Конкурстық құжаттамаға
16-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің Техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	Алматы қаласы Қоғамдық денсаулық сақтау басқармасының шаруашылық жүргізу құқығындағы "№1 Қалалық перинаталдық орталық" коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы:	Алматы қаласы Қоғамдық денсаулық сақтау басқармасының шаруашылық жүргізу құқығындағы "№1 Қалалық перинаталдық орталық" коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Конкурстың №:	№ 17962780-1
Конкурстың атауы:	Пациенттердің емдік және диеталық тамақтануын ұйымдастыру жөніндегі қызметтер
Лоттың нөмірі:	№ 88520950-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:	19827586.2
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	19827586.2
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	шарт жасалған сәттен бастап күн сайын 2026 жылғы 31 желтоқсанға дейін

Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлармен)	1

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер Алматы қаласы Қоғамдық денсаулық сақтау басқармасының шаруашылық жүргізу құқығындағы "Қалалық перинаталдық орталық" коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны пациенттері үшін емдік тамақтануды жеткізу. Тапсырыс берушіні бөлу (өтінім) бойынша дайындау және Орталық бөлімшесіне дейін тамақ жеткізу. Дайын тағамды жылу үнемдейтін ыдыста (термос) жеткізу. Өнім беруші Орталықтың бөлімшелеріне дайын тамақты жеткізу үшін қажетті қызметтердің барлық кешенін ұсынуы тиіс, атап айтқанда: - тамақтануды ұйымдастыру, оның ішінде тамақтану рационын дайындау, барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді орындай отырып, дайын тамақты көлікпен жеткізуді қамтамасыз ету және Тапсырыс берушімен келісілген мәзірге, тарату орталықтары арқылы техникалық ерекшелікке сәйкес; Жеткізілетін (тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде пайдаланылатын) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығы көрсеткіштері Қазақстан Республикасының нормативтік құжаттарына сәйкес келуге, сапа көрсеткіштері - емдеу-профилактикалық мекемелерде тамақтандыруды ұйымдастыруға арналған шарттың талаптарына сәйкес келуге және тамақ өнімдерінің ұқсас түрлері үшін Қазақстан Республикасының мемлекеттік стандарттарында көзделген сапа көрсеткіштерінен төмен болмауға тиіс; 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 тамақ өнімдерімен жанасу үшін Қазақстан Республикасының мемлекеттік денсаулық сақтау органы жол берген материалдардан дайындалуға тиіс. Технологиялық жабдық, аппаратура, мүкәммал, ыдыс-аяқ, ыдыс Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалуы тиіс. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін тасымалдау арнайы, таза автокөлікпен жүзеге асырылады. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған мамандандырылған автокөлікті (олардың қаптамасына қарамастан) басқа мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді. Тез бұзылатын тамақ өнімдері 0-ден плюс 6оС-қа дейінгі температурада тасымалданады. Азық-түлік шикізаты мен дайын тамақ өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде тауарлық көршілік сақталуы тиіс. Өнімдер өндірушінің ыдысында сақталуы тиіс, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде өнімдер таза, таңбаланған ыдысқа ауыстырылады. Дайын өнім Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған тұтыну және көлік ыдысына буып-түйілуі тиіс. Дайын өнімді тасымалдау кезінде арнайы термос, тығыз жабылатын қақпағы бар арнайы ыдыс пайдаланылуы тиіс. Ыстық бірінші және екінші тағамдарды термостарда сақтау мерзімі үш сағаттан аспауы керек (оларды тасымалдау уақытын қоса). Жартылай фабрикаттар мен дайын аспаздық өнімдерді жеткізу үшін таза айналымды таңбаланған ыдыс (тығыз жабылатын қақпақтары бар), сондай-ақ Қазақстан Республикасында қолдануға

	рұқсат етілген орау материалдары пайдаланылуға тиіс. Дайын тамақты босатқан кезде әзірлеу уақыты мен күні, жарамдылық мерзімі көрсетілген ілеспе құжаттар ресімделеді. Тамақ дайындау үшін сапасы мен қауіпсіздігі нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келетін шикізат қолданылуы тиіс. Диеталық және емдік-профилактикалық тамақтануды дайындау кезінде азық-түлік шикізатын пайдаланбайды, оны өндіру кезінде жемшөп қоспалары, жануарлардың өсу стимуляторлары (оның ішінде гормондық препараттар), дәрілік заттардың жекелеген түрлері, пестицидтер, агрохимикаттар, генетикалық түрлендірілген көздер және адам денсаулығына қауіпті басқа да заттар мен қосылыстар пайдаланылды. Дайын тамақ санитарлық ережелер мен нормалардың талаптарына сәйкес келуі керек-тағамдық құндылыққа, тағамның ассортименті мен сапасына қойылатын талаптар, адамдардың өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіз болуы керек. Тамақтануды ұйымдастыру үшін негізінен дәрумендермен және микроэлементтермен байытылған тағамдық және биологиялық құндылығы жоғары өнімдер пайдаланылуы тиіс; жеткізілетін дайын тамақ сапалы және қауіпсіз болуы тиіс, ол ҚР заңнамасында көзделген құжаттармен расталуы тиіс; Дайындалатын дайын тағамның және қызмет көрсетудің сапасы нормативтік-техникалық құжаттамада белгіленген қолданыстағы талаптар мен нормаларға сәйкес болуы тиіс. Тамақтану қызметтерін көрсететін адамдар халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы уәкілетті орган белгілеген тәртіппен алдын ала және мерзімді медициналық тексеруден, сондай-ақ гигиеналық оқытудан өтеді. Өнімдерді қоймаларда сақтау мерзімдері мен шарттары, емдеу-профилактикалық мекемелерге жеткізу мерзімдері мен шарттары және өнімді емдеу-профилактикалық мекемелерге жеткізу кезінде оңтайлы температуралық режимді қамтамасыз ету сақталуы тиіс; дайын тағамды қабылдау мекеме мәзіріне сәйкес жүкқұжаттар мен тарату ведомостары бойынша жүзеге асырылуы тиіс. Мекеменің жауапты тұлғасы сынаманы алып тастауы, үлестік тағамдарды бақылап өлшеуі 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 керек. Күн сайын, демалыс және мереке күндерін қоса алғанда, Тапсырыс берушінің өтінімдеріне сәйкес тапсырыс берілген ыстық тамақ порцияларының санын жеткізу. Орталықтың бөлімшелеріне емдік тамақты ыстық күйінде тез жеткізуді қамтамасыз ету. Тапсырыс берушінің алған өтініміне сәйкес стационардағы науқастар үшін күн сайын 5 рет тамақтандыруды ұйымдастыруды қамтамасыз ету. Тағамдардың барлық ассортиментіне жартылай фабрикаттардың, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналының болуын қамтамасыз ету. Әкелінетін тағамдардың сапасын бақылау үшін Тапсырыс беруші өкілдерінің тамақ дайындау пунктіне кедергісіз кіруін қамтамасыз ету. Тамақтану рационын қалыптастыру кезінде қолданыстағы заңнамаға сәйкес

	санитарлық-эпидемиологиялық ережелердің, нормалардың, гигиеналық нормативтердің және тиісті САПАНЫҢ талаптарына жауап беретін Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының ассортименті пайдаланылуы тиіс. Дайын тамақты (таңғы ас, түскі ас, түскі ас және кешкі астан тұратын пациенттердің кешенді түскі астарын) жеткізу техникалық ерекшелікте белгіленген мерзімде күн сайын күніне бес рет жүргізіледі. Қоса берілген мәзірге сәйкес 5 рет тамақтану және қажет болған жағдайда Тапсырыс берушінің талабы бойынша қосымша емдік тамақтану (барлық типтегі 1-ден 16-ға дейінгі диеталарға байланысты, нәрестелік тамақтану, реанимациялық Пациенттерге арналған зондтық тамақтану). Олар тағамның калориясын, температуралық режимін қатаң сақтауы керек. Тағамның энергетикалық құндылығы (энергетикалық құндылығы, калория мөлшері) қазіргі килоджоуль (кДж) немесе ескі килокалория (ккал) бірліктерінде көрсетіледі. 1 ккал = 4,184 кДж. 1000 ккал=4,184 МДж (мегажоуль). Орташа алғанда, 1 г май 37,7 кДж (9 ккал), 1 г сіңімді көмірсулар – 15,7 кДж (3,75 ккал), 1 г ақуыз – 16,7 кДж (4 ккал) береді. Әрбір диета мыналарды қамтиды: 1) тағайындау көрсеткіштері; 2) тағайындау мақсаты; 3) жалпы сипаттама - химиялық құрамның, азық-түлік жиынтығы мен аспаздық өңдеудің негізгі ерекшеліктері; 4) химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы; 5) тамақтану режимі; 6) рұқсат етілген тағамдар мен тағамдардың тізімі және оларды дайындаудың кейбір әдістері. Мәзір жасау: Әр диета үшін жоспарланған 7 күндік мәзір жасалады, ол: 1) Тапсырыс берушімен алдын-ала келісілуі керек. 2) химиялық құрамы, калория мөлшері, өнімдер жиынтығы, оларды аспаздық өңдеу бойынша медициналық көрсеткіштерге сәйкес келуге міндетті. 3) тағамдардың ассортименті және әр тағамдағы тағамдар мен тағамдардың дұрыс үйлесуі есебінен тамақтану режиміне. Азық-түлік өнімдері осы мақсатқа арналған автокөлікпен тасымалданады, оны басқа мақсаттарда пайдалануға тыйым салынады. Тез бұзылатын өнімдерді жылы мезгілде тоңазытқыш жабдықтармен қамтамасыз етілген автокөлікпен тасымалдауға рұқсат етіледі. Жартылай фабрикаттар мен дайын тез бұзылатын бұйымдарда дайындаушы кәсіпорыннан дайындалу саны мен сағаты мен жөнелту уақыты көрсетілген сапа туралы куәліктер (сертификаттар) болуы тиіс. Сақтауға арналған желдеткіш саңылаулары бар арнайы қораптардағы нан. Тапсырыс берушінің тамақ қабылдайтын жауапты тұлғасы дайын тағамды бақылау салмағын жүргізеді, тағамның нақты салмағын, температурасын, сыртқы түрін, иісін, дәмін анықтайды. Айналым ыдыстары, бастапқы ыдыстар (термос), нан қорабы және басқа да қажетті ыдыстар өнім берушіден болуы тиіс. Азық-түлікті тасымалдау үшін пайдаланылатын барлық айналым ыдыстары әр қолданғаннан кейін дезинфекциялық өңдеуден өтуі керек. Пациенттерге арналған емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру келісім шартқа қол қойылған сәттен бастап 2026 жылдың 31 желтоқсанына дейінгі кезеңде жүргізілуге тиіс және 6851 төсек-күнге есептелген. Жеткізу орны: Алматы қ., Жұбанов көшесі, 11 үй. ТАҒАМДАРДЫ ЖЕТКІЗУ КЕСТЕСІ: таңғы ас-8-00

	сағат., екінші таңғы ас-11-00 сағат түскі ас-13-00 сағат., кешкі ас-16-00 сағат., кешкі ас-18-00 сағат. Жазғы көкөністер (қызанақ, қияр, шалғам, болгар бұрышы қысқы көкөністердің орнына маусымға сәйкес қолданылады). Пациенттердің емдік тамақтануын ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтердің сапасына қойылатын талаптар Емделушілер үшін емдік тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер мынадай сипаттамаларға сәйкес келуге тиіс: 1. Қызметтер денсаулық сақтау ұйымдарында емдік тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын барлық белгіленген санитариялық-гигиеналық нормалар мен қағидалар, талаптар сақтала отырып көрсетілуге тиіс. Емдік тамақтану нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес ұйымдастырылуы тиіс: - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» бұйрығы; - 07.07.2020 ж. №360-VI «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» ҚР Кодексі; - «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 21.07.2007 ж. № 301 ҚР Заңы; - «Мемлекеттік мүлік туралы» 01.03.2011 жылғы № 413-IV ҚР Заңы; - «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 Қаулысы; - «Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы № ҚР ДСМ -96/2020 бұйрығы; - «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» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығы; - «Жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020 бұйрығы; - «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы; - «Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62; – «Дезинфекция, дератизация және дезинсекцияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын

	санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 29 шілдедегі № ҚР ДСМ-68 бұйрығы. - «Денсаулық сақтау саласындағы есепке алу құжаттамасының нысандарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 30 қазандағы № ҚР ДСМ-175/2020 бұйрығы; - Мемлекеттік сатып алынуы кезінде әлеуетті өнім берушілерге және өнім берушілерге қосымша талаптар белгіленуі мүмкін жекелеген тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің тізбесін бекіту туралы Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 бұйрығы; -емдік-диеталық тамақтану саласындағы қызметті реттейтін Қазақстан Республикасының басқа да қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілері. 2. Емдік-диеталық тағам дайындау үшін қолданылатын тамақ өнімдерінің сапасы қауіпсіздік талаптарына сай келуі және тамақ өнімінің әрбір түріне мемлекеттік стандартқа сәйкес келуі, сәйкестік сертификаты не ветеринариялық қорытындысы болуы тиіс. 3. Өнім берушінің ас әзірлеу бөлігі қызметкерлерінің тиісті біліктілігі, дайындығы және жұмыс тәжірибесі бар болуы керек. 4. Емдік-диеталық тамақтануды қамтамасыз ету үшін азық-түліктің заттай нормаларын «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарында тамақтанудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы №128 қаулысына сәйкес есептеу қажет. 5. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы № ҚР ДСМ -96/2020 «Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы бұйрығы және «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы негізінде Тапсырыс берушінің эпидемияға қарсы қызметі кемінде екі аптада бір рет немесе пациенттердің шағымы бойынша белгіленген нормалар мен қағидалар сақталған жағдайдайын тексеруге құқылы. 6. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 «Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы бұйрығының талаптарын орындау мақсатында Тапсырыс беруші зертханалық зерттеулер үшін сынамаларды (өлшемдерді) және сынамаларды алу жиілігі (зертханалық зерттеу және сынау) алуға/жүзеге асыруға құқығы бар. Конкурсқа қатысу үшін ұсынылған барлық құжаттама электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы №370-II Заңына сәйкес болуы 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)	

Приложение 16
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Городской перинатальный центр №1" Управления общественного здравоохранения города Алматы
Наименование организатора	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Городской перинатальный центр №1" Управления общественного здравоохранения города Алматы
№ конкурса:	№ 17962780-1
Наименование конкурса:	Услуги по организации лечебного и диетического питания пациентов
Номер лота:	№ 88520950-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:	19827586.2
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	19827586.2
Срок оказания услуги:	с момента заключения договора, ежедневно по 31 декабря 2026 года
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	1

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Услуги по организации питания, поставка лечебного питания для пациентов Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Городской перинатальный центр" Управления общественного здравоохранения города Алматы. Приготовление по разнарядке (заявке) Заказчика и доставка пищи до отделения Центра. Доставка готовой пищи в теплосберегающей посуде (термос). Поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового питания в отделения Центра, 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 согласованным меню с Заказчиком, Технической спецификацией через раздаточные Центра; 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. Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым автотранспортом. Использование специализированного 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 должно соблюдаться товарное соседство. Продукты должны храниться в таре производителя, при транспортировке в производственные помещения продукты перекладываются в чистую, промаркированную тару. Готовая продукция должна упаковываться в потребительскую и транспортную тару, изготовленную из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан. При транспортировке готовой продукции должны использоваться специальные термоса, 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 полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции должна

	использоваться 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 не будет использование продовольственного сырья, при производстве которого использовались 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. Для организации питания должно использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами; поставляемое готовое питание должно быть качественным и безопасным, что должно подтверждаться документами, предусмотренными Законодательством РК; Качество приготовляемого готового питания и оказания услуг должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией. Лица, оказывающие услуги питания, проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в порядке, установленном уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Должны соблюдаться в 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; Поставщик 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 Центра в горячем виде. Обеспечить организацию 5-ти разового питания для больных стационара согласно полученной заявки Заказчика ежедневно. Обеспечить наличие журнала органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на весь ассортимент блюд. 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. Поставка готового питания (комплексных обедов пациентов, состоящих из завтрака, обеда полдника и ужина) производится ежедневно пять раз в день в сроки, определенные в Технической спецификации. 5-ти разовое питание согласно прилагаемого меню и при необходимости дополнительное лечебное питание по требованию заказчика (в зависимости от диет с 1-го по 16-ый стол всех типов, грудничковое питание, зондовое питание для реанимационных пациентов). 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. Полуфабрикаты и 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, проводит контрольное взвешивание готовой пищи, определяет фактический вес блюда, температуру, внешний вид, запах, вкус. Оборотная тара, исходная посуда (термоса), короба под хлеб и другая необходимая посуда должны быть от поставщика. Вся оборотная тара, используемая для перевозки продуктов питания, должна подвергаться дезинфекционной обработке после каждого использования. Организация лечебно-диетического питания для пациентов должна производиться в период с с момента заключения договора по 31 декабря 2026 года и

	рассчитана на 6 851 койко-дней. Место поставки: г.Алматы, улица Жубанова, дом 11. ГРАФИК ПОСТАВКИ БЛЮД завтрак – 8-00 часов, второй завтрак – 11-00 часов, обед – 13-00 часов, ужин – 16-00 часов, ужин – 18-00 часов. Летние овощи (помидоры, огурцы, редиска, сладкий перец используются в соответствие с сезоном вместо зимних овощей). Требования к качеству услуг по организации лечебного питания пациентов Услуги по организации лечебного питания для пациентов должны соответствовать следующим характеристикам: 1. Услуги должны оказываться с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм и правил, требований к организации лечебного питания в организациях здравоохранения. Лечебное питание должно быть организовано в соответствии нормативно-правовыми актами: - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования"; - Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 07.07.2020г. №360-VI - Закон РК «О безопасности пищевой продукции» от 21.07.2007г. № 301; - Закон РК «О государственном имуществе» от 01.03.2011 года № 413-IV; - Постановление Правительства РК от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 августа 2020 года № ҚР ДСМ -96/2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения»; - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек». - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года №62 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля». - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ – 68 «Об утверждении Санитарных правил Санитарно-эпидемиологические требования к организации и

	проведению дезинфекции, дератизации и дезинсекции». - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 октября 2020 года № ҚР ДСМ-175/2020 «Об утверждении форм учетной документации в области здравоохранения» - Об утверждении перечня отдельных товаров, работ, услуг, при государственных закупках которых к потенциальным поставщикам и поставщикам могут быть установлены дополнительные требования Приказ Министра финансов Республики Казахстан от 10 сентября 2024 года № 613. - иные действующие нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность в сфере лечебного питания. 2. Качество продуктов питания, применяемых для приготовления лечебно-диетического питания, должны отвечать требованиям безопасности и соответствовать государственному стандарту на каждый вид продукта питания, иметь сертификат соответствия либо ветеринарное заключение. 3. Работники пищеблока поставщика должны иметь соответствующие квалификацию, подготовленность и опыт работы. 4. Натуральные нормы продуктов для обеспечения лечебно-диетического питания необходимо рассчитывать в соответствии с Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года №128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики». 5. Противоэпидемическая служба Заказчика не реже один раз в две недели, а при жалобе пациентов и их законных представителей вне графика вправе проверить соблюдения установленных норм и правил согласно Приказам Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 августа 2020 года № ҚР ДСМ -96/2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения» и «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. 6. В целях соблюдения требования Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62 Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля" Заказчик имееть право снимать/осуществлять отбор проб (замеры) для проведения лабораторных исследований, и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний). Вся документация, предоставленная для участия в конкурсе, должна соответствовать Закону Республики Казахстан от 7 января 2003 года №370-II Об электронном документе и электронной цифровой подписи.

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)	