Конкурстық құжаттамаға
16-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің Техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	Маңғыстау облысының денсаулық сақтау басқармасының "Облыстық психикалық денсаулық орталығы" шаруашылық жүргізу құқығындағы мемлекеттік коммуналдық кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы:	"Маңғыстау облысының мемлекеттік сатып алу басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Конкурстың №:	№ 18030851-1
Конкурстың атауы:	Конкурстық құжаттамаға сәйкес мемлекеттік сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 88872049-ОК1
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 құн салығын есептемегенде бірлік бағасы:	168027750
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	168027750
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	2027 жылдың 01 қаңтарынан 31 желтоқсанына дейін
Аванстық төлем мөлшері:	0

Кепілдік мерзімі (айлармен)	12

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	170 төсек-орынға арналған дайын ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі, оның ішінде тәулік бойғы стационардағы 160 төсек-орынға тәулігіне төрт мезгіл тамақтандыру және күндізгі стационардағы 10 төсек-орынға тәулігіне екі мезгіл тамақтандыру көзделеді. Тәулік бойғы стационардағы 160 төсек-орынға арналған төрт мезгіл тамақтандыру, оның ішінде 145 ересек пациентке және 15 балаға арналған. № 15 емдәмдік үстел (қажеттілігіне қарай № 1, № 5, № 9, № 10, № 13 емдәмдік үстелдер). Бір ересек адамға арналған тәуліктік тамақтанудың энергетикалық құндылығы кемінде 3000–3500 ккал, ал бір балаға арналған тәуліктік тамақтанудың энергетикалық құндылығы 1350–2700 ккал құрауы тиіс. Медициналық көрсетілімдер бойынша өзге де емдік-диеталық тамақтану түрлері Тапсырыс берушімен келісу арқылы тағайындалады. Сома 365 күнтізбелік күн ішінде ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметін көрсетуге арналған. Қызмет көрсету мерзімі – 2027 жылғы 1 қаңтардан 2027 жылғы 31 желтоқсанға дейін. Төлем шартта айқындалған бірлік бағасы бойынша пациент-күндердің нақты санына сәйкес жүргізіледі. Шарттың жалпы сомасы Өнім берушінің конкурстық баға ұсынысынан аспауға тиіс. Шартта көрсетілуге тиіс қызметтің бірлік бағасы сатып алуға бөлінген соманың төмендеуіне пропорционалды түрде, Өнім берушінің конкурстық баға ұсынысына сәйкес шекті бағаны төмендету жолымен айқындалады. Ересектер және балалар бөлімшелерін дайын ыстық тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер мынадай нормативтік құқықтық актілерге (НҚА) сәйкес көрсетілуі тиіс: • Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрығы; • Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 «Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрығы; • Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 «Республика денсаулық сақтау мемлекеттік ұйымдарының тамақтану нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен ең төменгі жабдықтау нормаларын бекіту туралы» қаулысы; • Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы № 96 «Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрығы; • Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 «Міндетті медициналық қарап-тексерулерге жататын адамдардың нысаналы топтарын, оларды жүргізу қағидалары мен кезеңділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулер жүргізілетін зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін, сондай-ақ «Алдын ала міндетті медициналық қарап-тексеруден өту» мемлекеттік қызметін көрсету қағидаларын бекіту туралы» бұйрығы; •

	Қазақстан Республикасында емдік-диеталық тамақтандыру саласындағы қызметті тікелей немесе жанама реттейтін өзге де қолданыстағы нормативтік құқықтық актілер. Қандай да бір нормативтік құқықтық актінің заңды күші жойылған жағдайда, оның орнына қабылданған және қолданысқа енгізілген нормативтік құқықтық акт қолданылады. Төменде көрсетілген құжаттар мен оларда көзделген талаптар осы Техникалық ерекшеліктің құрамдас бөлігі болып табылады және оның ажырамас бөлігі болып саналады. 1. Қызмет көрсетуге қойылатын талаптар: - Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік өнімдеріне Өнім берушіде сәйкестік және сапа сертификаттары, сондай-ақ олардың жарамдылық мерзімін растайтын құжаттары болуы тиіс. - Азық-түлік өнімдері мен дайын тағамдарды тасымалдау үшін Өнім берушіде арнайы жабдықталған көлік құралы болуы тиіс. Көлік құралын өзге мақсаттарда пайдалануға жол берілмейді. - Өнім берушінің қызметкерлері барлық санитариялық нормалар мен қағидалардың талаптарына сәйкес болуы және емдік тамақтандыруды үздіксіз қамтамасыз ету үшін қажетті мөлшерде жасақталуы тиіс. - Өнім беруші Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 және 2020 жылғы 11 тамыздағы № 96 бұйрықтарымен бекітілген санитариялық қағидалардың талаптарын сақтай отырып, дайындалған емдік-диеталық тағамның барлық түрлері бойынша сапасын бақылау мақсатында тәуліктік сынамаларды қалдыруға міндетті. - Өнім беруші азық-түлік өнімдерін қоймаларда арнайы жабық ыдыстарда, ал көкөністер мен жемістерді арнайы тауар қойғыштарда сақтауға міндетті. - Өнім беруші науқастарға арналған дайын тағамның химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығының белгіленген емдәм түрлеріне сәйкес болуын қамтамасыз етуге міндетті. - Өнім беруші әрбір тағам түріне рецептурасы, химиялық құрамы, энергетикалық құндылығы, нетто салмағы және пайдаланылатын өнімдердің шығымы көрсетілген тағам карталарын (технологиялық карталарын) әзірлеуге міндетті. 2. Өнім беруші мыналарды жүзеге асырады: - Бір науқасқа арналған азық-түлік өнімдерінің орташа тәуліктік жиынтығының сақталуын қамтамасыз ету. - Бірінші және екінші тағамдарды дайындау үшін сиыр етін, құс етін, балықты, шұжық өнімдерін және сиыр етінен жасалған сосискаларды пайдалану. Жұмыртқалар тек бірінші санатты болуы тиіс. 2.1. Дайын тағамдарды тарату кезінде олардың температурасы: бірінші тағамдар үшін – 75°С-тан төмен болмауы тиіс; екінші тағамдар үшін – 65°С-тан төмен болмауы тиіс; үшінші тағамдар үшін – 20°С болуы тиіс; салқын тағамдар мен сусындар үшін – +7°С-тан +14°С-қа дейін болуы тиіс. 2.2. Өнім берушінің ОЦПЗ мекемесіне дайын тамақ жеткізу жиілігі мен уақыты: Таңғы ас – сағат 08:30; Түскі ас – сағат 12:30; Бесін ас – сағат 16:00; Кешкі ас – сағат 17:30. Дайын тағамдар № 9 ғимараттың бірінші қабатынан үшінші қабатына дейінгі әрбір бөлімшенің есігіне дейін жеткізілуі тиіс. 2.3. Қызметтер мынадай талаптарды сақтай отырып көрсетіледі: - Өнім беруші стационарда күн сайын емделіп жатқан пациенттердің нақты санына сәйкес емдік тамақтандыруды

	өз персоналының күшімен үздіксіз дайындауды қамтамасыз етуге міндетті. Дайын тағамдарды тасымалдау үшін герметикалық жабылатын, қақпағы тығыз бекітілетін арнайы ыдыстар пайдаланылуы тиіс. Карантин режимі жағдайында пациенттерді бір рет қолданылатын ыдыстармен қамтамасыз ету. • Бірінші және екінші тағамдарды тасымалдауға арналған термостар болуы тиіс. • Нанды тасымалдауға арналған ыдыстар герметикалық түрде жабылатын болуы тиіс. • Мәзірге сәйкес қосымша азық-түлік өнімдерін тасымалдауға арналған ыдыстар герметикалық түрде жабылатын болуы тиіс. Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрінің 2015 жылғы 30 сәуірдегі № 546 «Автомобиль көлігімен жүктерді тасымалдау қағидаларын бекіту туралы» бұйрығына сәйкес, азық-түлік өнімдерін тасымалдау үшін жүк бөлімдері мен көлік жабдықтары (контейнерлер) гигиеналық талаптарға сай, су өткізбейтін, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді жабынмен қапталған, жууға және дезинфекциялауға оңай болуы, сондай-ақ тиісті санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болуы тиіс. Өнім беруші тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған арнайы автокөлік құралдарын өз меншігінде немесе жалға алу (алдын ала жалға алу) негізінде иеленуі тиіс. 2.4. Өнім беруші тағам дайындауға қажетті азық-түлік өнімдерін өз бетінше сатып алады, азық-түлік өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде санитариялық-гигиеналық нормалар мен қағидалардың сақталуын қамтамасыз етеді. Өнім беруші жаңадан түскен пациенттерді ескере отырып, бекітілген емдәмдік үстелдерге сәйкес түзетулер енгізілген теңгерімді мәзірді әзірлейді (көктемгі-жазғы және күзгі-қысқы кезеңдерге арналған). 2.5. Азық-түлік өнімдерінің есебі Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысымен бекітілген табиғи нормаларға сәйкес жүргізілуі тиіс. 2.6. Өнім беруші көрсететін емдік-диеталық тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтерінің сапасының санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық нормалар мен қағидалардың талаптарына сәйкестігін растау мақсатында денсаулық сақтау ұйымдарына арналған емдік-диеталық тамақ дайындау бойынша бір объектіге берілген санитариялық-эпидемиологиялық қорытындыны (сәйкестік актісін) ұсынуы тиіс. 2.7. Өнім беруші емдік-диеталық тамақ дайындау объектісінде дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау жұмыстарын жүргізу туралы шарт ұсынуға міндетті. Өнім беруші Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерінде белгіленген тәртіп пен мерзімдерге сәйкес үй-жайларда дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау жұмыстарын жүргізуді қамтамасыз етуі тиіс. 2.8. Өнім беруші қызмет көрсететін персоналдың тегі, аты-жөні көрсетілген тізімін ұсынуға және қызметкерлердің Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығына сәйкес белгіленген тәртіппен, кезеңділікпен және мерзімдерде міндетті медициналық қарап-тексеруден өтуін қамтамасыз етуге міндетті. 2.9. Өнім беруші қызмет көрсететін персоналды белгіленген нормаларға сәйкес арнайы киіммен (халат, бас

	киім және алжапқыш) және жеке қорғаныш құралдарымен (маскалар мен қолғаптар) қамтамасыз етуге, арнайы киімді күнделікті ауыстыруды, сондай-ақ жеке қорғаныш құралдарын уақтылы жаңартуды қамтамасыз етуге міндетті. 2.10. Өнім беруші қызмет көрсету персоналын күнделікті қызмет көрсету үшін қолды сүртуге арналған бір рет қолданылатын сүлгілермен, үстелдерді өңдеуге арналған бір рет қолданылатын майлықтармен және қалдықтарды жинауға арналған қаптармен қамтамасыз етуі тиіс. 2.11. Өнім беруші қызмет көрсететін персоналдың жылына 1 (бір) рет санитариялық минимум бойынша оқытудан өтуін қамтамасыз етуге міндетті. 2.12. Өнім беруші апта сайын жеті күндік жоспарлы мәзір әзірлеп, оны Тапсырыс берушімен келісуге және бекітуге ұсынуы тиіс. Дайын тағамдарды жеткізу келісілген және бекітілген мәзірге сәйкес жүзеге асырылады. 2.13 Бекітілген мәзірге сәйкес дайын тағамдардың жалпы санына арналған өтінімді Тапсырыс берушінің жауапты тұлғасы жеткізілетін күннің алдындағы күні сағат 10:00-ге дейін күн сайын электрондық пошта арқылы Өнім берушіге жолдайды. Дайын тағамдардың порция саны бөлімшелерден алдын ала берілген өтінімдер негізінде айқындалады. - Сонымен қатар, Өнім беруші емдік тамақтануды бес (5) бөлімшеге жеткізуді жүзеге асырады (жыл ішінде бөлімшелер саны өзгеруі мүмкін). Дайын тағамдарды жеткізу олардың сапасы мен температурасын сақтауды қамтамасыз ететін жеке ыдыстарда (контейнерлерде, қаптарда, сыйымдылықтарда және ыдыстың өзге де түрлерінде) жүзеге асырылады. Әрбір ыдыс тиісті бөлімшеге тиесілігі көрсетіліп, міндетті түрде таңбалануы тиіс. Қызмет көрсету орны: Қазақстан Республикасы, Маңғыстау облысы, Ақтау қаласы, 1-А шағын ауданы, аурухана қалашығы, № 9 ғимарат. Өнім беруші санитариялық-эпидемиологиялық жағдайларды, тағам дайындау технологиясының, азық-түлік өнімдерін сақтау және тасымалдау талаптарының сақталуын, сондай-ақ жеткізілетін тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігін бақылау мақсатында Тапсырыс берушінің уәкілетті өкілдерінің тағам дайындау үй-жайларына (ас дайындау пунктіне) кедергісіз кіруін қамтамасыз етуге міндетті. Пациенттің денсаулық жағдайы Өнім беруші жеткізген тағамды тұтынумен байланысты болуы мүмкін деген күдік туындаған жағдайда, оның ішінде тағамнан улану немесе инфекциялық ауруға шалдығу белгілері байқалған кезде, Өнім беруші Тапсырыс берушінің өкілдерінің тағам дайындау орнына дереу кіруін қамтамасыз етуге, азық-түлік өнімдерінің шығу тегі, сапасы, сақтау және дайындау жағдайлары туралы қажетті құжаттар мен мәліметтерді ұсынуға, сондай-ақ тексеру жүргізуге және орын алған жағдайдың себептерін анықтауға жәрдемдесуге міндетті. Ескерту: Ақтау қаласындағы эпидемиологиялық жағдай нашарлаған жағдайда, Өнім беруші дайын ыстық тағамды бір рет қолданылатын ыдыстарда және бір рет қолданылатын асхана құралдарымен қамтамасыз ете отырып жеткізуге міндетті. Өнім беруші тағам өнімдерінің температуралық режимін, сапасы мен қауіпсіздігін сақтауды қамтамасыз ететін, сондай-ақ тағамның ластануы мен төгілуіне жол бермейтін тиісті тағамдық ыдыстар

	мен сыйымдылықтарды пайдалана отырып, дайын тағамдарды тасымалдауды және жеткізуді қамтамасыз етуге міндетті. Өнім беруші тиісті сапаны, қауіпсіздікті және белгіленген санитариялық талаптарды сақтауды қамтамасыз ету шартымен жеткізілетін азық-түлік көлеміне қарай пайдаланылатын ыдыстың санын, көлемін және түрлерін дербес айқындайды.
Әлеуетті өнім берушіге оның жеңімпазы анықталған және онымен Мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасалған жағдайда қойылатын талаптар (қажет болған кезде көрсетіледі) (әлеуетті өнім берушіні көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені және ұсынбағаны үшін қабылдамауға жол берілмейді)	

Приложение 16
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Государственное коммунальное предприятие на праве хозяйственного ведения "Областной центр психического здоровья" Управления здравоохранения Мангистауской области
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление государственных закупок Мангистауской области"
№ конкурса:	№ 18030851-1
Наименование конкурса:	Государственные закупки согласно конкурсной документации
Номер лота:	№ 88872049-ОК1
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:	168027750
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	168027750
Срок оказания услуги:	с 01 января по 31 декабря 2027 года
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Услуги по обеспечению готовым горячим питанием на 170 коек, из них четырёхразовое питание в сутки — для круглосуточного стационара на 160 коек, двухразовое питание в сутки — для дневного стационара на 10 коек. Четырёхразовое питание для круглосуточного стационара на 160 коек: из них 145 — для взрослых, 15 — для детей. Стол № 15 (по необходимости диетические столы №1, №5, №9, №10, №13). Калорийность суточного питания из расчета на 1 (одного) взрослого человека должна составлять не менее 3000-3500 Ккал. На 1 (одного) ребенка 1350-2700 Ккал. Другие лечебные диетические столы по медицинским показаниям по согласованию. Общая сумма на обеспечение горячим питанием указана на 365 календарных дней из них: Срок оказания услуг – с 01 января 2027 года до 31 декабря 2027 года. Оплата производится по фактическому количеству пациенто-дней по цене за единицу, определенной в договоре. Сумма договора не может превышать конкурсное ценовое предложение Поставщика. Цена за единицу услуги, подлежащая указанию в договоре, определяется путем уменьшения предельной цены пропорционально снижению суммы, выделенной на закупку, до конкурсного ценового предложения Поставщика. Услуги по обеспечению готовым горячим питанием для взрослого и детского отделений должны быть оказаны в соответствии со следующими НПА: - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»: - Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 07 апреля 2023 года № 62 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-Эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля». - 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 республики»: -Приказа Министра Здравоохранения РК от 11 август 2020 года № 96 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения»: - Приказа и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР 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 проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров»; - Иные действующие нормативно-правовые акты РК прямо или косвенно регулирующие деятельность в сфере лечебно-диетического питания. В случае утраты законной силы какого либо нормативно правового акта, применяется нормативно- правовой акт

	действующий вместо утраченного. Перечисленные ниже документы и условия, оговоренные в них образуют данную Техническую спецификацию и считаются его неотъемлемой частью. 1. Требования по оказанию услуг: - На продукты питания, используемые для приготовления пищи у поставщика должны иметься сертификат соответствия и качества и имеющие срок годности. - Транспортировка продуктов и готовой пищи: поставщик должен иметь специализированный транспорт для доставки питания. Использование транспорта для других целей не допускается. - Сотрудники поставщика должны соответствовать всем требованиям санитарных норм и укомплектованы для обеспечения бесперебойного лечебного питания. - Поставщик обязуется оставлять суточные пробы всех приготовленных блюд лечебно-диетического питания для контроля за качеством приготовления, с соблюдением требований санитарных правил, утверждённых приказ МЗ РК от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16, приказ МЗ РК от 11 август 2020 года № 96. - Поставщик обязуется хранить продукты питания на складах, в специализированной закрытой таре, овощи и фрукты в специальных подтоварниках. - Поставщик обязуется соблюдать химический состав и энергетическую ценность готового питания при приготовленной пище для больных согласно разделению диетического питания по диетам. - Поставщик обязуется составлять на каждое блюдо карточки-раскладки, с указанием рецептуры, химического состава и энергоценности массы нетто, выход продуктов. 2. Поставщик проводит: - Соблюдение среднесуточного набора продуктов на одного больного. - Использование для приготовления I-го и II-го блюда мяса говяжьего, мяса птицы, рыбы, колбасы и сосиски говяжьи. Использование яиц только первой категории. 2.1. При раздаче готовых первых блюд должна иметь температуру не ниже 75̊ С, вторых блюд не ниже 65̊ С, третьих блюд 20̊ С, холодные блюда и напитки – от +7˚ С до +14˚С. 2.2. Кратность выдачи готового питания ОЦПЗ поставщиком: Завтрак – 08.30 час; Обед -12.30 час; Полдник -16.00 час; Ужин – 17.30 час. Готовые блюда должны доставляться до дверей каждого отделения здание № 9 с первого по третий этаж. 2.3. Услуги оказываются с соблюдением следующих требований: - Бесперебойное производство лечебного питания силами персонала Поставщика для ежедневного количество находящихся пациентов – транспортировка готовой пищи проводится герметичными и плотно закрывающуюся емкостями для доставки питания. В условиях карантинного режима обеспечивать одноразовой посудой. Термосы для горячего блюдо – 1,2 блюдо - Емкость для транспортировки хлеба должны быть герметичными - Емкость для транспортировки дополнительного продуктов питания согласно меню должны быть герметичными Согласно Приказа Министра по инвестициям и развитию РК от 30 апреля 2015 года №546 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом» используют транспортные средства с грузовыми помещениями и транспортное оборудование (контейнера) с гигиеническими, водонепроницаемым покрытием, устойчивым к воздействию моющих и

	дезинфицирующих средств, легко подвергающиеся мойке и дезинфекции, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение (иметь в собственной или на арендной (предварительной арендной) основе специализированные автотранспортные средства для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов). 2.4. Поставщик самостоятельно приобретает продукты для приготовления пищи, следит за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил при транспортировке, хранении продуктов питания. Поставщик услуг составляет сбалансированное меню в соответствии с утвержденной корректировкой на лечебные столы с учетом вновь поступивших больных (осенне-летнее и зимне-весенний период). 2.5. Расчет продуктов питания должен производиться в соответствии с натуральными нормами, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 26.01.2002 года №128. 2.6. В качестве подтверждения соответствия качества предоставляемых поставщиком услуг по организации лечебно-диетического питания требованиям санитарно–эпидемиологических и гигиенических норм и правил, поставщик представляет санитарно-эпидемиологическое заключение (акт о соответствии) на один объект по приготовлению лечебно-диетического питания для организаций здравоохранения. 2.7. Поставщик обязан предоставить договор о проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации на объекте по приготовлению лечебно-диетического питания. Поставщик должен обеспечить проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещения в порядке и сроки, установленные нормативно-правовыми актами в РК. 2.8. Поставщик обязан предоставить список обслуживающего персонала по фамильно и обеспечить проведение медицинских осмотров по приказу МЗ РК №ҚР ДСМ 131/2020 от 15.10.2020 г. сотрудников в порядке, периодичность и сроки, установленные нормативно-правовыми актами в РК. 2.9. Поставщик должен обеспечить обслуживающий персонал специальной формой одежды (халат, шапочка и фартук) и средствами индивидуальной защиты (маски и перчатки) согласно установленным нормам, обеспечить ежедневную смену формы, а также средств индивидуальной защиты. 2.10. Поставщик должен обеспечить для ежедневного оказания услуг персоналов одноразовым полотенцем для рук, одноразовыми салфетками для обработки столов, мешками для отходов. 2.11. Поставщик должен обеспечить обслуживающий персонал обучению санитарного минимума 1 раз в год. 2.12. Поставщик еженедельно разрабатывает плановое семидневное меню и предоставляет его на согласование и утверждение Заказчику. Поставка готового питания осуществляется в соответствии с согласованным и утверждённым меню. 2.13. Заявка на поставку общего количества готового питания согласно утверждённому меню направляется ответственным лицом Заказчика поставщику по электронной почте ежедневно до 10:00 часов накануне дня поставки. Количество порций определяется на основании заявок, предварительно поданных отделениями. - Кроме того, Поставщик осуществляет доставку лечебного питания в пяти (5) отделений (в течение года возможны изменения в количестве отделении).

	Доставка осуществляется в отдельной таре (контейнерах, мешках, емкостях и иных видах посуды), обеспечивающей сохранность качества и температуры готовых блюд, с обязательным нанесением маркировки в соответствии с принадлежностью к каждому отделению. Место оказания Услуг: РК, Мангистауская область, г.Актау, мкр 1-А., больничный городок, здание № 9. Поставщик обязан обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных представителей Заказчика в помещения (пункт) приготовления пищи для проведения проверки санитарно-эпидемиологических условий, соблюдения технологии приготовления, хранения и транспортировки пищевой продукции, а также контроля качества и безопасности поставляемых блюд. В случае ухудшения состояния здоровья пациента, предположительно связанного с употреблением поставленной Поставщиком пищи, в том числе при возникновении подозрения на пищевое отравление или инфекционное заболевание, Поставщик обязан незамедлительно обеспечить представителям Заказчика доступ к месту приготовления пищи, предоставить необходимые документы и сведения о происхождении, качестве, условиях хранения и приготовления продуктов, а также оказать содействие в проведении проверки и установлении причин произошедшего. Примечание: В случае ухудшения эпидемиологической ситуации в городе Актау, поставщик обязан предоставлять готовую горячую пищу в одноразовой посуде с одноразовыми столовыми приборами. Поставщик обязан обеспечить транспортировку и доставку готовых блюд с использованием соответствующей пищевой тары и емкостей, обеспечивающих сохранение температурного режима, качества и безопасности пищевой продукции, а также предотвращающих загрязнение и проливание пищи. Поставщик самостоятельно определяет количество, объем и виды используемой тары исходя из объема поставляемого питания, при условии обеспечения надлежащего качества, безопасности и соблюдения установленных санитарных требований.
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)	