

«УТВЕРЖДАЮ»

“Bolalar Gematologiyasi, Onkologiyasi
va Klinik Immunologiyasi Markazi”

Директор Э.Д.Исхаков



2022 г.

**ЗАКУПОЧНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ
ПО ОТБОРУ НАИЛУЧШИХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ №1**
для участника отбора на закупку оказания услуг по обеспечению питанием

**Заказчик: Bolalar Gematologiyasi, Onkologiyasi
va Klinik Immunologiyasi Markazi**

ТАШКЕНТ-2022

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОТБОРЕ

Предмет отбора наилучших предложений	Оказание услуг по обеспечению горячим, диетическим питанием «BolalarGematologiyasi, Onkologiyasi vaKlinikImmunalogiyasiMarkazi» на территории ЗАКАЗЧИКА
Каждый товар (работа, услуга) рассматривается как отдельная единица закупочной процедуры (Да / Нет, лот не делимый)	Нет, лот не делимый.
План график закупки (указать квартал и год)	Годовой2022года.
Месяц проведения торгов	2 - квартал 2022года
Источник финансирования	Собственные средства (бюджет)
Предельная стоимость отбора (не должен превышать 25000 БРВ)	956 160 000сум
Условия оплаты	Предоплата30%
Срок внесения предоплаты	10 дней
Срок расчета полной оплаты	30 банковских дней
Валюта оплаты	UZS (сум)
Место и условия поставки товара (выполнения работы, оказания услуги)	Доставка в г. Ташкент ул.Арнасайская, 17А
Задаток	1 % от общей суммы лота
Срок поставки товара (выполнения работы, оказания услуги)(указать в днях)	245 банковских дней
Сроки гарантии	245 дней
Метод оценки	Бальный метод Весовой коэффициент технико-квалификационной части – 80 Весовой коэффициент ценовой части – 20 Минимальный проходной балл на ценовую оценку – 60%
Технические критерии	Приложение № 1
Требования, предъявляемые к участникам отбора	В отборе могут принять участие как отечественные производители (поставщики), так и иностранные производители (поставщики), которым законодательством Республики Узбекистан не запрещено участвовать в осуществлении аналогичных поставок в Узбекистан, выполнившие предъявляемые условия для участия в них, имеющие опыт поставки соответствующего товара, закупаемого на конкурентной основе. Обязательно: инвестирование в Детскую гематологию для улучшения функционирования, санитарного состояния в течениидо конца финансового года, минимум 2500 БРВ
Адрес места проведения отбора (электронный отбор)	г.Ташкент, Чиланзарскийрайон, ул.Арнасайская, 17А
Ответственная служба, контактное лицо (секретарь комиссии), телефон, эл. почта	Отдел закупки Хикматов Бахтиёр +99899 888 -18-59 baxa5068007@mail.ru

КРИТЕРИИ:

№	Наименование требования	Тип значения	Обязательность	Метод оценки	Название файла (Обязательность прикрепления)	Макс. балл	Мин. балл
1	Меню и тех карты, заключения с санитарной службы	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Меню, технокарты, заключение с СЭС (Обязательное)	20	10
2	Опыт работы - не менее 3 лет,	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Учредительные документы, договора, рекомендации (Обязательное)	20	10
3	Кадры, квалификация кадров	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Тарификация кадров, дипломы, мед.кн. (Обязательное)	20	10
4	Материально-техническое состояние	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Справка о балансе и МТС	20	10
5	Финансовое состояние, наличие и конкретное предложение по инвестированию мин 2500БРВ	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Копия фин.сост. за последние 3 года, акты инвестирования, предложения по инвестированию в будущем с подписью юриста	20	10
				ИТОГО:		100	50

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по приготовлению 5-х разового диетического лечебного питания ухаживающих пациентов Центра детской гематологии онкологии и клинической иммунологии.

2. Условия:

1. Особое условие: Инвестирование (и инвестированная сумма) в больницу минимум 2500 БРВ в срок до окончания финансового года.

2. Соответствие меню и тех.карт лечебного питания по диетам.

3. Опыт работы не менее 3-лет в сфере аутсорсинга.

4. Наличие квалифицированного персонала в данной сфере.

5. Наличие достаточного материально-технического состояния.

3. Срок оказания услуг: с момента заключения Контракта по 31.12.2022 года.

4. Краткие характеристики оказываемых услуг.

Исполнитель должен оказать услуги по приготовлению диетического лечебного питания, включающие в себя весь комплекс услуг, необходимый для приготовления лечебного диетического питания, а именно: закупку продуктов, приготовление рационов диетического лечебного питания с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

5. Общие требования к оказанию услуг.

5.1 Качество услуг должны соответствовать требованиям настоящего технического задания и удовлетворять все потребности пациентов в сбалансированном питании во время их пребывания в учреждении здравоохранения, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

5.2 Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складе пищевого объекта Исполнителя, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся.

5.3 Исполнитель при оказании услуг гарантирует соблюдение санитарного законодательства Республики Узбекистан по обеспечению поставки продукции для организации питания требуемых объемов.

5.4 Наличие квалификационных сертификатов у поваров, выданные Министерством здравоохранения РУз.

5.5. Соблюдение Приказа Министерства здравоохранения РУз № 600 "О соблюдении санитарно-гигиенического, противоэпидемического и дезинфекционного режимов в лечебно-профилактических учреждениях Министерства здравоохранения Республики Узбекистан" от 29.12.2007 г.

6. Исполнитель несет расходы по:

- содержанию используемых помещений и оборудования в надлежащем состоянии;
- возмещению расходов Заказчика за коммунальные услуги;
- вывозу мусора и содержанию контейнерной территории площади;

- эксплуатации переданного оборудования (техническое обслуживание, поверке средств измерений пищеблока и иное предусмотренное законодательством);
- снабжению пищеблока необходимым хозяйственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии, разрешенными к применению в учреждениях здравоохранения;
- проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке;
- проведению производственного контроля в установленном порядке;
- стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;

7. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании ухаживающих больных

7.1. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации готового диетического питания, подтверждается сертификатами соответствия, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения.

7.2. Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие следующего ассортимента, используемого для организации питания продукции (не менее 3-х наименований): сыры, фрукты, соки, рыба, йогурты, кондитерские изделия.

7.3. Все поставляемые Исполнителем (используемые при приготовлении диетического лечебного питания) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и т.п.) на момент поставки на пищеблок Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 70% от установленного предприятием изготовителем срока годности, для особо скоропортящихся продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 50% от установленного предприятием изготовителем срока годности.

8. Порядок оказания услуг:

8.1. Общий контроль осуществляет диет сестра;

8.2 Диетическая сестра Заказчика осуществляет контроль:

- за правильным применением картотеки диетических блюд;
- за соблюдением правил приёма и хранения поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов
- за соответствием поступающих продуктов питания требованиям технических регламентов, сертификатам, ветеринарным сертификатам
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима помещений пищеблока
- за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров.

8.3. Диетическая сестра Заказчика имеет право:

- осуществлять проверку соответствия наименования продуктов питания утвержденным нормам лечебного питания;
- осуществлять проверку доброкачественности продуктов питания при их поступлении на продуктовый склад Исполнителя;
- осуществлять проверку условий хранения продуктов питания на продуктовом складе и проверка доброкачественности при их отпуске из кладовой;
- участвовать при закладке продуктов питания в котел и осуществлять проверку качества и выхода полуфабрикатов после первичной обработки;
- осуществлять проверку качества и выхода готовой продукции перед выходом из пищеблока.

9. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг.

9.1. Приемку готового диетического лечебного питания осуществляет медицинская диетическая сестра Заказчика, которая проверяет ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в ежедневной меню-раскладке и раздаточной ведомости.

9.2. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком, а также возмещения расходов на устранение недостатков. Устранение недостатков в результате ненадлежащего качества оказанных услуг осуществляется за счет средств Исполнителя.

9.3. Контролирует ежедневные сводки пациентов, состоящих на питании.

9.4 В течение первых пяти рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель оформляет Акт сдачи - приёма оказанных услуг и передает его Заказчику в двух экземплярах. В течение трех рабочих дней Заказчик производит сверку данных Акта сдачи - приёма оказанных услуг с данными семидневного меню, меню-раскладок, сводных сведений по наличию ухаживающих больных, состоящих на питании, раздаточных ведомостей на отпуск отделениям рационов питания и, при отсутствии расхождений, подписывает и заверяет своей печатью Акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых передает Исполнителю, один экземпляр оставляет себе.

В течение двух рабочих дней с момента получения подписанного Заказчиком Акта сдачи - приёма оказанных услуг, Исполнитель передает Заказчику счет-фактуру, оформленные на основании такого акта.

9.5. В счете и Акте сдачи - приёма оказанных услуг Исполнитель должен указать период оказания услуг, количество койко-дней, стоимость расходов по питанию одного пациента в расчете на один койко-день, итоговую сумму.

9.6. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг уполномоченными представителями обеих сторон.

9.7. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг по факту их оказания являются Акты сдачи - приёма оказанных услуг счета-фактуры.

10. Права и обязанности Исполнителя при оказании услуг.

Исполнитель обязан:

Постоянно контролировать качество поступающих исходных продуктов, наличие документа удостоверяющего их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков годности и условий хранения продукции.

Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Осуществлять формирование и ведение документации по организации лечебного питания

-осуществлять постоянный технологический контроль качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции от поступления сырья до реализации продукции с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

- осуществлять контроль исполнения норм питания на одного ухаживающего по каждой диете;

-обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

Рационы питания (меню, тех.карты) должны соответствовать технологическим нормативным документам, действующим на момент оказания услуг(наличие заключения местного СЕОИМ)

Соблюдать утверждённый Заказчиком график выдачи готового питания

11. Договор

- Возможность заключения дополнительного соглашения на пролонгацию старого контракта, до заключения договора на новый календарный год.

**Директор Центра детской
гематологии, онкологии и
клинической иммунологии**



Э.Д.Исхаков