Конкурстық құжаттамаға
16-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің Техникалық ерекшелігі (тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	Абай облысы денсаулық сақтау басқармасының "Облыстық психикалық денсаулық орталығы" шаруашылық жүргізу құқығындағы коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы:	"Абай облысының мемлекеттік сатып алу басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Конкурстың №:	№ 17901697-2
Конкурстың атауы:	Пациенттерді тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер
Лоттың нөмірі:	№ 88356636-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:	138460862.07
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	138460862.07
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	шартқа қол қойылған күннен бастап Тапсырыс берушінің мәзіріне сәйкес жыл бойы күн сайын
Аванстық төлем мөлшері:	0

Кепілдік мерзімі (айлармен)	12

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	Науқастарға 4 бір реттік дайын ыстық тамақ жеткізу жөніндегі қызметтер, сатып алынатын қызметтер көлемі 190 төсекке. Тамақ диспансерде дайындалмайды (пісірмеу) Орындаушының ғимаратында тамақ дайындау жүзеге асырылады. Жеткізу Орындаушының көлігімен жүзеге асырылады. Тамақтану стационардағы науқастардың саны туралы күнделікті өтінімдер бойынша жүзеге асырылады. Бір адамға арналған техникалық ерекшелік осы техникалық ерекшелікке қоса берілген (төменде келтірілген). Науқастарымыздың тамақтануының ерекше ерекшелігіне назар аударуды сұраймыз, аурудың күрделілігі мен ерекшелігіне байланысты тыйым салынады: - Қуырылған немесе сүйектері бар пісірілген балық (тек котлет, тефтель түрінде өңделген күйінде, аптасына кемінде бір рет). - Сүйектері бар ет кесектерін тамақтандыруға болмайды (тек филе, немесе күнделікті 125 граммнан кем емес ет тартылған ет түрінде). Температуралық режимді қатаң сақтау. Қызмет көрсету мерзімі: Тапсырыс берушінің мәзірі бойынша күн сайын мемлекеттік сатып алу шартына қол қойылған күннен бастап 31.12.2027 жылға дейін тапсырыс берушінің мәзір-өтінімі бойынша күн сайын, ыстық тамақ дайындау кестесімен дайындалады. Орындаушы диспансер бөлімдеріне дайын ыстық тамақпен қамтамасыз ету үшін қажетті қызметтердің барлық жиынтығын ұсынуы керек, атап айтқанда: тамақтану, соның ішінде тамақ рационын дайындау, барлық санитарлық-гигиеналық нормаларға сәйкес дайын тағамдарды көлікпен жеткізуді қамтамасыз ету және диспансердің тамақтандыру бөлімшелері арқылы техникалық сипаттама; Жеткізілетін (тамақтандыруды ұйымдасытру үшін пайдаланылатын) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығының көрсеткіштері Қазақстан Республикасының нормативтік құжаттарына сәйкес келуге, сапа көрсеткіштері медициналық мекемелерде тамақтану шартының талаптарына сәйкес келуге және ұқсас типтер бойынша Қазақстан Республикасының мемлекеттік стандарттарында көзделген сапа көрсеткіштерінен төмен болмауға тиіс. Тұтыну қаптамасының әр бірлігінде орналастырылған таңбалау (тұтынушыларға арналған ақпарат) Қазақстан Республикасының нормативтік құжаттарының талаптарына сәйкес келуі керек. Өніммен байланыстағы ақпаратты қолдану құралдары өнімнің сапасына әсер етпеуі керек, өнімді сақтау, тасымалдау және сату кезінде таңбалаудың беріктігін қамтамасыз етуі керек және тамақ өнімдерімен байланысу үшін Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау саласындағы мемлекеттік органы рұқсат еткен материалдардан жасалуы керек. Технологиялық жабдық, аппаратура, мүкәммал, ыдыс, ыдыс Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалуға тиіс. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін тасымалдау сан болған жағдайда арнайы, таза автокөлікпен жүзеге асырылады Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған мамандандырылған автокөлікті (олардың қаптамасына қарамастан) басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді. Тез бұзылатын тамақ өнімдері 0-ден плюс 60С-қа дейінгі температурада тасымалданады. Азық-түлік шикізаты мен дайын тамақ өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде тауар

	көршілестігі сақталады. Өнімдер өндірушінің ыдысында сақталады,өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде өнімдер таза, таңбаланған ыдысқа салынады. Дайын өнім Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған тұтыну және тасымалдау ыдысына буып-түйіледі. Дайын өнімді тасымалдау кезінде арнайы термос пайдаланылады.Әрбір бөлім үшін термос жеке, яғни ерлер, әйелдер, балалар, тығыз жабылатын ыдыстар. Ыстық бірінші және екінші тағамдарды термостарда сақтау мерзімі үш сағаттан аспауы тиіс (оларды тасымалдау уақытын қоса алғанда). Дайын аспаздық өнімді жеткізу үшін айналымдағы таза таңбаланған ыдыс (қақпағы тығыз жабылатын), сондай-ақ Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген буып-түю материалдары пайдаланылады. Дайын тамақты босату кезінде өндіру уақыты мен күні, соңғы жарамдылық мерзімі көрсетілген ілеспе құжаттар ресімделеді. Тамақ дайындау үшін сапасы мен қауіпсіздігі нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келетін шикізат қолданылуы тиіс. Диеталық және емдік-профилактикалық тағамдарды дайындау кезінде өндіру кезінде азықтық қоспалар, жануарлардың өсуін ынталандырғыштар (оның ішінде гормондық препараттар), дәрілік заттардың жекелеген түрлері, пестицидтер, агрохимикаттар, генетикалық түрлендірілген көздер және адам денсаулығына қауіпті басқа да заттар мен қосылыстар пайдаланылатын азық-түлік шикізатын пайдалануға тыйым салынады. Дайын тағам санитарлық ережелер мен нормалардың талаптарына - қоректік құндылыққа, тамақтану ассортиментіне және сапасына қойылатын талаптарға сәйкес болуы, адамдардың өмірі мен денсаулығына қауіпсіз болуы тиіс. Шарттың қолданылу кезеңінде қажет болған жағдайда Тапсырыс беруші Өнім берушіні күн сайын жаңа мәзірдің қолданысқа енгізілгені туралы жазбаша хабардар етеді, ал өнім беруші дайын тамақты жаңа мәзір бойынша жеткізуді қамтамасыз етеді; Тамақтануды ұйымдастыру үшін витаминдермен және микроэлементтермен байытылған тағамдық және биологиялық құндылығы жоғары өнімдер басым пайдаланылуға тиіс; жеткізілетін дайын тамақ сапалы және қауіпсіз болуы тиіс, бұл ҚР заңнамасында көзделген құжаттармен расталады; Дайындалатын дайын тағамның және қызмет көрсетудің сапасы нормативтік- техникалық құжаттамада белгіленген қолданыстағы талаптар мен нормаларға сәйкес болуы тиіс. Дайын тамақты босату кезінде жеткізуші өз ыдысын пайдаланады. Ыдыс эмальданған болуы Бұзылатын тез бұзылатын азық –түлікті тасмалдау арнайы автокөлік арқылы жүзеге асуы тиіс. Орындаушы жүргізуші –экспедитордың жұмысына, жеткізетін азық-түлікке, автокөліктің жағдайына жауапкершілік алады. Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті орган белгілеген тәртіппен гигиеналық оқытудан өтеді. Дайын тамақты әрбір бөлімшеге ас блогындағы науқасқа таратқанға дейін жеткізу Орындаушының күшімен жүзеге асырылады. Қоймаларда азық-түлікті сақтау мерзімі мен шарттары, емдеу-алдын алу мекемелеріне жеткізу мерзімі мен шарттары және емдеу-алдын алу мекемелеріне өнімді жеткізу кезінде оңтайлы температуралық режимді қамтамасыз

	ету сақталуы тиіс.; Дайын тамақты қабылдау мекеменің мәзіріне сәйкес жүккұжат бойынша және тарату ведомостары бойынша жүзеге асырылуы тиіс. Мекеменің жауапты тұлғасы сынаманы алуды, порциялық тағамдарды бақылау өлшеуін жүргізуі тиіс.; Тамақ дайындау кезінде медициналық, емдік тамақтану кәсіпорындары үшін қолданылатын санитарлық нормалар мен ережелер сақталуы тиіс; Өнім беруші арнайы сауда- технологиялық және тоңазытқыш жабдықтарын қолдана отырып, тамақ өнімдерін, дайын тағамдарды сақтауды қамтамасыз етуі тиіс. Күн сайын, демалыс және мереке күндерін қоса алғанда, тапсырыс берушінің берген өтінімдеріне сәйкес ыстық тамақ порцияларының тапсырыс берілген санын жеткізуге. Ыстық күйінде диспансер бөлімшесіне емдік тамақтануды тез жеткізуді қамтамасыз ету. Тапсырыс берушінің берген өтініміне сәйкес науқастар үшін 4 рет дайын ыстық тамақты ұйымдастыруды қамтамасыз ету. Әкелінетін тағамдардың сапасын бақылау үшін Тапсырыс беруші өкілдерінің тамақ дайындау пунктіне кедергісіз кіруін қамтамасыз ету. Тамақтану рациондарын қалыптастыру кезінде санитарлық-эпидемиологиялық ережелер, нормалар, гигиеналық нормативтер талаптарына жауап беретін және қолданыстағы заңнамаға сәйкес тиісті сападағы Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының ассортименті пайдаланылуы тиіс. 4 рет дайын ыстық тамақты сатып алу бойынша қызметтер. 1.Тапсырыс берушінің Рұқсат қағазы (өтінімі) бойынша дайындау және диспансер бөлімшесіне тамақты жеткізу. 2.Дайын тамақты жылу сақтайтын ыдыстарға (термос)әр бөлімшеге жеке жеткізу. Орындаушы диспансер бөлімшесіне дайын ыстық тамақты жеткізу үшін қажетті барлық қызметтер кешенін ұсынуы тиіс, атап айтқанда: тамақтануды ұйымдастыру, оның ішінде тамақтану рационын дайындау, барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді орындаумен және қоса берілген мәзірге, диспансердің ас блоктары арқылы техникалық ерекшелікке сәйкес дайын тамақты көліктік жеткізуді қамтамасыз ету; Жеткізілетін (тамақтануды ұйымдастыру кезінде пайдаланылатын) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығының көрсеткіштері Қазақстан Республикасының нормативтік құжаттарына сәйкес келуі, сапа көрсеткіштері - емдеу-алдын алу мекемелерінде тамақтандыруды ұйымдастыру шартының талаптарына сәйкес келуі және тамақ өнімдерінің ұқсас түрлері үшін Қазақстан Республикасының мемлекеттік стандарттарында көзделген сапа көрсеткіштерінен төмен болмауы тиіс.; Тұтыну ыдысының әрбір бірлігіне орналастырылатын таңбалау (тұтынушылар үшін ақпарат) Қазақстан Республикасының нормативтік құжаттарының талаптарына сәйкес болуы тиіс. Өніммен жанасатын ақпарат түсіру құралдары өнімнің сапасына әсер етпеуі тиіс, өнімдерді сақтау, тасымалдау және сату кезінде таңбалаудың тұрақтылығын қамтамасыз етуі тиіс және Қазақстан Республикасының мемлекеттік денсаулық сақтау органы тамақ өнімдерімен жанасу үшін жіберген материалдардан дайындалуы тиіс. Бірінші және екінші ыстық тағамдарды сақтау мерзімі үш сағаттан аспауы тиіс (тасмалдау уақытын есептегенде) Техникалық сипаттамалары: Дайын ыстық тамақты жеткізу

	(таңғы астан, түскі астан, түстен және кешкі астан тұратын пациенттердің кешенді түскі астары) күн сайын күніне 4 (төрт) рет техникалық ерекшелікте белгіленген мерзімде жүргізіледі. 4 рет дайын ыстық тамақ қоса берілген мәзірге сәйкес және қажет болған жағдайда Тапсырыс берушінің талабы бойынша қосымша емдік тамақтану (1-ден 15-ке дейін үстел) тағамның құнарлылығын, температуралық режимін қатаң сақтауы тиіс. Тамақтың энергетикалық құндылығы (энергиялық құндылығы, калориялығы) қазіргі заманғы килоджоулях (кДж) бірліктерінде немесе ескі килокалорийлерде (ккал) көрінеді. 1 ккал = 4,184 кДж. 1000 ккал=4,184 МДж (мегаджоуль). Орташа 1 г май 37,7 кДж (9 ккал), 1 г сіңірілетін көмірсулар – 15,7 кДж (3,75 ккал), 1 г ақуыз – 16,7 кДж (4 ккал) береді) Әрбір диета мыналарды қамтиды: 1) тағайындау көрсеткіші; 2) тағайындау мақсаты; 3) жалпы сипаттамасы - химиялық құрамның, азық-түлік жиынтығының және аспаздық өңдеудің басты ерекшеліктері; 4) химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы; 5) тамақтану режимі; 6) жол берілетін өнімдер мен тағамдардың тізбесі және оларды дайындаудың кейбір тәсілдері. Мәзір құру Әрбір диета жоспарлы 7 күндік мәзірді құрайды, ол: 1) Тапсырыс берушімен алдын ала келісілуге тиіс. 2) химиялық құрамы, калориялылығы, азық-түлік жиынтығы, оларды аспаздық өңдеу бойынша Медициналық көрсетілімдерге сәйкес келуге тиіс. 3) тағам ассортиментінің және тағамдардың әр тамақтанудағы дұрыс үйлесімділігінің есебінен тамақтану режимі. Тамақ өнімдерін басқа мақсаттарға пайдалануға тыйым салынған автокөлікпен тасымалдайды. Жылдың жылы мезгілінде тез бұзылатын өнімдерді тасымалдауға тоңазытқыш жабдықтарымен қамтамасыз етілген автокөлікте рұқсат етілген. Дайын тез бұзылатын бұйымдарда дайындалған күні мен сағаты және жөнелту уақыты көрсетілген дайындаушы-кәсіпорынның сапасы туралы куәлігі (сертификаты) болуы тиіс. Сақтауға арналған желдету тесіктері бар арнайы қораптардағы нан. Тапсырыс берушінің тамақ қабылдайтын жауапты тұлғасы дайын тамақты бақылау өлшеуін жүргізеді, тағамның нақты салмағын, температурасын, сыртқы түрін, иісін, дәмін анықтайды. Айналмалы ыдыс, әрбір бөлімшеге арналған бастапқы ыдыс (термос), нан салынған қораптар жеткізушіден болуы тиіс. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін пайдаланылатын барлық айналым ыдысы әрбір пайдаланғаннан кейін дезинфекциялық өңдеуден өтуі тиіс (дезобөңдеу журналы). -ҚР Заңы "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы "» от 21.07.2007 ж. № 301-III (13-бап 2,3-тармақтар; 16-бап 2-тармақ; 18-бап 13-тармақ - ҚР ҰЭМ 26.01.2002 ж. № 128 ҚР Мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтандырудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы - "Тамақ өнімдерін өндіру объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР ДСМ-16 ҚР 17.02.2022 ж. № бұйрығы (75-тармақ). - "Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР ДСМ 11.08.2020г. ж.

	№ДСМ-96/2020 бұйрығы Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық- эпидемиологиялық талаптар " санитариялық қағидаларын бекіту туралы - ҚР ДСМ м. а. 15.10.2020 ж. №ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығы. «Міндетті медициналық тексеруден өтетін адамдардың мақсатты топтарын, сондай-ақ оларды өткізу ережелері мен кезеңділігін, зертхананың көлемін бекіту туралы. және функционалдық зерттеулер, медициналық қарсы көрсеткіштер, зиянды және (немесе) қауіпті өнімдердің тізбесі. жұмысқа алдын-ала медициналық тексерулер жүргізілетін факторлар, кәсіптер мен жұмыс орындары және мерзімді міндетті медициналық тексерулер және «Алдын ала міндетті медициналық тексеруден өту» мемлекеттік қызметін көрсету ережелері. ҚР ДСМ 29.07.22 жылғы № ҚР ДСМ-68 "дезифекуияны, дезисекцияны және дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларын бекіту туралы бұйрығы. "Желдету және ауаны баптау жүйесіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР ДСМ 2021 жылғы 1.09 № 95 бұйрығы ҚР ДСМ 7.04.2023 жылғы №62 "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларын бекіту туралы" бұйрығы Негізгі мәліметтер және талаптар тізімі. Конкурсқа қатысуға ниет білдірген әлеуетті өнім берушілер мынадай ілеспе қызметтердің орындалуын ұсынуы тиіс (осы тармақтарды әлеуетті өнім беруші кепілдік хаттармен растайды): 1.Абай облысы, Семей қаласы, Дулатов 282 көшесі, Семей қаласының психиатряилық қызмет бөліміне дейін дайын ыстық тамақты тасымалдау және түсіру жеткізушімен жүзеге асырылады. 2.Дайын тамақты тасымалдау жағдайында сақтау және жеткізу СанЕжН-ге сәйкес болуы тиіс. 3.Өнім беруші білімді және бар барлық мүмкіндіктерді пайдалана отырып, жұмысты бақылауға міндетті. Өнім беруші жұмыстарды орындаудың құралдары, әдістері, техникасы, жүйелілігі мен сапасына, сондай-ақ шарт бойынша барлық жұмыстардың үйлестірілуіне толық жауап береді және бақылауды жүзеге асырады; 4. "Мемлекеттік сатып алынуы кезінде әлеуетті өнім берушілерге және өнім берушілерге қосымша талаптар белгіленуі мүмкін жекелеген тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің тізбесін бекіту туралы № 613" Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 бұйрығы - өнім беруші Абай облысының аумағында тіркелуге тиіс

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)	Шарт жасалғаннан кейін жеткізуші мыналарды қамтамасыз етуі керек: 1. Аспаздарға (5-сыныптан кем емес) және аспаздарға (4-сыныптан кем емес) электр жабдықтарына рұқсаттар (сертификаттар мен хаттамалар); 2. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарынан тамақтандыру қызметі объектісіне санитариялықэпидемиологиялық қорытынды.

Приложение 16
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Областной центр психического здоровья" управления здравоохранения области Абай
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление государственных закупок области Абай"
№ конкурса:	№ 17901697-2
Наименование конкурса:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Номер лота:	№ 88356636-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:	138460862.07
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	138460862.07
Срок оказания услуги:	ежедневно в течение года по меню Заказчика с даты подписания договора
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Услуги по поставке 4-х разового готового горячего питания для больных, объем закупаемых услуг на 190 коек. Питание (не приготовление) осуществляется в диспансере, приготовление пищи в помещении исполнителя. Доставка осуществляется транспортом исполнителя. Питание осуществляется по ежедневным заявкам о количестве находящихся в стационаре больных. Техническая спецификация на одного человека приложена к настоящей технической спецификации (представлена ниже). Просим обратить внимание на особую специфику питания наших больных, в силу сложности и особенности заболевания запрещается: - рыба, жаренная либо отварная с костями (Только в переработанном состоянии в виде котлет, тефтелей, не менее одного раза в неделю). - не допускается к питанию рубленые кусочки мяса с костями (только филе, либо в виде мясного фарша не менее 125 грамм ежедневно). Строгое соблюдение температурного режима. Срок оказания услуги: ежедневно в течении года по меню Заказчика с даты подписания договора государственных закупок до 31.12.2027 года ежедневно по меню-заявке Заказчика, с Графиком приготовления горячего питания. Исполнитель должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового горячего питания в отделения диспансера, а именно: организация питания, в том числе приготовление рационов питания, обеспечение транспортной доставки готового питания с выполнением всех санитарно- гигиенических норм и правил, и в соответствии с прилагаемым меню, Технической спецификацией через пищеблоки диспансера; Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации 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 для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице потребительской тары, 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 государственным органом здравоохранения Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Использование автотранспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся при температуре от 0 до плюс 6оС. При перевозке и хранении продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов соблюдается товарное соседство. Продукты хранятся в таре производителя,

	при транспортировке в производственные помещения продукты перекладываются в чистую, промаркированную тару. Готовая продукция упаковывается в потребительскую и транспортную тару, изготовленную из материалов,(сохраняющих температуру готовых блюд), разрешенных к применению в Республике Казахстан. При транспортировке готовой продукции используются специальные термоса. Термоса для каждого отделения отдельно, т.е. мужского, женского, детского, выделенная посуда с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать трех часов (включая время их транспортировки). Для доставки готовой кулинарной продукции используется чистая оборотная маркированная тара (с плотно закрывающимися крышками), а также упаковочные материалы, разрешенные к применению в Республике Казахстан. При отпуске готового питания оформляются сопроводительные документы с указанием времени и даты выработки, конечным сроком годности. Для изготовления питания должно применяться сырье, качество и безопасность которого соответствуют требованиям нормативных документов. При изготовлении диетического и лечебно-профилактического питания запрещается использование продовольственного сырья, при производстве которого 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. Готовое питание должно соответствовать требованиям Санитарных правил и норм - требованиям к питательной ценности, ассортименту и качеству питания, быть безопасно для жизни и здоровья людей. В период действия договора при необходимости заказчик письменно ежедневно уведомляет Исполнителя о вводе в действие нового меню, а Исполнитель обеспечивает поставку готового питания по новому меню; 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 Законодательством РК; Качество приготовляемого готового питания и оказания услуг должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативно- технической документацией. При отпуске готового питания Исполнитель использует свою посуду: Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов должна осуществляться с использованием специализированного автотранспорта; Исполнитель несет ответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя-экспедитора; Доставка готового питания в каждое отделение до раздачи больному в пищеблоке осуществляется силами Исполнителя. Должны соблюдаться сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в лечебно-профилактические учреждения, и обеспечение оптимального температурного режима при доставке продукции в

	лечебно-профилактические учреждения; Прием готового питания должен осуществляться по накладным и по раздаточным ведомостям согласно меню учреждения. Должно производиться снятие пробы ответственным лицом учреждения, контрольное взвешивание порционных блюд; Должны соблюдаться при приготовлении пищи санитарные нормы и правила, действующие для предприятий медицинского, лечебного питания; Исполнитель должен обеспечить хранение продуктов питания, готовых блюд с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования. Ежедневно, включая выходные и праздничные дни, доставлять заказанное количество порций горячего питания в соответствии с поданными заявками Заказчика. Обеспечить быструю доставку лечебного питания в отделения диспансера в горячем виде. Обеспечить организацию 4-х разового готового горячего питания для больных согласно, полученной заявки Заказчика ежедневно. Обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством привозимых блюд. При формировании рационов питания должен использоваться ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, и надлежащего качества, согласно действующего законодательства. Услуги по закупу 4-х разового готового горячего питания. 1.Приготовление по разнарядке (заявке) Заказчика и доставка пищи в отделения диспансера. 2.Доставка готовой пищи в тепло сберегающей посуде (термос) на каждое отделение отдельно. Исполнитель должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового горячего питания в отделения диспансера, а именно: организация питания, в том числе приготовление рационов питания, обеспечение транспортной доставки готового питания с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с прилагаемым меню, Технической спецификацией через пищеблоки диспансера; Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации 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 для аналогичных видов пищевых продуктов; Маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице потребительской тары, 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 государственным органом здравоохранения Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать трех часов (включая время

	их транспортировки). Технические характеристики: Поставка готового горячего питания (комплексных обедов пациентов, состоящих из завтрака, обеда, полдника и ужина) производится ежедневно 4 (четыре) раза в день в сроки, определенные в Технической спецификации. 4-х разовое готовое горячее питание согласно, прилагаемого меню и при необходимости дополнительное лечебное питание по требованию заказчика (с 1 по 15 стол) должны строго соблюдать: калорийность, температурный режим пищи. Энергетическая ценность (энергоценность, калорийность) пищи выражают в современных единицах килоджоулях (кДж) или старых единицах килокалориях (ккал). 1 ккал = 4,184 кДж. 1000 ккал=4,184 МДж (мегаджоуль). В среднем 1 г жира дает 37,7 кДж (9 ккал), 1 г усвояемых углеводов – 15,7 кДж (3,75 ккал), 1 г белка – 16,7 кДж (4 ккал) Каждая диета включает: 1) показания к назначению; 2)цель назначения; 3)общую характеристику – главные особенности химического состава, продуктового набора и кулинарной обработки; 4) химический состав и энергетическую ценность; 5) режим питания; 6) перечень допустимых продуктов и блюд и некоторые способы их приготовления. Составление меню На каждую диету составляют плановое 7-дневное меню, которое должно: 1) предварительно согласовываться с заказчиком. 2) Соответствовать медицинским показаниям по химическому составу, калорийности, набору продуктов, их кулинарной обработке. 3) Режиму питания за счет ассортимента блюд и правильного сочетания продуктов и блюд в каждом приеме пищи. Пищевые продукты перевозят предназначенным для этого автотранспортом, который запрещено использовать для других целей. Перевозка скоропортящихся продуктов в теплое время года разрешена на автотранспорте, обеспеченном холодильным оборудованием. Готовые скоропортящиеся изделия должны иметь удостоверения о качестве (сертификаты) от предприятия-изготовителя с указанием числа и часа приготовления и времени отправки. Хлеб в специализированных коробах с отверстиями для вентиляции, предназначенные для хранения. Ответственное лицо Заказчика, принимающее питание, проводить контрольное взвешивание готовой пищи, определяет фактический вес блюда, температуру, внешний вид, запах, вкус. Оборотная тара, исходная посуда на каждое отделение (термоса), короба под хлеб должны быть от Исполнителя. Вся оборотная тара, используемая для перевозки продуктов питания, должна подвергаться дезинфекционной обработке после каждого использования (Наличие журнала дезобработки). - Закон РК «О безопасности пищевой продукции» от 21.07.2007г. № 301-III (ст. 13 п.2,3; ст.16,ст17 п.2; ст.18 п.13); - Приказ МНЭ РК от 26.01.2002г. № 128 Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения РК (п.1). - Приказ МЗ РК от 17.02.2022г. № ҚР ДСМ-16 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции» (п.75). - Приказ МЗ РК от 11 августа 2020 года № ҚР ДСМ-96/2020 Об утверждении

	Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения» -Приказ и.о. МЗ РК от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020. Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным мед.осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лаб. и функц.исслед., медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных произв. 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". Приказ МЗ РК от 29.07.22года № ҚР ДСМ-68 Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведении дезифекуии№дезисекции и дератизации». Приказ МЗ РК № 95 от 1.09 2021 года Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к системы вентиляции и кондиционирования воздуха» Приказ МЗ РК от 7.04.2023года №62 «и Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» Перечень основных данных и требований Потенциальные поставщики, желающие принять участие в конкурсе должны предоставить выполнение следующих сопутствующих услуг (данные пункты потенциальный поставщик подтверждает гарантийными письмами): 1. Транспортировка и разгрузка готового горячего питания до Отдела психиатрической службы ОА. г.Семей, ул Дулатова 282 осуществляется за счет Исполнителя. 2. Хранение и доставка готового питания в условиях транспортировки должны соответствовать САНПиН. 3. Обязан контролировать работу, используя знания и все имеющиеся возможности. Несет полную ответственность и осуществляет контроль за средствами, методами, техникой, последовательностью и качеством выполнения работ, а также координацией всех работ по Договору; 4. Приказ Министра финансов Республики Казахстан от 10 сентября 2024 года № 613 «Об утверждении перечня отдельных товаров, работ, услуг, при государственных закупках которых к потенциальным поставщикам и поставщикам могут быть установлены дополнительные требования № 613» - Поставщик должен быть зарегистрирован на территории области Абай. Расчет стоимости суммы готового питания на 2027 год (с января по декабрь) Кол-во койко дней на 12 мес Стоимость 1 койко дней Сумма т.т 69350 2316тт 160614,600тт

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)	После заключения договора поставщик должен предоставить: 1. допуски до электрооборудования (удостоверения и протокола) для поваров (разряд не ниже 5 го) и поваров (разряд не ниже 4 го); 2. санитарно-эпидемиологического заключение на объект питания от органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора.