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Суп с вермишелью и фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.

							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с крупой рисовой и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	85/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Суп пшенный с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Сок яблочный	200			Яблоко печеное	1 шт.
Воскресенье	Каша пшенная с маслом	200/5		100	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Салат овощной	50
	Масло сливочное	15	Суп рисовый с мясом птицы	400/20	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Котлеты мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200				

Стол № 7

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50
	Сыр	25	Суп картофельный с гречневой крупой с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Мясо птицы отварное	62			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макароны откидные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200

	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек мясной паровой	80			Масло сливочное	15
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Суп с вермишелью и фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с крупой рисовой и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	85/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Суп пшеничный с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Сок яблочный	200			Яблоко печеное	1 шт.

Воскресенье	Каша пшенная с маслом	200/5	Суп рисовый с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100//20.	Салат овощной	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с соусом белым	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100

Стол № 9

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	70 / 50
	Сыр	25	Суп с гречневой крупой и фрикадельками	400/20	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша ячневая вязкая с маслом с маслом	200/5
	Чай без сахара	200	Гуляш из мяса	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Чай без сахара	200
			Хлеб ржаной	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	Суп ячневый с мясом птицы	400//20	Кефир 2,5%	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Биточек мясной паровой	80			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Каша пшенная с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов без сахара	200			Чай без сахара	200
			Хлеб ржаной	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Борщ с фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Капуста тушеная	100
	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Плов перловый с мясом птицы (грудка)	200/62	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша гречневая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб ржаной	100			Котлета рыбная с соусом	80/50
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов без сахара	200			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100					Хлеб ржаной	100
							Чай без сахара	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом белым с овощами	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп гороховый с мясом птицы	400/20	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша пшенная с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Чай без сахара	200
	Чай без сахара сахаром	200	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100

	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	80/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый с фрикадельками	400/20	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100
			Хлеб ржаной	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым с овощами	80/50
	Каша овсяная с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы (грудка)	400/20	Кефир 2.5%	200	Каша гречневая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная с соусом	70/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200				
Воскресенье	Каша пшеничная вязкая с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Салат овощной (по сезону)	50
	Масло сливочное	15	Котлета мясная с соусом белым	80/50	Компот из сухофруктов без сахара	200	Плов перловый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Гороховое пюре с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100

Стол № 10

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50
	Сыр	25	Рассольник с рисом и фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Гуляш из мяса свинины	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макароны откидные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с перловой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220

	Масло сливочное	15	Биточек из мяса с соусом белым с овощами	80/50			Масло сливочное	15
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Борщ с фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы (грудка)	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100					Яблоко	1 шт.
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с горохом и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлеты рыбные с соусом белым с овощами	80/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200				
Воскресенье	Каша пшенная с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы (грудка)	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20.	Салат овощной (по сезону)	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с соусом белым	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Гороховое пюре с маслом	200/5			Масло сливочное	15

Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100

Стол № 15

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50
	Сыр	25	Рассольник с рисом и фрикадельками	400//20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Гуляш из мяса свинины	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макароны откидные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с перловой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек из мяса с соусом белым с овощами	80/50			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
			Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Борщ с фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы (грудка)	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с горохом и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлеты рыбные с соусом белым с овощами	80/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша перловая	200/5			Масло сливочное	15

			вязкая с маслом					
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200				
Воскресенье	Каша пшеничная с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы (грудка)	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Салат овощной (по сезону)	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с соусом белым	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиски отварные	60	Гороховое пюре с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	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.

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, сын, дочь, внук, внучка), полнородный или неполнородный (имеющий общих с должностным лицом заказчика отца или мать) брат (сестра), лицо, усыновленное должностным лицом заказчика, либо усыновитель этого должностного лица заказчика является:

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

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

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

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

Заявка должна быть оформлена в соответствии с требованиями, предусмотренными статьей Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции, Распоряжением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 25 марта 2020 года № 198р «Об утверждении формы заявок участников закупки» и требованиями, указанными в документации о проведении открытого аукциона.

Форма заявки участника закупки:

Заявка на участие в закупке согласно извещению о закупке

(указать предмет закупки)

(указать наименование заказчика)

в отношении лота №

Дата исходящий № _____

1. Информация об участнике закупки:

Наименование участника закупки (фирменное наименование (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии)) _____

Организационно-правовая форма _____

Почтовый адрес (для юридического лица); паспортные данные, сведения о месте жительства (для физического лица) _____

Место нахождения _____

Почтовый адрес _____

Номер контактного телефона: _____

2. Документы, прилагаемые участником закупки:

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

б) для иностранного лица: доверенность и документ о государственной регистрации данного иностранного юридического лица, а также надлежащим образом заверенный перевод на один из официальных языков Приднестровской Молдавской Республики данных документов, в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики;

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

1) предложение о цене контракта (лота № _____): _____;

2) наименование товаров, работ, услуг, с указанием качественных, технических и иных необходимых характеристик (конкретные показатели товара, соответствующие значения, установленным в документации о закупке, и указание на товарный знак), количества (объема);

3) наименование производителя и страны происхождения товара;

4) эскиз, рисунок, чертеж, фотография, иное изображение товара, закупка которого осуществляется (в случае, если такое требование предусмотрено документацией о закупке);

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

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

д) декларация об отсутствии личной заинтересованности, по форме утвержденной

Распоряжением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 15 января 2024 года №15р;

е) информация о соответствии участника закупки требованиям к участникам закупки, установленным заказчиком в извещении о закупке в соответствии с пунктом 1 статьи 21 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года №318-3VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» (САЗ 18-48) в действующей редакции;

ж) участник закупки вправе приложить иные документы, подтверждающие соответствие участника закупки требованиям, установленным документацией о закупке.

Участник закупки/ уполномоченный представитель

фамилия, имя, отчество (при наличии)

(подпись)

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

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

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

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

Рубль ПМР.

11. Заказчик может изменить предусмотренные контрактом существенные условия в ходе исполнения контракта по основаниям, предусмотренным статьей 51 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции, 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-VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции. Преимущества предоставляются:

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

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

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

При определении поставщиков (подрядчиков, исполнителей), за исключением случая, когда закупки осуществляются у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя), заказчик обязан предоставлять участникам закупки, указанным в подпункте г) пункта 1 настоящей статьи,

преимущества в отношении предлагаемых ими цен контракта в размере 5 процентов, в порядке, установленном нормативным правовым актом Правительства Приднестровской Молдавской Республики.

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

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

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

13. Срок, в течение которого победитель открытого аукциона или иной участник, с которым заключается контракт при уклонении победителя такого аукциона от заключения контракта, должен подписать контракт, условия признания победителя такого аукциона или 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-VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции с учетом нормативных актов Правительства Приднестровской Молдавской Республики, регламентирующих особенности проведения закупок.

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

После даты размещения извещения о проведении открытого аукциона заказчик на основании поданного в письменной форме заявления любого заинтересованного лица в течение 2 (двух) рабочих дней со дня получения соответствующего заявления обязан предоставить такому лицу документацию об открытом аукционе.

Предоставление документации в форме электронного документа осуществляется без взимания платы, за исключением платы, которая может взиматься за предоставление документации на электронном носителе.

Документация об открытом аукционе, размещенная в информационной системе, должна соответствовать полностью документации, предоставляемой по запросам заинтересованных лиц.

Любой участник открытого аукциона вправе направить запрос о даче разъяснений положений документации о таком аукционе.

В течение 2 (двух) рабочих дней со дня поступления указанного запроса заказчик обязан направить в письменной форме или в форме электронного документа разъяснения положений документации об открытом аукционе, если указанный запрос поступил к заказчику не позднее чем за 3 (три) дня до даты окончания срока подачи заявок на участие в открытом аукционе.

В течение 1 (одного) рабочего дня с даты направления разъяснений положений документации об открытом аукционе такие разъяснения должны быть размещены заказчиком в информационной системе с указанием предмета запроса, но без указания лица, от которого поступил запрос.

Разъяснения положений документации об открытом аукционе не должны изменять ее суть.

Заказчик по собственной инициативе или в соответствии с поступившим запросом о даче

разъяснений положений документации об открытом аукционе вправе принять решение о внесении изменений в документацию о таком аукционе не позднее чем за 2 (два) рабочих дня до даты окончания срока подачи заявок на участие в таком аукционе.

Изменение объекта закупки не допускается.

В течение 1 (одного) рабочего дня со дня принятия данного решения заказчик размещает в информационной системе указанные изменения. При этом срок подачи заявок на участие в таком аукционе должен быть продлен таким образом, чтобы с даты размещения изменений, внесенных в извещение о проведении такого аукциона, до даты окончания срока подачи заявок на участие в таком аукционе этот срок составлял не менее чем 7 (семь) рабочих дней.

Если в извещение о проведении открытого аукциона такие изменения вносятся в отношении конкретного лота, срок подачи заявок на участие в открытом аукционе в отношении конкретного лота должен быть продлен.

Дата начала срока предоставления участниками аукциона разъяснений положений документации об аукционе – 25 ноября 2024 г. 08-30 часов.

Дата окончания срока предоставления участниками аукциона разъяснений положений документации об аукционе – 02 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-VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции.

Информация об изменении или расторжении контракта, за исключением сведений, составляющих государственную тайну, размещается заказчиком в информационной системе в течение 3 (трех) рабочих дней, следующих за днем изменения или расторжения контракта.

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

В случае допущенной Исполнителем (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-VI «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции, информация о таком поставщике включается в реестр недобросовестных поставщиков.

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

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

Ответственный исполнитель: __

—

Министр здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики

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

к закупочной документации об открытом аукционе
по закупке услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся
на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов
Великой Отечественной войны» на 2025 год.

№ п/п закупки, соответствующий № п/п в плане закупки товаров, работ, услуг		Наименование предмета закупки		№ п/п лота в закупке		Наименование объекта (объектов) закупки и его (их) описание		Количественные характеристики объекта закупки		Начальная (максимальная) цена контракта начальная (максимальная) цена лота, рублей Приднестровской Молдавской Республики		Наименование метода определения и обоснования начальной (максимальной) цены контракта начальной (максимальной) цены лота		Обоснование выбранного метода определения начальной (максимальной) цены контракта начальной (максимальной) цены лота, указания на невозможность применения иных методов определения начальной (максимальной) цены		Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)		Обоснование выбранного способа определения поставщика (подрядчика, исполнителя)		Обоснование дополнительных требований (пункт 2 статьи 21 Закона ПМР "О закупках в ПМР" к участникам закупки (при наличии таких требований)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14								
42	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на 2025 год	1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» 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	5 648 420,00	метод сопоставимых рыночных цен	согласно п.5 ст. 16 Закона "О закупках в ПМР"	Открытый аукцион	Сумма закупки свыше 300000 руб. ПМР									

Ответственный исполнитель: _____

Приложение № 2
к документации об открытом аукционе по закупке
услуги по организации лечебного питания
пациентов, находящихся на стационарном лечении
в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов
Великой Отечественной войны» на 2025 год.

Обоснование начальной (максимальной) цены контракта

услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на 2025 год.

Дата подготовки обоснования начальной (максимальной) цены контракта: 20.11.2024 года

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

Обоснование выбранного метода обоснования начальной (максимальной) цены контракта: Наличие информации о стоимости идентичных товаров (работ, услуг) на основании Приказа Министерства экономического развития Приднестровской Молдавской Республики от 24 декабря 2019 года № 1127

№ позиции	Наименование товаров	Единица измерения	Количество (объем) закупаемого товара (работы, услуги), штук	Цена за единицу товара (работы, услуги), рублей в соответствии с коммерческим предложением Вх. №01.1-14.1/29684 от 18.11.2024 года	Цена за единицу товара (работы, услуги), рублей в соответствии с коммерческим предложением Вх. №01.1-14.1/29988 от 20.11.2024 года	Определяется на уровне МИНИМАЛЬНОЙ цены товара, работы, услуги, сформированной (полученной) в соответствии с требованиями Приказа Министерства экономического развития ПМР от 24 декабря 2019 года № 1127
						Расчет НМЦК по формуле: v - количество (объем) закупаемого товара (работы, услуги); Ц - цена единицы товара с учетом затрат $НМЦК = v * Ц$
1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на 2025 год.	услуга	1	6 379 392.00	5 648 420.00	5 648 420.00
	ОБЩАЯ НМЦК, руб.					5 648 420,00

Приложение № 3 к закупочной документации об открытом аукционе по закупке услуги по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» 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 _____, с одной стороны, _____, именуемое в дальнейшем **Исполнитель**, в лице директора _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, и ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны», именуемое в дальнейшем **Получатель**, в лице главного врача _____ действующего на основании Устава, с третьей, а при совместном упоминании именуемые «Стороны», по итогам проведения открытого аукциона (_____), руководствуясь подпунктом _____ Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике», заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По заданию Плательщика Исполнитель обязуется оказать услугу и сдать ее результат плательщику, а Плательщик обязуется принять результат услуг, оказанных в рамках утвержденного задания и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

1.2. Под услугой в рамках настоящего Контракта подразумевается организация лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны».

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

2. СУММА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Сумма Контракта составляет _____ (_____) руб. ПМР, что соответствует плану закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Министерства здравоохранения 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 «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» (Приложение 2).

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

4.1.3. Обеспечивать пациентов ежедневно 4-х 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 Платательщик 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 Республики», информация о таком поставщике включается в реестр недобросовестных поставщиков.

6. ФОРС-МАЖОР (ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ)

6.1. Сторона освобождается от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по контракту, если такое неисполнение явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, других стихийных бедствий, эпидемии, военных действий, гражданских беспорядков, решений государственных органов, или других, не зависящих от этой Стороны, обстоятельств, влияющих на возможность исполнения её обязательств по контракту.

6.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения обязательств по контракту продлевается на срок, в течение которого действуют такие обстоятельства и их последствия.

6.3. Сторона, которая не в состоянии исполнить свои обязательства по причине действия непреодолимой силы, должна незамедлительно уведомить другую Сторону в письменной форме о начале и ожидаемом сроке действия указанных обстоятельств.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы, препятствующие исполнению обязательств по контракту, будут продолжаться более 3 (трех) месяцев, судьба настоящего контракта будет решаться путем проведения дополнительных переговоров между Сторонами.

6.5. При прекращении действия обстоятельств непреодолимой силы Сторона, ссылающаяся на это обстоятельство, должна без промедления известить об этом другую Сторону в письменной форме с указанием срока, в который она предполагает исполнить обязательства по контракту, если это остается возможным и целесообразным для Сторон, или обосновать невозможность или нецелесообразность надлежащего исполнения.

6.6. Факт наличия действия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительность подтверждает Сторона, заинтересованная в признании данных обстоятельств форс – мажорными, заключением компетентного органа Приднестровской Молдавской Республики.

7. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

7.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего контракта или в связи с ним, должны разрешаться, по возможности, путем переговоров между Сторонами.

7.2. Споры и разногласия, возникшие в ходе исполнения настоящего контракта, не урегулированные путем переговоров, разрешаются в судебном порядке в соответствии с законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий контракт вступает в силу с 1 января 2025 года и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств.

8.2. Днем подписания настоящего контракта Стороны договорились считать самую позднюю из дат, указанных в Разделе 10 настоящего контракта (под подписями Сторон).

8.3. Датой исполнения обязательств по оказанию услуг является дата подписания Получателем Акта сдачи-приемки результата оказанных услуг, который является подтверждением оказания услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и основанием для окончательного расчета за оказание услуг в соответствии с настоящим контрактом.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Во всем остальном, что не урегулировано настоящим контрактом, стороны руководствуются нормами действующего законодательства Приднестровской Молдавской Республики.

9.2. Настоящий контракт составлен в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.3. Изменение условий настоящего контракта и его досрочное прекращение допускаются по соглашению сторон в случаях, предусмотренных законодательством Приднестровской Молдавской Республики, в том числе Законом Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике».

9.4. Все изменения и дополнения к настоящему контракту имеют юридическую силу, если они оформлены письменно и удостоверены подписями, уполномоченных на то лиц.

9.5. Все Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью.

10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Исполнитель:

Получатель:

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

Директор

Главный врач

«__» _____ 2024 г.

«__» _____ 2024 г.

Главный бухгалтер

«__» _____ 2024г.

**Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики**
г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
р/счет 2182006436701003
в ПРБ г. Тирасполь
КУБ 00
Ф/к 0200018510
**Заместитель министра
по закупочной политике
Приднестровской Молдавской
Республики** _____

«__» _____ 2024 г.

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

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

№	Наименование услуги	Количество заказов на суточное питание	Цена одного заказа, руб. ПМР	Сумма, руб. ПМР
1	Стол № 1 – 1 020 заказов на суточное питание; Стол № 5 – 1 475 заказов на суточное питание; Стол № 7 – 3 730 заказов на суточное питание; Стол № 9 – 16 800 заказов на суточное питание; Стол № 10 – 32 427 заказов на суточное питание; Стол № 15 – 11 000 заказов на суточное питание.	66 452		
	ИТОГО сумма контракта			

Исполнитель:

Получатель:

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

Директор

Главный врач

«__» _____ 2024 г.

«__» _____ 2024 г.

Главный бухгалтер

«__» _____ 2024г.

**Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики**
г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
р/счет 2182006436701003
в ПРБ г. Тирасполь
КУБ 00
Ф/к 0200018510
**Заместитель министра
по закупочной политике
Приднестровской Молдавской
Республики** _____
«__» _____ 2024 г.

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

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования			
1.1	Заказчик услуг	ГУ «РГиВОВ»	обязательно
1.2	Начало оказания услуг	01.01.2025 г.	оптимально
1.3	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно
1.4	Наличие у исполнителя на момент начала оказания услуг производственных площадей для приготовления питания и хранения продуктов (собственных или <u>на правах аренды у заказчика услуг</u>)	наличие (указать условия)	обязательно
1.5	Возможность выделения обученного персонала для исполнения услуг исключительно для данного заказчика	наличие	обязательно
1.6	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, указанные в пункте 1.4	наличие	обязательно
1.7	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Приказ МЗ ПМР №1-ОД от 10.01.22г. Приказ МЗ ПМР №320-ОД от 30.03.22г. Приказ МЗ ПМР №296-ОД от 18.04.23г. Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-20 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
1.8	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока	наличие	обязательно
1.9	Наличие бракеражной комиссии, в составе которой должен быть специалист диетолог.	наличие	обязательно
1.10	Выполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий на пищеблоке в соответствии с действующим законодательством	наличие	обязательно
1.11	Разработка и реализация на пищеблоке программы производственного контроля, в том числе лабораторного, за соблюдением санитарных правил.	наличие	обязательно
2. Порядок предоставления услуг по организации лечебного питания исполнителем.			
2.1	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика	наличие	обязательно
2.2	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания	наличие	обязательно

2.3	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие	обязательно
2.4	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие	обязательно
2.5	Снятие пробы перед каждой выдачей пищи	наличие	обязательно
2.6	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания	наличие	обязательно
2.7	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком	наличие	обязательно
2.8	При оказании услуг по предоставлению лечебного питания, соблюдение установленных санитарных, технологических, противопожарных и иных нормативных требований, а также правил охраны труда и техники безопасности в т.ч. соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании	наличие	обязательно
2.9	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие	обязательно
2.10	Обеспечение пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты.	наличие	обязательно
2.11	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд – не ниже 81°C, вторых блюд и гарниров – не ниже 56°C, холодных блюд и напитков – от 5 до 12°C, горячих напитков – не ниже 81°C.	наличие	обязательно
2.12	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно
2.13	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой заказчика в телефонном режиме	наличие	обязательно
2.14	В исключительных случаях и только с письменного согласия заказчика осуществление замены одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо).	наличие	обязательно
2.15	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	наличие	обязательно

3. Дополнительные требования

3.1	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	объём, необходимый для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально
3.2	Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно

3.3	При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)	наличие	обязательно
3.4	Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно
3.5	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются заказчиком и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон	наличие	обязательно
3.6	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты	наличие	обязательно
3.7	Исполнитель обязан ежедневно оставлять суточные пробы завтрака, обеда и ужина	наличие	обязательно
3.8	Исполнитель обеспечивает выполнение плана производственного контроля.	наличие	обязательно

Исполнитель:

Получатель:

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

Директор

Главный врач

«__» _____ 2024 г.

«__» _____ 2024 г.

Главный бухгалтер

«__» _____ 2024г.

**Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики**
г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
р/счет 2182006436701003
в ПРБ г. Тирасполь
КУБ 00
Ф/к 0200018510
**Заместитель министра
по закупочной политике
Приднестровской Молдавской
Республики**
«__» _____ 2024 г.

Примерный рацион питания больных:

Стол № 1

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70 / 50
	Сыр	25	Суп картофельный с гречневой крупой с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Мясо птицы отварное	62			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макароны откидные с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек мясной паровой	80			Масло сливочное	15
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Суп с вермишелью и фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с крупой рисовой и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	80/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные	200/5

			с фрикадельками				с маслом	
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Суп пшенный с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Сок яблочный	200			Яблоко печеное	1 шт.
Воскресенье	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп рисовый с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20.	Салат овощной	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с соусом белым	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100

Стол № 5

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50
	Сыр	25	Суп картофельный с гречневой крупой с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Мясо птицы отварное	62			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макароны откидные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек мясной паровой	80			Масло сливочное	15
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100

	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Суп с вермишелью и фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с крупой рисовой и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	85/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Суп пшенный с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Сок яблочный	200			Яблоко печеное	1 шт.

Воскресенье	Каша пшенная с маслом	200/5		100	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Салат овощной	50
	Масло сливочное	15	Суп рисовый с мясом птицы	400/20	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Котлеты мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200				

Стол № 7

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70 / 50
	Сыр	25	Суп картофельный с гречневой крупой с фрикадельками	400//20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Мясо птицы отварное	62			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макароны откидные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек мясной паровой	80			Масло сливочное	15
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Суп с вермишелью и фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с крупой рисовой и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200

	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	85/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Суп пшенный с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Сок яблочный	200			Яблоко печеное	1 шт.
Воскресенье	Каша пшенная с маслом	200/5	Суп рисовый с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100//20.	Салат овощной	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с соусом белым	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100

Стол № 9

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	70/50
	Сыр	25	Суп с гречневой крупой и фрикадельками	400/20	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша ячневая вязкая с маслом с маслом	200/5
	Чай без сахара	200	Гуляш из мяса	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Чай без сахара	200
			Хлеб ржаной	100			Яблоко печеное	1 шт.

Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	Суп ячневый с мясом птицы	400/20	Кефир 2,5%	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Биточек мясной паровой	80			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Каша пшенная с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов без сахара	200			Чай без сахара	200
			Хлеб ржаной	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Борщ с фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Капуста тушеная	100
	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Плов перловый с мясом птицы (грудка)	200/62	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша гречневая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб ржаной	100			Котлета рыбная с соусом	80/50
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов без сахара	200			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100					Хлеб ржаной	100
							Чай без сахара	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом белым с овощами	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп гороховый с мясом птицы	400/20	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша пшенная с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Чай без сахара	200
	Чай без сахара сахаром	200	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	80/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый с фрикадельками	400/20	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100
			Хлеб ржаной	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым с овощами	80/50
	Каша овсяная с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Каша гречневая с маслом	200/5

			(грудка)					
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная с соусом	70/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200				
Воскресенье	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20.	Салат овощной (по сезону)	50
	Масло сливочное	15	Котлета мясная с соусом белым	80/50	Компот из сухофруктов без сахара	200	Плов перловый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Гороховое пюре с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100

Стол № 10

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50
	Сыр	25	Рассольник с рисом и фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Гуляш из мяса свинины	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макароны откидные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с перловой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек из мяса с соусом белым с овощами	80/50			Масло сливочное	15
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Борщ с фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы (грудка)	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15

	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100					Яблоко	1 шт.
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с горохом и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлеты рыбные с соусом белым с овощами	80/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200				
Воскресенье	Каша пшеничная с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы (грудка)	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20.	Салат овощной (по сезону)	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с соусом белым	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Гороховое пюре с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200

	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
--	----------------	-----	---------------------------------	-----	--	--	----------------	-----

Стол № 15

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50
	Сыр	25	Рассольник с рисом и фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Гуляш из мяса свинины	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макароны откидные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с перловой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек из мяса с соусом белым с овощами	80/50			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
			Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Борщ с фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы (грудка)	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с горохом и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлеты рыбные с соусом белым с овощами	80/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные	200/5

			с фрикадельками				с маслом	
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200				
Воскресенье	Каша пшенная с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы (грудка)	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Салат овощной (по сезону)	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с соусом белым	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиски отварные	60	Гороховое пюре с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100

Исполнитель:

Получатель:

ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»

г. Тирасполь, ул. Юности, 33.

Директор

Главный врач

«__» _____ 2024 г.

«__» _____ 2024 г.

Главный бухгалтер

«__» _____ 2024г.

**Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики**
г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
р/счет 2182006436701003
в ПРБ г. Тирасполь

КУБ 00
Ф/к 0200018510
Заместитель министра
по закупочной политике
Приднестровской Молдавской
Республики _____
«__» _____ 2024 г.

Извещение о проведении открытого аукциона по закупке услуг для обеспечения государственных нужд

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
1. Общая информация о закупке		
1.	Номер извещения (номер закупки согласно утвержденному Плану закупок)	№ 42
2.	Используемый способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Открытый аукцион
3.	Предмет закупки	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на 2025 год
4.	Наименование группы товаров (работ, услуг)	Услуга
5.	Дата размещения извещения	22.11.2024 г.
2. Сведения о заказчике, получателе		
1.	Наименование заказчика	Министерство здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики
2.	Место нахождения	г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
3.	Почтовый адрес	3300, ПМР, Молдова, г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3.
4.	Адрес электронной почты	mzpmr.tender@gmail.com
5.	Номер контактного телефона	Отдел организации государственных закупок - 0 (533) 5-42-01
6.	Наименование получателя услуг	ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»
3. Информация о процедуре закупки		
1.	Дата и время начала подачи заявок	25.11.2024 года 08 часов 30 минут
2.	Дата и время окончания подачи заявок	04.12.2024 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 04.12.2024 года
5.	Дата и время проведения закупки	04 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 Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции.			
4. Начальная (максимальная) цена контракта					
1.	Начальная (максимальная) цена контракта	5 648 420			
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	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на период с 01.01.2025 года до полного исполнения сторонами своих обязательств, всего 66 452 койко-дней, в том числе: Стол № 1 – 1 020 заказов на суточное питание; Стол № 5 – 1 475 заказов на суточное питание; Стол № 7 – 3 730 заказов на суточное питание; Стол № 9 – 16 800 заказов на суточное питание; Стол № 10 – 32 427 заказов на суточное питание; Стол № 15 – 11 000 заказов на суточное питание.			
		№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
		1.Общие требования			
		1.1	Заказчик услуг	ГУ «РГиВОВ»	обязательно
		1.2	Начало оказания услуг	01.01.2025г	обязательно
		1.3	Исполнитель услуг	указать наименование,	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
				приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	
		1.4	Наличие у исполнителя на момент начала оказания услуг производственных площадей для приготовления питания и хранения продуктов (собственных или <u>на правах аренды у заказчика услуг</u>).	наличие (указать условия)	обязательно
		1.5	Возможность выделения обученного персонала для исполнения услуг исключительно для данного заказчика	наличие	обязательно
		1.6	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, указанные в пункте 1.4	наличие	обязательно
		1.7	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Приказ МЗ ПМР №1-ОД от 10.01.22г. Приказ МЗ ПМР №320-ОД от 30.03.22г. Приказ МЗ ПМР №296-ОД от 18.04.23г. Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-20 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно
		1.8	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока	наличие	обязательно
		1.9	Наличие бракеражной комиссии, в составе которой должен быть специалист диетолог.	наличие	обязательно
		1.10	Выполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий на пищеблоке в соответствии с действующим законодательством	наличие	обязательно
		1.11	Разработка и реализация на пищеблоке программы производственного контроля, в том числе лабораторного, за соблюдением	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		санитарных правил.			
		2. Порядок предоставления услуг по организации лечебного питания исполнителем			
		2.1	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика.	наличие	обязательно
		2.2	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания.	наличие	обязательно
		2.3	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания.	наличие	обязательно
		2.4	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд.	наличие	обязательно
		2.5	Снятие пробы перед каждой выдачей пищи.	наличие	обязательно
		2.6	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания.	наличие	обязательно
		2.7	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком.	наличие	обязательно
		2.8	При оказании услуг по предоставлению лечебного питания, соблюдение установленных санитарных, технологических, противопожарных и иных нормативных требований, а также правил охраны труда и техники безопасности в т.ч. соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании.	наличие	обязательно
		2.9	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг.	наличие	обязательно
		2.10	Обеспечение пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты.	наличие	обязательно
		2.11	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих	наличие	обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения		
1	2	3		
			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.	
		2.12	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами.	наличие обязательно
		2.13	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой получателя услуги в телефонном режиме.	наличие обязательно
		2.14	В исключительных случаях и только с письменного согласия заказчика осуществление замены одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо).	наличие обязательно
		2.15	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	наличие обязательно
		3. Дополнительные требования		
		3.1	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	объем, необходимый для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток оптимально
		3.2	Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие обязательно
		3.3	При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)	наличие обязательно

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения			
1	2	3			
		3.4	Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно
		3.5	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются заказчиком и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон.	наличие	обязательно
		3.6	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты.	наличие	обязательно
		3.7	Исполнитель обязан ежедневно оставлять суточные пробы завтрака, обеда и ужина.	наличие	обязательно
		3.8	Исполнитель обеспечивает выполнение плана производственного контроля.	наличие	обязательно
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	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. Заявка должна быть оформлена в соответствии с требованиями, предусмотренными статьей 38 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции, Распоряжением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 25 марта 2020 года № 198р «Об утверждении формы заявок участников закупки» и требованиями, указанными в			

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		извещении и документации о проведении открытого аукциона. Заявки на участие в открытом аукционе предоставляются по форме и в порядке, которые указаны в документации об открытом аукционе, а также в месте и до истечения срока, которые указаны в извещении о проведении открытого аукциона. Цена заявки на участие в аукционе должна включать в себя все расходы и риски, связанные с оказанием услуг на условиях, определенных в контракте. При этом в цену заявки на участие в аукционе включаются любые сборы и пошлины, расходы и риски, связанные с выполнением контракта и другие затраты. Заказчик не рассматривает вопрос об увеличении цены контракта, если это прямо не предусмотрено законодательством Приднестровской Молдавской Республики.
6. Преимущества, требования к участникам закупки		
1.	Преимущества (отечественный производитель; учреждения и организации уголовно-исполнительной системы, а также организации, применяющие труд инвалидов, и отечественный импортер)	В соответствии со статьей 19 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 26 ноября 2018 года № 318-3-V1 «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции. Преимущества предоставляются: 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

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		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.
2.	Требования к участникам и перечень документов, которые должны быть представлены	1. Требования к участникам закупки: а) соответствие требованиям, установленным действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики к лицам, осуществляющим поставку товара, выполнение работы, оказание услуги, являющихся объектом закупки; б) отсутствие проведения ликвидации участника закупки – юридического лица и отсутствие дела о банкротстве; в) отсутствие решения уполномоченного органа о приостановлении деятельности участника закупки в порядке, установленном действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики, на дату подачи заявки на участие в закупке; 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

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
		органа, членом коллегиального органа управления, выгодоприобретателем юридического лица, являющегося участником закупки. 2. Заявка на участие в открытом аукционе должна содержать: а) информацию и документы об участнике открытого аукциона, подавшем такую заявку: 1) фирменное наименование (наименование), сведения об организационно-правовой форме, о месте нахождения, почтовый адрес (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (при наличии), паспортные данные, сведения о месте жительства (для физического лица), номер контактного телефона; 2) документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника открытого аукциона; б) предложения участника открытого аукциона в отношении объекта закупки с приложением документов, подтверждающих соответствие этого объекта требованиям, установленным документацией об открытом аукционе; в) документы, подтверждающие соответствие участника открытого аукциона требованиям, установленным документацией об открытом аукционе; г) документы, подтверждающие право участника открытого аукциона на получение преимуществ в соответствии с настоящим Законом или копии этих документов; д) 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 Республики» (САЗ 18-48) в действующей редакции. ПРИМЕЧАНИЕ: 1. Документы и коммерческое предложение должны предоставляться в запечатанном конверте с заявкой на участие в открытом аукционе. 2. Все листы поданной в письменной форме заявки на участие в открытом аукционе, все листы тома такой заявки должны быть прошиты и пронумерованы. 3. Заявка на участие в открытом аукционе и том такой заявки должны содержать описание входящих в их состав документов, быть скреплены печатью участника открытого аукциона при наличии печати (для юридического лица) и подписаны участником открытого аукциона или лицом, уполномоченным участником открытого аукциона.
3.	Условия об ответственности за неисполнение или	В случае допущенной Исполнителем (Поставщиком) просрочки в оказании услуги,

№ п/п	Наименование	Поля для заполнения
1	2	3
	ненадлежащее исполнение принимаемых на себя участниками закупок обязательств)	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.
4.	Требования к гарантийным обязательствам, предоставляемым поставщиком (подрядчиком, исполнителем), в отношении поставляемых товаров (работ, услуг)	Выполнять гарантийные обязательства в соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 7 февраля 1995 года «О защите прав потребителей» (СЗМР 95-1) в действующей редакции.
7. Условия контракта		
1.	Информация о месте доставки товара, месте выполнения работы или оказания услуги	ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны», г. Тирасполь, ул. Юности, 33.
2.	Сроки поставки товара или завершения работы либо график оказания услуг	с 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	-