

### III БҮЛЭГ. ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ, ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

#### ХЭВТЭН ЭМЧЛҮҮЛЭГЧДИЙГ ХООЛООР ХАНГАХ, ҮЙЛЧИЛГЭЭ ҮЗҮҮЛЭХ ТЕНДЕРИЙН АЖЛЫН ДААЛГАВАР

№	Шалгуур үзүүлэлт	Тавигдах шаардлага
1	Хүчин төгөлдөр зөвшөөрөлтэй байх	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээ, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ явуулах үндсэн үйл ажиллагааны чиглэлтэй хүчин төгөлдөр зөвшөөрөлтэй байх
2	Нэг өдрийн хэвтэн эмчлүүлэгчийн дундаж тоо	Өдөрт 42 хүн
3	Хэвтэн эмчлүүлэгчийн 1 өдрийн хоолны чанар болон ээлжийн эмч, сувилагч, ажилчдын хоолны чанар стандарт	<p>ЭМС-ын 2018оны А/16 тоот тушаалаар батлагдсан “Хоол эмчилгээний удирдамж” ЭМС-ын 2017оны А/74 дүгээр тушаалаар батлагдсан “Хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, үндсэн шимт бодис, аминдэм, эрдэс бодисын зөвлөмж хэмжээг батлах тухай” тушаал болон бусад холбогдох тушаал, зөвлөмж, удирдамжийн дагуу илчлэг тоцоолол бүхий физиологийн нормын хэрэгцээг хангасан /2400 ккал/:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Өглөө – илчлэгийн 25-30%</li> <li>▪ Өдөр – илчлэгийн 35-40%</li> <li>▪ Орой – илчлэгийн 25-30% хоолоор авна.</li> </ul> <p>Эмчлүүлэгч өдөрт өвчний онцлог, үе шатаас хамаарч 2-5 удаа хооллоно. 1 өдрийн хоолны үнэ тариф 16,500 төгрөг байхаар тогтоосон.</p>
4	Хэвтэн эмчлүүлэгчийн хоолны баримтлах дүрэм, хөтлөн явуулах зааварчилгаа	<p>Эмчилгээний болон нийтийн хоолны үлгэрчилсэн цэсийг сар бүр шинэчлэн боловсруулж, хоол тус бүрийн технологийн картуудыг үйлдэн баталгаажуулсан байх. Эмчилгээний хоолны технологийн карт, хоолны цэсийг боловсруулж, цэсийн дагуу эмчилгээний</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Өглөөний цай 08:00-08:30</li> <li>▪ Бага үдийн цай 11:00-11:30</li> <li>▪ Өдрийн хоол-1,2-р хоол хачиртай</li> <li>▪ 12:30-13:00</li> <li>▪ Их үдийн цай 15:00-15:30</li> <li>▪ Оройн хоол 1-р хоолыг 17:00-17:30 цагуудад бэлтгэн үйлчилнэ.</li> </ul> <p>Өдөрт авах багц хоолны тоо ачааллаас шалтгаалан багасаж, ихсэж болно</p>

		<p>Тухайн өдөрт хэвтэж буй өвчтөний тоогоор захиалга хийнэ.</p> <p>Өдөр бүр өглөө 08:00 цаг, өдөр 14:00 цагуудаас тасгийн хоолны мэдээ авна</p> <p>Хоолны захиалгын мэдээний дагуу эмчилгээний хоолны технологийн карт, батлагдсан хоолны цэсийн дагуу эмчилгээний өглөөний цай, бага үд, өдрийн хоол 1, 2-р хоол хачиртай, их үдийн цай, оройн хоол 1-р хоолыг бэлтгэн үйлчилнэ.</p>
5	Эрүүл ахуй, халдвар хамгаалал	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MNS4946:2019 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавигдах шаардлага,</li> <li>▪ MNS CAC RCP 39:201 "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал"</li> <li>▪ MNS 6392:2013 Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага стандартуудыг үндэслэл болгоно.</li> <li>▪ Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын үйл ажиллагааны технологийн шат дамжлага нь нэг чигийн урсгалтайгаар зохион байгуулна.</li> <li>▪ Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажилчид жилд 2 удаа урьдчилан сэргийлэх үзлэгт хамрагдаж эрүүл мэндийн дэвтэр хөтөлсөн байна.</li> <li>▪ Хүнсний түүхий эд, материалыг гарал, үүсэл, эрүүл ахуйн шинжилгээнд тогтмол явуулах</li> <li>▪ Эмчилгээний хоолыг жилд 2 удаа итгэмжлэгдсэн лабораторид шинжлүүлнэ.</li> </ul>
6	Бараа материалын нөөц	Гамшиг, цар тахлын онцгой үед бараа материалын 1 сараас доошгүй энгийн үед 7 хоногийн нөөцтэй байх
7	Гэрээ хэрэгжүүлэх санхүүжилт	Нийт төсөв: 79,104,000 төгрөг
8	Гэрээ байгуулсан тохиолдолд	Хоол үйлдвэрлэлийн талбай болох мкв талбайгаас Нийслэлийн иргэдийн төлөөлөгчдийн хурлын тэргүүлэгчдийн 2024 оны 05 сарын 05-ний өдрийн 65 дугаар тогтоолыг баримтлан Нийслэлийн өмчийн харилцааны газартай гурвалсан гэрээ хийж түрээсийн төлбрийг жишиг үнээр төлнө.
9	Засвар үйлчилгээ, тохижилт	Тендерт шалгарсан байгууллага нь хоол үйлдвэрлэл явуулж буй ажлын байрандаа засвар үйлчилгээ, тохижилтыг өөрийн хөрөнгөөр хийх.

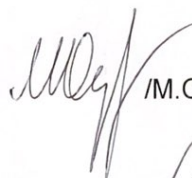


10	Урсгал зардал	Ус, дулаан, цахилгаан, хог хаягдал зэрэг ашиглалтын зардлыг албан ёсны баталгаажсан тоолуурын заалтад үндэслэн гуравдагч байгууллагын /УБЦТС, ТӨХК, Хэсэгчилсэн инженер хангамжийн удирдах газар, Сүхбаатар дэвшил ОНӨҮГ гэх мэт/ тарифаар бодож тендерт шалгарсан гүйцэтгэгч байгууллага төлнө.
----	---------------	--

- Эмнэлгийн амбулаториор үйлчлүүлэгчдэд хоолоор үйлчлэх боломжтой байх
- Эмнэлгийн ажилчдад үнийн хөнгөлөлттэй иж бүрдэл цэсээр үйлчлэх
- Хоолны төрөл, чанарт онцгой анхаарч, эмнэлгийн хоол зүйчтэй нягт хамтран ажиллах
- Хоол үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдал, олныг хамарсан хордлого гарах тохиолдолд хариуцлагыг Гүйцэтгэгч байгууллага хариуцах;
- Хөндлөнгийн шалгалтаар илэрсэн аливаа зөрчил, дутагдлыг Гүйцэтгэгч байгууллага хариуцах
- Хоол үйлдвэрлэл явуулахад шаардагдах зарим нэр төрлийн дутагдалтай тоног төхөөрөмж, техник хэрэгсэлтэй байх.
- Үйлчилгээ үзүүлэх хугацаа буюу гэрээг 122 өдрийн хугацаатай байгуулах ба аль нэг талын саналаар гэрээг дуусгавар болгох тохиолдолд дахин тендер зарлаж дараагийн үйлчилгээ үзүүлэх байгууллагыг сонгох хүртэл үйл ажиллагааг хэвийн үргэлжлүүлнэ.

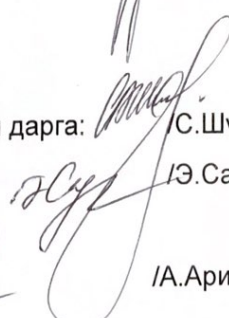
Баталсан:

Эрүүл мэндийн төвийн дарга:

 /М.Одгэрэл/

Хянасан:

Санхүү, хөрөнгө оруулалтын албаны дарга:  /С.Шүрэнлхам/

Эмчилгээ эрхэлсэн орлогч дарга:  /Э.Сарантуяа/

Боловсруулсан:

Эдийн засагч:

 /А.Ариунчимэг/