Конкурстық құжаттамаға
16-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің Техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	"С.Ж. Асфендияров атындағы Қазақ ұлттық медицина университеті" коммерциялық емес акционерлік қоғамы
Ұйымдастырушының атауы:	"Қазақстан Республикасы Қаржы министрлігінің Мемлекеттік қазынашылық комитеті" республикалық мемлекеттік мекемесі
Конкурстың №:	№ 17988151-2
Конкурстың атауы:	«С.Ж. Асфендияров атындағы Қазақ ұлттық медицина университеті» КЕАҚ үшін конкурс тәсілімен «Тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер» мемлекеттік сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 88171285-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:	157680000
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	157680000
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 2027 жылғы 31 желтоқсанға дейін, бірақ кемінде 15 күнтізбелік күн.
Аванстық төлем мөлшері:	0

Кепілдік мерзімі (айлармен)	12

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	«Алматы қаласындағы С.Д. Асфендияров атындағы ҚазҰМУ-дың «Ақсай» балалар орталығы емдік-диеталық тамақтандыруды қамтамасыз ету қызметі жеткізушінің асханалық (тағам дайындайтын) блогында жүзеге асырылуы тиіс. Емдік-диеталық тамақтандыруды ұйымдастыру бюджет бөлімшелерінің пациенттері үшін 60225 төсек-орынға (тәулігіне 165 төсек-орын) және шаруашылық есептегі бөлімшелердің пациенттері үшін 5475 төсек-орынға (тәулігіне 15 төсек-орын) 12 айға (365 күнге) есептелген. Көрсетілетін қызметтердің қысқаша мазмұны Түсіндірме Таратып жазу тәулігіне қанағаттанатындар 2027 жылға арналған «Ақсай» Республикалық балалар клиникалық ауруханасының пациенттерін тәулігіне 5 рет ыстық емдік-диеталық тамақтандыруды дайындау және жеткізу Тәулігіне 5 мезгіл тамақтандыру (он төрт күндік мәзір қоса беріледі). Тамақ қабылдау уақыты: Таңғы ас – 08:00–08:30; Түскі алдындағы ас (полдник) – 11:00–11:30; Түскі ас – 13:00; Кешкі ас – 18:30; Түнгі алдындағы ас (полдник) – 21:00–21:30. Жеткізу кестесі (күн сайын): Таңғы асқа – 07:30; Түскі алдындағы асқа (полдник) – 10:30; Түскі асқа – 12:30; Кешкі асқа – 18:00; Түнгі алдындағы асқа (полдник) – 20:30. Бюджеттік бөлімшелердің пациенттері үшін тәулігіне 165 төсек-орынға дейін және шаруашылық есептегі бөлімшелердің пациенттері үшін тәулігіне 15 төсек-орынға дейін. Тамақ дайындауға өтінім Тапсырыс беруші тарапынан тамақ дайындалатын күннен бір күн бұрын беріледі, тамақтанатын адамдардың саны Тапсырыс беруші тарапынан реттеледі. Қызметтің сипаттамасы және ерекшеліктері: Тапсырыс берушінің пациенттері үшін күнделікті бес реттік емдік-диеталық ыстық тамақты ұйымдастыру жөніндегі қызмет қатаң түрде мыналарға сәйкес көрсетіледі: -ҚР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларымен (бұдан әрі-сантехникалық қағидалар). - "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтандыруға арналған заттай нормаларды және жұмсақ мүкәммалмен жарақтандырудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы" ҚР Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысымен; - "Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандартын бекіту туралы" ҚР ДСМ 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №302 бұйрығымен; - "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы"ҚР 2007 жылғы 21 шілдедегі №301 Заңымен. Жеткізуші қызмет көрсетуі керек: - эпидемиялық маңызы жоғары объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған кезде; - тауар көршілігі сақталған жағдайда; - тамақ өнімдерін өндіру технологиясын сақтау кезінде. Жеткізуші пациенттер үшін емдік-диеталық ыстық тамақты Тапсырыс берушінің орналасқан жеріне жеткізуді жүзеге асыруы тиіс; Тамақты дайындаған кезде Тапсырыс беруші ұсынған он төрт күндік мәзірді ұстаныңыз. Олардың сәйкестігін растайтын құжаттары (ветеринариялық сертификат, ветеринариялық анықтамалар, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік

	сертификаты, мемлекеттік тіркеу туралы куәлік) бар тамақ өнімдерін дайындау үшін пайдаланыңыз. Рұқсат етілмейді: - тамақ өнімдерін өндіру үшін салқындатылған құс етінен басқа құс етінің диеталық емдік және диеталық профилактикалық тамақтануын, механикалық сүйектен жасалған құс етін және құс етінен коллагені бар шикізатты пайдалану; - балалар тағамына арналған диеталық емдік және диеталық профилактикалық тағамның тамақ өнімдерін өндіру үшін құрамында ГМО және (немесе) ГМО-дан алынған компоненттері бар азық-түлік шикізатын пайдалану. Әрбір тапсырыс қоғамдық тамақтандыру өнімінің атауын, дайындалған күні мен сағатын, таратудың (босатудың) аяқталу уақытын көрсете отырып, жеткізушінің есептік құжаттамасында тіркеледі. Өнімді тасымалдау үшін жеткізуші термосты қолдануға міндетті - 1 және 2 ыстық тағамдарды (бөлек), Шайды, компотты және т.б. жеткізу үшін; қақпағы бар жеке қораптар (тамақ үшін) - Нан, кондитерлік өнімдер, жемістер және т. б.). Дайын өнімді тасымалдау кезінде арнайы термос, тығыз жабылатын қақпақтары бар арнайы ыдыс қолданылады. Ыдыс-аяқ пен ыстық сусындарды термостарға пісіру температурада жүзеге асырылады: бірінші және жартылай сұйық тағамдар – 90 º С, екінші тағамдар – 80 º С, ыстық сусындар – 90º С, суық сусындар – 14 º С. Дайын тағамды термостарда пісіру пункттеріне пісіргеннен кейін бір сағаттан аспайтын мерзімде жеткізу керек. Ыстық бірінші және екінші тағамдарды термостарда 2 сағаттан артық сақтауға жол берілмейді (оларды тасымалдау уақытын қоса алғанда). Жеткізу кезінде жеткізуші температуралық режим шарттарын сақтауы керек. Жеткізілетін тағамның температурасы бірінші тағамдар үшін – 80 º С – тан төмен емес, екінші тағамдар үшін - 75º С-тан төмен емес, шай 80º С-тан төмен емес, компот, суық тағамдар 14º С-тан жоғары болмауы тиіс. Берілген өтінімге сәйкес порция санын дайындаңыз. Дайын тағамдардың бір бөлігінің салмағының ыстық тағамның шығу нормаларына сәйкестігін орындаңыз. Өтінім аға мейірбикемен күнделікті вацап арқылы беріледі. Дайын тағамдарды бракераждау мүмкіндігін беру. Дайын тағамды бөлімшелерде берер алдында оны бақылауды кезекші дәрігер таңертең және кешке, түскі уақытта бөлімше меңгерушілері, демалыс және мереке күндері кезекші дәрігер және айына 1 рет – басшы (немесе оның емдеу жұмысы жөніндегі орынбасары), сондай-ақ дәрігер-диетолог, диеталық апа, өндіріс меңгерушісі (немесе аспазшы)жүргізеді кезекші дәрігер жүргізетін сынамаға қарамастан. Шарт жасалған күннен бастап өнім беруші дайын тағамның күнделікті тәуліктік сынамасын (пациенттің бір бөлігіне ұқсас көлемде) ұсынады. Ескертпе: пациенттерге азық-түлік таратуды клиниканың буфеттері бөлімшенің буфеттерінде жүргізеді.

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 жасасқаннан кейін күнтізбелік 15 күн ішінде, бірақ қызмет көрсету басталғанға дейін жеткізуші шарт бойынша қызмет көрсету үшін тікелей пайдаланылатын қоғамдық тамақтану объектісіне (ас блогына) қолданыстағы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындыны ұсынуға міндетті.

Приложение 16
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Некоммерческое акционерное общество "Казахский национальный медицинский университет имени С. Д. Асфендиярова"
Наименование организатора	Республиканское государственное учреждение "Комитет государственного казначейства Министерства финансов Республики Казахстан"
№ конкурса:	№ 17988151-2
Наименование конкурса:	Государственная закупка «Услуги по организации обеспечения питания пациентов» для НАО «Казахский национальный медицинский университет имени С. Д. Асфендиярова» способом конкурса
Номер лота:	№ 88171285-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:	157680000
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	157680000
Срок оказания услуги:	Со дня подписания договора по 31 декабря 2027 года, но не менее 15 календарных дней.
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Услуга по обеспечению лечебно-диетическим питанием в Детском центре «Аксай» КазНМУ имени С.Д. Асфендиярова города Алматы должна быть осуществлена на пищеблоке поставщика. Организация лечебно-диетического питания рассчитана на 60225 койко-мест для пациентов бюджетных отделений (165 койко-мест в день) и 5475 койко-мест для пациентов хозрасчетных отделений (15 койко-мест в день) на 12 месяцев (365 дней). Краткое содержание оказываемых услуг Расшифровка Количество довольствующихся в день Приготовление, доставка горячего, лечебно-диетического 5-ти разового питания для пациентов Республиканской детской клинической больнице «Аксай» на 2027 год 5-ти разовое питание (четырнадцатидневное меню прилагается). Время приема пищи: Завтрак в 8.00-8.30; Полдник в 11.00-11.30 Обед в 13-00; Ужин в 18-30. Полдник 21.00-21.30 График поставки ежедневно: На завтрак 7-30; На полдник 10-30; На обед 12-30; На ужин: 18-00. Полдник: 20.30. Обеспечение питанием осуществляется ежедневно для пациентов до 165 койко-мест в день пациентов бюджетных отделений и 15 койко-мест пациентов хозрасчетных отделений в зависимости от больных пациентов находящиеся в стационаре. Заявка на приготовление пищи подается Заказчиком за день до приготовления пищи, количество довольствующихся на питание регулируется Заказчиком. Услуга по организации ежедневного пятиразового лечебно-диетического горячего питания для пациентов Заказчика оказывается строго в соответствии с: - Санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", утвержденными Приказом МЗ РК от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 (далее-Санправила). -Постановлением Правительства РК от 26 января 2002 года № 128 "Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики"; - Приказом МЗ РК от 21 декабря 2020 года №302 «Об утверждении стандарта питания в организациях здравоохранения и образования»; - Законом РК 21 июля 2007 года №301 «О безопасности пищевых продукции». Поставщик должен оказывать услугу: - при соблюдении товарного соседства; - при соблюдении технологии производства пищевой продукции. Поставщик должен осуществлять доставку лечебно-диетического горячего питания для пациентов в место расположения Заказчика; При приготовлении питания придерживаться четырнадцатидневного меню, предложенного Заказчиком. Использовать пищевые продукты для приготовления пищи, имеющих документы, подтверждающие их соответствие (ветеринарный сертификат, ветеринарные справки, декларация о соответствии, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации). Поставщик несёт ответственность за качество и безопасность используемых продуктов питания, соблюдение условий их хранения, транспортировки и использования при приготовлении блюд. Не допускается: -использование для производства пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы

	механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; - использование продовольственного пищевого сырья, содержащего ГМО и (или) компоненты, полученные из ГМО, для производства пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания для детского питания. Каждый заказ регистрируется в учетной документации Поставщика с указанием наименования продукции общественного питания, даты и часа изготовления, времени окончания раздачи (отпуска). Для транспортировки продукции Поставщик обязан использовать термоса - для доставки 1 и 2 горячих блюд (отдельно), чая, компота и т. п.; отдельные короба с крышками (для пищевых продуктов) - хлеб, выпечка, фрукты и т. п.). При транспортировке готовой продукции используют специальные термоса, выделенная посуда с плотно закрывающимися крышками. Затаривание блюд и горячих напитков в термосы осуществляется при температурах: первые и полужидкие блюда – от 90оС, вторые блюда – от 80оС, горячие напитки – от 90оС, холодные напитки – от 14оС. Готовую пищу в термосах доставлять в пункты питания в течение не более одного часа после затаривания. Не допускается хранение горячих первых и вторых блюд в термосах более 2 часов (включая время их транспортировки). При доставке Поставщик должен соблюдать условия температурного режима. Температура поставляемой пищи должна быть для первых блюд – не ниже 80 С, для вторых – не ниже 75º С, чая не ниже - 80º С, компот, холодные закуски не выше 14º С. Готовить количество порций в соответствии с поданной заявкой. Выполнять соответствие веса порции готовых блюд нормам выхода горячего питания. Заявка подается старшей медсестрой по вацапу ежедневно. Предоставлять возможность проведения бракеража готовых блюд. Контроль готовой пищи перед выдачей ее в отделениях осуществляет дежурным врачом утром и вечером, в обед заведующими отделениями, выходные и праздничные дни производится дежурным врачом и 1 раз в месяц – руководителем (или его заместителем по лечебной работе), а также врачом-диетологом, диетической сестрой, заведующим производства (или шеф-поваром) вне зависимости от пробы, производимой дежурным врачом. Со дня заключения Договора поставщик предоставляет ежедневную суточную пробу готовой пищи (объемом, аналогичным порции пациента). Примечание: Раздача пищи пациентам производится в буфетах отделении буфетчицами клиники.

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 в течение 15 календарных дней, но до начала оказания услуг, поставщик обязан предоставить действующее санитарно-эпидемиологическое заключение на объект общественного питания (пищеблок), непосредственно используемый для оказания услуг по договору.