Конкурстық құжаттамаға
16-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің Техникалық ерекшелігі (тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	"Ұлттық балаларды оңалту орталығы" коммерциялық емес акционерлік қоғамы
Ұйымдастырушының атауы:	"Ұлттық балаларды оңалту орталығы" коммерциялық емес акционерлік қоғамы
Конкурстың №:	№ 17956296-1
Конкурстың атауы:	Пациенттерді тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтерді ҚЗФ
Лоттың нөмірі:	№ 88291784-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:	27806896.55
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	27806896.55
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 15 күнтізбелік күн ішінде, 27 жылғы 31 желтоқсанға дейін
Аванстық төлем мөлшері:	0

Кепілдік мерзімі (айлармен)	12
Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	Сатып алу атауы: «Тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызмет» № Қызмет атауы Өлшеу бірлігі Көлемі Қызмет көрсету мерзімі Қызмет көрсету орны 1 2 3 4 5 6 1 Тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызмет Қызмет 1 2027 жылдың 1 қаңтарына бастап 15 (он бес) күнтізбелік күн ішінде 2027 жылдың 31 желтоқсанына дейін Қызылорда қаласы, Талсуат ауылдық округі, Орынбор көшесі , 3 ғимарат. «Ұлттық балаларды оңалту орталығы» КеАҚ Қызылорда филиалы 1 бөлім. Арнайы біліктілік талаптары: 1.1. Өнім беруші онымен шарт жасалған күннен бастап жұмыс 30 (отыз) күнтізбелік күн ішінде уәкілетті орган берген санитариялық нормалар мен қағидаларға емдік және Қоғамдық тамақтанудың сәйкестігіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытындыны ұсынуы тиіс. 1-кесте № Атауы Төсек-күндер саны 1 1 жасқа дейінгі балаларды күтуші ата-аналардың тамақтандыру 20160 2 1 жастан 3 жасқа дейін тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер 3 3 жастан 7 жасқа дейін тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер 4 7 жастан 14 жасқа дейін тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер 5 14 жастан 18 жасқа дейін тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер 2 бөлім. Қызметтердің техникалық және сапалық сипаттамалары: 2.1. Тапсырыс берушінің пациенттерін тамақпен қамтамасыз ету шарттары мен тәртібі: 2-кесте № Тамақтану Тамақтану уақыты (шамамен) 1 Таңғы ас 08.00 – 08.30 2 2-ші таңғы ас 11.00 – 11.10 3 Түскі ас 13.00 – 13.30 4 Бесіндік ас 16.00 – 16.15 5 Кешкі ас 18.30 – 19.00 6 2-ші кешкі ас 20.00 2.2. Тамақтандыруды ұйымдастыру қызметі келесі сипаттамаларға сәйкес келуі керек: 2.2.1. Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсететін әлеуетті Өнім берушілер Қызылорда қаласының аумағында болуға тиіс (Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің «Мемлекеттік сатып алынуы кезінде әлеуетті өнім берушілерге және өнім берушілерге қосымша талаптар белгіленуі мүмкін жекелеген тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің тізбесін бекіту туралы» 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2024 жылғы 12 қыркүйекте № 35054 болып тіркелген). 2.2.2. Қызмет барлық белгіленген санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, денсаулық сақтау ұйымдарында емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын талаптарды сақтай отырып көрсетілуге тиіс. Емдік тамақтану қолданыстағы (жаңартылған) нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес ұйымдастырылуы тиіс: 1) «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 7 шілдедегі № 360-VI ҚРЗ Кодексі; 2) «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 2007 жылғы 21 шілдедегі № 301 ҚР Заңы; 3) «Мемлекеттік мүлік туралы» 2011 жылғы 01 наурыздағы № 413-IV ҚР Заңы; 4) Қазақстан Республикасы Үкіметінің «Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тамақ өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесін бекіту туралы» 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысы; 5) ҚР Үкіметінің «Республиканың мемлекеттік денсаулық

	сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысы; 6) ҚР ДСМ «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы» 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 22 желтоқсанда № 21857 болып тіркелді; 7) ҚР ДСМ «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 Санитариялық қағидаларын бекіту туралы бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2022 жылғы 21 ақпанда № 26866 болып тіркелген; 8) ҚР ДСМ «Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» Санитариялық қағидаларын бекіту туралы 2020 жылғы 11 тамыздағы № ҚР ДСМ -96/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылы 12 тамызда No 21080 болып тіркелген; 9) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. «Міндетті медициналық қарап-тексерулерге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу тәртібі мен мерзімділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, жұмысқа орналасқан кезде орындау кезінде міндетті алдын ала медициналық қарап-тексерулер және мерзімдік міндетті медициналық қарап-тексерулер жүргізілетін кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін және «Алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулерден өткізу» мемлекеттік қызметін көрсету қағидаларын бекіту туралы» 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 16 қазанда № 21443 болып тіркелген; 10) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. «Өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 28 желтоқсанда № 21934 болып тіркелген; 11) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің «Жіті ішек инфекцияларының алдын алу жөніндегі санитариялық-эпидемияға қарсы, санитариялық-профилактикалық іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» 2022 жылғы 5 қазандағы № ҚР ДСМ-111 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2022 жылғы 7 қазанда № 30078 болып тіркелген; 12) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің «Денсаулық сақтау саласындағы мамандықтар мен мамандандырулар номенклатурасын, денсаулық сақтау қызметкерлері лауазымдарының номенклатурасы мен біліктілік сипаттамаларын бекіту туралы» 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-305/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 22 желтоқсанда № 21856 болып

	тіркелген; 13) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің «Халықтың декреттелген тобындағы адамдарды гигиеналық оқыту қағидаларын бекіту туралы» 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-195/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 18 қарашада № 21654 болып тіркелген; 14) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау вице-министрінің «Өңірлерді медицина қызметкерлерімен қамтамасыз етудің ең төменгі нормаларын бекіту туралы» 2023 жылғы 6 қаңтардағы No 10 бұйрығы; 15) Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрінің «Автомобиль көлігімен жүктерді тасымалдау қағидаларын бекіту туралы» 2015 жылғы 30 сәуірдегі № 546 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 22 желтоқсанда № 12463 болып тіркелген; 16) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. «Денсаулық сақтау саласындағы есепке алу құжаттамасының нысандарын, сондай-ақ оларды толтыру жөніндегі нұсқаулықтарды бекіту туралы» 2020 жылғы 30 қазандағы № ҚР ДСМ-175/2020 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 4 қарашада № 21579 болып тіркелген; 17) ҚР басқа да нормативтік-құқықтық актілері және заңды күшіне енген, емдік тамақтану мәселелерін тікелей немесе жанама реттейтін Тапсырыс берушінің ішкі нормативтік құжаттары. 2.3. Қызмет көрсету қауіпсіздігіне қойылатын талаптар: 2.3.1. Бір науқасқа: бір шұңғыл табақ, ас табақ және десерт табақтар, шанышқы, қасық (ас қасық және шай қасық), саптыаяқ, қағаз майлықтар есебінен ас үй ыдыстары мен асхана ыдыстарының жеткілікті мөлшерімен (шыны, қыш, тот баспайтын болаттан жасалған) қамтамасыз ету. Жұқпалы аурулары бар науқастар үшін бір реттік ыдыс-аяқ жиынтығын ұсыныңыз. Шеті сынған мен жарықтары бар ыдыстарды пайдаланбау; 2.3.2. Өндірісте келесі тамақ өнімдерін қабылдауға және пайдалануға жол берілмейді: 1) Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жайлы (ТР 021/2011) санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға және техникалық регламентіне және (немесе) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданылатын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттерге сәйкес келмейді; 2) сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, ыдырау, ластану, шірік); 3) қаптаманың бүтіндігі бұзылған (оның ішінде ақаулары бар консервілер) және ластанған ыдыста; 4) қадағалауды куәландыратын мәліметтерді, қауіпсіздікті растайтын құжаттарды, ветеринариялық-санитариялық сараптаманы (таңбасыз) қамтитын тауарға ілеспе құжаттары жоқ; 5) дайындаушы берген таңбалауда көрсетілген ақпаратқа сәйкес келмесе; 6) белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен; 7) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құқықтық актілерде көзделген мәліметтерді қамтитын таңбалауы жоқ; 8) тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамада; 9) таңбалауда сақтау шарттары жоқ немесе сақтау шарттары таңбалауда және (немесе) тауарға ілеспе құжаттарда көрсетілгендерге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне сәйкес келмейтін; 10) өнеркәсіпте дайындалмаған піскен және

	(немесе) өзге де өңдеуден өткен тамақ өнімі; 11) тамақ өнімдерінің өзінде жәндік, кеміргіштердің іздері болса; 12) құрамында тыйым салынған және қолдануда шектеулері бар тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік (тамақ) шикізаты бар; 13) Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитариялық шаралар енгізген тамақ өнімі болып табылады; 14) өсімдік майын қайталама пайдалануға жол берілмейді; 15) құрамында генетикалық түрлендірілген шикізат көздері бар-жоғына мемлекеттік тіркеуден өтпеген. 2.3.3. Өнімді сақтауға қойылатын талаптар: 1) тамақтану объектілерінде тамақ өнімдерін тасымалдау, сақтау, өлшемдеу және өткізу шикі тамақ өнімдерін және пайдалануға дайын тамақ өнімдері бар жартылай фабрикаттарды бөлек тасымалдауды, сақтауды, өлшемдеуді, сондай-ақ тамақ өнімдерінің әрбір түрі үшін қойылатын температуралық-ылғалдылық және жарық режимдерін қамтамасыз ете отырып, сақталуын, сапасын қамтамасыз ете отырып, тауарлық көршілестікті сақтай отырып және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жүзеге асырылуға тиіс. Тиеу, тасымалдау және түсіру кезінде тамақ өнімдері атмосфералық жауын-шашыннан, ылғалдан қорғалуы тиіс; 2) егер бұл тамақ өнімдерінің ластануына әкеп соғуы мүмкін болса, қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өзге түрдегі тамақ өнімдерімен және тамақ емес өнімдермен бірлесіп сақтауға жол берілмейді; 3) тамақ өнімі дайындаушының қаптамасында (ыдысында) сақталуы тиіс, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде тамақ өнімі таза, таңбаланған цех ішілік қаптамаға (ыдысқа) ауыстырылуы тиіс. Тамақ өнімдерін көліктік қаптамада (ыдыста) өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді; 4) тамақ өнімдері түрлері бойынша бөлек сақталуы тиіс. Ерекше иісі бар тамақ өнімдері (мысалы, шикі ет, жаңа піскен нан және нан-тоқаш өнімдері, қоспалар (дәмдеуіштер, татымдылықтар), балық, балық өнімдері, ет өнімдері) бөгде иістерді қабылдайтын, сіңіретін тамақ өнімдерінен бөлек сақталуы және тасымалдануы тиіс (мысалы, сары май, ірімшік, сүзбе, жұмыртқа, шай, кофе, какао, тұз, қант және кондитерлік өнімдер); 5) суық болмаған кезде тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге жол берілмейді; 6) бірінші және екінші ыстық тағамдарды сақтау - 3 сағаттан аспайды (оларды тасымалдау уақытын қоса алғанда); 7) барлық тамақ өнімдері сөрелерде, түпқоймаларда, тауар қойғыштарда сақталады, бұл жағдайда еденнен қашықтық кемінде 15 см болуы керек. Тамақ өнімдерін еденде сақтауға жол берілмейді; 8) азық-түлік шикізаты мен дайын өнімді мынадай жағдайларда сақтауға міндетті: - блоктардағы (немесе ыдысқа салынған) етті сөрелерде сақтауға рұқсат етіледі. Ет жартылай фабрикаттар, қосалқы өнімдер, мұздатылған және салқындатылған құс еті Орындаушының ыдысында сақталады. Қатарға салу кезінде ауа айналымы қамтамасыз етіледі; - салқындатылған балық Орындаушының ыдысында сақталады, сақтау температурасы 0-ден минус 2 о С дейін (бұдан әрі – « - ») екі тәуліктен аспауы керек; - қаймақ, сүзбе қақпағы бар ыдыста сақталады. Ыдыста қасық, қалақша қалдыруға

	болмайды; - зауыт қаптамасындағы немесе кесектегі сары май, пергаментке оралған, науаларға салынған, еріген сары май дайындаушының ыдысындағы сақталады; - қаптамасыз үлкен ірімшіктер таза сөрелерде сақталады. Ірімшіктерді бірінің үстіне бірін төсеу кезінде олардың арасына картон немесе фанера салынады. Ұсақ ірімшіктер тұтынушы қаптамасында сақталады; - дайын ет өнімдері (шұжықтар, шұжықшалар, сарделькалар және т.б.) дайындаушының ыдысында немесе өз ыдысына ауыстырылады; - жұмыртқалар 0оС – тан плюс (бұдан әрі –«+») 20оС дейінгі температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85-88% болатын үй-жайларда тауар қоймаларындағы қораптарда сақталады: диеталық жұмыртқалар 7 тәуліктен аспайды, асханалық жұмыртқалар 8-ден 25 тәулікке дейін; - жарма, ұн, макарон өнімдері, қант, тұз тауар қоймаларында еденге дейін кемінде 15 см қашықтықта қатарлап сақталады; - шай, кофе және т.б. желдетілетін үй-жайлардың сөрелерінде сақталады; - қара бидай мен бидай наны сөрелерде, шкафтарда, еденнен төменгі сөренің ара қашықтығы кемінде 35 см бөлек сақталады. Нан шкафтарындағы есіктерде желдетуге арналған тесіктер бар. Нанды сақтауға арналған шкафтар аптасына бір рет сірке қышқылының 1% ерітіндісімен сүртіледі; - сусымалы өнімдерді сақтау құрғақ, таза, желдетілетін үй-жайларда, қора зиянкестерімен жұқтырмаған, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75% - дан аспайтын қапшықтарда сөрелерде қатарлармен, қабырғалардан 50 см қашықтықта, қатарлар арасында кемінде 75 см алшақтықпен жүргізіледі; - азық-түлік картоптары мен тамыр дақылдары қараңғы бөлмелерде және/немесе оларды тікелей немесе шашыраңқы күн сәулесінің әсерінен қорғайтын ыдыстарды, оралған материалдарды пайдалана отырып сақталады; - қырыққабат жеке сөрелерде, қоймаларда сақталады. Ашытылған, тұздалған қияр бөшкелерде, ыдыстарда +10 о С жоғары емес температурада сақталады. Жәшіктердегі жеміс пен көк шөп +12оС жоғары емес температурада сақталады; - сақтау процесінде иерсиниоздың және псевдотуберкулездің алдын алу мақсатында көкөністер мезгіл-мезгіл тексеріліп, өңделеді және тазартылады; - мұздатылған көкөністер, жемістер, жидектер дайындаушының ыдысында төмен температуралы тоңазытқыш камераларда сақталады; - әрбір азық-түлік өнімінің таңбалау жапсырмасы (затбелгісі) тауарды алған күні, жарамдылық мерзімі, өнім түрін сақтау мерзімі аяқталғанға дейін, өнімді толық пайдаланғанға дейін сақталады; 2.3.4. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін Орындаушы эпидемиялық маңызы шамалы объектінің қызметінің (пайдалануының) басталғаны және тоқтатылғаны туралы тиісті хабарламасы бар, ішкі беті тазалауға, жууға және дезинфекциялауға ұшырайтын, тамақ өнімін ластанудан, жануарлардың, оның ішінде кеміргіштер мен жәндіктер, кіруінен қорғауды қамтамасыз ететін жуылатын және уытты емес материалдардан жасалуға тиіс жүк бөлімшесі бар көлік құралын пайдалануы тиіс (кемінде 1 бірлік құжатпен расталсын); 2.3.5. Сақтау температурасы регламенттелген тамақ өнімдерін, тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау үшін Орындаушы эпидемиялық маңызы шамалы

	объектінің қызметінің (пайдалануының) басталғаны және тоқтатылғаны туралы тиісті хабарламасы бар, тамақ өнімдерін тасымалдау және (немесе) сақтау жағдайларын ұстап тұру мүмкіндігін қамтамасыз ететін жабдықпен жарақтандырылған көлік құралын (+4-+6 о С), және температуралық-ылғалдылық режимдерінің бақылау-өлшеу аспаптарымен (кемінде 1 бірлік құжатпен расталсын) пайдалануға тиіс; 2.3.6. Көлік құралдарын және/немесе контейнерлерді бір мезгілде әртүрлі тамақ өнімдерін, не тамақ өнімдерін және азық-түлік емес жүктерді тасымалдау үшін пайдаланған кезде Орындаушы олардың жанасуын, ластануын және тамақ өнімдерінің органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын жағдайларды қамтамасыз етуі тиіс; 2.3.7. Тамақ дайындау бұзылған және анықталған аспаздық кемшіліктер жойылғанға дейін беруге жол бермеуге дайын болмаған жағдайда, емдәмдік тағамдарды дайындаудың барлық ережелерін сақтау. 2.3.8. Тапсырыс берушінің басшылығы тағайындаған сарапшылық комиссияның тағамдардың органолептикалық көрсеткіштерін және сапасын бағалауын қамтамасыз ету. Сарапшылық комиссиясының мүшесі сынама алғаннан кейін ғана дайын тамақ беруді жүзеге асырады. Сарапшылық нәтижелері дайын тамақ сарапшылығының журналында тіркелуі тиіс (№6 лп нысаны). 2.3.9. Күн сайын ас әзірлейтін бөлігінде дайындалған тағамдардың тәуліктік сынамасын қалдыру керек. Тәуліктік сынама үшін бірінші тағамдардың жартысы қалдырылады, екінші тағамның бір бөлігі 100 грамнан кем емес мөлшерде алынады, үшінші тағам 200 грамнан кем емес мөлшерде таңдалады. 2.3.10. Тәуліктік сынамалар +2оС - +6оС температурада қақпағы бар таңбаланған (1,2,3 тағам) банкаларда дайын тағамды сақтауға арналған тоңазытқышта арнайы бөлінген жерде сақталады. 24 сағат өткеннен кейін тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына тасталады. Тәуліктік сынаманы сақтауға арналған ыдыс (ыдыстар, қақпақтар) бес минут қайнатумен өңделеді. 2.3.11. Орындаушы жүйелі түрде дайын тағамдардың химиялық құрамы мен калориясын есептейді. Калориялылықты нақты анықтау уәкілетті органның зертханасында тоқсан сайын жүргізіледі. Шарт жасалған күннен бастап күнтізбелік 30 (отыз) күн ішінде Тапсырыс берушіге дайын тағамдардың химиялық құрамы мен калориялығын есептеу жөніндегі қызметтерге арналған шарттың көшірмесін ұсыну керек. 2.3.12. Орындаушы әр тағамға карточкасын жасайды, онда өнімдердің рецептурасы, химиялық құрамы және таза массасының энергиясы, өнімнің шығымы көрсетілген. Карточкалар емдәмдік тамақтар мен емдік тамақтану бойынша нұсқаулықтардың жинағы негізінде жасалады. 2.3.13. Орындаушы күн сайын үшінші тағамдарды С-витаминизациялауға міндеттенеді. 2.3.14. Орындаушы дайын тамақты бөлімшеге тасымалдау үшін: термосты; термоконтейнерлерді; тығыз жабылатын қақпақтары бар ас ыдыстарының жиынтығын; таңбаланған дайын тағамдар үшін пайдаланылған және таза асхана ыдыстарына арналған көтергіш механизмі бар арнайы арбаларды пайдалануға тиіс. 2.3.15. Ас әзірлейтін бөлігінен бөлімшелерге арналған тағамдарды беру кезінде дайын тағамның температуралық режимін: бірінші

	тағамдар үшін – +75 о С төмен емес, екінші тағамдар үшін – +65 о С төмен емес, салқын тағамдар мен сусындар +7 о С-тан +14 о С дейін қамтамасыз ету. Дайын тағамдарды тарату мерзімі пісіру сәтінен бастап 2 сағаттан аспауы тиіс. Суық тағамдарды тарату мерзімі пісіру сәтінен бастап бір сағаттан аспауы тиіс. 2.3.16. Жұмыс күні барысында барлық өндірістік үй-жайларда, цехтарда және басқа да бөлмелерде санитарлық-дезинфекциялық режимді сақтау керек. Қолды тазарту ережелерін сақтау, өндірістік бөлмеге - ас әзірлейтін бөлігінде кіре берісте антисептиктерге арналған диспенсерлерді орнату керек. Тамақты әр таратқаннан кейін дымқыл тазалау керек. Жұмыс күнінің соңында жұмыс орындарына, азық-түлік өнімдерін, дайын өнімді сақтау орындарына дезинфекция жүргізу керек. Тамақ ішкеннен кейін ас ыдыстарды ҚР-да қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жуып, зарарсыздандыру керек. Ыдыстарды жуу және өңдеу автоматтандырылған әдіспен (ыдыс жуғыш машинада) жүзеге асырылады. Жинау мүкәммалы таңбалануы, пайдаланғаннан кейін тазартуы тиіс. Орындаушы өз қаражаты есебінен дезинфекциялау құралдарымен қамтамасыз етуге және көкөністер мен жемістерді тазартуға арналған мамандандырылған құралдармен, ыдыс жууға арналған жуғыш заттармен, үй-жайлармен дезинфекциялауды жүргізуге міндетті. 2.3.17. Орындаушы қоқысты өз қаражаты есебінен шығаруды ұйымдастыруға міндетті. 2.3.18. ҚР-да пайдалануға рұқсат етілген заманауи және тиімді құралдарды пайдалана отырып, ас әзірлейтін бөлігінің барлық үй-жайларын ай сайын дератизациялауды және дезинсекциялауды жүргізу. Шарт жасалған күннен бастап күнтізбелік 30 (отыз) күн ішінде Тапсырыс берушіге дератизация және дезинсекция жөніндегі қызметке шарттың көшірмесін ұсыну. 2.3.19. Шарт жасалған күннен бастап күнтізбелік 30 (отыз) күн ішінде Тапсырыс берушіге пайдаланылған өсімдік майы мен май қалдықтары бойынша кәдеге жарату туралы шарттың көшірмесін ұсынсын. 2.3.20. Әр түрлі тағамдарға арналған азық-түлікті турайтын тақталарының түсі әр түрлі болуы керек немесе таңбалануы керек. 2.3.21. Орындаушы өз қызметкерлерін санитариялық-гигиеналық нормалардың талаптарына сәйкес таза арнайы киімнің 3 жиынтығымен, сондай-ақ дайындалатын өнімнің ассортиментіне байланысты қолды жеке қорғау құралдарымен қамтамасыз етуге міндетті (оның ішінде суық тағамдар өндірумен, тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір реттік қолғаптармен ыдыс-аяқты қызмет көрсетумен және порциялаумен айналысатын персонал үшін). «Тамақ таратуға арналған» деген белгісі бар тамақ таратуды бас киімде, қолғапта және халаттарда жүргізу. Ас әзірлейтін бөлігінің қызметкерлері Орындаушының қаражаты есебінен арнайы киіммен қамтамасыз етілуі тиіс. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін алып жүретін адамдар санитарлық киімді (халат, қолғап және т.б.) пайдалануы, медициналық тексеруден өткені туралы белгілері, зертханалық зерттеулердің нәтижелері бар белгіленген үлгідегі жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс. Ас әзірлейтін бөлігінде қолданылатын санитарлық киім кір жуатын

	бөлмелерде жуылуы керек. Үйде немесе ас әзірлейтін бөлігінің үй-жайларында киім жууға тыйым салынады. Шарт жасалған күннен бастап күнтізбелік 30 (отыз) күн ішінде Тапсырыс берушіге кір жуу қызметтері шартының көшірмесін ұсынсын. 2.3.22. Күн сайын ауысым басталар алдында Тапсырыс берушінің мейіргері «Денсаулық» журналына жаза отырып, ас әзірлейтін бөлігі қызметкерлерінің денесінің ашық беттерін іріңді аурулардың бар-жоғын тексеруге тиіс. Терінің іріңді ауруы, іріңді кесектер, күйіктер, жаралар, сондай-ақ жоғарғы тыныс жолдарының катарлары бар адамдарды жұмысқа жібермеу. 2.3.23. Емдік тамақты дайындау Тапсырыс берушінің үй-жайында жүзеге асырылады. 2.3.24. Санитариялық ережелер мен нормаларға сәйкес өндірістік бақылауды ұйымдастыру. Зертханалық зерттеулердің тәртібі мен кезеңділігін Тапсырыс беруші уәкілетті органдармен келісім бойынша жартыжылдықта кемінде 1 (бір) рет белгілейді 2.3.25. Перспективалы екі апталық мәзір жылдың екі мезгіліне (қыс-көктем және жаз-күз) сәйкес әзірленуі керек. 2.3.26. Азық-түлік үзінді көшірмесін Тапсырыс берушінің диетолог мейіргері күнделікті үлестік талап негізінде жүзеге асырады, оған аға мейіргер, бөлімше меңгерушісі қол қояды. Барлық бөлімшелерден алынған талаптардың негізінде «Науқастардың тамақтануға болуы туралы қорытынды» жасалады. Қорытындыға сәйкес Тапсырыс берушінің диеталық мейіргер мен өндіріс меңгерушісі қол қойған мәзірі жасалады. Жасалған мәзірдің негізінде қоймадан өнімдерді беруге талап жазылады. Өнімдерді қазандыққа салу Тапсырыс берушінің диетолог-дәрігерінің (диетолог мейіргерінің), сарапшылық комиссиясы мүшелерінің (кезекші дәрігерлердің) қатысуымен жүргізіледі. 2.3.27. Орындаушы персоналды (қызметкерлердің қолы қойылған персоналды оқыту хаттамаларының болуы) Тапсырыс берушінің жоспар-кестесіне сәйкес қауіпсіздік және сапа мәселелері бойынша: инфекциялық бақылау, өрт қауіпсіздігі, ғимараттың/құрылыстың және жұмыс орнының қауіпсіздігі, негізгі жұмыс жөніндегі алгоритмдер және этика мен деонтологияны сақтау, JCI халықаралық стандарттары арасында инфекциялық аурулар мен уланулардың пайда болуын болдырмау мақсатында пациенттер мен Тапсырыс берушінің қызметкерлері оқытуға міндетті. 2.3.28. Жабдықтардың жұмысын бақылау және Тапсырыс беруші қызметкерінің ас әзірлейтін бөлігі мен асханасындағы санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау мақсатында (директор, бөлім меңгерушісі, аға мейіргер, инфекциялық бақылау маманы,) ас әзірлейтін бөлігіне кіруге және процестерді бақылауға құқығы, жабдықты пайдалану шарттары, өрт қауіпсіздігін сақтау, инфекциялық қауіпсіздікті сақтау болуы тиіс . 2.3.29. Тұтыну ыдысының әрбір бірлігінде орналастырылатын таңбалау (тұтынушылар үшін ақпарат) Қазақстан Республикасы нормативтік құжаттарының талаптарына сәйкес болуға тиіс. Өніммен жанасатын ақпарат жазу құралдары өнімнің сапасына әсер етпеуге, өнімдерді сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде таңбалаудың тұрақтылығын қамтамасыз етуге және Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласындағы мемлекеттік органы тамақ

	өнімдерімен жанасу үшін жіберген материалдардан дайындалуға тиіс. 2.4. Тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын талаптар: 2.4.1. Орындаушы Тапсырыс берушінің бөлімшелеріне дайын тамақты жеткізу үшін қажетті қызметтердің барлық қызметтер кешенін ұсынуы тиіс, атап айтқанда: тамақтануды ұйымдастыру, оның ішінде тамақтану рационын дайындау, барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді орындай отырып, қоса беріліп отырған мәзірге сәйкес пациенттің төсегіне дейін дайын тамақты тасымалдауды қамтамасыз ету. 2.4.2. Орындаушы пациенттерді демалыс және мереке күндерін қоса алғанда, күнделікті, үздіксіз 6 рет тамақпен қамтамасыз етуге міндетті. 2.4.3. Орындаушы аутизм диагнозы қойылған пациенттер үшін аглютен, кетогендік, гипоаллергенді (5, 8, 15, 16, 16б) диеталарды қолдана отырып, барабар және теңдестірілген тамақтануды ұйымдастыруға міндетті; 2.4.4. Орындаушы дисфагия құбылыстары, тамақтану жеткіліксіздігі (гипотрофия), аминқышқылдары алмасуының тұқым қуалайтын бұзылыстары бар балалар үшін азық-түліктің барабар түсуін қамтамасыз етуге міндетті; табиғи өнімдерді (ет, сүзбе, жұмыртқа) қосымша енгізу есебінен диетаның ақуыздық және энергетикалық құндылығын 15-20%-ға арттыру. 2.4.5. Орындаушы диеталық тағамдарды дайындау процесінде пісіру технологиясын, дайын тағамдардың энергетикалық құндылығына сәйкестігін сақтауға міндетті. 2.4.6. Орындаушы тағамның 7 күндік мөлшеріне сүйене отырып, тағамның ассортименті мен тағамның дұрыс үйлесімі арқылы тағамның әртүрлілігін қамтамасыз етеді, сонымен қатар екі гарнирді таңдау құқығын береді. 2.5. Тамақты таратуға қойылатын талап: 2.5.1. Дайын тағамды таратуды «Тамақ таратуға арналған» деген белгісі бар халат киген санитар-буфетшілер жүргізеді. Палаталар мен бөлімшенің басқа да үй-жайларын жинаумен айналысатын техникалық персоналдың тамақ таратуынға жол берілмейді. 2.5.2. Тағамның белгіленген диеталарға сәйкес таратылуын бақылауды аға мейіргер жүзеге асырады. 2.5.3. Бөлімшенің пациенттерін тамақтандыру палаталар мен асханаларда жүргізіледі. Палаталық/төсек режиміндегі пациенттерге тамақты палатаға дейін жеткізу және тарату ас әзірлейтін бөлігін таратып беруші арқылы жүзеге асырылады. 2.5.4. Науқасты сәйкестендіру және диеталық үстелдерге сәйкес тамақ беру ас әзірлейтін бөлігінде болады. 2.5.5. Температураны сақтау үшін тамақ қақпағы бар ыдысқа салынады. 2.5.6. Санитар-буфетші тамақты тасымалдау үшін арбаға салып, белгіленген лифтілерге сәйкес бөлімшеге апарады. 2.5.7. Тамақ тарату тізімге сәйкес (диеталық үстелдер бойынша) және пациентті сәйкестендіру бойынша жүргізіледі. 2.5.8. Әр палатаға кірер алдында санитар-буфетші міндетті түрде қолды жуу алгоритміне сәйкес өңдеп, изобокстарды алып, палатаға кіргізуі керек (қолғаптар түтікпен тамақтандыруды қоспағанда пайдаланылмайды). Тамақ таратылғаннан кейін «Тамақ таратуға арналған» деген белгісі бар халатты шешеді. 2.5.9. Оқшауланған бөлмедегі пациенттерге тамақ тарату кезінде бір реттік ыдыс қолданылады. Палатаға кірген кезде қолын тазалайды, стерильденбеген қолғап

	киеді және сол жерде қолғаптарды шешіп, «В» класындағы контейнерге тасталады. Тамақ қалдықтары бар бір реттік ыдыстарды «В» класындағы контейнерге тастау керек. 2.5.10. Әр тамақтан кейін дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, тамақтану үстелін мұқият тазалау керек. 2.5.11. Тамақтанғаннан кейін арбаны ас әзірлейтін бөлігіне апарады, тамақ қалдықтарының қалдықтары таңбаланған ыдысқа жиналады. 2.6. Индикаторлар 3-кесте № Индикатордың атауы Шектік мәні 1 Пациенттердің тамақтану сапасына қанағаттануы 80-100% 2 Ас әзірлейтін бөлігінің санитарлық-гигиеналық жағдайын сақтау 80-100% 3 Тамақ өнімдері мен дайын тағамдарды сақтау шарттары мен мерзімдерін сақтау 80-100% Ұсынылған индикаторлар бойынша есеп ай сайын жаңа айдың 5-ші күніне дейін жүргізіледі, Орындаушы тапсырыс берушінің жетекшілік ететін мамандарына есеп береді. 2.6.1 Жабдықтар мен үй-жайларды пайдалану бойынша бақылауды, тамақ дайындаудың технологиялық процесін сақтау, сондай-ақ санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау мақсатында директор, бөлім меңгеруші, аға мейіргер, мейіргер диетолог мерзімді тексерулер жүргізе алады. 2.6.2 Орындаушы пациенттің ата-анасына немесе күтімді жүзеге асыратын тұлғаға қызмет көрсетушімен келісілген өнім берушінің бекітілген баға прейскурантына сәйкес ақылы негізде қоғамдық тамақтандыруды ұсынады. 3 бөлім. Басқа сипаттамалар: 3.1. Орындаушы шарттың қолданылу мерзімі ішінде өз қаражаты есебінен ас әзірлейтін бөлігінің үй-жайларына ағымдағы жөндеу жүргізеді. 3.2. Орындаушы коммуналдық қызметтер бойынша шығыстарды ай сайын өтеуге міндетті. 3.3. Орындаушы ас әзірлейтін бөлігінің технологиялық және тоңазытқыш жабдығына техникалық қызмет көрсетудің және жөндеудің орындалуына ай сайын аутсорсингпен бақылау жүргізуге міндетті. Қосалқы бөлшектерді сатып алу растайтын құжаттарды ұсына отырып, Орындаушының есебінен жүргізіледі. 3.4. Тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызметтерді көрсету үшін қажетті ас әзірлейтін бөлігінің қосымша жабдығын толық көлемде сатып алу Тапсырыс берушімен алдын ала келісе отырып, Орындаушының күшімен және құралдарымен жүзеге асырылады. 3.5.Орындаушы растайтын құжаттарды ұсына отырып, ас әзірлейтін бөлігіндегі техникалық жабдықты өз қаражаты есебінен тексеруге міндетті. 3.6 Орындаушы көрсетілген қызмет фактісіне сәйкес (1-қосымша) тамақтандыруды ұйымдастыру қызметі бойынша ай сайын есеп ұсынуға міндетті. 3.7. Орындаушы мемлекеттік сатып алу порталында ай сайынғы электронды орындалған жұмыстар актісін қою кезінде толтырылған құжатты қоса тіркейді. 3.8. Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрінің 2023 жылғы 01 қаңтардағы № 55 бұйрығына сәйкес газ пештерінде тамақ дайындау кезінде өртке қарсы қауіпсіздік талаптары сақталуы керек. Пісіруге арналған газ пештері толық көлемде жұмыс істеуі керек. Газ пештері таза және пісіруге қауіпсіз болуы керек. 3.9. Тапсырыс

	берушімен қызмет көрсету туралы шарт жасасқаннан кейін, Орындаушы өндіріс менеджерінің, аспаздардың және кондитердің жұмыс істеуге рұқсаты бар медициналық картасын ұсынуға міндетті. 1-қосымша Тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызметтердің ай сайынғы есебі № Атауы Төсек-күн саны Сомасы 1 1 жасқа дейінгі тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызмет 2 1 жастан 3 жасқа дейін тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызмет 3 3 жастан 7 жасқа дейін тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызмет 4 7 жастан 14 жасқа дейін тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет 5 14 жастан 18 жасқа дейін тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет барлығы:
Әлеуетті өнім берушіге оның жеңімпазы анықталған және онымен Мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасалған жағдайда қойылатын талаптар (қажет болған кезде көрсетіледі) (әлеуетті өнім берушіні көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені және ұсынбағаны үшін қабылдамауға жол берілмейді)	

Приложение 16
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Некомерческое акционерное общество "Национальный центр детской реабилитации"
Наименование организатора	Некомерческое акционерное общество "Национальный центр детской реабилитации"
№ конкурса:	№ 17956296-1
Наименование конкурса:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов КЗФ
Номер лота:	№ 88291784-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:	27806896.55
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	27806896.55
Срок оказания услуги:	По заявке заказчика в течение 15 календарных дней, до 31 декабря 2027 года
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Наименование закупки: «Услуга по организации питания» № Наименование услуги Единица измерения Объем Срок оказания услуг Место оказания услуг 1 2 3 4 5 6 1 Услуга по организации питания Услуга 1 С 1 января 2027 года в течение15 (пятнадцати) календарных дней до 31 декабря 2027 года г. Кызылорда, аульный округ Талсуат, улица Орынбор 3 зд, Кызылординский филиал НАО «Национальный центр детской реабилитации» Раздел 1. Специальные требования: 1.1. Поставщик должен предоставить санитарно- эпидемиологическое заключение на соответствие лечебного и общественного питания санитарным нормам и правилам, выданного уполномоченным органом, в течении 30 (тридцати) календарных дней со дня заключения с ним договора. Таблица 1 № Наименование Количество койко-дней 1 Услуги по организации питания лиц по уходу детей до 1года 20160 2 Услуги по организации питания с 1 до 3 лет 3 Услуги по организации питания с 3 до 7 лет 4 Услуги по организации питания с 7 до 14 лет 5 Услуги по организации питания с 14 до 18 лет Раздел 2. Технические и качественные характеристики услуг: 2.1. Условия и порядок обеспечения питанием пациентов Заказчика: Таблица 2 № Приемы пищи Время приема пищи (ориентировочно) 1 Завтрак 08.00 – 08.30 2 2-й завтрак 11.00 – 11.10 3 Обед 13.00 – 13.30 4 Полдник 16.00 – 16.15 5 Ужин 18.30 –19.00 6 2-й ужин 20.00 2.2. Услуга по организации питания должна соответствовать следующим характеристикам: 2.2.1. Поставщики, оказывающие услуги по организации питания должны находиться на территории г. Кызылорда (Приказ Министра финансов Республики Казахстан от 10 сентября 2024 года № 613. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 12 сентября 2024 года № 35054.»Об утверждении перечня отдельных товаров, работ, услуг, при государственных закупках которых к потенциальным поставщикам и поставщикам могут быть установлены дополнительные требования»). 2.2.2. Услуга должна оказываться с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм и правил, требований к организации лечебно-диетического питания в организациях здравоохранения. Лечебное питание должно быть организовано в соответствии с действующими (обновленными) нормативно-правовыми актами: 1) Кодекс Республики Казахстан от 07 июля 2020 года № 360-VI ЗРК «О здоровье народа и системе здравоохранения»; 2) Закон РК «О безопасности пищевой продукции» от 21 июля 2007 года № 301; 3) Закон РК «О государственном имуществе» от 01 марта 2011 года № 413-IV; 4) Постановление Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140 «Об утверждении Правил утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека, животных, окружающей среде»; 5) Постановление Правительства РК от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарём государственных организаций здравоохранения республики»; 6) Приказ Министра

	здравоохранения Республики Казахстан "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования" от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 22 декабря 2020 года № 21857. 7) Приказ МЗ РК Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866; 8) Приказ МЗ РК Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения от 11 августа 2020 года № ҚР ДСМ -96/2020.Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 12 августа 2020 года № 21080. ; 9) Приказ МЗ РК «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров" от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 16 октября 2020 года № 21443; 10) Приказ МЗ РК «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331/2020.Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 декабря 2020 года № 21934; 11) Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических, санитарно-профилактических мероприятий по предупреждению острых кишечных инфекций" от 5 октября 2022 года № ҚР ДСМ-111. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 7 октября 2022 года № 30078 12) Приказ МЗ РК «Об утверждении номенклатуры специальностей и специализаций в области здравоохранения, номенклатуры и квалификационных характеристик должностей работников здравоохранения» от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-305/2020. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 22 декабря 2020 года № 21856; 13) Приказ МЗ РК «Об утверждении правил гигиенического обучения лиц декретированной группы населения» от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-195/2020. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 18 ноября 2020 года № 21654.; 14) Приказ Вице-министра здравоохранения Республики Казахстан от 6 января 2023 года № 10 Об утверждении минимальных нормативов обеспеченности регионов медицинскими работниками; 15) Приказ Министра по инвестициям и развитию Республики

	Казахстан от 30 апреля 2015 года № 546 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом». Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 22 декабря 2015 года № 12463; 16) Приказ МЗ РК «Об утверждении форм учетной документации в области здравоохранения, а также инструкций по их заполнению» от 30 октября 2020 года № ҚР ДСМ-175/2020. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 4 ноября 2020 года № 21579; 17) другие нормативно-правовые акты РК и внутренние нормативные документы Заказчика, вступившие в законную силу, регулирующие прямо или косвенно вопросы лечебного питания. 2.3. Требования к безопасности оказания услуги: 2.3.1. Обеспечить достаточным количеством кухонной посуды и комплектом столовой посуды (стеклянная, фаянсовая, из нержавеющей стали) из расчета на одного больного: одна глубокая, мелкая и десертная тарелки, вилка, ложки (столовая и чайная), кружка, бумажные салфетки Для пациентов с инфекционными заболеваниями предоставить набор одноразовой посуды. Не использовать посуду с отбитыми краями и трещинами; 2.3.2. Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию, которая: 1) не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям и техническому регламенту О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011) и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции; 2) имеет явные признаки недоброкачественности (порча, разложение, загрязнение, гнили); 3) с нарушением целостности упаковки (в том числе консервы, имеющих дефекты) и в загрязнённой таре; 4) не имеет товаросопроводительные документы, содержащие сведения, удостоверяющие прослеживаемость, документы, ветеринарно-санитарной экспертизы (без клейма), подтверждающие безопасность; 5) не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке; 6) не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности; 7) не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции; 8) в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией; 9) не имеет на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительных документах, температурно-влажностным режимам ее хранения; 10) является пищевой продукцией непромышленного изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке; 11) со следами пребывания насекомых, грызунов в самой пищевой продукции; 12) содержит запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (пищевое) сырье; 13) является пищевой продукцией, в отношении которой одним из государств - членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры; 14) не допускается вторичное использование растительного масла; 15) не прошедшие государственную регистрацию на содержание генетически-модифицированные

	источники сырья. 2.3.3. Требования к хранению продукции: 1) транспортировка, хранение, расфасовка и реализация пищевой продукции на объектах питания должна осуществляются с соблюдением товарного соседства, обеспечивая раздельные транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией, а также температурно-влажностного и светового режимов, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции, обеспечивая сохранность, качество и безопасность пищевой продукции. Во время погрузки, транспортировки и разгрузки пищевая продукция должна предохраняется от атмосферных осадков, влаги; 2) не допускается хранение продукции общественного питания совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции; 3) пищевая продукция должна храниться в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевую продукцию должны перекладывать в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару). Хранение пищевой продукции в транспортной упаковке (таре) в производственных помещениях не допускается; 4) пищевая продукция должна храниться раздельно, по видам. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (например, сырое мясо, свежий хлеб и хлебобулочные изделия, добавки (специи, пряности), рыба, рыбная продукция, мясные изделия), должна храниться и транспортироваться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи (например, масло сливочное, сыр, творог, яйцо, чай, кофе, какао, соль, сахар и кондитерские изделия); 5) хранение и реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холода не допускается; 6) хранение горячих первых и вторых блюд - не более 3 часов (включая время их транспортировки); 7) все пищевые продукты хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках, при этом расстояние от пола не менее 15 см. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается; 8) продовольственное сырье и готовую продукцию хранить при следующих условиях: - мясо в блоках (или помещенное в тару) допускается хранить на стеллажах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженная и охлажденная хранятся в таре Исполнителя. При укладке в штабеля обеспечивается циркуляция воздуха; - охлажденная рыба хранится в таре Исполнителя, температура хранения от 0 до минус (далее – «-») 2оС не более двух суток; - сметана, творог в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре; - масло сливочное в заводской упаковке или брусками, завернуть в пергамент, уложенными в лотки, топленное масло в таре изготовителя; - крупные сыры без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладывается картон или фанера. Мелкие сыры хранятся в потребительской упаковке; - готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки и т.п.) в таре изготовителя или перекладываются в собственную тару; - яйцо в коробках на подтоварниках в помещениях при температуре от 0оС до плюс (далее –

	«+») 20оС и относительной влажности воздуха 85-88%: диетических яиц не более 7 суток, столовых яиц от 8 до 25 суток; - крупа, мука, макаронные изделия, сахар, соль на подтоварниках штабелями на расстоянии до пола не менее 15 см; - чай, кофе и т.п. на стеллажах проветриваемых помещениях; - ржаной и пшеничных хлеб хранится раздельно на стеллажах, в шкафах, с расстоянием нижней полки от пола не менее 35 см. Дверцы в шкафах для хлеба имеют отверстия для вентиляции. Шкафы для хранения хлеба протираются 1% раствором уксусной кислоты один раз в неделю; - хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75% в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см; - продовольственный картофель и корнеплоды в темных помещениях и/или с использованием тары, упакованных материалов, защищающих его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света; - капуста на отдельных стеллажах, в ларях. Квашенные, соленные огурцы в бочках, емкостях при температуре не выше +10оС. Плоды и зелень в ящиках при температуре не выше +12оС; - овощи в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переработке и очистке; - замороженные овощи, плоды, ягоды хранятся в таре изготовителя в низкотемпературных холодильных камерах; - маркировочный ярлык (этикетка) каждого продукта питания маркируется с указанием дата получения товара, срока годности, хранения вида продукции сохраняют до окончания сроков годности/хранения, до полного использования продукта; 2.3.4. Для транспортировки пищевой продукции исполнителем должно использоваться транспортное средство, имеющее соответствующее уведомление о начале и прекращении деятельности (эксплуатации) объекта незначительной эпидемической значимости, с грузовым отделением, внутренняя поверхность которого должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов, подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающие защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов, и насекомых(подтвердить документально не менее 1 ед.); 2.3.5. Для транспортировки пищевой продукции с регламентированными температурами хранения, скоропортящейся пищевой продукции Исполнителем должно использоваться транспортное средство, имеющее соответствующее уведомление о начале и прекращении деятельности (эксплуатации) объекта незначительной эпидемической значимости, оснащенное оборудованием, обеспечивающим возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции (+4-+6оС), и контрольно-измерительными приборами температурно-влажностных режимов (подтвердить документально не менее 1 ед.); 2.3.6. При использовании транспортных средств и/или контейнеров для транспортировки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и непищевых грузов, Исполнителем должны быть

	обеспечены условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции; 2.3.7. Соблюдать все правила приготовления диетических блюд, в случае нарушения приготовления пищи и не готовности не допускать к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков. 2.3.8. Обеспечить оценку органолептических показателей и качество блюд бракеражной комиссией, назначенной руководством Заказчика. Осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы членом бракеражной комиссии. Результаты бракеража должны регистрироваться в журнале бракеража готовой пищи (форма №6 лп). 2.3.9. Ежедневно в пищеблоке должны оставлять суточную пробу приготовленных блюд. Для суточной пробы оставляются полпорции первых блюд, порционные вторые блюда отбираются в количестве не менее 100 грамм, третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 грамм. 2.3.10. Суточные пробы хранятся в промаркированных (1,2,3 блюда) банках с крышками при температуре +2оС - +6оС в специально отведенном месте в холодильнике для хранения готовой пищи. По истечении 24 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Посуда для хранения суточной пробы (емкости, крышки) обрабатываются кипячением в течении пяти минут. 2.3.11. Исполнитель систематически ведет подсчет химического состава и калорийности готовых блюд. Фактическое определение калорийности производится в лаборатории уполномоченного органа ежеквартально. В течение 30 (тридцати) календарных дней со дня заключения договора предоставить Заказчику копию договора на услуги по подсчету химического состава и калорийности готовых блюд. 2.3.12. Исполнитель составляет на каждое блюдо карточку-раскладку, в которых указывают рецептуру, химический состав и энергоценность массы нетто продуктов, выход продуктов. Карточки составляют на основе сборника рецептур диетических блюд и пособий по лечебному питанию. 2.3.13. Исполнитель обязуется ежедневно проводить С – витаминизацию третьих блюд. 2.3.14. Исполнитель должен для транспортировки готовой пищи в отделение использовать: термоса; термоконтейнеры; набор столовой посуды с плотно закрывающими крышками; специальные тележки с подъемным механизмом для столовой посуды, использованной и чистой, для промаркированных готовых блюд. 2.3.15. При выдаче из пищеблока блюд для отделений обеспечить температурный режим готовой пищи: для первых блюд – не ниже +75 оС, вторых блюд – не ниже +65 оС, холодные блюда и напитки от +7 оС до +14 оС. Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часа от момента приготовления. Срок раздачи холодных блюд не должен превышать одного часа от момента приготовления. 2.3.16. В процессе рабочего дня соблюдать санитарно-дезинфекционный режим во всех производственных помещениях, цехах и других помещениях. Соблюдать правила обработки рук, установить дозаторы для антисептиков у входа в производственное помещение - пищеблок. Проводить влажную уборку после каждой раздачи пищи. В конце рабочего дня проводить дезинфекцию рабочих мест, мест

	хранения продовольственных продуктов, готовой продукции. После приема пищи столовую посуду, подвергать мытью и обеззараживанию с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в РК. Мытье и обработку посуды проводить автоматизированным методом (посудомоечной машиной). Уборочный инвентарь должен быть промаркирован, после использования подвергать обработке. Исполнитель обязан за счет собственных средств обеспечить дезинфицирующими средствами и производить дезинфекцию специализированными средствами для обработки овощей и фруктов, моющими средствами для мытья посуды, помещения. 2.3.17. Исполнитель обязан организовать вывоз мусора за счет собственных средств. 2.3.18. Проводить ежемесячно дератизацию и дезинсекцию всех помещений пищеблока, используя современные и эффективные средства, разрешенные в использовании в РК. В течение 30 (тридцати) календарных дней со дня заключения договора предоставить Заказчику копию договора на услугу по дератизации и дезинсекции. 2.3.19. В течение 30 (тридцати) календарных дней со дня заключения договора предоставить Заказчику копию договора об утилизации по отработанному растительному маслу и жировых отходов. 2.3.20. Разделочные доски для различных продуктов питания должны отличаться по цвету, или должны быть промаркированы. 2.3.21. Исполнитель обязан обеспечить своих работников 3 комплектами чистой спец. одеждой, согласно требованиям санитарно-гигиенических норм, а также средствами индивидуальной защиты рук в зависимости от ассортимента изготавливаемой продукции (в том числе для персонала, занятого в производстве холодных блюд, сервировке и порционировании блюд одноразовыми перчатками, предназначенными для контакта с пищевой продукцией). Раздачу пищи проводить в головном уборе, в перчатках и халатах с маркировкой «для раздачи пищи». Работники пищеблока должны быть обеспечены спецодеждой за счет средств исполнителя. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты должны пользоваться санитарной одеждой (халатом, рукавицами и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медосмотров, результатами лабораторных исследований. Санитарная одежда из пищеблока должна стираться в прачечных. Запрещается стирка одежды на дому или в помещениях пищеблока. В течение 30 (тридцати) календарных дней со дня заключения договора предоставить заказчику копию договора услуг прачки. 2.3.22. Ежедневно перед началом смены диетсестра Заказчика должна проводить осмотр открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, с записью в журнале «Здоровье». Не допускать к работе лиц с гнойничковым заболеванием кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей. 2.3.23. Приготовление лечебного питания осуществляется в помещениях Заказчика. 2.3.24. Организовать производственный контроль в соответствии с санитарными правилами и нормами. Порядок и периодичность лабораторных исследований

	устанавливается Заказчиком по согласованию с уполномоченными органами не реже 1 (одного) раза в полугодие 2.3.25. Перспективное двухнедельное меню должны разрабатываться по двум сезонам года (зимне-весенний и летне-осенний). 2.3.26. Выписку питания осуществляет диетсестра Заказчика на основании ежедневного порционного требования, который подписывает старшая медицинская сестра, заведующий отделением. На основании требований, полученных от всех отделений, составляется «Сводка по наличию больных на питание». Согласно сводки составляется меню – раскладка, подписанная диетсестрой Заказчика и заведующим производства. На основании составленных меню – раскладок выписывается требование на выдачу продуктов со склада. Закладка продуктов в котел производится в присутствии врача – диетолога (диетсестры) Заказчика, членов бракеражной комиссии (дежурных врачей). 2.3.27. Исполнитель обязан обучать персонал (наличие протоколов обучения персонала с подписями сотрудников) по вопросам безопасности и качества согласно плану – графика Заказчика: инфекционный контроль, пожарная безопасность, безопасность здания/сооружения и рабочего места, алгоритмы по основной работе и соблюдение этики и деонтологии, международные стандарты JCI в целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и отравлений среди пациентов и сотрудников заказчика. 2.3.28. С целью контроля работы оборудования и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке и столовой сотрудника Заказчика (директор, заведующий отделением, старшая медицинская сестра, медицинская сестра по инфекционному контролю) должны иметь право входа и контроля процессов пищеблока, условий эксплуатации оборудования, соблюдения пожарной безопасности, соблюдение инфекционной безопасности) не менее одного раза в месяц и при наличии жалоб. 2.3.29. 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 в области здравоохранения Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами. 2.4. Требования к организации питания: 2.4.1. Исполнитель должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового питания в отделения Заказчика, а именно: организацию питания, в том числе приготовление рационов питания, обеспечение транспортировки готового питания до постели пациента в соответствии с прилагаемым меню с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил. 2.4.2. Исполнитель обязан обеспечить пациентов ежедневным, бесперебойным 6-ти разовым питанием, включая выходные и праздничные дни. 2.4.3. Исполнитель обязан организовать адекватное и сбалансированное питание, применяя диеты (5, 8, 15, 16, 16б), аглютеновая,

	кетогенная, гипоаллергенная для пациентов с диагнозом аутизм; 2.4.4. Исполнитель обязан обеспечить адекватное поступление пищи для детей с явлениями дисфагии, недостаточностью питания (гипотрофией), с наследственными нарушениями аминокислотного обмена; повысить белковую и энергетическую ценность рациона на 15-20% за счет дополнительного введения натуральных продуктов (мясо, творог, яйца). 2.4.5. Исполнитель обязан в процессе приготовления диетических блюд соблюдать технологию приготовления, соответствие энергетической ценности готовых блюд. 2.4.6. Исполнитель обеспечивает разнообразие питания за счет ассортимента блюд и правильного сочетания продуктов, исходя из 7-дневной нормы продуктов, а также предоставляет право выбора двух гарниров. 2.5. Требование к раздаче пищи: 2.5.1. Раздачу готовой пищи производят санитарки-буфетчицы в халатах с маркировкой «для раздачи пищи». Технический персонал, занятый уборкой палат и других помещений отделения, к раздаче пищи не допускается. 2.5.2. Контроль раздачи пищи в соответствии с назначенными диетами осуществляет старшая медицинская сестра. 2.5.3. Питание пациентов отделения проводятся в палатах и столовых. Пациентам, находящимся на палатном/постельном режиме, доставка и раздача пищи до палаты осуществляется раздатчицей пищеблока. 2.5.4. Раздача пищи происходит в пищеблоке, согласно идентификации пациента и диетическим столам. 2.5.5. Пища раскладывается в посуду с крышкой в целях сохранения температуры. 2.5.6. Санитарка-буфетчица укладывает в тележку для транспортировки пищи и везет в отделение, согласно предназначенным лифтам. 2.5.7. Раздача пищи производится согласно списку (по диетическим столам) и по идентификации пациента. 2.5.8. Перед входом в каждую палату санитарка-буфетчица должна обработать руки согласно алгоритму мытья рук, взять изобоксы и занести в палату (перчатки не используются, за исключением зондового кормления). После раздачи пищи снимают халат с маркировкой «для раздачи пищи». 2.5.9. При раздаче пищи пациентам, находящимся в изоляторе, применяется одноразовая посуда. При входе в палату обрабатывают руки, надевают нестерильные перчатки и снять перчатки там же, утилизировать в контейнер класса «Б». Одноразовую посуды с остатком пищи утилизировать в контейнер класса «Б». 2.5.10. После каждого приема пищи производить тщательную обработку столов для приема пищи с применением дезинфицирующих средств. 2.5.11. После приема пищи тележку везут в пищеблок, остатки пищевых отходов собирают в промаркированную емкость. 2.6. Индикаторы: Таблица 3 № Наименование индикатора Пороговое значение 1 Удовлетворенность пациентов качеством питания 80-100% 2 Соблюдение санитарно-гигиенического состояние пищеблока 80-100% 3 Соблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов и готовых блюд 80-100% Сдавать отчеты по индикатором до 5 числа

	каждого месяца. 2.6.1 С целью соблюдения контроля по эксплуатации оборудования и помещения, технологического процесса приготовления пищи, а также соблюдения санитарно-эпидемиологических требований директор, заведующий отделением, старшая медицинская сестра, диетсестра, медицинская сестра по инфекционного контролю могут осуществлять периодические проверки. 2.6.2 Исполнитель предоставляет общественное питание на платной основе родителю пациента или лицу осуществляющему уход за счет собственных средств родителя или лица осуществляющий уход, в соответствии с утвержденным прейскурантом цен исполнителя, согласованную с заказчиком услуг. Раздел 3. Прочие характеристики: 3.1. Исполнитель производит текущий ремонт помещений пищеблоков за счет собственных средств в течение срока действия договора. 3.2. Исполнитель обязан ежемесячно возмещать расходы по коммунальным услугам. 3.3. Исполнитель обязан производить ежемесячный контроль исполнения технического обслуживания и ремонта технологического и холодильного оборудования пищеблока аутсорсингом. Приобретение запасных частей производится за счет Исполнителя, с предоставлением подтверждающих документов. 3.4. Закуп дополнительного оборудования пищеблока необходимого для оказания Услуг по организации питания в полном объеме осуществляется силами и средствами Исполнителя, с предварительным согласованием с Заказчиком. 3.5.Исполнитель обязан проводить поверку технического оборудования, находящегося в пищеблоке, за счет собственных средств, с предоставлением подтверждающих документов. 3.6. Исполнитель обязан предоставлять ежемесячный отчет услуги по организации питания (приложение 1). 3.7. Исполнитель при выставлении ежемесячного электронного акта выполненных услуг на портале государственных закупок прикрепляет заполненный документ. 3.8. В соответствии с приказом Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 01 января 2023 года № 55 при приготовлении пищи в газовых печах должны соблюдаться требования противопожарной безпасности. Газовые печи для приготовления пищи должны функционировать в полном объеме. Газовые печи должны быть чистыми и безопасными для приготовления пищи без каких-либо неисправностей. 3.9. После заключения договора об оказании услуг с Заказчиком, Исполнитель обязан предоставить медицинские книжки с допуском к работе на заведующего производством, поваров,кондитера Приложение 1 Ежемесячный отчет услуги по организации питания № Наименование Количество койко-дней Сумма 1 Услуги по организации питания до 1 года 2 Услуги по организации питания с 1 до 3 лет 3 Услуги по организации питания с 3 до 7 лет 4 Услуги по организации питания с 7 до 14 лет 5 Услуги по организации питания с 14 до 18 лет Итого:

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)	