Конкурстық құжаттамаға
2-3-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің техникалық ерекшелігі (тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы	Шығыс Қазақстан облысы денсаулық сақтау басқармасының "Глубокое ауданының аудандық ауруханасы" шаруашылық жүргізу құқығындағы коммуналдық мемлекеттік кәсіпорыны
Ұйымдастырушының атауы	"Шығыс Қазақстан облысының мемлекеттік сатып алу және коммуналдық меншік басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Лоттың №	88697169
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 қоспағанда бірлік бағасы:	72931034.48
Қосылған құн салығын қоспағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	72931034.48
Қызметтерді көрсету мерзімі:	шартқа қол қойылған сәттен бастап 2027 жылғы 31 желтоқсанға дейін
Қызметтерді көрсету орны:	Шығыс Қазақстан облысы, Глубокое ауданы, Глубокое а. Пирогова 24а
Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлармен)	12

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы:	Көрсетілетін қызметтерді мемлекеттік сатып алу бойынша техникалық ерекшелік ауруханаңың ас блогының өндірістік процесін аутсорсингке "Глубокое ауданының аудандық ауруханасы" ШЖҚ МКК науқастары 2027 жыл. ҚР ҚМ 2024 жылғы 10 қыркүйектегі №613 бұйрығы негізінде Бойынша қызметтер көрсететін әлеуетті жеткізушілер мен жеткізушілер тамақтану ұйымдары аумақта болуы керек тиісті әкімшілік-аумақтық бірліктің (Облыстың), жоспарланатын республикалық маңызы бар қала мен Астананың) көрсетілген қызметтерді сатып алу. Төсек күндерінің шамамен саны - 18 000 с 4-бір реттік тамақтану. Жеткізу мекенжайы ШҚО Глубокое ауданы Глубокое кенті Пирогов көшесі 24а Үкімет Қаулысына сәйкес Бекіту туралы "Қазақстан Республикасының 2002 жылғы 26 қаңтардағы N 128 тамақтанудың табиғи нормалары және жұмсақ жабдықтаудың минималды нормалары ҚР Мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарының мүкәммалымен" қызметтер ауруханаңың ас блогының өндірістік процесін аутсорсинг бойынша науқастар. Тапсырыс берушіні бөлу (өтінім) бойынша дайындау және жеткізу ауруханаңың бөлімшелеріне тамақ. Дайын тағамды жеткізу жылу үнемдейтін ыдыс (термос). Әлеуетті жеткізуші дайын өнімді жеткізу үшін қажетті қызметтердің барлық кешенін ұсыныңыз Тапсырыс берушінің бөлімшелеріне тамақтандыру, атап айтқанда: тамақтандыруды ұйымдастыру, оның ішінде диетаны дайындау, дайын тағамды жеткізу сәйкес келетін мәзірге сәйкес бөлімше есіктері барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, соның ішінде температураны ыдыс-аяқ беру. Немесе Тапсырыс берушінің келісімі бойынша-шарттарды қамтамасыз ету бөлімдерде дайын тағамдарды жылыту үшін, коммуналдық төлеммен шығындар. Ас блогы бар өндірістік базаның радиусы Глубокое ауылының аумағында болуы керек. Қойылатын талаптар Жеткізушіге : - міндетті түрде диетологтың немесе нутрициологтың болуы жоғары медициналық білімі бар. - өндірістік базаның болуы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық эпидемиологиялық қорытындысы бар ыстық тамақ дайындауға арналған ас блогымен Мемлекеттік орган берген нормативтік-құқықтық база халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласында аймақтағы азық-түлікті сақтауға арналған қойма-тоңазытқыштар қызмет көрсету-қоғамдық тамақтандыру объектісі (меншікті немесе жалға алынған). - өндіріс, тасымалдау, сақтау шарттары, шикізат пен тамақ өнімдерін сату, жаңа өнім дайындау, жаңа технологияларды енгізу талаптарға сай болуы тиіс ҚР Денсаулық сақтау министрінің 17.02.2022 жылғы санитарлық объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "ережесі қоғамдық тамақтану". - білікті мемлекеттің болуы, жарғылық персонал (аспазшы асхана қызметкері., жүргізуші) в Денсаулық сақтау министрінің 25.11.2020 жылғы бұйрығына сәйкес № ҚР ДСМ - 205/2020 " ең төменгі нормативтерді бекіту туралы өңірлерді медицина қызметкерлерімен қамтамасыз ету. - болуы дайын тағамдарды тасымалдауға арналған автомобильдер, оның ішінде тез бұзылатын. - шығарылатын өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, аспаптық және (немесе) бұйрық талаптарына сәйкес зертханалық

	зерттеулер ҚР ҰЭМ 2016 жылғы 6 маусымдағы №239 "санитариялық "жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" қағидаларын өндірістік бақылау". Қорғау бойынша шаралар жүргізуді қамтамасыз ету кеміргіштердің ластануы мен бүлінуінен шикізат пен дайын өнімдер. - Екі апталық орналасу мәзірін әзірлеу және оны бекіту Тапсырыс беруші шығарады. - Өндіріс, буып-түю процестері, шикізатты және дайын өнімді тасымалдауға, сақтауға объектінің қуатын ластанудан қорғау жағдайында жүргізу және бүліну, оларға бөгде заттар мен заттардың түсуінен. - Әрқайсысы азық-түлік шикізатының, тамақ өнімдерінің партиясы және қосымша материалдар құжаттармен бірге жүруі керек, олардың сапасын, қауіпсіздігін және құжаттарын куәландыратын, олардың бақылануын, шығу тегін қамтамасыз етеді. - Мақсаттар үшін темір тапшылығы және йод тапшылығы жағдайларының алдын алу тамақ, ұн өнімдерін дайындау кезіндегі аурулар: 1. Пайдаланылған йодталған тұз. 2. Жоғары және бірінші қолданылатын бидай ұны сорттар байытылған (фортификацияланған)болуы керек құрамында темір бар дәрумендер, минералдар. - Күн сайын өткізу жартылай фабрикаттардың, тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау және органолептикалық журналға жазбалар енгізе отырып, аспаздық жартылай фабрикаттардың, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын бағалау. Тәртіп өткізуді және құжаттамалық ресімдеуді дайындаушы бекітеді өндірістік Бақылау бағдарламасында. - Ыдыс-аяқ тарату температурасы болуы керек: тарату кезінде ыстық тағамдар (сорпалар, тұздықтар) – +75-тен төмен емес аралар, негізгі тағамдар мен гарнирлер – +65 арадан төмен емес, салқын сорпалар, сусындар - +14 оС жоғары емес. Дайын бірінші және екінші тағамдарды сақтауға рұқсат етіледі мармитте немесе ыстық пеште сәттен бастап екі сағаттан артық емес немесе изотермиялық ыдыста (термостарда) - температураның төмен болмауын қамтамасыз ететін уақыт тарату температурасы, бірақ 2 сағаттан аспайды. - Араластыруға жол бермеңіз алдыңғы күннің қалдықтары бар тамақ және одан да көп дайындалған тағам сол күннің ерте мерзімдері. - Өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету және Тапсырыс берушіге өніммен бірге: 1) куәлік беру азық-түлік өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігі және (немесе) 2) өнімді өндіру күні мен сағаты көрсетілген жүккұжат (технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап), сақтау температурасы және сақтау мерзімінің аяқталуы (күні, сағаты) бойынша мекеменің мәзіріне сәйкес тарату парақтары. - Ұйымдастыру мекеменің жауапты тұлғасының сынама алуы, бақылау бөлімге жеткізілген тағамдардың дайын партиясын өлшеу. - Тапсырыс берушінің тамақ қабылдайтын жауапты тұлғасы дайын тағамды бақылау салмағы нақты салмақты анықтайды ыдыс-аяқ, температура, сыртқы түрі, иісі, дәмі. - Ұйым үшін тамақтану негізінен жоғары өнімді пайдалану керек дәрумендермен байытылған тағамдық және биологиялық құндылығы микроэлементтер. - Диеталық және емдік-профилактикалық тамақ дайындау кезінде тыйым салынады өндірісінде азық-түлік шикізатын пайдалану жемшөп қоспалары,

	жануарлардың өсу стимуляторлары қолданылды (соның ішінде гормоналды препараттардың ішінде), дәрілік заттардың жекелеген түрлері пестицидтер, генетикалық түрлендірілген агрохимикаттар көздер және адам денсаулығына қауіпті басқа заттар және қосылыстар. - Демалыс және мереке күндерін қоса алғанда, күнделікті, ыстық тағамның тапсырыс берілген санын жеткізу тапсырысшының берген өтінімдеріне сәйкес. - Айналым ыдысы, бастапқы ыдыс (термос), нан қорабы және өзге де мүкәммал жеткізушіден болыңыз. Тасымалдау үшін пайдаланылатын барлық айналым ыдыстары азық-түлік өнімдерін дезинфекциялау керек әр қолданғаннан кейін. - Қалдықтарды кәдеге жаратуды қамтамасыз ету өндіріс және тамақ қалдықтары, оның ішінде бөлімшелерден. Бұл ретте, шарт жасасу сәтінде. - Кедергісіз қамтамасыз ету Тапсырыс беруші өкілінің тамақ дайындау пунктіне кіруі тағамның сапасын бақылау. Тапсырыс беруші өкілдерінің қатысуы өнімдерді "қазандыққа"салу. Сертификаттар беру азық-түлік өнімдері, ветеринариялық анықтамалар, сапа куәліктері, өнімдер мен өнімдердің сапасын растайтын басқа құжаттар. Персоналға қойылатын талаптар: - тамақтану объектісінің қызметкерлері және жұмыспен қамтылған адамдар тасымалдау, тиеу, түсіру, өту керек жұмысқа қабылдау кезінде міндетті алдын ала және Ережеге сәйкес мерзімді медициналық тексерулер міндетті медициналық тексерулер жүргізу. - Әр қызметкер тасымалдау, тиеу, түсірумен айналысатын объектілер мен тұлғалар азық-түлік өнімдерінде жеке медициналық көмек болуы керек Министрдің бұйрығымен бекітілген нысанға сәйкес кітапша ҚР Денсаулық сақтау 16.11.2020 жылғы № ҚР ДСМ-196/2020 " туралы жеке медициналық құжаттарды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы медициналық тексерумен, гигиеналық оқытумен және жұмысқа жіберу. - Өндірістің технологиялық операцияларына кәсіптік даярлығы бар персонал тартылады (біліктілігі, мамандығы) сондай-ақ гигиеналық оқыту курсынан өткен және қауіпсіздікті қамтамасыз ететін талаптар саласындағы аттестаттау тамақ өнімдерін өндіру. Ас блогының қызметкерлері, сондай-ақ экспедитор-жүргізушілер қамтамасыз етілуі және пайдаланылуы тиіс жұмыс киімі (алжапқыш, халат, қолғап, бас киім), бұл тиісті құжаттармен расталады. - Жол бермеу науқастардың немесе жұқпалы аурулар қоздырғыштарын тасымалдаушылардың айналасындағыларға қауіп төндіретін аурулар және азық-түлік қауіпсіздігі, сондай-ақ осындай күдікті адамдар аурулар. Өнім өндіру процесінде жұмыспен қамтылған кез келген тұлға, ауру немесе белгілер туралы дереу хабарлау керек тікелей басшыға. Науқастармен байланыста болған адамдар немесе осындай аурулардың тасымалдаушылары кейін жұмысқа жіберіледі медициналық тексеру жүргізу. - Күн сайын, жұмыс ауысымы басталар алдында жауапты тұлға ашық ауысымдарды тексереді жұмыскерлердің дене беттерінде пустулалардың аурулардың болуына, микротраумалар. Пустулярлы тері аурулары бар адамдар, іріңді кесектер, күйіктер, абразиялар, сондай-ақ және жұқпалы ауруға күдік болған жағдайда жұмысқа жол берілмейді. - Тасымалдау шарттарына қойылатын талаптар:

	- Дайын тамақты жеткізу (пациенттердің кешенді түскі астары таңғы ас, түскі ас, кешкі ас және екінші кешкі ас) күнделікті өндіріледі күніне төрт рет (тәулік бойы жұмыс істейтін стационар үшін 830, 1200, 1600, 1700). - Жеткізуші автокөліктің жай-күйіне жауап береді, және экспедитор-жүргізушінің жұмысы үшін; - жеткізу әрбір бөлімшеге дайын тамақтану күшпен жүзеге асырылады Жеткізуші. - Азық-түлік шикізатын тасымалдау шарттары және

Әлеуетті өнім берушіні жеңімпаз деп айқындаған және онымен мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасасқан жағдайда әлеуетті өнім берушіге қойылатын талаптар(қажет болған жағдайда көрсетіледі) (көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені және ұсынбағаны үшін әлеуетті өнім берушіні қабылдамауға әлеуетті өнім берушіні қабылдамауға жол берілмейді)	Көрсетілетін қызметтерді мемлекеттік сатып алу бойынша техникалық ерекшелік ауруханаңың ас блогының өндірістік процесін аутсорсингке "Глубокое ауданының аудандық ауруханасы" ШЖҚ МКК науқастары 2027 жыл. ҚР ҚМ 2024 жылғы 10 қыркүйектегі №613 бұйрығы негізінде Бойынша қызметтер көрсететін әлеуетті жеткізушілер мен жеткізушілер тамақтану ұйымдары аумақта болуы керек тиісті әкімшілік-аумақтық бірліктің (Облыстың), жоспарланатын республикалық маңызы бар қала мен Астананың) көрсетілген қызметтерді сатып алу. Төсек күндерінің шамамен саны - 18 000 с 4-бір реттік тамақтану. Жеткізу мекенжайы ШҚО Глубокое ауданы Глубокое кенті Пирогов көшесі 24а Үкімет Қаулысына сәйкес Бекіту туралы "Қазақстан Республикасының 2002 жылғы 26 қаңтардағы N 128 тамақтанудың табиғи нормалары және жұмсақ жабдықтаудың минималды нормалары ҚР Мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарының мүкәммалымен" қызметтер ауруханаңың ас блогының өндірістік процесін аутсорсинг бойынша науқастар. Тапсырыс берушіні бөлу (өтінім) бойынша дайындау және жеткізу ауруханаңың бөлімшелеріне тамақ. Дайын тағамды жеткізу жылу үнемдейтін ыдыс (термос). Әлеуетті жеткізуші дайын өнімді жеткізу үшін қажетті қызметтердің барлық кешенін ұсыныңыз Тапсырыс берушінің бөлімшелеріне тамақтандыру, атап айтқанда: тамақтандыруды ұйымдастыру, оның ішінде диетаны дайындау, дайын тағамды жеткізу сәйкес келетін мәзірге сәйкес бөлімше есіктері барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, соның ішінде температураны ыдыс-аяқ беру. Немесе Тапсырыс берушінің келісімі бойынша-шарттарды қамтамасыз ету бөлімдерде дайын тағамдарды жылыту үшін, коммуналдық төлеммен шығындар. Ас блогы бар өндірістік базаның радиусы Глубокое ауылының аумағында болуы керек. Қойылатын талаптар Жеткізушіге : - міндетті түрде диетологтың немесе нутрициологтың болуы жоғары медициналық білімі бар. - өндірістік базаның болуы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық эпидемиологиялық қорытындысы бар ыстық тамақ дайындауға арналған ас блогымен Мемлекеттік орган берген нормативтік-құқықтық база халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласында аймақтағы азық-түлікті сақтауға арналған қойма-тоңазытқыштар қызмет көрсету-қоғамдық тамақтандыру объектісі (меншікті немесе жалға алынған). - өндіріс, тасымалдау, сақтау шарттары, шикізат пен тамақ өнімдерін сату, жаңа өнім дайындау, жаңа технологияларды енгізу талаптарға сай болуы тиіс ҚР Денсаулық сақтау министрінің 17.02.2022 жылғы санитарлық объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "ережесі қоғамдық тамақтану". - білікті мемлекеттің болуы, жарғылық персонал (аспазшы асхана қызметкері., жүргізуші) в Денсаулық сақтау министрінің 25.11.2020 жылғы бұйрығына сәйкес № ҚР ДСМ - 205/2020 " ең төменгі нормативтерді бекіту туралы өңірлерді медицина қызметкерлерімен қамтамасыз ету. - болуы дайын тағамдарды тасымалдауға арналған автомобильдер, оның ішінде тез бұзылатын. - шығарылатын өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, аспаптық және (немесе) бұйрық талаптарына сәйкес зертханалық

	зерттеулер ҚР ҰЭМ 2016 жылғы 6 маусымдағы №239 "санитариялық "жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" қағидаларын өндірістік бақылау". Қорғау бойынша шаралар жүргізуді қамтамасыз ету кеміргіштердің ластануы мен бүлінуінен шикізат пен дайын өнімдер. - Екі апталық орналасу мәзірін әзірлеу және оны бекіту Тапсырыс беруші шығарады. - Өндіріс, буып-түю процестері, шикізатты және дайын өнімді тасымалдауға, сақтауға объектінің қуатын ластанудан қорғау жағдайында жүргізу және бүліну, оларға бөгде заттар мен заттардың түсуінен. - Әрқайсысы азық-түлік шикізатының, тамақ өнімдерінің партиясы және қосымша материалдар құжаттармен бірге жүруі керек, олардың сапасын, қауіпсіздігін және құжаттарын куәландыратын, олардың бақылануын, шығу тегін қамтамасыз етеді. - Мақсаттар үшін темір тапшылығы және йод тапшылығы жағдайларының алдын алу тамақ, ұн өнімдерін дайындау кезіндегі аурулар: 1. Пайдаланылған йодталған тұз. 2. Жоғары және бірінші қолданылатын бидай ұны сорттар байытылған (фортификацияланған)болуы керек құрамында темір бар дәрумендер, минералдар. - Күн сайын өткізу жартылай фабрикаттардың, тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау және органолептикалық журналға жазбалар енгізе отырып, аспаздық жартылай фабрикаттардың, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын бағалау. Тәртіп өткізуді және құжаттамалық ресімдеуді дайындаушы бекітеді өндірістік Бақылау бағдарламасында. - Ыдыс-аяқ тарату температурасы болуы керек: тарату кезінде ыстық тағамдар (сорпалар, тұздықтар) – +75-тен төмен емес аралар, негізгі тағамдар мен гарнирлер – +65 арадан төмен емес, салқын сорпалар, сусындар - +14 оС жоғары емес. Дайын бірінші және екінші тағамдарды сақтауға рұқсат етіледі мармитте немесе ыстық пеште сәттен бастап екі сағаттан артық емес немесе изотермиялық ыдыста (термостарда) - температураның төмен болмауын қамтамасыз ететін уақыт тарату температурасы, бірақ 2 сағаттан аспайды. - Араластыруға жол бермеңіз алдыңғы күннің қалдықтары бар тамақ және одан да көп дайындалған тағам сол күннің ерте мерзімдері. - Өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету және Тапсырыс берушіге өніммен бірге: 1) куәлік беру азық-түлік өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігі және (немесе) 2) өнімді өндіру күні мен сағаты көрсетілген жүккұжат (технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап), сақтау температурасы және сақтау мерзімінің аяқталуы (күні, сағаты) бойынша мекеменің мәзіріне сәйкес тарату парақтары. - Ұйымдастыру мекеменің жауапты тұлғасының сынама алуы, бақылау бөлімге жеткізілген тағамдардың дайын партиясын өлшеу. - Тапсырыс берушінің тамақ қабылдайтын жауапты тұлғасы дайын тағамды бақылау салмағы нақты салмақты анықтайды ыдыс-аяқ, температура, сыртқы түрі, иісі, дәмі. - Ұйым үшін тамақтану негізінен жоғары өнімді пайдалану керек дәрумендермен байытылған тағамдық және биологиялық құндылығы микроэлементтер. - Диеталық және емдік-профилактикалық тамақ дайындау кезінде тыйым салынады өндірісінде азық-түлік шикізатын пайдалану жемшөп қоспалары,

	жануарлардың өсу стимуляторлары қолданылды (соның ішінде гормоналды препараттардың ішінде), дәрілік заттардың жекелеген түрлері пестицидтер, генетикалық түрлендірілген агрохимикаттар көздер және адам денсаулығына қауіпті басқа заттар және қосылыстар. - Демалыс және мереке күндерін қоса алғанда, күнделікті, ыстық тағамның тапсырыс берілген санын жеткізу тапсырысшының берген өтінімдеріне сәйкес. - Айналым ыдысы, бастапқы ыдыс (термос), нан қорабы және өзге де мүкәммал жеткізушіден болыңыз. Тасымалдау үшін пайдаланылатын барлық айналым ыдыстары азық-түлік өнімдерін дезинфекциялау керек әр қолданғаннан кейін. - Қалдықтарды кәдеге жаратуды қамтамасыз ету өндіріс және тамақ қалдықтары, оның ішінде бөлімшелерден. Бұл ретте, шарт жасасу сәтінде. - Кедергісіз қамтамасыз ету Тапсырыс беруші өкілінің тамақ дайындау пунктіне кіруі тағамның сапасын бақылау. Тапсырыс беруші өкілдерінің қатысуы өнімдерді "қазандыққа"салу. Сертификаттар беру азық-түлік өнімдері, ветеринариялық анықтамалар, сапа куәліктері, өнімдер мен өнімдердің сапасын растайтын басқа құжаттар. Персоналға қойылатын талаптар: - тамақтану объектісінің қызметкерлері және жұмыспен қамтылған адамдар тасымалдау, тиеу, түсіру, өту керек жұмысқа қабылдау кезінде міндетті алдын ала және Ережеге сәйкес мерзімді медициналық тексерулер міндетті медициналық тексерулер жүргізу. - Әр қызметкер тасымалдау, тиеу, түсірумен айналысатын объектілер мен тұлғалар азық-түлік өнімдерінде жеке медициналық көмек болуы керек Министрдің бұйрығымен бекітілген нысанға сәйкес кітапша ҚР Денсаулық сақтау 16.11.2020 жылғы № ҚР ДСМ-196/2020 " туралы жеке медициналық құжаттарды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы медициналық тексерумен, гигиеналық оқытумен және жұмысқа жіберу. - Өндірістің технологиялық операцияларына кәсіптік даярлығы бар персонал тартылады (біліктілігі, мамандығы) сондай-ақ гигиеналық оқыту курсынан өткен және қауіпсіздікті қамтамасыз ететін талаптар саласындағы аттестаттау тамақ өнімдерін өндіру. Ас блогының қызметкерлері, сондай-ақ экспедитор-жүргізушілер қамтамасыз етілуі және пайдаланылуы тиіс жұмыс киімі (алжапқыш, халат, қолғап, бас киім), бұл тиісті құжаттармен расталады. - Жол бермеу науқастардың немесе жұқпалы аурулар қоздырғыштарын тасымалдаушылардың айналасындағыларға қауіп төндіретін аурулар және азық-түлік қауіпсіздігі, сондай-ақ осындай күдікті адамдар аурулар. Өнім өндіру процесінде жұмыспен қамтылған кез келген тұлға, ауру немесе белгілер туралы дереу хабарлау керек тікелей басшыға. Науқастармен байланыста болған адамдар немесе осындай аурулардың тасымалдаушылары кейін жұмысқа жіберіледі медициналық тексеру жүргізу. - Күн сайын, жұмыс ауысымы басталар алдында жауапты тұлға ашық ауысымдарды тексереді жұмыскерлердің дене беттерінде пустулалардың аурулардың болуына, микротраумалар. Пустулярлы тері аурулары бар адамдар, іріңді кесектер, күйіктер, абразиялар, сондай-ақ және жұқпалы ауруға күдік болған жағдайда жұмысқа жол берілмейді. - Тасымалдау шарттарына қойылатын талаптар:

	- Дайын тамақты жеткізу (пациенттердің кешенді түскі астары таңғы ас, түскі ас, кешкі ас және екінші кешкі ас) күнделікті өндіріледі күніне төрт рет (тәулік бойы жұмыс істейтін стационар үшін 830, 1200, 1600, 1700). - Жеткізуші автокөліктің жай-күйіне жауап береді, және экспедитор-жүргізушінің жұмысы үшін; - жеткізу әрбір бөлімшеге дайын тамақтану күшпен жүзеге асырылады Жеткізуші. - Азық-түлік шикізатын тасымалдау шарттары және

Приложение 2-3
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Районная больница Глубоковского района" управления здравоохранения Восточно-Казахстанской области
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление по государственным закупкам и коммунальной собственности Восточно-Казахстанской области"
Номер лота	88697169
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:	72931034.48
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	72931034.48
Срок оказания услуги:	с момента подписания договора по 31 декабря 2027 года
Место оказания услуги:	Восточно-Казахстанская область, Глубоковский район, с.Глубокое Пирогова 24а
Размер авансового платежа:	0
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Техническая спецификация по государственным закупкам услуг по аутсорсингу производственного процесса пищеблока больницы для больных ГКП на ПХВ «Районная больница Глубоковского района» на 2027 год. На основании приказа МФ РК 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. Примерное Кол-во койко-дней – 18 000 с 4-ех разовым питанием. Адрес поставки ВКО Глубоковский р-н п.Глубокое ул.Пирогова 24а Согласно Постановления Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года N 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения РК» Услуги по аутсорсингу производственного процесса пищеблока больницы для больных. Приготовление по разнарядке (заявке) Заказчика и доставка пищи в отделения больницы. Доставка готовой пищи в теплосберегающей посуде (термос). Потенциальный поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового питания в отделения Заказчика, а именно: организация питания, в том числе приготовление рационов питания, доставка готового питания до дверей отделения в соответствии с прилагаемым меню с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, в том числе температуры выдачи блюд. Либо по согласованию с Заказчиком-обеспечение условий для подогрева готовых блюд в отделениях, с оплатой коммунальных расходов. Радиус нахождения производственной базы с пищеблоком должна находится на территории поселка Глубокое. Требования к Поставщику: - обязательно наличие диетолога или нутрициолога с высшим медицинским образованием. - наличие производственной базы с пищеблоком для приготовления горячего питания с санитарноэпидемиологическим заключением о соответствии требованиям нормативно-правовой базы, выданного государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, со складами-холодильниками для хранения продуктов питания в регионе оказания услуг – объект общественного питания (собственный или арендованный). - условия производства, транспортировки, хранения, реализации сырья и пищевых продуктов, изготовление новой продукции, внедрение новых технологий должны соответствовать требованиям приказа Министра здравоохранения РК от 17.02.2022 года Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания». - наличие штата квалифицированного, дипломированного персонала (повар кухработник., водитель) в соответствии с приказом Министра здравоохранения от 25.11.2020 года № ҚР ДСМ-205/2020 «Об утверждении минимальных нормативов обеспеченности регионов медицинскими работниками. - наличие автомобиля для транспортировки готовых блюд, в том числе скоропортящихся. - обеспечение безопасности выпускаемой продукции, посредством проведения

	производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования, в соответствии с требованиями приказа МНЭ РК от 6 июня 2016 года №239 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля». Обеспечить проведение мер по защите сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами. - Разработка двухнедельной меню-раскладки и утверждение его производится Заказчиком. - Процессы производства, расфасовки, транспортировки, хранения сырья и готовой продукции независимо от мощности объекта, проводить в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ. - Каждая партия продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, должна сопровождаться документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождение. - В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при изготовлении блюд, мучных изделий: 1. Пспользуется йодированная соль. 2. Применяемая пшеничная мука высшего и первого сортов должна быть обогащенной (фортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами. - Ежедневно проводить органолептическую оценку качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Порядок проведения и документальное оформление утверждается изготовителем в программе производственного контроля. - Температура раздачи блюд должна быть: горячие блюда (супы, соусы) при раздаче – не ниже +75 оС, вторые блюда и гарниры – не ниже +65 оС, холодные супы, напитки – не выше +14 оС. Готовые первые и вторые блюда допускается хранить на мармите или горячей плите не более двух часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. - Не допускать смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня. - Обеспечить безопасность продукции и предоставлять Заказчику вместе с продукцией: 1) Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий и (или) 2) накладную с указанием даты и часа выработки продукции на объекте (с момента окончания технологического процесса), температуры хранения и окончания срока хранения (дата, час) по раздаточным ведомостям согласно меню учреждения. - Организовать снятие пробы ответственным лицом учреждения, контрольное взвешивание готовой партии блюд, доставленной в отделение. - Ответственное лицо Заказчика, принимающее питание, проводит контрольное взвешивание готовой пищи, определяет фактический вес блюда, температуру, внешний вид, запах, вкус. - Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микроэлементами. - При изготовлении

	диетического и лечебно-профилактического питания запрещается использование продовольственного сырья, при производстве которого применялись кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), отдельные виды лекарственных средств, пестициды, агрохимикаты, генетически модифицированные источники и другие опасные для здоровья человека вещества и соединения. - Ежедневно, включая выходные и праздничные дни, доставлять заказанное количество порций горячего питания в соответствии с поданными заявками Заказчика. - Оборотная тара, исходная посуда (термоса), короба под хлеб и прочий инвентарь должны быть от Поставщика. Вся оборотная тара, используемая для перевозки продуктов питания, должна подвергаться дезинфекционной обработке после каждого использования. - Обеспечение утилизации отходов производства и пищевых отходов, в том числе из отделений. При этом, на момент заключения договора. - Обеспечение беспрепятственного доступа представителя заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством блюд. Участие представителей Заказчика в закладке продуктов «в котел». Предоставление сертификатов на пищевые продукты, ветеринарных справок, удостоверений качества, других документов, подтверждающих качество продуктов и продукции. Требования к персоналу: - Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров. - Каждый работник объекта и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов должны иметь при себе личную медицинскую книжку согласно формы, утвержденной приказом Министра здравоохранения РК от 16.11.2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек», с медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе. - К технологическим операциям производства привлекается персонал ,имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность)соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший курс гигиенического обучения и аттестацию в области требования, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов. Работники пищеблока, а также водители-экспедиторы должны быть обеспечены и использовать в работе спецодежду (фартук, халат, перчатки, головной убор), что подтверждается соответствующими документами. - Не допускать к работе лиц, больных или носителей возбудителей инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лиц с подозрением на такие заболевания. Любое лицо, занятое в процессе производства продукции, незамедлительно должно сообщать о заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования. - Ежедневно, перед началом

	рабочей смены, ответственным лицом проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничков заболеваний, микротравм. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются. - Требования к условиям транспортировки: - Поставка готового питания (комплексных обедов пациентов, состоящих из завтрака, обеда, ужина и второго ужина) производится ежедневно четыре раза в день (для круглосуточного стационара к 830, 1200, 1600, 1700). - Поставщик несет ответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя-экспедитора; - Доставка готового питания в каждое отделение осуществляется силами Поставщика. - 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. - Для перевозок пищевой продукции используют транспортные средства с грузовыми помещениями и транспортное оборудование (контейнера) с гигиеническим, водонепроницаемым покрытием, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, легко подвергающиеся мойке и дезинфекции. - Для транспортировки скоропортящихся пищевых продуктов использовать специально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижератор, который используется для пищевых продуктов). - Автотранспорт должен подвергаться дезинфекционной обработке 2 раза в день (до загрузки и после разгрузки пищевых продуктов). - В теплое время года транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов должна производиться при температуре не выше плюс 6оС: 1) не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами; 2) не более одного часа в изотермических кузовах без холода. - Хранение, транспортировка и реализация скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляется в условиях температурных режимов, обеспечивающих их безопасность. Хранение и реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холода не допускается. - Не допускается одновременная перевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами, совместно с непродовольственными товарами, а также перевозка пищевых продуктов испорченных или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными. - Перевозка различной пищевой продукции одновременно в одном транспортном средстве и/или оборудовании (контейнере), допускается только в отношении пищевой продукции, не выделяющих и не воспринимающих запахи. - Транспортировку и хранение пищевой продукции осуществляют при температурно-влажностных и световых режимах, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и

	качества продукции. - При перевозке и хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение товарного соседства. - При транспортировке готовой продукции использовать специальные термоса, выделенную посуду с плотно закрывающимися крышками. Затаривание блюд и горячих напитков в термосы осуществлять при температурах: первые и полужидкие блюда – +90оС, вторые блюда – от +70 до +75 оС, горячие напитки – +90 оС, холодные напитки – от +7 до +14 оС. Готовую пищу в термосах доставлять в пункты питания в течение не более одного часа после затаривания, но не ранее 30 минут до начала приема пищи. Не допускать хранение горячих первых и вторых блюд в термосах более 2 часов (включая время их транспортировки). - Обязательным условием для получения блюд в термосах в отделениях круглосуточного стационара является термометрия, проводимая Поставщиком в присутствии представителя Заказчика и регистрируемая в журнал приема блюд. - В соответствии с Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года №299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» единых санитарноэпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Вся пища в раздаточные пункты питания доставляется в термосах и посуде, хорошо вымытой, пропаренной кипятком с плотно закрывающимися крышками. Требования к меню и меню-раскладкам: - 4-разовое питание для больных круглосуточного стационара при необходимости дополнительное лечебное питание по требованию заказчика (завтрак, обед, полдник, ужин) (с 1 по 15 стол). - На основании приказа № 96,186,302 «санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания объекта здравоохранения» суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в течении дня для: - Суточной пробы отбирают блюда,указанные в меню раскладе,из наиболее массовых диет в чисто вымытые стерильные банки, для суточной пробы достаточно-пол порции первых блюд,вторые блюда отбираются целиком с гарниром 100гр.,молочные блюда-200гр.,третьи блюда-200гр.,суточная проба должна хранится в банках,закрытые крыжками по истечению 24 часов суточная проба утилизируется в пищевые отходы. - Строгое соблюдение меню Заказчика. - В перспективном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня. Фактический рацион питания обеспечивают в соответствии с утвержденным перспективным меню. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие с учетом их пищевой ценности. - Разработка ежедневного меню-раскладки по количеству больных. При составлении еженедельного меню-раскладки учитываются нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента и возраста, требования к питательной ценности, ассортименту и качеству питания, безопасности для жизни и здоровья людей, режиму питания, массе порций (в нетто) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами РК. Питание организованных коллективов организуют

	разнообразным,сбалансированным по пищевой ценности. Приготовление пищи производят на основании технологической карты Поставщика согласованной с Заказчиком, составленной с учетом ассортимента изготовляемых блюд. - Не допускать изготовление продукции, предназначенной для общественного питания, в непромышленных (домашних) условиях. - Ежедневно на пищеблоке оставлять суточную пробу приготовленных блюд. Для суточной пробы оставляются полпорции первых блюд, порционные вторые блюда отбираются целиком в количестве не менее 100 грамм (далее – гр.), третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 гр. - В период действия договора при необходимости заказчик письменно ежедневно уведомляет Поставщика о вводе в действие нового меню, а Поставщик обеспечивает поставку готового питания по новому меню. - Диетическому медицинскому персоналу на ежедневной основе, старшим медицинскими сестрами отделения до 10:00 ч.-подается порционное требование, где указывается количество больных пациентов, расписанных по диетическим столам. На основании перспективного меню составляется меню - порционник, который подтверждается заведующими отделений и старшими мед.сестрами. Сверка по количеству пациентов должна производиться с данными статистического отдела по форме №007/у, после чего выписывается доп.меню. Сверка количества пациентов должна проводиться перед каждым распределением пищи. В случае отсутствия поставок определенных продуктов питания, блюдо повторяется. Меню: Разработать меню в рамках постановления 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» согласно вышеперечисленным столам.

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)	Техническая спецификация по государственным закупкам услуг по аутсорсингу производственного процесса пищеблока больницы для больных ГКП на ПХВ «Районная больница Глубоковского района» на 2027 год. На основании приказа МФ РК 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. Примерное Кол-во койко-дней – 18 000 с 4-ех разовым питанием. Адрес поставки ВКО Глубоковский р-н п.Глубокое ул.Пирогова 24а Согласно Постановления Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года N 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения РК» Услуги по аутсорсингу производственного процесса пищеблока больницы для больных. Приготовление по разнарядке (заявке) Заказчика и доставка пищи в отделения больницы. Доставка готовой пищи в теплосберегающей посуде (термос). Потенциальный поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового питания в отделения Заказчика, а именно: организация питания, в том числе приготовление рационов питания, доставка готового питания до дверей отделения в соответствии с прилагаемым меню с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, в том числе температуры выдачи блюд. Либо по согласованию с Заказчиком-обеспечение условий для подогрева готовых блюд в отделениях, с оплатой коммунальных расходов. Радиус нахождения производственной базы с пищеблоком должна находится на территории поселка Глубокое. Требования к Поставщику: - обязательно наличие диетолога или нутрициолога с высшим медицинским образованием. - наличие производственной базы с пищеблоком для приготовления горячего питания с санитарноэпидемиологическим заключением о соответствии требованиям нормативно-правовой базы, выданного государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, со складами-холодильниками для хранения продуктов питания в регионе оказания услуг – объект общественного питания (собственный или арендованный). - условия производства, транспортировки, хранения, реализации сырья и пищевых продуктов, изготовление новой продукции, внедрение новых технологий должны соответствовать требованиям приказа Министра здравоохранения РК от 17.02.2022 года Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания». - наличие штата квалифицированного, дипломированного персонала (повар кухработник., водитель) в соответствии с приказом Министра здравоохранения от 25.11.2020 года № ҚР ДСМ-205/2020 «Об утверждении минимальных нормативов обеспеченности регионов медицинскими работниками. - наличие автомобиля для транспортировки готовых блюд, в том числе скоропортящихся. - обеспечение безопасности выпускаемой продукции, посредством проведения

	производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования, в соответствии с требованиями приказа МНЭ РК от 6 июня 2016 года №239 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля». Обеспечить проведение мер по защите сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами. - Разработка двухнедельной меню-раскладки и утверждение его производится Заказчиком. - Процессы производства, расфасовки, транспортировки, хранения сырья и готовой продукции независимо от мощности объекта, проводить в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ. - Каждая партия продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, должна сопровождаться документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождение. - В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при изготовлении блюд, мучных изделий: 1. Пспользуется йодированная соль. 2. Применяемая пшеничная мука высшего и первого сортов должна быть обогащенной (фортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами. - Ежедневно проводить органолептическую оценку качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Порядок проведения и документальное оформление утверждается изготовителем в программе производственного контроля. - Температура раздачи блюд должна быть: горячие блюда (супы, соусы) при раздаче – не ниже +75 оС, вторые блюда и гарниры – не ниже +65 оС, холодные супы, напитки – не выше +14 оС. Готовые первые и вторые блюда допускается хранить на мармите или горячей плите не более двух часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. - Не допускать смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня. - Обеспечить безопасность продукции и предоставлять Заказчику вместе с продукцией: 1) Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий и (или) 2) накладную с указанием даты и часа выработки продукции на объекте (с момента окончания технологического процесса), температуры хранения и окончания срока хранения (дата, час) по раздаточным ведомостям согласно меню учреждения. - Организовать снятие пробы ответственным лицом учреждения, контрольное взвешивание готовой партии блюд, доставленной в отделение. - Ответственное лицо Заказчика, принимающее питание, проводит контрольное взвешивание готовой пищи, определяет фактический вес блюда, температуру, внешний вид, запах, вкус. - Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микроэлементами. - При изготовлении

	диетического и лечебно-профилактического питания запрещается использование продовольственного сырья, при производстве которого применялись кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), отдельные виды лекарственных средств, пестициды, агрохимикаты, генетически модифицированные источники и другие опасные для здоровья человека вещества и соединения. - Ежедневно, включая выходные и праздничные дни, доставлять заказанное количество порций горячего питания в соответствии с поданными заявками Заказчика. - Оборотная тара, исходная посуда (термоса), короба под хлеб и прочий инвентарь должны быть от Поставщика. Вся оборотная тара, используемая для перевозки продуктов питания, должна подвергаться дезинфекционной обработке после каждого использования. - Обеспечение утилизации отходов производства и пищевых отходов, в том числе из отделений. При этом, на момент заключения договора. - Обеспечение беспрепятственного доступа представителя заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством блюд. Участие представителей Заказчика в закладке продуктов «в котел». Предоставление сертификатов на пищевые продукты, ветеринарных справок, удостоверений качества, других документов, подтверждающих качество продуктов и продукции. Требования к персоналу: - Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров. - Каждый работник объекта и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов должны иметь при себе личную медицинскую книжку согласно формы, утвержденной приказом Министра здравоохранения РК от 16.11.2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек», с медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе. - К технологическим операциям производства привлекается персонал ,имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность)соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший курс гигиенического обучения и аттестацию в области требования, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов. Работники пищеблока, а также водители-экспедиторы должны быть обеспечены и использовать в работе спецодежду (фартук, халат, перчатки, головной убор), что подтверждается соответствующими документами. - Не допускать к работе лиц, больных или носителей возбудителей инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лиц с подозрением на такие заболевания. Любое лицо, занятое в процессе производства продукции, незамедлительно должно сообщать о заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования. - Ежедневно, перед началом

	рабочей смены, ответственным лицом проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничков заболеваний, микротравм. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются. - Требования к условиям транспортировки: - Поставка готового питания (комплексных обедов пациентов, состоящих из завтрака, обеда, ужина и второго ужина) производится ежедневно четыре раза в день (для круглосуточного стационара к 830, 1200, 1600, 1700). - Поставщик несет ответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя-экспедитора; - Доставка готового питания в каждое отделение осуществляется силами Поставщика. - 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. - Для перевозок пищевой продукции используют транспортные средства с грузовыми помещениями и транспортное оборудование (контейнера) с гигиеническим, водонепроницаемым покрытием, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, легко подвергающиеся мойке и дезинфекции. - Для транспортировки скоропортящихся пищевых продуктов использовать специально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижератор, который используется для пищевых продуктов). - Автотранспорт должен подвергаться дезинфекционной обработке 2 раза в день (до загрузки и после разгрузки пищевых продуктов). - В теплое время года транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов должна производиться при температуре не выше плюс 6оС: 1) не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами; 2) не более одного часа в изотермических кузовах без холода. - Хранение, транспортировка и реализация скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляется в условиях температурных режимов, обеспечивающих их безопасность. Хранение и реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холода не допускается. - Не допускается одновременная перевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами, совместно с непродовольственными товарами, а также перевозка пищевых продуктов испорченных или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными. - Перевозка различной пищевой продукции одновременно в одном транспортном средстве и/или оборудовании (контейнере), допускается только в отношении пищевой продукции, не выделяющих и не воспринимающих запахи. - Транспортировку и хранение пищевой продукции осуществляют при температурно-влажностных и световых режимах, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и

	качества продукции. - При перевозке и хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение товарного соседства. - При транспортировке готовой продукции использовать специальные термоса, выделенную посуду с плотно закрывающимися крышками. Затаривание блюд и горячих напитков в термосы осуществлять при температурах: первые и полужидкие блюда – +90оС, вторые блюда – от +70 до +75 оС, горячие напитки – +90 оС, холодные напитки – от +7 до +14 оС. Готовую пищу в термосах доставлять в пункты питания в течение не более одного часа после затаривания, но не ранее 30 минут до начала приема пищи. Не допускать хранение горячих первых и вторых блюд в термосах более 2 часов (включая время их транспортировки). - Обязательным условием для получения блюд в термосах в отделениях круглосуточного стационара является термометрия, проводимая Поставщиком в присутствии представителя Заказчика и регистрируемая в журнал приема блюд. - В соответствии с Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года №299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» единых санитарноэпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Вся пища в раздаточные пункты питания доставляется в термосах и посуде, хорошо вымытой, пропаренной кипятком с плотно закрывающимися крышками. Требования к меню и меню-раскладкам: - 4-разовое питание для больных круглосуточного стационара при необходимости дополнительное лечебное питание по требованию заказчика (завтрак, обед, полдник, ужин) (с 1 по 15 стол). - На основании приказа № 96,186,302 «санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания объекта здравоохранения» суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в течении дня для: - Суточной пробы отбирают блюда,указанные в меню раскладе,из наиболее массовых диет в чисто вымытые стерильные банки, для суточной пробы достаточно-пол порции первых блюд,вторые блюда отбираются целиком с гарниром 100гр.,молочные блюда-200гр.,третьи блюда-200гр.,суточная проба должна хранится в банках,закрытые крыжками по истечению 24 часов суточная проба утилизируется в пищевые отходы. - Строгое соблюдение меню Заказчика. - В перспективном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня. Фактический рацион питания обеспечивают в соответствии с утвержденным перспективным меню. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие с учетом их пищевой ценности. - Разработка ежедневного меню-раскладки по количеству больных. При составлении еженедельного меню-раскладки учитываются нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента и возраста, требования к питательной ценности, ассортименту и качеству питания, безопасности для жизни и здоровья людей, режиму питания, массе порций (в нетто) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами РК. Питание организованных коллективов организуют

	разнообразным,сбалансированным по пищевой ценности. Приготовление пищи производят на основании технологической карты Поставщика согласованной с Заказчиком, составленной с учетом ассортимента изготовляемых блюд. - Не допускать изготовление продукции, предназначенной для общественного питания, в непромышленных (домашних) условиях. - Ежедневно на пищеблоке оставлять суточную пробу приготовленных блюд. Для суточной пробы оставляются полпорции первых блюд, порционные вторые блюда отбираются целиком в количестве не менее 100 грамм (далее – гр.), третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 гр. - В период действия договора при необходимости заказчик письменно ежедневно уведомляет Поставщика о вводе в действие нового меню, а Поставщик обеспечивает поставку готового питания по новому меню. - Диетическому медицинскому персоналу на ежедневной основе, старшим медицинскими сестрами отделения до 10:00 ч.-подается порционное требование, где указывается количество больных пациентов, расписанных по диетическим столам. На основании перспективного меню составляется меню - порционник, который подтверждается заведующими отделений и старшими мед.сестрами. Сверка по количеству пациентов должна производиться с данными статистического отдела по форме №007/у, после чего выписывается доп.меню. Сверка количества пациентов должна проводиться перед каждым распределением пищи. В случае отсутствия поставок определенных продуктов питания, блюдо повторяется. Меню: Разработать меню в рамках постановления 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» согласно вышеперечисленным столам.