

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 №	73045695
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірінғай 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:	16082213.3
Қосылған күн салығын қоспағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	16082213.3
Қызметтерді көрсету мерзімі:	2025 жыл ішінде Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 15 күнтізбелік күн
Қызметтерді көрсету орны:	Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қ. Серікбаев көшесі 1/3
Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлар)	12

[illegible]

**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	73045695
Наименование лота:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг:	841212.000.000004
Наименование услуги:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Единица измерения:	Одна услуга
Количество(объем):	1
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость:	16082213.3
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	16082213.3
Срок оказания услуги:	в течении 2025 года по заявке заказчика 15 календарных дней
Место оказания услуги:	Восточно-Казахстанская область, г.Усть-Каменогорск ул. Серикбаева 1/3
Размер авансового платежа:	0
Гарантийный срок (в месяцах)	12

	Утверждаю 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»; - Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 ноября 2020 г № КР ДСМ 196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжечек»; - 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 (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предельные 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 пятиразовогорежима ежедневного лечебного питания пациентов, состоящий из завтрака, первого полдника, обеда, второго полдника и ужина для круглосуточного стационара:8ч. 00мин., 10ч. 00мин.,12ч. 30мин., 15 ч. 00мин., 18ч. 00мин. Для отдельных категорий больных,по показаниям применяется более частое питание (пяти-шестизыовое). 2.2 Ежедневно на пищеблоке оставляется 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, начальник службы). Предоставление ежедневного количества больных с указанием диетического стола, на день вперед, в пятницу - на три дня вперед, Заказчик - диетическая сестра. 2.4 Придерживаться установленным основой, постоянно действующей диеты и по мере необходимости применять другие диеты по согласованию сЗаказчиком(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 пять раз в день,число порций зависит от больных пациентов, находящихся в стационаре (До 55 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 термосыПоставщика«Для пищевых продуктов» (с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией). При раздаче 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 Среднесуточные наборы продуктов являются основой при составлении лечебных diet. 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 транспортировки 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, производится 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 равноценных аналогов). 3.5 Обеспечение полного соблюдения химического состава и энергетической ценности блюд, предназначенных для питания. 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 тара и прочая посуда (термосы) должны быть от Поставщика. Вся обратная тара, используемая для перевозки продуктов питания, должна подвергаться дезинфекционной обработке после каждого использования. 3.8 Хлеб должен подаваться порционно (в нарезанном виде). 3.9 Не допускать смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищи, изготовленной в более ранние сроки того же дня. 3.10 Обеспечить безопасность продукции! 3.11Организовать ежедневное снятие пробы (проведение бракеража) на кухне пищеблока, контроль за качеством и количеством выдаваемых порций. Запрещается выдача продуктов питания, прошедших повторную заморозку. 3.12 Контроль заweighing 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 пищевых отходов. 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 разв неделю и по мере необходимости Поставщик должен обеспечить беспрепятственный доступ представителя Заказчика на пункт приготовления пищи для контроля за качеством питания и содержанию. Допускается участие представителей Заказчика в закладке продуктов в котел. Специалистам инфекционного контроляежемесячно контролировать санитарное состояние пищеблока, 1 раз в квартал проведение лабораторного самоконтроля. С целью контроля обеспечить доступ сотрудника заказчика ежедневно. Предоставление списка сотрудников, которые будут на объекте Заказчика заниматься организацией лечебного питания. 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 допуску к работе, действующих 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 вымойтой, 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 ассортимента изготавливаемых блюд. 5.2 Ежедневно на пищеблоке оставляют суточную пробу приготовленных блюд. Для суточной пробы оставляются полпорции первых блюд, порционные вторые блюда отбираются целиком на количество не менее 100 грам (далее - гр.), третья блюда отбирается в количестве не менее 200 гр. 6. Поставщик должен заключить Договоры на оказание услуг: 6.1 Предоставить в конкурсную заявку потенциального поставщика договор на осуществление производственного контроля; 6.2 После заключения договора на оказание услуг по лечебному питанию, предоставить подписанные договора на услуги по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и обеспечить проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации в арендуемых помещениях в порядке согласно графику, предоставляемому 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 D970, 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 (полистерол, внешние размеры 142*91*124мм, используется для пищевой продукции) - 2 штуки; контейнер пластиковый бесцветный 150 мл (полистерол, внешние размеры: 159*130*29, используется для пищевой продукции) -1 штука. ПОСТАВЩИК ОБЯЗАН - Предоставить Услуги в строгом соответствии с условиями настоящего договора. Услуги, оказываемая 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 пряности 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 (область, города республиканского значения и столицы), на которой планируется приобретение указанных услуг». Место оказания услуг: г. Усть-Каменогорск, ул.Серикбаева 1к3, - Период оказания услуг с момента подписания договора по 31 декабря 2025 года. - Количество койко-дней: бюджетных -11909 Расшифровка До 5-ти разовое питание в Детская педиатрия по адресу ул. Серикбаева1ка, в зависимости от предоставленном меню раскладки (семидневное меню прилагается). Время приема пищи: Завтрак Начало завтрака 08-00 Полдник Начало полдника 10-00 Обед Начало обеда 12-30 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 Составление 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 diet; 7.7 По результату пробы дается общая оценка, которая записывается в журнале готовой пищи. Оказание услуг производят непосредственно на объекте оказания услуг. 7.8 Поставщик возмещает расходы за коммунальные услуги Заказчику, исходя из среднего фактического потребления (электроэнергия, теплоэнергия, подача воды, подогрев воды, канализация, вывоз ТБО. 7.9 Поставщик должен заключить договоры на оказание услуг по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и обеспечить проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений в порядке, периодичности и сроки, установленные нормативно-правовыми актами Республики Казахстан. 7.10 Поставщик должен получить санитарно-эпидемиологического заключение на объект питания от органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора после заключения договора аренды на помещения. 7.11 Поставщик после окончания санитарно-эпидемиологического обследования должен предоставлять Заказчику протокол, заключение обследования и акты о проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации на объекте. 7.12 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. 7.13 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. 7.14 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. 7.15 В целях обеспечения полноценного процесса приготовления пищи, поставщик имеет право пополнять парк технологического оборудования за собственный счет. 7.16 При выявлении нарушений обнаруженных в ходе проверок со стороны контролирующих органов, ответственность несет Поставщик. 7.17 В целях избежания нарушений графика предоставления услуг, в случае возникновения непредвиденных обстоятельств, не позволяющих оказать заказуемые услуги в помещении кухонной столовой, поставщик должен иметь в наличие производственные мощности материальных ресурсов и минимальные ресурсы, отвечающие всем санитарно-эпидемиологическим требованиям, позволяющие бесперебойно обеспечить пациентов 4-х разовым горячим питанием на одну неделю. 7.18 Место оказания услуг - ВКО, г.Усть-Каменогорск,ул.Серикбаева 1к3, Ст. врач эпидемиолог Жұмай А.Н. Согласовано: Заведующий ОИ и ККМУ Черная А.В.
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 непредставление указанных сведений не допускается)