

Сатып алынатын қызметтердің техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы	Қарағанды облысының денсаулық сақтау басқармасының шаруашылық жүргізу құқығындағы "Нұра ауданының аудандық ауруханасы" коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы	"Қарағанды облысының мемлекеттік сатып алу басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Лоттың №	74845374
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы:	841212.000.0000004
Қызметтің атауы:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Өлшем бірлігі:	Бір қызмет
Саны (көлемі):	1
Қосылған құн салығын қоспағанда бірлік бағасы:	27300000
Қосылған құн салығын қоспағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	27300000
Қызметтерді көрсету мерзімі:	наурыз-желтоқсан 2025 ж
Қызметтерді көрсету орны:	Қарағанды облысы, Нұра ауданы, Нұра к. Қарағанды облысы, Нұра ауданы, Нұра к., Сулейменов к 2
Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлар)	12

[illegible]

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

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Районная больница Нуринаского района" управления здравоохранения Карагандинской области
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление государственных закупок Карагандинской области"
Номер лота	74845374
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:	27300000
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	27300000
Срок оказания услуги:	март-декабрь 2025 г
Место оказания услуги:	Карагандинская область, Нуринский район, п.Нура Карагандинская область, Нуринский район, п.Нура, ул Сулейменовых,2
Размер авансового платежа:	0
Гарантийный срок (в месяцах)	12

	Услуги по организации питания, поставки готового диетического питания для больных. I. Требования к питанию: - Услуги должны оказываться с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм и правил, требований к организации лечебно-диетического питания в организациях здравоохранения. - Потенциальный поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимых для поставки готового питания в лечебные учреждения, а именно: организация питания, в том числе организация рационального питания, соблюдение санитарно-гигиенических норм, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, в том числе одноразовую посуду, обеспечение транспортной доставки готовой продукции с выполнением всех санитарных правил, в определенное заказчиком время, согласно графика поставки. - Питание должно быть организовано в соответствии с приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 апреля 2002 года №343 «Об организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях» и приказу и.о. Министра национальной экономики РК от 24 февраля 2015 года № 127 «Об утверждении Санитарных правил Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения», а также иных действующих нормативно-правовых актов РК, прямо или косвенно регулирующие деятельность в сфере лечебно-диетического питания, а также в соответствии с Приказом №155 от 28.02.2019г. «Об утверждении перечня отдельных товаров, работ, услуг, при государственных закупках которых к потенциальным поставщикам могут быть установлены дополнительные требования». - На объектах питания организованных коллективов ежедневно составляют меню-раскладку, в которой указывают число получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием выхода блюда, а также выход отдельных продуктов по каждому блюду. - При составлении меню-раскладки соблюдают нормы питания, утвержденные в установленном порядке, набор продуктов, режим питания, массу порций (в нетто) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами. Питание организованных коллективов организуют разнообразным, сбалансированным по пищевой ценности. При разработке меню, а также в дни замены продуктов и блюд, осуществляют подсчет пищевой ценности (химического состава и калорийности) рациона питания не реже одного раза в 10 дней, должны иметься технологические карты. - Для изготовления питания должно применяться сырье, продукты, качество и безопасность которых соответствуют требованиям нормативных документов. Готовое питание должно соответствовать требованиям Санитарных правил и норм, требованиям к питательной ценности, ассортименту и качеству питания, быть безопасным для жизни и здоровья пациентов. - Поставщик в период действия договора при необходимости, письменно ежедневно уведомляет Заказчика о вводе в действие новых меню, и обеспечивает поставку готового питания по новому меню (лечебный стол). - Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микроэлементами; поставляемое готовое питание должно быть качественным и безопасным, что подтверждается документами, предусмотренными Законом РК. - Качество приготовленного готового питания и качества услуг должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией. - Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых продуктов (используемых при приготовлении питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Республики Казахстан, показатели качества - соответствовать условиям договора на организацию питания в лечебно-профилактических учреждениях и быть не ниже показателей качества, предусмотренных государственными стандартами Республики Казахстан. - Поставщик несет ответственность за качество питания, за состояние транспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя-экспедитора. - Организация оставляет за собой право на проведение контроля, привлечение санитарно-эпидемиологического контроля предоставляемой продукции, питания на соответствие норм с целью обеспечения безопасности и здоровья больных, а также содержанию инвентаря и технических средств в соответствии с Кодексом о здоровье народа и системе здравоохранения. - Потенциальный поставщик должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей больницы на пункт приготовления питания для контроля за качеством производимых блюд. - Прием готового питания должен осуществляться по накладным и по раздаточным ведомостям согласно меню учреждения. - Кладовщиком больницы производится контрольное взвешивание порционных блюд в присутствии поставщика; - Поставщиком предоставляется подробная информация о деятельности организации, в том числе о соблюдении санитарно-гигиенических норм и правил, санитарно-эпидемиологических норм, действующих в медицинском, лечебном питании; - Поставщик должен обеспечить хранение продуктов питания, готовых блюд с применением специального торгового-технологического и холодильного оборудования. - Ежедневно 4 раза в день, включая выходные и праздничные дни, доставлять заказанное количество порций горячего питания в соответствии с поданными заявками Заказчика. - Обеспечить быструю доставку готового питания в отделения клиники в горячем виде. - Обеспечить организацию 4-х разового питания больных стационара согласно полученной заявки Заказчика ежедневно. - Обеспечить наличие журнала по контролю (бракеражний) оценки качества готовой пищи, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на весь ассортимент блюд. - При формировании рационов питания должны использоваться ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических качества согласно Постановлению (Указанные требования применяются к продуктам питания в соответствии со Среднесуточным набором продуктов и диет см. раздел I). - Технические характеристики: В соответствии с Приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 апреля 2002 года №343 «Об организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях» и приказу и.о. Министра национальной экономики РК от 24 февраля 2015 года № 127 «Об утверждении Санитарных правил Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения». Ежедневно на пищеблоке Поставщика осуществляется сучотная проба приготовленных блюд, согласно утвержденному меню между Поставщиком и Заказчиком. Дубликат сучотной пробы предоставляется Заказчику. Для сучотной пробы оставляются порции первых блюд, порционные вторые блюда отбираются целиком в количестве не менее 100 грамм (далее - гр.), третьи блюда отбираются в количестве не менее 200гр. Сучотные пробы хранятся в закрытых контейнерах промаркированных (1, 2, 3 блюда) банках при температуре +20С - +60С в специально отведенном месте в холодильнике для хранения готовой пищи. По истечении 24 часов сучотная проба выбрасывается в пищевые отходы. После для хранения сучотной пробы (20-25 % от общего объема) оставляется в холодильном шкафу при температуре +20С - +60С. При раздатке первых и горячих вторых блюд температура не ниже + 75С, вторые - не ниже + 65С, холодные блюда и напитки - от +70С до +140С. До момента раздачи первые и вторые блюда находятся в горячей плитке до двух часов с момента приготовления. Не допускается смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищи, изготовленной в более ранние сроки того же дня. - Сырье, пищевые продукты хранятся с соблюдением правил товарного хранения. - Хранение скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования, не допускается, товарное соседство - условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырья и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара; - Полуфабрикаты и готовые скоропортящиеся изделия должны иметь удостоверение, подтверждающее о качестве от предприятия-изготовителя с указанием числа и часа приготовления и времени отправки. Хлеб должен перевозиться в специализированном коробе с отверстиями под вентиляцию, предназначенный для хранения. - Ответственное лицо Заказчика принимающее питание, проводит контрольное взвешивание готовой пищи определяет фактический вес блюда, температуру, внешний вид, запах, запах. - Продукты питания, сырье, продовольственное сырье, полуфабрикаты, изделия, входящие в состав питания, должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных документах Республики Казахстан. Поставщик должен обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, санитарно-эпидемиологических норм, действующих в медицинском, лечебном питании, поставка готового питания. Согласно требованиям нормативно-правовых актов РК регулирующие деятельность в сфере лечебно-диетического питания, Потенциальный поставщик заявке на участие в конкурсе должен, предоставить электронные копии нижеуказанных документов. Вывоз и утилизация использованной тары и пищевых отходов производится за счет поставщика. II. Требования к продукции: - Набор продуктов, необходимых для приготовления диетического питания по диетам, должен соответствовать рекомендуемым основным лечебным диетам согласно Приказу И.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 апреля 2002 года №343 «Об организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях». - Натуральные нормы продуктов для обеспечения лечебно-диетического питания рассчитывать в соответствии с 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 республик». - Должны соблюдаться сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в лечебно-профилактические учреждения, и обеспечения оптимального температурного режима при доставке продукции в лечебно-профилактические учреждения. - А также, не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию: 1) без документов, подтверждающих происхождение; 2) без документов, подтверждающих безопасность; 3) с нарушением целостности упаковки, поврежденной и загрязненной тарой; 4) при несоответствии предоставленной информации и если продукция является фальсифицированной; 5) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения; - Производственное сырье животного происхождения используется для производства пищевых продуктов в лечебных целях в необработанном и не переработанном виде при наличии ветеринарного сертификата. - Производственное сырье животного происхождения, полученное непосредственно от животных или при их уходе, сопровождается ветеринарными сертификатами. - Не допускается: прием, применение, хранение, транспортировка продовольственного сырья и производство пищевой продукции, которая: не имеет ветеринарных идентификационных знаков (клеимо для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктах убоя животных, для которых законодательством предусматривается подобная идентификация) (Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции» Утвержденные приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 28 февраля 2015 года № 144). - Запрещается при производстве (изготовлении) лечебно-профилактического питания, поставка готового питания, использование сырья животного происхождения, извлеченного из сырья животного происхождения, извлеченного с кормовых добавок, кормовых добавок, кормовых добавок животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов, генетически модифицированных объектов, биологически активных добавок к пище. (приказ № 1783 от 29.11.2000г. «Об утверждении инструкции о качестве и безопасности»). - Не допускается к процессам изготовления, оборота пищевая продукция, которая не соответствует требованиям, не имеет документов, удостоверяющих ее безопасность (товарно-сопроводительная документация) и подтверждающих ее происхождение, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции. - Запрещается реализация пищевой продукции, не имеющей документов, удостоверяющих ее соответствие требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции. - Материалы и изделия контактирующие с пищевой продукцией, должен прилагаться сертификат или декларация о соответствии. - Питаяевая вода должна соответствовать, требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции. - Продукты хранятся в таре производителя, при транспортировке в производственные помещения продукты перекладываются в чистую, промаркированную тару. Маркировка (информация для потребителя), размещаемая на тару должна соответствовать требованиям нормативных документов Республики Казахстан. Средства нанесения информации, контактирующие с продуктом, не должны влиять на качество продукта, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов и быть изготовлены из материалов, допущенных государственными органом здравоохранения Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами. - Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать двух часов (включая время их транспортировки). - При отпуске готового питания оформляются сопроводительные документы с указанием времени и даты выработки, конечным сроком годности. - Не допускается хранение горячих первых и вторых блюд в изотермической таре, термосах более 2 часов (включая время их транспортировки). - Сроки хранения горячих овощных блюд не более 1 часа при температуре не ниже +75С. III. Требования к оборудованию: - Потенциальный поставщик должен иметь оборудование в пищеблоке для приготовления питания. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда, тары должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан. IV. Требования к доставке и доставке готового питания в клинику. - Для доставки готового питания в клинику (продуктов) Вторые блюда доставляются в чистой таре. - Вторые блюда доставляются в чистой таре. - Доставка осуществляется из пищеблока в клинику на специально предназначенные и (или) оборудованные для таких целей транспортные средства. (согласно техническим регламентам таможенного союза). - Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся при температуре от 0 до плюс 60С. VII. Требования к посуде: - Готовая продукция упаковывается в потребительскую и транспортную тару, изготовленную из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан. - При транспортировке готовой продукции используются специальные термосы, выделенная посуда с плотно закрывающимися крышками указанной в пункте IV. - Обработку термоса должна проводиться в соответствии графика поступления в времени для отделений на пищеблоке. - Прежде, чем погрузить в ванную термосы, они должны быть очищены от остатков пищи в выделенную емкость для пищевых отходов, которая будет после опорожнения также подвергаться обработке (мытью и дезинфекции). - Выделены отдельные ванночки для мытья термосов, в конце смены они подлежат обеззараживанию и клинчению. - За качество мытья термодержателей несет ответственность закрывающее лицо для обработки термосов на пищеблоке. - Поставщик. - Для доставки полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции используется чистая оборотная маркированная тар (с плотно закрывающимися крышками), а также упаковочные материалы, разрешенные к применению в Республике Казахстан. Потенциальный поставщик должен представить: - примерное сезонное двухдневное меню питания соответствующее установленным нормам по следующим диетическим столам 0,5,9,11 (приказ и.о. Министра здравоохранения РК «Об организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях»; Постановлением Правительства РК «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республик»). Потенциальный поставщик должен находиться на территории Карагандинской области. Потенциальный поставщик желающие принять участие в конкурсе должен гарантировать выполнение следующих сопутствующих услуг 1. Транспортировка готового питания до заказчика транспортом поста 2. Хранение и доставка готового питания в условиях и транспорте, соответствующий САНПиН 3. Доставка к рабочему месту, разгрузка. (п.1,2,3 Подтвердить гарантийным письмом). 4. Работу в пищеблоке квалифицированного персонала, прошедший профилактический медицинский осмотр 3. Своевременную поставку готового питания заказчику согласно заключенного договора и заявки заказчика. 4. Обеспечить хранение продуктов питания и готовых блюд с применением специального торгового-технологического и холодильного оборудования. Стоимость четырехразового питания на 1 пациента в п.Нура Нурынское района Карагандинской области с расфасовкой в одноразовую тару -2600 тенге/сутки (стоимость без НДС). Количество койко-дней -1050 ИТОГО: Стоимость услуги составляет 27300000 тенге (без НДС)
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)	С действительным санитарно-эпидемиологическим заключением. В соответствии с гигиенической характеристикой объекта у Поставщика должны иметься условия, гарантирующие соблюдение санитарного законодательства Республики Казахстан при оказании услуг организации питания требуемых объемов; обязательное наличие санитарно-эпидемиологического заключения. Потенциальный поставщик обязан предоставить следующие документы: 1.Подтверждающие документы на собственное либо арендное здание пищеблока поставщика (с целью своевременной доставки продуктов питания и сохранения пищевой ценности). 2. Предоставить санитарно-эпидемиологическое заключение на данный пищеблок, в котором будет производиться хранение продуктов, приготовление пищи и доставка готового питания Заказчику. 3.Доставка готового питания от пищеблока потенциального поставщика до Заказчика не должна превышать по времени не более 20 минут (гарантийное письмо). 4.Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии специализированного транспортного средства поставщика на котором будет осуществляться доставка готового питания до заказчика 5.Работники должны иметь в наличии медицинские, с отметками о прохождении медицинского осмотра соответствии с приказом и.о. Министра Национальной экономики РК от 15.10.2020 КР ДСМ-131/2020 и Приказ МЗ РК от 16.11.2020 г. №196/2020) Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, водители-экспедиторы должны иметь подтвержденный документ о прохождении предварительного и периодических медицинских осмотров