

Сатып алынатын қызметтердің техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы	Шығыс Қазақстан облысы әкімдігі денсаулық сақтау басқармасының "Ана мен бала орталығы" шаруашылық жүргізу құқығындағы коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы	"Шығыс Қазақстан облысының мемлекеттік сатып алу басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Лоттың №	73045744
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы:	841212.000.000004
Қызметтің атауы:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Өлшем бірлігі:	Бір қызмет
Саны (көлемі):	1
Қосылған күн салығын қоспағанда бірлік бағасы:	176317020
Қосылған күн салығын қоспағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	176317020
Қызметтерді көрсету мерзімі:	2025 жыл ішінде Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 15 күнгізбелік күн
Қызметтерді көрсету орны:	Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қ. Қазбек би даңғылы, 11
Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлар)	12

	Ж.Ө. Ана мен бала орталығы" Ж.Ө. Жұмаханов ПАЦИЕНТТЕРДІ ТАМАҚТАНДЫРУА АРНАЛҒАН ТЕХНИКАЛЫҚ ЕРЕЖЕШЕЛІК 1. Жалпы талаптар 1.1. ШКО ДСБ "Ана мен бала орталығы" ШЖҚ КМК пациенттері үшін емдік тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызметтер өкметінің (бұдан әрі - Кәсіпорындар) денсаулық сақтау ұйымдарында емдік тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын барлық белгіленген санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелері, талаптарды сақтай отырып көрсетілуі тиіс. 1.2 Емдік тамақтану нормативтік құқықтық актілеріне сәйкес ұйымдастырылуы тиіс: - "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтандырудың заңтай нормаларын және жұмыс құралдармен жабықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы"; - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы №128 қаулысы; - Келен одағының техникалық регламенті (КО ТР 021/2011) бастап 02011 жылғы 9 желтоқсандағы №880 "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы"; - Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 16 қарашадағы бұйрығы 2020 ж. № КР ДСМ 196/2020 "Жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу ережелері бекіту туралы"; - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 11 тамыздағы бұйрығы 2020 ж. № КР ДСМ 96/2020 "Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы"; - Тамақ өнімдерінің көтерме және бөлшек сауда объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 04 тамыздағы №КР ДСМ -73 бұйрығы; - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 17 ақпандағы № КР ДСМ 167"Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелерін бекіту туралы"; - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № КР ДСМ-302/2020 бұйрығы «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы». - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 15 ақпандағы № КР ДСМ-131/2020 бұйрығы-Міндетті медициналық қарап-тексеруге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу қағидалары мен мерзімділігін, зертханалық және функционалдык зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың тізбесін, орындалатын қасиеттер мен жұмыстарды бекіту туралы. жұмысқа орналасу кезінде алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулер және мерзімді медициналық қарап-тексерулер және мемлекеттік қызмет көрсету қағидалары жүргізіледі. Ас блогы мен жабдықтарының құрылымы, күтіп-ұстауы, шикізатқа және дайын өнімге қойылатын талаптар нормалау құжаттарына сәйкес көзделеді. Мәзірді құру әдістерін, тағайындауларды есепке алу жүйесін, өнімдерін шығаруды, ас үйдегі технологиялық процесті ұйымдастыруды, ас үйден тамақ беру жүйесін, тамақ сапасын бақылауды және пациенттерге қызмет көрсетуді ұйымдастыруды қамтитын санитарлық-технологиялық мәселелерді жүзеге асыру отырып, медициналық тамақтануды ұйымдастыру, жабдықтау мен жабдықтау, ас блогын күтіп ұстауға қойылатын санитарлық талаптар (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № КР ДСМ-302/2020 "Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы" бұйрығының талаптарына сәйкес). 2.Емдік тамақтандыруды ұйымдастыру тәртібі: 2.1 Үйім кем дегенде бесдамдыққа режима пациенттердің күнделікті емдік тамақтануын, тәулік бойы стационарға арналған таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар мен кешкі асқан тұрады: 86. 00мин., 106. 00мин., 136. 00мин., 15 с. 00мин., 186. 00мин. Науқастардың жекелеген санаттары үшін, көрсеткіштер бойынша жиірек тамақтану (күнне бес-алты рет) қолданылады). 2.2 Күн сайын ас блогында дайындалған тағамдардың тәуліктік сынамасы калдырылады. Бір порция, сақтау шарттары мен мерзімдері Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 11 тамыздағы бұйрығының талаптарына сәйкес 2020 ж.ола №КР ДСМ 96/2020 "Санитарлық ережелерді бекіту туралы" Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" және Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № бұйрығының КР ДСМ 167"Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық ережелерін бекіту туралы". 2.3 Жеті күндік (1 апталық) персепктивалы маусымдық мәзірді (Жеткізүші, диеталық мейірбикесі, өсетін, қызмет көрсету бөлімінің бастығы) мақұлдау және бекіту. Диеталық кестені көрсете отырып, науқастардың күнделікті санын бір күн бұрын, жұмада - үш күн бұрын қамтамасыз ету, Тапсырыс беруші - диеталық медбике, 2.4 Белгіленген негізгі, тұрақты диетаны ұстану және қажет болған жағдайда келісім бойынша басқа диеталарды қолдану бастап Тапсырыс берушімен (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №КР ДСМ-302/2020 "Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы" бұйрығының талаптарына сәйкес»). 2.5Тасымалдау шарттарына қойылатын талаптар: Пациенттерге дайын тағамды жеткізу күніне төрт рет жүргізіледі, порция саны байланысты науқас пациенттерденстационарда жатқан ҮБТ (550 адамға дейін. Тапсырыс беруші тамақ дайындауға өтінімді тамақ дайындауды бір күн бұрын беріп, тамақтануға қанағаттандырылған санын Тапсырыс беруші реттейді) Ауруханың бүфеттік бөлшекшелеріне дайын тағамды жеткізу үшін тәуелбағлан термостат пайдаланылады Өнім берушінің "Тамақ өнімдері үшін" (тамақ өнімдерімен жасасуға арналған қаптамалық материалдарды пайдалануға отырып), Тарту кезінде бірінші курстар мен ыстық суықтардың температурасы + 750-тан, екіншілерінің температурасы + 650-тан, салқын тағамдар мен суықтардың температурасы +70-тан +14С-қа дейін болуы керек. Тарту сәтінде дейін бірінші және екінші курстар дайындалған соттен бастап екі сағатқа дейін ыстық плитада болады. 2.3 Өнімдердің орташа тәуліктік жиынтықтары емдік диеталарды құрастыруда негіз болып табылады. Денсаулық сақтау ұйымдарында науқастарды тамақтандыру нормалары Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы №128 қаулысымен бекітілген «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтандырудың заңтай нормалары және жұмыс мұқамалармен жабықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы». 3. Міндеттері Қызметтерді қалдырушымен 3.1 Жеткізүші дайын медициналық жабдықты жеткізү үшін қажетті қызметтердің барлық спектрін ұсынуы керек-диеталық тамақтануды Тапсырыс берушінің стационарлық бөлшекшелеріне, мүмкіндіктер: 3.2 Күнделікті өмілеуді ұйымдастыру және қамтамасыз ету-диеталық ыстық тамақ, оның ішінде рациондардан дайындау, барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, соның ішінде ыдыс-аяқтың температурасын сақтай отырып, қоса берілетін мәзірге сәйкес ауруханың тамақтану бөлмесіне дайын медициналық және диеталық тағамдарды жеткізу. 3.3 Белгілі бір диетаны тағам нормаларына, сондай-ақ Тапсырыс беруші ұсынған "Қыс-қосым" персепктивалық мәзірді негізінде тағамдардың ассортименті арқылы әр түрлілікті қамтамасыз ету. 3.4 Дайын тағамдарды дайындау және беру пациенттерге тиісті диеталық кестеге сәйкес жүзеге асырылады. Тапсырыс беруші тарапынан белгілі бір тағамдарды ауыстыра қажет болған жағдайда, Жеткізүші Тапсырыс берушінің жазбаша келісімімен қызметке өзгертулер енгізеді (өнімдер болмаған жағдайда, жетіспейтін мөлшерді баламалы баламаларды қолдану арқылы ауыстырыңыз). 3.5 Науқастарға ас мәзірі бойынша тағайындалған тағамдардың химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығының дәл сақталуын қамтамасыз ету. Тапсырыс берушінің талабы бойынша осы саладағы тиісті орган берген тағамдардың калориялығы туралы қорытынды ұсыну. 3.6 Өндіріске түсетін шикізаттың сапасын бақылау. Тағам дайындау технологиясын қатаң сақтау (ыдыс-аяқтарды, ұннан жасалған ұйымдарды дайындау үшін қолданылатын жоғары және бірінші сортты бидай үшін байытшылу керек (фортификацияланған) құрамдыда темір бар дүрмендер мен минералдармен, (гп.2 «17-Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» бойынша) және 5.6.7-Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» нормалары шикізатты қалау және санитарлық ережелер, тұрмысқажарлықсыздық, глютенсіз кестеге аламушылығы бар пациенттерді емдік тамақтандыру үшін ұсынылған мәзір бойынша тағамдарды дайындауға арналған инженерітерт глютенді). 3.7 Дайын тағамды жеткізу мына жерде жүзеге асырылады жылу үмерейтін ылдыстарға (термос тамақ өнімдерімен жасасуға арналған қаптамалық материалдарды пайдалануға отырып). Айналымдағы ыдыстар мен өзге де ыдыстар (термостат) Өнім берушіден болуы тиіс. Азық-түлік тасымалдау үшін пайдаланылатын барлық айналым ыдыстары ер қолданылған кейін дезинфекциялануы керек. 3.8 Нан бөліктерге (көсілген) жеткізілуі керек. 3.9 Тамақтың алдығын күннің қалдықтарымен және сол күні ертерек дайындалған тағаммен араласуына жол бермеңіз. 3.10 Өнімдердің қауіпсіздігін қамтамасыз етіңіз! 3.11Тапсырыс берушінің жауапты тұлғасының күнделікті сынаманы алуын (брөкерлік қызметті), азық-аяқтың дайын партиясын бақылауды өлеушуді ұйымдастырыңыз. Тапсырыс берушінің тамақты қабылдайтын жауапты тұлғасы дайын тағамға бақылау өлеушуді жүргізеді, тағамның нақты салмағын, температурасын, сыртың түрін, иісін, дәмін анықтайды. 3.12 Күн сайын, демалыс және мерекелер күндерін қоса алғанда, Тапсырыс берушінің ұсынған мәзір-өнімдеріне сәйкес ыстық тамақ порцияларынан тапсырыс берілген санын жеткізу. 3.13 Өндіріс қалдықтары мен тамақ қалдықтарын кедерге жаратуды қамтамасыз ету. 3.14 Тамақ қалдықтарын медициналық қалдықтардан бөлек бөлек сақтауды ұйымдастырады. Азық-түлік қалдықтарын қапқағы бар ыдыстарға жиіп, салқын жерде сақтау керек, өрі қарай шаруашылық мақсатта пайдалану үшін халық шаруашылығына беру керек. 3.15.1 Рәзіске асыруға және бойынша қажеттілігіне қарай Жеткізүші Түтінудың өкілінің тамақ дайындау пунктіне кедергісіз кіруін қамтамасыз етуі керек тағамдардың сапасын және санитарлық жағдайын бақылау үшін. Қазаидылық өндірістің әулетіне саулаға Тапсырыс беруші өкілдерінің қатысуына құқық етіледі. Инфекциялық бақылау мамандарына ас блогының санитарлық жағдайын ай сайын бақылау, тоқсаннаы 1 рет зертханалық өңдік бақылау жүргізу. Бастап бақылаудың мақсаты тапсырыс беруші қызметкерінің күнделікті қолжетімділігін қамтамасыз ету болып табылады. Тапсырыс берушінің мекемесінде емдік тамақтандыруды ұйымдастырумен айналысатын қызметкерлердің тізімін ұсыну. Қызметтерді жеткізуді қызметтерді көрсетуге арналған мемлекеттік сатып алу туралы келісімшартқа көп қойылғаннан кейін екі жұмыс күні ішінде қызметкерлердің медициналық тексеруден өткендігі, зертханалық зерттеулерді қолжазбалар және жұмысқа рұқсат туралы белгісіз бар және медициналық кітапшалардың түпнұсқаларын ұсынуы керек, жарамды шартты жасау күніне. 4. Тасымалдау шарттарына қойылатын талаптар: 4.1 Жеткізүші азық-түлікті жеткізетін көліктегі жай-күйіне және экспедитор жүргізушісінің жұмысына жауапты. 4.2 Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін тасымалдау шарттары өнімнің қауіпсіздігін, сапасын мен қауіпсіздігін қамтамасыз етеді. Тамақ өнімдерін тасымалдау шарттарының сақталуын қамтамасыз ететін арнайы жасалған және/немесе арнайы жабықталған көлік құралдарымен жүзеге асырылады. Көлікті басқа мақсаттарға пайдалануға, сондай-ақ дайын азық-түлік өнімдерін азық-түлікке жатпайтын тауарлармен бір көлікте бір уақытта тасымалдауға, сондай-ақ сапасы бұзылған немесе сапасы күмәнді азық-түлік өнімдерін жасық тауарлармен бірге тасымалдауға жол берілмейді. 4.3 Дайын өнімді тасымалдау кезінде арнайы термостаттар, арнайы ыдыстарды жамылғы жауыз, қапқақтары тығыз жабылған қайынаған сумен бұта пісіріледі. 4.4 Термостаттың ыстық бірінші және екінші тағамдарды 2 сағаттан артық сақтауға жол бермеңіз (тасымалдау уақытын қосқанда). 3. Мәзірге және орналасу мәзірін қойылатын тағамдардың ассортименті ескерте отырып, тағамдарды дайындауға 5.2 Күн сайын ас блогында дайындалған тағамдардың тәуліктік сынамасын қалдыру. Тәуліктік сынама үшін бірінші тағамдардың жары порциясы қалдырылады, порцияланған екінші тағамдар кемінде 1000 грамм (бұдан өрі - гр.) мөлшерінде тұтастай іріктеледі, үшінші тағамдар кемінде 200 гр мөлшерінде іріктеледі. 6. Жеткізүші келісім жасасуы керекжұмысқа көрсетуге арналған ескертпелер: 6.1 Өлеушті өнім берушінің конкурстық өтініміне өндірістік бақылауды жүзеге асыруға шарт ұсынылсын; 6.2 Қорытынды жасалғаннан кейін дәос байласуға емдік тамақтану қызметтерін көрсетуге, көп қойылған қызметтерді көрсетуге, одан кейін нәтижелерді келісімшарттың осы бөлімінде көзделген тәртіпін жбереді. - Тапсырыс беруші азықтарға көрсетілген қызметтердің нәтижелері бойынша оның кінәсінен жберілген көмішіліктерді өз бетінше және өз есебінен жою. Осы Шарт бойынша көрсетілген Қызметтердің нәтижелері және олармен байланысты ақпаратты үшінші тұлғаларға берумен, Тапсырыс берушінің жазбаша келісімісіз Қызмет көрсету өдістемесіне өзгерістер енгізеу. Өлеушті өнім берушіге және көрсетілетін қызметтерді жеткізугіше қойылатын талаптар: Емдік тамақтануды НҚА талаптарына сәйкес жүзеге асыру. 1. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы № КР ДСМ -96/2020 бұйрығы "Бекіту туралы Санитарлық ережелерді" Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар", 2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № КР ДСМ-167 "Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы" бұйрығы. 3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № КР ДСМ-302/2020 бұйрығы "Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы". 4. Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің Орыңбасары - Қаржы Министрінің бұйрығына қосымша 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 "Өлеушті өнім берушілер мен тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсететін өнім берушілер қызметтерін қамтамасыз етуі үшін алу қоспаларын отырып тиісті өкілшілік-армастық бірліктің (облыстық, республикалық деңгейде бар қаланың және астананың) аумағында болуға тиіс. - Қызмет көрсету орыны: Өскемен қаласы, Қазбек даңғылы би. 11. Қызметтерді көрсету кезеңі шартқа көп қойылған соттен бастап 2025 жылдың 31 желтоқсанындай етіледі. - Төсек-күп саны: қамқам - 73 төсек күнге дейін, бюджеттік -90000 Таратып жазу Мекенжайы бойынша Балалар педиатриясында күніне 5 ретке дейін тамақтану 2.Қазбек би 11, берілгенге байланысты орналасу мәзірі (жеті күндік мәзір қоса беріледі). Тамақтану уақыты: Таңғы ас Таңғы астың басталуы 08-00 Бірінші түстен кейінгі тағамдар Түстен кейінгі тағамдардың басталуы 10.00 Түскі ас Түскі астың басталуы 13.00 Екінші Түстен кейінгі тағамдар Писбардың басталуы 15.00 Кешкі Ас Кешкі астың басталуы 18-00 7. Көрсетілетін қызметтерге тапсырыс берушінің міндеттері: 7.1 Қызмет көрсету үшін пациенттердің саны туралы мәліметтерді күнделікті бір күн бұрын, жұмада үш күн бұрын ұсыну; 7.2 Бөлшекшелерге тарту алдында дайын тағамдардың бракеражын күнделікті жүргізу; 7.3 Тағамдардың құнарлылығының сапасын бақылауды жүзеге асыру; 7.4 Тағамдардың қалау сатысында технологиялық дайындалуды бақылауды алына 1 рет жүзеге асыру; 7.5 Мәзір бойынша күнделікті қажеттілікті құрастыру, сәйкес пациенттердің санына, тиісті органға диеталық үстелге; 7.6 Асүйде дайын тағамды бастар алаңда тексеру келесі тәртіпте жүргізіледі: а) орналасу мәзіріне көрсетілген тағамдардың тізіміне сәйкес тікелей қарауды; б) ең көп таралған диеталардың бірінші ұсынылған тағамдарын сынау арқылы; 7.7 Сынама нәтижесі бойынша жалпы баға беріледі, ол дайын тағам журналына жазылады. Қызметтерді көрсету тікелей қызмет көрсету орынында жүзеге асырылуы керек. 7.8 Қажет болған жағдайда медициналық тамақтандыру ұйымдастыру бойынша қызмет көрсетушімен мына мекен-жайда орналасқан тамақ блогының үй-жайларын жалдау шарты жасалады. Өскемен, д. Қазбек би 11, сондай-ақ уәкілетті органмен жабықталған жабықтар. 7.9 Жеткізүші Түтінудың коммуналық қызметтерді орнату нақты түтін (электр энергиясы) негізінде өтейді, жылу энергиясы, сумен жабдықтау, суды жылату, канализация, қатты тұрмыстық қалдықтарын шығару. 7.10 Жабықтаушы Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілеріне белгіленген тәртіпін, мерзімділігін және мерзімдерде үй-жайларды дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау қызметтерін көрсетуге шарттар жасасуы және дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялауды қамтамасыз етуі тиіс. 7.11 Жабықтаушы үй-жайларын жалдау шартын жасалғаннан кейін мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарына тамақтану объектісінің санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды алуға міндетті. 7.12 Өнім беруші санитариялық-эпидемиологиялық зерттеу-қоры аяқталғаннан кейін Тапсырыс берушіге хаттаманы, зерттеу-қоры қорытындысын және объектіде дезинфекция, дезинсекция және дератизация жүргізу туралы актілері ұсынуға тиіс. 7.13 Тапсырыс беруші Жабықтаушыға уақытша нөлдік ету және пайдалану үшін жабықтаушымен бірге тамақ блогын ұсынады, ал Жеткізүші сеніп тапсырылған мүлкіні қауіпсіздігі үшін жауапкершілікті өз мойнына алады және оны өз есебінен ұстауға міндеттенеді. 7.14 Берілген мүлкіті Жеткізүші ШКО Денсаулық сақтау басқармасы "Ана мен бала орталығы" ШЖҚ КМК-да медициналық тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша мемлекеттік сатып алу туралы жасалған шартты орындаудан басқа мақсаттарға пайдалану алмайды. өкімдіктің. 7.15 Жабықтаушы Тапсырыс берушінің электрлік, тоқазытқыш және технологиялық жабдықтау және технологиялық қызмет көрсетуді және жөндеуді қамтамасыз етуі керек жабықтау ақау немесе ақау бойла болған жағдайда жеткізүші жабықты жөндеуді өз есебінен қамтамасыз етеді. 7.16 Тамақ дайындаудың толыққанды процесін қамтамасыз ету үшін жеткізүші технологиялық жабдықтау паркін өз қаражаты есебінен толықтартуға тиіс. 7.17 Бақылаушы органдар тарапынан жүргізілген тексерулер барысында анықталған бұзушылықтар анықталған жағдайда, Өнім беруші жауапты болады. 7.18 Мақсаттарды болдырмау қызмет көрсету кестесінің бұзылуы, күштеген жағдайлар туындаған жағдайда, Ас үй ахсансыздығы сатып алынатын қызметтерді көрсетуге мерзімдік бермейтін жағдайда, жабықтаушы барлық санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға жауап беретін өндірістік қуаттылықтар мен минималды ресурстарға не болуы керек. науқастарды бір апта ішінде 4 рет ыстық тамақпен үздіксіз қамтамасыз ету талаптары. Қызмет көрсету орыны - ШКО, Өскемен қ., пр.Қазыбек би 11, Келісіді: ЖМ және КҚМУ меңгерушісі Черная А.В. Аға дәрігер эпидемиолог Жұмай А.Н.
Орындаушы жеңімпаз деп анықталған жағдайда өлеушті өнім берушіге қойылатын талаптар және онымен мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасасу (қажет болған жағдайда көрсетіледі) (Өлеушті өнім берушінің көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені немесе бермегені үшін қабылдамауға жол берілмейді)	

**Техническая спецификация
закупаемых услуг
(заполняется заказчиком)**

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Центр матери и ребенка" управления здравоохранения Восточно-Казахстанского областного акимата
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление государственных закупок Восточно-Казахстанской области"
Номер лота	73045744
Наименование лота:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг:	841212.000.0000004
Наименование услуги:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Единица измерения:	Одна услуга
Количество(объем):	1
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость:	176317020
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	176317020
Срок оказания услуги:	в течении 2025 года по заявке заказчика 15 календарных дней
Место оказания услуги:	Восточно-Казахстанская область, г.Усть-Каменогорск пр.Казбек би 11
Размер авансового платежа:	0
Гарантийный срок (в месяцах)	12

	Утвержден Директор КГП на ПХВ «Центр матери и ребенка» Ж.А. Жумаханов ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПИТАНИЕ ПАЦИЕНТОВ 1. Общие требования 1.1. Услуги по организации лечебного питания для пациентов КГП на ПХВ «Центр матери и ребенка» УЗ ВКО акимата (далее – Предприятие) должны оказываться с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм и правил, требований к организации лечебного питания в организациях здравоохранения. 1.2 Лечебное питание должно быть организовано в соответствии нормативно-правовыми актами: - Постановление Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года №128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республиками»; - Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) от 09 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»; - Приказа Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 ноября 2020 г № КР ДСМ 196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 августа 2020 г № КР ДСМ 96/2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 04 августа 2021 №КР ДСМ -73 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ 16«Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № КР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования». - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № КР ДСМ-131/2020«Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводится предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги». Устройство, содержание пищеблока и оборудования, требования к сырью и готовой продукции предусматриваются в соответствии с документами нормирования. Организация лечебного питания с осуществлением санитарно-технологических вопросов, охватывающих методы составления меню, систему учета назначений, выпуск продуктов, организацию технологического процесса на кухне, систему выдачи пищи из кухни, контроль за качеством пищи и организацию обслуживания больных, оборудование и инвентарь, санитарные требования по содержанию пищеблока (согласно требованиям Приказа МЗ РК от 21 декабря 2020 года №КР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»). 2.Порядок организации лечебного питания: 2.1 Организация как минимум питательного режима ежедневного лечебного питания пациентов, состоящий из завтрака, обеда, полдника и ужина для круглосуточного стационара: 8ч. 00мин., 10ч. 00мин.,13ч. 00мин., 15 ч. 00мин., 18ч. 00мин. Для отдельных категорий больных, по показаниям применяется более частое питание (пяти-шестизаборов). 2.2 Ежедневно на пищеблоке составляется суточная проба приготовленных блюд. Порция, условие и сроки хранения согласно требованиям Приказа МЗ РК от 11 августа 2020 года №КР ДСМ 96/2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения» и Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года №КР ДСМ 16«Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания». 2.3 Согласование и утверждение семидневного (1-недельного) перспективного сезонного меню (Поставщик, диетическая сестра, бухгалтер, начальные службы). Предоставление ежедневного количества больных с указанием диетического стола, на день вперед, в пятницу – на три дня вперед. Заказчик - диетическая сестра. 2.4 Поддерживаться установленным основным, постоянно действующей диеты и по мере необходимости применять другие диеты по согласованию с Заказчиком (согласно требованиям Приказа МЗ РК от 21 декабря 2020 года №КР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»). 2.5Требования к условиям транспортировки: Доставка готовой пищи для пациентов проводится четыре раза в день, число порции зависит от больных пациентов, находящихся в стационаре (До 550 человек. Заявка на приготовление пищи подается Заказчиком за день до приготовления пищи, количество довольствующихся на питание регулируется Заказчиком) Для доставки готовой пищи в буфетные отделения больницы используются промаркированные термосы Поставщика «Для пищевых продуктов» (с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией). При раздании первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже +75С, вторые – не ниже +65С, холодные блюда и напитки – от +7С до +14С. До момента раздачи первые и вторые блюда находятся на горячей плите до двух часов от момента приготовления. 2.3 Среднесточные нормы наборов продуктов являются основой при составлении лечебных диет. Нормы питания больных в организациях здравоохранения устанавливаются постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года №128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республиками». 3. Обязанности Поставщика услуг: 3.1 Поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового лечебно-диетического питания в стационарные отделения Заказчика, в частности: 3.2 Организация и обеспечение ежедневного лечебно-диетического горячего питания, в том числе приготовление рационов, доставка готового лечебно-диетического питания до комнаты приема пищи стационара в соответствии с прилагаемым меню с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, в том числе температуры выдачи блюд. 3.3 Обеспечение разнообразия за счет ассортимента блюд, исходя из натуральных норм по определенной диете, а также представленного Заказчиком перспективного меню «Зима-Весна» и «Лето-Осень». 3.4 Приготовление и выдача готовых блюд, производятся пациентам согласно соответствующему диетическому столу. В случае необходимости замены определенных блюд со стороны Заказчика, Поставщик с письменного согласия Заказчика вносит изменения в меню (при отсутствии продуктов, заменить недостающее количество использованием равнозначных аналогов). 3.5 Обеспечение точного соблюдения химического состава и энергетической ценности блюд, предписанных больным по меню. По требованию Заказчика предоставлять заключение о калорийности блюд, выданного соответствующим органом в данной сфере. 3.6 Контроль качества сырья, поступающего в производство. Строгое соблюдение технологии приготовления пищи (применяемая пшеничная мука высшего и первого сортов для изготовления блюд, мучных изделий должна быть обогащена (фортифицирована) железосодержащими витаминами и минералами, (гл.2 п.117«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания, ежедневная витаминизация третьих блюд витамином С, гл.5 п.117«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», нормы закладки сырья и санитарных правил, обеспечение безглютеновых ингредиентов для приготовления блюд по предоставленному меню для лечебного питания пациентов с непереносимостью глютена). 3.7 Доставка готовой пищи производится в теплоберегающей посуде (термос с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией). Обратная тар и прочая посуда (термоса) должны быть от Поставщика. Вase обратная тар, используемая для перевозки продуктов питания, должна подвергаться дезинфекционной обработке после каждого использования. 3.8 Хлеб должен предоставляться порционно (в нарезанном виде). 3.9 Не допускать смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня. 3.10 Обеспечить безопасность продукции 3.10.1 Организовать ежедневное снятие пробы (проведение бракеража) ответственным лицом Заказчика, контрольное взвешивание готовой партии блюд. Ответственное лицо Заказчика, принимающее питание, проводит контрольное взвешивание готовой пищи, определяет фактический вес блюда, температуру, внешний вид, запах, вкус. 3.12 Ежедневно, включая выходные и праздничные дни, доставлять заказанное количество порций горячего питания в соответствии с поданными меню-заявками Заказчика. 3.13 Обеспечение утилизации отходов производства и в пищевых отходах. 3.14 Организовать раздельное хранение пищевых отходов отдельно от медицинских отходов. Пищевые отходы собирать в емкости с крышками и хранить в прохладном месте, с целью дальнейшей передаче народному хозяйству для использования в хозяйственных целях. 3.15 1 Разведерло и по мере необходимости Поставщик должен обеспечить беспрепятственный доступ представителя Заказчика на пункт приготовления пищи для контроля за качеством блюд и санитарному содержанию. Допускается участие представителей Заказчика в закладке продуктов в котел. Специалистам инфекционного контроля ежемесячно контролировать санитарное состояние пищеблока, 1 раз в квартал проведение лабораторной самоконтроля. С целью контроля обеспечить доступ сотрудникам заказчика ежедневно. Поставщик услуг в течение двух рабочих дней после подписания договора о государственных закупках на оказание услуг должен представить оригиналы личных медицинских книжек работников с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе, действительных на дату заключения договора. 4. Требования к условиям транспортировки: 4.1 Поставщик несет ответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя экспедитора. 4.2 Условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов обеспечивают сохранность, качество и безопасность продукции. Транспортировка пищевой продукции осуществляется специально предназначенными и/или специально оборудованными транспортными средствами, обеспечивающими соблюдение условий транспортировки. Использование транспорта для других целей не допускается, так же, как и одновременная перевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами, а также перевозка пищевых продуктов, испорченных или сомнительных по качеству вместе с доброкачественными. 4.3 При транспортировке готовой продукции использовать специальные термосы, выделенную посуду хорошо вымытой, пропаренной кипятком с плотно закрывающимися крышками. 4.4 Не допускать хранение горячих первых и вторых блюд в термосах более 2 часов (включая время их транспортировки). 5. Требования к меню и меню-раскладкам: 5.1 Приготовление пищи производят на основании технологической карты, составленной с учетом особенностей изготовляемых блюд. 5.2 Ежедневно на пищеблоке оставляют суточную пробу приготовленных блюд. Для суточной пробы оставляются полпорции первых блюд, порционные вторые блюда отбираются целиком в количестве не менее 100 грам (далее – гр.), третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 гр. Поставщик должен заключить Договора на оказание услуг: 6.1 Предложить в конкурсной заявке письменного поставщика договор на осуществление производственного контроля 6.2 После заключения договора на оказание услуг по лечебному питанию, предоставить подписанные договор на услуги по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и обеспечить проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации в арендуемых помещениях в порядке оказания графику, предоставляемого Заказчиком после заключения договора, установленные нормативно-правовыми актами Республики Казахстан. Должен предоставить: 6.3 Копию акта о проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации на объекте; 6.4 Копию протокола производственного контроля во избежание инфекций и заражения всех пациентов, за которую персональную ответственность несет Поставщик. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ 6.5 В случае продолжения работы инфекционного отделения или выявления инфекционного пациента на базе КГП на ПХВ «Центр матери и ребенка» Поставщиком услуг обеспечить питание в одноразовой посуде, которая входит в общую стоимость услуг. В набор одноразовой посуды в день на одного пациента Педиатрического отделения №2 входит: • Контейнер круглый пластиковый бесцветный с крышкой 250 мл (серия XD70, полипропилен, верхний диаметр 97 мм, высота =52 мм, используется для пищевой продукции) - 3 штуки; • Контейнер круглый пластиковый бесцветный с крышкой 500 мл (емкость круглая, диаметр по крышке 118 мм, высота корпуса без крышки 79 мм, полипропилен, используется для пищевой продукции) - 2 штуки; • Контейнер пластиковый бесцветный с крышкой 500 мл (полипропилен, внешние размеры 142,8*112*64,5, используется для пищевой продукции) - 2 штуки. Контейнер пластиковый бесцветный 150 мл (полипропилен, внешние размеры 159*102*29, используется для пищевой продукции) - 1 штука. ПОСТАВЩИК ОБЯЗАН - Предоставить Услуги в строгом соответствии с условиями настоящего договора. Услуги, оказываемые в рамках данного договора, в соответствии с Постановлением Правительства Республики Казахстан «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения Республики Казахстан» № 128 от 26 января 2002 года, а также с соблюдением натуральных норм на питание на 1 - го больного в день для отдельных профилактических организаций. Калорийная диета с повышенным содержанием белков и витаминов, умеренным увеличением жиров и углеводов. Для включения в пищевой рацион в достаточном количестве молочной продукции богатой кальцием. Поваренная соль и жиждкость — в пределах норм. Осуществление обычной кулинарной обработки с сохранением азотистых экстрактивных веществ (добавление припосы разрешается). Исключаются алкогольные напитки. Калорийность и состав: белков 110-130 г. жиров 100-120 г. углеводов 310 - 320г. Общее количество калорий 3200 - 3600 г. - Исполнитель в ходе оказания Услуг передает результаты услуг в виде отчетностей. Отчет должен предоставляться на бумажном носителе: отчет о количестве довольствующихся за 10 (Десять) дней в 2-х экземплярах для сверки данных. В случае выявления недостатков, недоработок, неточностей, ошибок в предоставленных Услугах, допущенных по вине Исполнителя, Исполнитель обязуется за свой счет, в сроки, указанные Заказчиком, устранить недостатки, с последующей передачей результатов в порядке, предусмотренном настоящим разделом договора. - Своими силами и за свой счет устранять допущенные по его вине в результатах оказанных Услуг недостатки, которые были выявлены Заказчиком. Не передавать результаты оказанных по настоящему Договору Услуг и связанной с ними информации третьим лицам. Не вносить изменения в методику оказания Услуг без письменного согласия Заказчика. Требования к Потенциальному поставщику и к Поставщику услуг: Лечебное питание осуществлять согласно требованиям НПА. 1. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 августа 2020 года № КР ДСМ -96/2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения». 2. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 "Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания". 3. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № КР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования». 4. Поставщик должен соответствовать приложению к приказу Заместителя Премьер-Министра - Министра финансов Республики Казахстан от 10 сентября 2024 года № 613 «Потенциальные поставщики и поставщики, оказывающие услуги по организации питания должны находиться на территории соответствующей административно-территориальной единицы (области, города республиканского значения и столицы), на которой планируется приобретение указанных услуг». Место оказания услуг: г. Усть-Каменогорск, пр.Казбек би 11. - Период оказания услуг с момента подписания договора по 31 декабря 2025 года. - Количество койко-дней: платных – до 37 койки дня, бюджетных -90000 Расшифровка До 5-ти разовое питание в Детская педиатрия по адресу пр.Казбек би 11, в зависимости от предоставленного меню раскладки (семидневное меню прилагается). Время приема пищи: Завтрак Начало завтрака 08-00 Первый полдник Начало полдника 10-00 Обед Начало обеда 13-00 Второй Полдник Начало полдника 15-00 Ужин Начало ужина 18-00 7. Обязанности Заказчика услуг: 7.1 Ежедневное предоставление сведений о количестве пациентов для оказания услуг на день вперед, в пятницу на три дня вперед; 7.2 Ежедневное проведение бракеража готовых блюд перед раздачей по отделениям; 7.3 Осуществление контроля качества калорийности блюд; 7.4 Осуществление контроля технологического приготовления блюд на стадии закладки 1 раз в месяц; 7.5 Содержание ежедневной потребности по меню, согласно количеству пациентов, соответствующему диетическому столу; 7.6 Проверка готовой пищи на кухне перед ее отпуском производится в следующем порядке: а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке; б) путем пробы оформленных блюд одной из наиболее массовых диет; 7.7 По результату пробы дается общая оценка, которая записывается в журнале готовой пищи. Оказание услуг производят непосредственно на объекте оказания услуг. 7.8 В случае необходимости с Поставщиком услуг по организации лечебного питания заключается договор аренды помещения пищеблока, расположенного по адресу г. Усть-Каменогорск, пр. Казбек би 11, а также оборудования в уполномоченным органом. 7.9 Поставщик возмещает расходы за коммунальные услуги Заказчику, исходя из среднего фактического потребления (электроэнергия, теплоэнергия, подача воды, подогрев воды, канализация, вывоз ТБО. 7.10 Поставщик должен заключить договоры на оказание услуг по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и обеспечить проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещения в порядке, периодичности и сроки, установленные нормативно-правовыми актами Республики Казахстан. 7.11 Поставщик должен получить санитарно-эпидемиологического заключение на объект питания от органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора после заключения договора аренды на помещения. 7.12 Поставщик после окончания санитарно-эпидемиологического обследования должен предоставить Заказчику протокол, заключение обследования и акты о проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации на объекте. 7.13 Заказчик предоставляет Поставщику помещение пищеблока вместе с оборудованием во временное владение и пользование, а Поставщик принимает на себя ответственность за сохранность вверенного имущества и обязуется содержать его за свой счет. 7.14 Передаемое имущество не может использоваться Поставщиком в иных целях, кроме как в целях исполнения заключенного договора о государственных закупках по организации лечебного питания в КГП на ПХВ «Центр матери и ребенка» УЗ ВКО акимата. 7.15 Поставщик должен обеспечить техническое обслуживание и ремонт электрического, холодильного и технологического оборудования Заказчика в случае возникновения неисправности или поломки оборудования поставщик обеспечивает ремонт оборудования за свой счет. 7.16 В целях обеспечения полноценного процесса приготовления пищи, поставщик имеет право пополнять парк технологического оборудования за собственный счет. 7.17 При выявлении нарушений обнаруженных в ходе проверок со стороны контролирующих органов, ответственность несет Поставщик. 7.18 В целях избежание нарушений графика предоставления услуг, в случае возникновения непредвиденных обстоятельств, не позволяющих оказать закупаемые услуги в помещении кухонной столовой, поставщик должен иметь в наличии производственные мощности материальные ресурсы и минимальные ресурсы, отвечающие всем санитарно-гигиеническим требованиям, позволяющие бесперебойно обеспечить пациентов 4-х разовым горячим питанием на одну неделю. Место оказания услуг - ВКО, г.Усть-Каменогорск, пр.Казбек би 11, Согласовано: Заведующий ОМ и КММУ Черная А.В. врач эпидемиолог Жунов А.Н.
Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора о государственных закупках (указываются при необходимости) (отклонение потенциального поставщика за не указание и непредоставление указанных сведений не допускается)