Конкурстық құжаттамаға
16-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің Техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	Абай облысы денсаулық сақтау басқармасының "Облыстық психикалық денсаулық орталығы" шаруашылық жүргізу құқығындағы коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы:	"Абай облысының мемлекеттік сатып алу басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Конкурстың №:	№ 17901697-2
Конкурстың атауы:	Пациенттерді тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер
Лоттың нөмірі:	№ 88356656-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:	182185344.83
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	182185344.83
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	шартқа қол қойылған күннен бастап Тапсырыс берушінің мәзіріне сәйкес жыл бойы күн сайын
Аванстық төлем мөлшері:	0

Кепілдік мерзімі (айлармен)	12
Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	Емделушілер үшін емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі техникалық сипаттама Сатып алынатын қызметтердің көлемі 9, 15 емдәмдері бойынша пациенттердің емдік-диеталық тамақтануын ұйымдастыру жөніндегі қызметтер 2027 жылғы 1 қантардан бастап 2027 жылғы 31 желтоксан дейінгі төсек-күндердің саны 91250. 2027 жылға арналған тамақтану сомасының құнын есептеу (қантардан желтоксан дейін) Төсек күндерінің саны 12 айға 1 төсек күнінің құны, теңге Сомасы мың т 91250 2316 211335,00 • Көрсетілген кезеңде қызмет көрсету үшін төсек-күндер саны-91250 (күніне 250 төсек-орын есебінен). Конкурсқа бөлінген сома 01.01.2027 жылдан бастап 31.12.2027 жылға дейін қоса есептегенде белгіленді. 2027 жылдың кезеңіне және конкурс жеңімпазымен шарт күшіне енгенге дейін түсетін конкурстық рәсімдер жүргізілген жағдайда, әлеуетті жеткізуші клонкурс жеңімпазымен шарт жасалғаннан кейін қызмет көрсетудің басталу күні есебінен және өнім беруші қызмет көрсетпеген кезеңді шегергенде шарт сомасын азайту туралы қосымша келісімге қол қойылатынын түсінеді және қабылдайды.Әлеуетті өнім беруші құрылтай құжаттарына және Тапсырыс берушінің сатып алатын қызметіне сәйкес Әлеуетті өнім беруші қызметінің мақсатына сәйкес келуі тиіс. Әлеуетті өнім беруші емделушілері үшін емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру бойынша Тапсырыс беруші қойған техникалық сипаттаманың талаптарына сәйкес келуі тиіс. Конкурсқа қатысуға ниет білдірген әлеуетті өнім берушілер өтініммен бірге конкурстық құжаттаманың құрамына растайтын құжаттарды қоса бере отырып, қажетті құжаттардың электрондық көшірмелерін ұсынуға тиіс: Мынадай мамандардың болуы: аспаз саны кемінде 3 (үш) ; диеталық тамақтану жөніндегі мейірбике-1(бір); қоғамдық тамақтандыру технологы - 1 (бір); жүргізуші-1 (бір); жүк тиеуші -1 (бір) (көрсетілген еңбек ресурстарының болуы Мынадай құжаттардың электрондық көшірмелерімен расталады: еңбек шарты немесе еңбек кітапшасы, жеке куәлік, диплом немесе сертификат, медициналық кітапша-барлық бөлімдер). Қызметтер көрсету барысында Әлеуетті өнім беруші қызметтердің мақсатын іске асыру үшін қажетті мынадай қызмет түрлерін жүзеге асыруға тиіс, қоса алғанда, бірақ онымен шектелмей: 1) «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 Қаулысымен бекітілген тамақтану нормаларына сәйкес жоғары сапалы емдік - диеталық тамақтануды ұйымдастыру; 2) емдік тамақтануды дұрыс қолдануды қамтамасыз ету; 3) тағам дайындау технологиясының сақталуын бақылау; 4) емделіп жатқан пациенттерді бес реттік тамақпен қамтамасыз ету; 5) барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, оның ішінде тағамдарды беру температурасын сақтай отырып, қоса берілген мәзірге сәйкес науқастарға ұйғарылған тағамдардың химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығының дәл сақталуын қамтамасыз ету. Емделушілер үшін емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер мынадай

	сипаттамаларға сәйкес келуге тиіс: 1. Қызметтер денсаулық сақтау ұйымдарында емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын барлық белгіленген санитариялық- гигиеналық нормалар мен қағидалар, талаптар сақтала отырып көрсетілуге тиіс. Емдік-диеталық 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- V-III ҚР Заңы; - «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 2007 жылғы 21 шілдедегі № 301 Қазақстан Республикасының 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 Ұлттық экономика министрінің 2016 жылғы 6 маусымдағы № 239 бұйрығы; – «Дезинфекция, дезинсекция мен дератизацияны 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; -емдік-диеталық тамақтану саласындағы қызметті реттейтін Қазақстан Республикасының басқа да қолданыстағы нормативтік- құқықтық актілері. - «Мемлекеттік сатып алынуы кезінде әлеуетті өнім берушілерге және өнім берушілерге қосымша талаптар белгіленуі мүмкін жекелеген тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің тізбесін бекіту туралы № 613» – Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 бұйрығы; Әлеуетті өнім беруші Абай облысының аумағында тіркелуі тиіс; Азық-түлік өнімдері мен тамақтандыру қызметтерін сатып алу кезінде әлеуетті жеткізушілер тізімі тауарлар, жұмыстар мен көрсетілетін қызметтердің қазақстандық өндірушілерінің тізіліміне енгізілгендердің арасынан қалыптастырылады. 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. Ыстық тамақ дайын тағамның химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын сақтай отырып, диеталар бойынша жеткізілуі тиіс. 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. Емдік –диеталық тамақтануды ұйымдастыруға Мемлкекеттік сатып алу шарты жасалғаннан кейін жеткізуші міндетті: - өндірістік бөлме және жабдықтарды жалға алуға шарт жасасу, мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарынан тамақтану объектісіне санитарлық-эпидемиологиялық қорынтынды алу; жалға алынған бөлмені дезинсекциялау, дератизациялауды, дезинсекциялауды және дератизациляауды жүргізудіҚазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық актілерінде көрсеткендей уақытында қамтамасыз ету; бактериологиялық және санитарлық –гигиеналық зерттеулер (су) жөнінде шарт жасасу; «Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитарлық –эпидемиологиялық талаптар» Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика минстрінің 2016 жылғы 6 маусымдағы №239 бұйрығына сәйкес ; Коммуналдық қызметтерге (электр энергиясы, жылу энергиясы, су беру, суды жылыту, көріз, телефон, орташа нақты тұтыну негізінде) шығындарды уақтылы өтеу. - ҚТҚ (қатты тұрмыстық қалдықтарды) әкетуге шарт жасасу; – А класындағы қалдықтарды әкету және пайдаға жарату жөнінде шарт жасасу (пайдаға жарату) –«Емдеу-профилактикалық ұйымдарда емдік тамақтануды ұйымдастыру туралы» ҚР министрінің м.а 2002 жылғы 8 сәуірдегі №343 бұрығына сәйкес талап етілетін журналдардың болуын қамтамасыз ету; (өзгерістермен 11.12.2017 ж.) және "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы

	17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 Бұйрығы, оның ішінде: "Қауіпсіздік техникасы жөніндегі урнал"; "Бракераж» "дайын өнімнің сапасын бақылау журналы","Цех қызметкерлерін тексеру журналы"," Денсаулық журналы", Ас блогына түсетін аса тез бұзылатын өнімдердің қатерсіздігін бақылау журналы"," «Тоңазытқыштың температуралық режимін тіркеу журанлы» «Жұмыс орнында нұсқаулықтарды тіркеу журналы», «Жалпы тазалуды тіркеу журналы» . "Қоймалардағы ылғалдылық пен температураны тіркеуге арналған журналы" (гигрометр үшін), - "Калькуляциялық карточкалар- орналасулар (85-нысан)" - аспазшы және асхана персоналын белгіленген нормаларға сәйкес арнайы киімнің қажетті мөлшерімен қамтамасыз ету; - қажет болған жағдайда инфекциялық пациенттерге бір рет қолданылатын ыдыстарды жеткізуді қамтамасыз ету; - қажет болған жағдайда жабдықпен және ас блогының ыдыстарын өз есебінен жөндеуге; - алты айда кемінде бір рет кезеңділікпен бөлмеге ағымдағы жөндеу жүргізуге; - Тапсырыс берушінің электр, тоңазытқыш және технологиялық жабдықтарына техникалық қызмет көрсетуді және жөндеуді қамтамасыз етуге міндетті. Пайдалану кезеңінде жабдықтың ақауы немесе сынуы туындаған жағдайда, жеткізуші мамандандырылған ұйымның жабдықты жөндеуін өз есебінен қамтамасыз етеді; - өз есебінен персоналдың киімін орталықтандырылған жууды ұйымдастыру; - өзіне сеніп тапсырылған жабдықтың сақталуына жауапты болу; - жалға берілетін үй-жайды медициналық қобдишамен қамтамасыз ету. Сатып алынатын қызметтердің ең жақсы функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану сипаттамаларын айқындау үшін пациенттердің емдік-диеталық тамақтануын ұйымдастыру жөніндегі қызметтердің сапасына қойылатын талаптарды әлеуетті өнім беруші "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарының тамақтануына заттай нормаларды және жұмсақ мүкәммалмен жарақтандырудың ең төмен нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысына сәйкес ұсынуға тиіс және денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы " Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығында мынадай ақпаратты қамтитын құжаттама: дайын тағамның, аспаздық бұйымның, сусынның жеке-жеке шығуы, энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамының тәуліктік есебі (әрбір күн бойынша жеке-жеке) диета талаптары (2 маусымдық, 2 апталық теңдестірілген диеталық мәзір 9, 15 кестелер және карточкалар әрбір тағам (аспаздық өнім, сусын) бойынша белгіленген нормаларға сәйкес келетін макеттер). 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. 6. Тапсырыс беруші Өнім берушіге «Абай облысының қаржы басқармасы» ММ-мен жасалған жалдау шарты және қабылдау-беру актісі негізінде құрал- жабдықтармен бірге ас әзірлеу бөлігінің үй-жайын жалға пайдалануға береді, ал Өнім беруші өзіне сеніп тапсырылған мүліктің сақталуы үшін жауапкершілікті

	қабылдайды және оны өз есебінен ұстауға міндеттенеді. Берілген мүлікті үшінші тұлғаларға беруге, сондай-ақ Өнім беруші емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру жөніндегі мемлекеттік сатып алу туралы жасалған шартты орындау мақсатынан басқа өзге мақсаттарда пайдалануға болмайды 7. Емдік- диеталық тамақтануды ұйымдастыру тәртібі: Емделушілер үшін күнделікті емдік-диеталық 4-мезгіл тамақтануды жеткізу, Азық-түлікті сатып алу, Ыстық тамақ дайындау, Емдәмдерге сәйкес бөлімшелер бойынша ыстық тамақ беру, Ілеспе қызметтер және ас әзірлейтін бөліктің үй-жайларында ыстық тамақ дайындауға арналған жабдықтардың жетіспейтін ассортименті мен санын сатып алу және орнатуды өнім беруші қамтамасыз етеді. Науқастардың санын күн сайын бір күн бұрын, жұма күні – үш күн бұрын беру үшін тапсырыс беруші – бөлімшелердің аға мейірбикелері жауапты. Дайын өнімді беру уақытының кестесі: Таңғы ас 8.15 – 8.45; ; Түскі ас 12.45 – 13.15; Екінші түскі ас 16.00 – 16.30; Кешкі ас 17.30 – 18.00,21:00 уақыт аралықтарында жүзеге асырылу тиіс. ЕМДӘМДЕРГЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР № 9 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: Қант диабеті кезінде сынақ емдәмі ретінде, емдік мақсатта - қалыпты немесе сәл артық дене салмағы бар, инсулинге мұқтаж емес немесе жеңіл және орташа ауырлықтағы қант диабеті кезінде оны аз мөлшерде (20-30 Б дейін) алатын науқастарға тағайындалады. Емдәмді аллергиялық жағдайлар мен аурулар үшін қолдануға болады (ревматизм, инфекциялық емес полиартрит, бронх демікпесі, Квинке ісінуі, есекжем және т.б.). Нысаналы мақсаты. Қант диабетімен ауыратын науқастың инсулиннің және басқа да глюкозаны төмендететін препараттардың жеке дозасын таңдау үшін дозаланған тағамдық жүктемеге төзімділігін анықтау, көмірсулар алмасуын, ішінара май, су-тұз және ақуыз алмасуын қалыпқа келтіру, ағзаның десенсибилизациясы үшін жағдай жасау. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылықтың қалыпты шектелуі негізінен көмірсулардың (әсіресе оңай сіңетін) және ақуыздардың қалыпты мөлшерімен аз майлардың әсерінен болады. Холестеринді және экстрактивті заттарды шектеу. Липотропты заттар мен дәрумендердің құрамын арттыру. Энергетикалық құндылығы - 9630 кДж (2300 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60 % жануарлар), майлар - 80 г (25-30 % өсімдік), көмірсулар - 300 г, натрий хлориді - 12 г, бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Кәдімгі. Тәтті тағамдар мен сусындар өндірісінде қант алмастырғыштар қолданылады Тамақ ішу тәртібі. Тамақ көмірсулардың дәл таралуымен күніне 5-6 рет тұтынылады (емдәмді сынақ ретінде қолданған кезде көмірсулар тамақ арасында біркелкі бөлінеді, инсулинді қолданғанда - оның дозасы мен қабылдау уақытын ескере отырып). Ұсынылатын және тыйым салынатын өнімдер мен тағамдар 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: қара бидай, ақуыз-бидай, ақуыз-кебек, 2-ші сұрыпты бидай қалыпты көмірсулар шегінде. Тыйым салынады: майқоспа және тәтті ұн өнімдері. 2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз сиыр еті, бұзау, қой еті, кесілген және етті шошқа еті, қоян, туралған және кесілген тауық еті, қайнатылған, бұқтырылған және

	қайнатылғаннан кейін қуырылған, сиыр етінен сілікпе, құймалы тауық еті. Майсыз ветчина, докторлық, диабеттік, сиыр етінен шұжықтар шұжықша. Тыйым салынады: майлы сорттар, қаз, үйрек, майлы ветчина, ысталған шұжықтар, консервілер. 3. Балық.Ұсынылады: қайнатылған, көмештелген және кейде қуырылған майсыз балық; құйылып ұйыған балық. Малынған майшабақ шектеулі; қызанақ соусындағы немесе өз шырынындағы консервілер. Тыйым салынады: майлы және тұзды түрлері, уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: 2 данаға дейін қайнатылған және қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, қатық, айран, майсыз немесе жартылай майлы сүзбе, тұздалмаған және майсыз ірімшік, қаймақ шектеулі. Тыйым салынады: тәтті сүзбе, кілегей. 6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік майлары. Тыйым салынады: жануарлар майы және аспаздық майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: арпа, қарақұмық, арпа жармасы, тары, сұлы жармасы, бұршақ қосылған ботқалар, көмірсулардың мөлшерін ескере отырып шектеулі. Тыйым салынады: ұнтақ жарма, күріш, макарон өнімдері. 8. Көкөністер. Ұсынылады: қырыққабат, салат, асқабақ, кәді, қияр, қызанақ, баялды. Көмірсулардың мөлшерін ескере отырып, картоп, сәбіз, қызылша, жасыл бұршақ. Тыйым салынады: маринадталған және тұздалған. 9. Көжелер. Ұсынылады: әлсіз майсыз ет, балық, саңырауқұлақ сорпасында көжелер, картоп, көкөністер, жентектелген ет түйірлері қосылған көжелер, рұқсат етілген жарма; борщ, щи, қызылша сорпасы, окрошка (ет және көкөніс). Тыйым салынады: майлы сорпалар, жарма мен кеспесі бар сүт көже, бұршақ дақылдарынан. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: кез-келген түрдегі тәтті және қышқыл жемістер мен жидектер. Компоттар, мусстар, дірілдек, кәмпиттер (сорбитол, ксилит, сахариндегі жаңғақ печеньесі). Тыйым салынады: жүзім, мейіз, құрма, інжір, банан, қант, бал, джем, кәмпиттер, балмұздақ. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: көкөніс сорпасындағы тұздықтар, әлсіз және майсыз ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары, желкек, бұрыш, қыша (шектеулі). Тыйым салынады: ащы, тұзды және майлы тұздықтар. 12. Сусындар. Ұсынылады: Шай, кофе, қантсыз сүт қосылған какао, итмұрын қайнатпасы, жаңа піскен жемістер мен жидектер шырындары, қызанақ шырыны. Тыйым салынады: Тәтті жеміс-жидек шырындары (жүзім және басқалары), тәтті квас, қанттағы лимонадтар. № 9а емдәмі Қолдану көрсеткіштері: артық дене салмағы (семіздіктің II және III дәрежесі) кезінде инсулинді қолданбай жеңіл түрдегі қант диабеті (ауырлығы орташа). Нысаналы мақсаты. Көмірсулар, майлар, су-тұз және ақуыз алмасуының бұзылуын теңестіру. Жалпы сипаттамасы. № 9 емдәмге ұқсас тек айырмашылығы бар, ол көмірсулар мен майлардың арқасында энергия құндылығын едәуір шектейді. Энергетикалық құндылығы - 6908 кДж (1650 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60 % жануарлар), майлар- 50 г (25-30 % өсімдік), көмірсулар 200 г, натрий хлориді - до 12 г; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу, тамақ ішу тәртібі, пайдалануға рұқсат етілген және шектеулі өнімдердің тізімі № 9 емдәмге

	ұқсас. № 9б емдәмі Қолдану көрсеткіштері: инсулин терапиясы жағдайында және кеңейтілген қозғалтқыш режимінде қант диабеті (орташа және ауыр). Нысаналы мақсаты. № 9а емдәмімен бірдей. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы, ақуыздар, майлар, көмірсулар, минералдар мен дәрумендердің құрамы бойынша толық емдәм. Энергетикалық құндылығы - 11723-13398 кДж (2800-3200 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 120 г (60 % жануарлар), майлар - 80-100 г (25-30 % өсімдік); көмірсулар - 400-450 г, натрий хлориді - 15 г. дейін; бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу және тамақ ішу тәртібі № 15 диетаға ұқсас. По набору пищевых продуктов диета № 9б также напоминает диету № 15 с той лишь разницей, что в ней ограничено количество легкоусвояемых углеводов (сахар, мед, варенье и др.). Разрешается употребление сахара до 30 г в сутки. Азық-түлік жиынтығы бойынша № 9б емдәмі № 15 емдәмге ұқсайды, тек айырмашылығы – оңай сіңетін көмірсулардың (қант, бал, тосап және т.б.) мөлшері шектеулі. Күніне 30 г. дейін қант қолдануға рұқсат етіледі. № 15 емдәмі Қолдану көрсеткіштері: реконвалесценттер және арнайы емдік диетаны тағайындауға көрсеткіштері жоқ науқастар (тағам арнасының қалыпты жағдайында). Нысаналы мақсаты. Стационар жағдайында толыққанды әр түрлі ұтымды тамақтануды қамтамасыз ету. Жалпы сипаттамасы. Физикалық жұмыс жасамайтын адамға арналған физиологиялық толық және әртүрлі емдәм. Дәрумендердің мөлшері көбейді. Кейбір қиын сіңетін және ашы тағамдар алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар 80-100 г (55-60 % жануарлар), майлар - 80-100 г (20-25 % өсімдік), көмірсулар - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрий хлориді - 12-15 г, бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Шектеусіз алуан түрлі. Тамақ ішу тәртібі. Тамақ күніне 4-5 рет қабылданады. Рұқсат етіледі: негізгі тағамдық ингредиенттердің дұрыс қатынасын және дәрумендердің ағзаға түсуін арттыратын әртүрлі өнімдер. Емдәмге көкөністер, жемістер, жидектер мен олардың шырындарын, итмұрын қайнатпасын, кебектен қайнатпа, сүт, сүт қышқылды өнімдері, сары май және өсімдік майлары, қара бидай наны және т. б. қосу ұсынылады. Тыйым салынады: сіңірілмейтін майлы тамақ өнімдері (шошқа еті, сиыр еті, қой еті, қаз, үйрек, сиырдың, шошқаның, қойдың майлары және аспаздық майлар). Шектеу: қыша және бұрыш. Емделушілердің емдік-диеталық тамақтануын ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтердің сапасына қойылатын талаптар Емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыруға Мемлекеттік сатып алу шарты жасалғаннан кейін жеткізушінің міндетері: - өндірістік үй-жайлар мен жабдықтарды жалдау шартын жасасу; -мемлекеттік санитариялық- эпидемиологиялық қадағалау органдарынан тамақтану объектісіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алу; - жалға алынған үй- жайды дезинсекциялау, дератизациялау жөнінде шарт жасасуға және Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық актілерінде белгіленген тәртіппен және мерзімдерде үй-жайды дезинсекциялауды, дезинсекциялауды және дератизациялауды жүргізуді қамтамасыз

	етуге; -бактериологиялық және санитариялық- гигиеналық зерттеулер (су, шайындылар, дайын өнім, дезинфекциялау құралдары) жүргізу жөнінде шарт жасасу; Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2016 жылғы 6 маусымдағы № 239 бұйрығына сәйкес. Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар". - Коммуналдық қызметтерге (электр энергиясы, жылу энергиясы, су беру, суды жылыту, кәріз, телефон, орташа нақты тұтыну негізінде) шығындарды уақтылы өтеу. - қатты тұрмыстық қалдықтарды (қатты тұрмыстық қалдықтарды)әкетуге шарт жасасу; – А класындағы қалдықтарды шығару және кәдеге жарату (май-кәдеге жарату)бойынша шарт жасасу - "емдеу- профилактикалық ұйымдарда емдік тамақтануды ұйымдастыру туралы" ҚР министрінің м. а. 2002 жылғы 8 сәуірдегі № 343 бұйрығына (11.12.2017 ж. өзгертулермен) және "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы, оның ішінде: Қауіпсіздік техникасы журналы"; Бракеражный "дайын өнімнің сапасын бақылау журналы, "Цех қызметкерлерін тексеру журналы", Денсаулық Журналы", "Ас блогына түсетін аса тез бұзылатын өнімдердің қатерсіздігін бақылау журналы", "Тоңазытқышта температуралық режимді тіркеу журналы ", "Жұмыс орнындағы нұсқаманы тіркеу журналы"ақ, "Жалпы тазалау журналы"жарлығы, - "Қоймалардағы ылғалдылық пен температураны тіркеуге арналған Журнал" (гигрометр үшін), - "Калькуляциялық карточка-макеттер (85-нысан)" - аспаздық және асүй персоналын белгіленген нормаларға сәйкес арнайы киімнің қажетті мөлшерімен қамтамасыз ету; - қажет болған жағдайда инфекциялық науқастарға бір реттік ыдыс-аяқ жеткізуді қамтамасыз ету; - қажет болған жағдайда жабдықпен және мүкәммалмен, ас блогының ыдыстарымен өз есебінен толықтыру; - алты айда бір реттен кем емес кезеңділікпен үй-жайға ағымдағы жөндеу жүргізу; - Тапсырыс берушінің электр, Тоңазытқыш және технологиялық жабдықтарына техникалық қызмет көрсетуді және жөндеуді қамтамасыз ету. Пайдалану кезеңінде жабдықтың ақауы немесе сынуы туындаған жағдайда өнім беруші мамандандырылған ұйымның өз есебінен жабдықты жөндеуін қамтамасыз етеді; - өз есебінен персоналдың киімін орталықтандырылған жууды ұйымдастыру; - өзіне сеніп тапсырылған жабдықтың сақталуына жауапты болу; - өндірістік жарақат алған жағдайда немесе алғашқы медициналық көмек көрсетуді талап ететін басқа жағдайларда қызметкерлерге алғашқы медициналық көмек көрсету үшін алғашқы медициналық көмек қобдишасымен жалға берілетін үй-жайды қамтамасыз ету. Пациенттердің емдік-диеталық тамақтануын ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтердің сапасына қойылатын талаптар Ең жақсы функционалды, техникалық анықтау үшін, сатып алынатын қызметтердің сапалық және пайдалану сипаттамаларын әлеуетті өнім беруші "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтандыруға арналған заттай нормаларды және жұмсақ мүкәммалмен жарақтандырудың ең

	төменгі нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысына және Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-302/2020 "Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғыБ Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту " келесі ақпаратты қамтитын құжаттама: дайын тағамның шығуы, диетаның талаптарына байланысты энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамының тәуліктік есебі (әр күн бойынша жеке) (2 маусымдық, 2 апталық теңдестірілген тамақтану мәзірі диеталар бойынша 9, 15 үстелдер және әр тағам (аспаздық бұйым, сусын) бойынша белгіленген нормаларға сәйкес келетін карталар). 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)	Шарт жасалғаннан кейін жеткізуші мыналарды қамтамасыз етуі керек: 1. Аспаздарға (5-сыныптан кем емес) және аспаздарға (4-сыныптан кем емес) электр жабдықтарына рұқсаттар (сертификаттар мен хаттамалар); 2. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарынан тамақтандыру қызметі объектісіне санитариялықэпидемиологиялық қорытынды.

Приложение 16
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Областной центр психического здоровья" управления здравоохранения области Абай
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление государственных закупок области Абай"
№ конкурса:	№ 17901697-2
Наименование конкурса:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Номер лота:	№ 88356656-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:	182185344.83
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	182185344.83
Срок оказания услуги:	ежедневно в течение года по меню Заказчика с даты подписания договора
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Техническая спецификация по организации лечебно-диетического питания для пациентов Услуги по организации лечебно-диетического питания пациентов по диетам 9, 15. Заказчик - Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения «Областной центр психического здоровья» Управления здравоохранения области Абай Место оказание Услуги - Отдел психиатрической и наркологической службы по адресу: РК, Область Абай, п.Шульбинск, ул. Прибрежная, 1. Срок оказания услуги – с 01 января по 31 декабря 2027 года, ежедневно в течении указанного периода по меню Заказчика и по меню-заявке Заказчика, в соответствии с Графиком приготовления горячего питания. Расчет стоимости суммы питания на 2027 год (с января по декабрь) Кол-во койко дней Стоимость 1 койко дней, тенге Сумма тыс.т 91250 2316 211335,00,00 Количество койко-дней для оказания услуги за указанный период – 91250 (из расчета 250 койко-мест в день). Оплата Заказчиком производится по факту оказанных услуг из расчета количества предоставленного питания (по условиям Заказчика) по количеству фактически заполненных коек (по количеству пациентов, находящихся на стационарном лечении) в отделениях Заказчика. В ходе оказания Услуг, поставщик должен осуществлять следующие виды деятельности, необходимые для реализации цели Услуг, включая, но не ограничиваясь: 1) организация лечебно - диетического питания высокого качества, согласно нормам питания, утвержденным Постановление 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». 2) обеспечение правильности применения лечебного питания; 3) контроль за соблюдением технологии приготовления блюд; 4) обеспечение пациентов, находящихся на лечении, четырехразовым питанием; 5) обеспечение точного соблюдения химического состава и энергетической ценности блюд, предписанных больным, в соответствии с прилагаемым меню с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, в том числе температуры выдачи блюд; Услуги по организации лечебно-диетического питания для пациентов должны соответствовать следующим характеристикам: 1. Услуги должны оказываться с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм и правил, требований к организации лечебно-диетического питания в организациях здравоохранения. Лечебно-диетическое 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-V-III; - 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 и социального развития 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, дезинсекции и дератизации». - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 октября 2020 года № ҚР ДСМ-175/2020 «Об утверждении форм учетной документации в области здравоохранения». - Приказ Министра финансов Республики Казахстан от 10 сентября 2024 года № 613 «Об утверждении перечня отдельных товаров, работ, услуг, при государственных закупках которых к потенциальным поставщикам и поставщикам могут быть установлены дополнительные требования № 613» - Потенциальный поставщик должен быть зарегистрирован на территории области Абай. . При приобретении продовольственных товаров и услуг по организации питания список потенциальных поставщиков формируется из числа потенциальных поставщиков, состоящих в реестре казахстанских товаропроизводителей товаров, работ и услуг. - иные действующие нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность в сфере лечебно- диетического 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. Горячее питание должно поставляться по диетам с

	соблюдением химического состава и энергетической ценности готового питания. 4. Натуральные нормы продуктов для обеспечения лечебно-диетического питания необходимо рассчитывать в соответствии с Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002года №128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики». 5. После заключения договора государственных закупок на организацию лечебно-диетического питания, поставщик обязан: - заключить договор аренды на производственные помещения и оборудования; - получить санитарно-эпидемиологического заключение на объект питания от органов государственного санитарно- эпидемиологического надзора; - заключить договор по дезинсекции, дератизации арендованного помещения и обеспечить проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещения в порядке и сроки, установленные нормативно-правовыми актами Республике Казахстан; - заключить договор по проведению бактериологических и санитарно-гигиенических исследований (вода, смывы, готовая продукция, дезинфицирующие средства); согласно приказу Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239. Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля". - своевременно возмещать расходы за коммунальные услуги (электроэнергия, теплоэнергия, подача вода, подогрев воды, канализация, телефон исходя из среднего фактического потребления. - заключить договор на вывоз ТБО (твердых бытовых отходов); - заключить договор по вывозу и утилизации отходов класса – А (жиро-утилизация) - обеспечить наличие требуемых журналов согласно Приказу и.о. Министра РК от 8 апреля 2002 года № 343 «Об организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях» (с изменениями от 11.12.2017г.) и Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16, в том числе: «Журнал по технике безопасности»; «Журнал по контролю за качеством готовой продукции «Бракеражный», «Журнал осмотра работников цеха», «Журнал Здоровье», «Журнал по контролю за доброкачественностью особоскоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал регистрации температурного режима в холодильнике », «Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте», «Журнал генеральных уборок», - «Журнал для регистрации влажности и температуры на складах» (для гигрометра), - «Калькуляционные карточки- раскладки (форма 85)» - обеспечить поварской и кухонный персонал необходимым количеством специальной одежды согласно установленным нормам; - при необходимости, обеспечить поставку одноразовой посуды для инфекционных пациентов; - в случае необходимости, доукомплектовать оборудованием и инвентаря, посуды пищеблока за свой счет; - проводить текущий ремонт помещения с периодичностью не реже одного раза в шесть месяцев; - обеспечить техническое

	обслуживание и ремонт электрического, холодильного и технологического оборудования Заказчика. В случае возникновения неисправности или поломки оборудования в период эксплуатации поставщик обеспечивает ремонт оборудования специализированной организацией за свой счет; - за свой счет организовать централизованную стирку одежды персонала; - нести ответственность за сохранность вверенного ему оборудования; - обеспечить арендуемое помещение аптечкой для оказание первой медицинской помощи сотрудникам, в случае наступления производственной травмы или других случаев, требующих оказания первой медицинской помощи. Требования к качеству услуг по организации лечебно-диетического питания пациентов Для определения лучших функциональных, технических, качественных и эксплуатационных характеристик закупаемых услуг потенциальный поставщик должен предоставить 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» и Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» документацию содержащую следующую информацию: выход готового блюда, кулинарного изделия, напитка в отдельности, суточный расчет энергетической ценности и химического состава (по каждому дню в отдельности) в зависимости от требования диеты (2-х сезонное, 2-х недельное сбалансированное меню питания по диет столам 9, 15 и карточки-раскладки соответствующие установленным нормам по каждому блюду (кулинарному изделию, напитку)). 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. 6. Заказчик предоставляет Поставщику помещение пищеблока вместе с оборудованием в арендное пользование на основании договора аренды заключенного с ГУ «Управление финансов области Абай» и акта приема - передачи, а Поставщик принимает на себя ответственность за сохранность вверенного имущества и обязуется содержать его за свой счет. Переданное имущество не может передаваться третьим лицам, а также использоваться Поставщиком в иных целях, кроме как в целях исполнения заключенного договора о государственных закупках по организации лечебно-диетического питания. 7. Порядок организации лечебно-диетического питания: Поставка ежедневного лечебно – диетического 4-разового питания для пациентов, Закуп продуктов, Приготовление горячего питания, Выдача горячего питания по отделениям согласно диетам, Сопутствующие услуги, Закуп и установка в помещениях пищеблока недостающего ассортимента и количества оборудования для приготовления горячего питания производится силами и ресурсами поставщика. Предоставление количества больных ежедневно на день вперед, в пятницу – на три дня вперед предоставляет

	Заказчик – старшие медицинские сестры отделений. График времени выдачи готовой продукции: Завтрак 8.15 – 8.45; Обед 12.45 – 13.15; Полдник 16.00-16.30; Ужин 17.30 – 18.00; 21:00 ТРЕБОВАНИЯ К ДИЕТАМ Диета № 9 Показания к применению. Назначается при сахарном диабете в качестве пробной диеты, с лечебной целью - больным с нормальной или слегка избыточной массой тела, не нуждающимся в инсулине или получающим его в небольшом количестве (до 20-30 ЕД) при легкой и средней степени тяжести диабета. Диета может использоваться при аллергических состояниях и заболеваниях (ревматизм, инфекционный неспецифический полиартрит, бронхиальная астма, отек Квинке, крапивница и др.). Целевое назначение. Выяснение толерантности больного сахарным диабетом к дозированной пищевой нагрузке для подбора индивидуальной дозировки инсулина и других глюкозоснижающих препаратов, создание условий для нормализации углеводного обмена, частично жирового, водно-солевого и белкового обменов, десенсибилизации организма. Общая характеристика. Умеренное ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и в меньшей степени жиров при нормальном количестве белков. Ограничение холестерине и экстрактивных веществ. Повышение содержания липотропных веществ и витаминов. Энергетическая ценность - 9630 кДж (2300 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 80 г (25-30 % растительные), углеводов - 300 г, натрия хлорида - 12 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Обычная. При изготовлении сладких блюд и напитков используются заменители сахара. Режим питания. Пища употребляется до 5-6 раз в день с точным распределением углеводов (при использовании диеты в качестве пробной углеводы равномерно распределяются между приемами пищи, при применении инсулина - с учетом его дозы и времени введения). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: ржаной, белково-пшеничный, белково-отрубный, пшеничный 2-го сорта в пределах нормы углеводов. Исключаются: сдобные и сладкие мучные изделия. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, баранина, обрезная и мясная свинина, кролик, куры рубленные и куском, отварные, тушеные и зажаренные после отваривания, студень говяжий, курица заливная. Постная ветчина, докторская, диабетическая, говяжья колбасы, сосиски. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, жирная ветчина, колбасы копченые, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная в отварном, запеченном и изредка жареном виде; заливная. Вымоченная сельдь ограниченно; консервы в томатном соусе или собственном соку. Исключаются: жирные виды, соленая, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: до 2 в вареном и жареном виде. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, простокваша, кефир, творог нежирный или полужирный, сыр несоленый и нежирный, сметана ограниченно. Исключаются: сладкие творожные сырки, сливки. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы,

	макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши из ячневой, гречневой, перловой, пшенной, овсяной круп, горох, ограниченно с учетом нормы углеводов. Исключаются: манная крупа, рис, макаронные изделия. 8. Овощи. Рекомендуются: капуста, салат, тыква, кабачки, огурцы, помидоры, баклажаны. С учетом нормы углеводов картофель, морковь, свекла, зеленый горошек. Исключаются: маринованные и соленые. 9. Супы. Рекомендуются: на некрепком нежирном мясном, рыбном, грибном бульоне, с картофелем, овощами, фрикадельками, разрешенными крупами; борщ, щи, свекольник, окрошка (мясная и овощная). Исключаются: жирные бульоны, молочный с крупами и лапшой, из бобовых. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: кисло-сладкие фрукты и ягоды в любом виде. Компоты, муссы, желе, конфеты, (ореховое печенье на сорбите, ксилите, сахарине). Исключаются: виноград, изюм, финики, инжир, бананы, сахар, мед, варенье, конфеты, мороженое. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: соусы на овощном отваре, слабых и нежирных мясных, рыбных и грибных бульонах, хрен, перец, горчица (ограниченно). Исключаются: острые, соленые и жирные соусы. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао с молоком без сахара, отвар шиповника, соки несладких свежих фруктов и ягод, томатный сок. Исключаются: сладкие фруктовые и ягодные соки (виноградный и другие), сладкий квас, лимонады на сахаре. Диета № 9а Показания к применению: сахарный диабет в легкой форме (реже средней тяжести) без применения инсулина при избыточной массе тела (II и III степень ожирения). Целевое назначение. Выравнивание нарушений углеводного, жирового, водно-солевого и белкового обмена. Общая характеристика. Аналогичная диете № 9 с той лишь разницей, что более значительно ограничивается энергетическая ценность за счет углеводов и жиров. Энергетическая ценность - 6908 кДж (1650 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 50 г (25-30 % растительные), углеводов 200 г, натрия хлорида - до 12 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка, режим питания, перечень продуктов, разрешенных к употреблению и подлежащих ограничению, аналогичны диете № 9. Диета № 9б Показания к применению: сахарный диабет (средней тяжести и тяжелый) в условиях проведения инсулинотерапии и расширенном двигательном режиме. Целевое назначение. То же, что и диеты № 9а. Общая характеристика. Полноценная диета по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов. Энергетическая ценность - 11723-13398 кДж (2800-3200 ккал). Химический состав: белков - 120 г (60 % животные), жиров - 80-100 г (25-30 % растительные); углеводов - 400-450 г, натрия хлорида - до 15 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка и режим питания аналогичны диете № 15. По набору пищевых продуктов диета № 9б также напоминает диету № 15 с той лишь разницей, что в ней ограничено количество легкоусвояемых углеводов (сахар, мед, варенье и др.). Разрешается употребление сахара до 30 г в сутки. Диета № 15 Показания к

	применению: реконвалесценты и больные, у которых отсутствуют показания к назначению специальной лечебной диеты (при нормальном состоянии пищевого канала). Целевое назначение. Обеспечение полноценного разнообразного рационального питания в условиях стационара. Общая характеристика. Физиологически полноценная и разнообразная диета, рассчитанная на человека, не выполняющего физического труда. Содержание витаминов увеличено. Исключаются некоторые трудноусвояемые и острые пищевые продукты. Энергетическая ценность - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химический состав: белков 80-100 г (55-60 % животные), жиров - 80-100 г (20-25 % растительные), углеводов - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Разнообразная без ограничений. Режим питания. Пища принимается 4-5 раз в день. Разрешаются: разнообразные продукты, обеспечивающие правильное соотношение основных пищевых ингредиентов и повышенное поступление в организм витаминов. Рекомендуется включение в рацион овощей, фруктов, ягод и их соков, отвара шиповника, из отрубей, молока, кисломолочных продуктов, сливочного и растительных масел, ржаного хлеба и т.д. Исключаются: трудноперевариваемые жирные пищевые продукты (свинина, говядина, баранина, гусь, утка, говяжий, свиной, бараний и кулинарные жиры). Ограничиваются: горчица и перец. После заключения договора государственных закупок на организацию лечебно-диетического питания, поставщик обязан: - заключить договор аренды на производственные помещения и оборудования; - получить санитарно-эпидемиологического заключение на объект питания от органов государственного санитарно- эпидемиологического надзора; - заключить договор по дезинсекции, дератизации арендованного помещения и обеспечить проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещения в порядке и сроки, установленные нормативно-правовыми актами Республике Казахстан; - заключить договор по проведению бактериологических и санитарно-гигиенических исследований (вода, смывы, готовая продукция, дезинфицирующие средства); согласно приказу Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239. Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля". - своевременно возмещать расходы за коммунальные услуги (электроэнергия, теплоэнергия, подача вода, подогрев воды, канализация, телефон исходя из среднего фактического потребления. - заключить договор на вывоз ТБО (твердых бытовых отходов); - заключить договор по вывозу и утилизации отходов класса – А (жиро-утилизация) - обеспечить наличие требуемых журналов согласно Приказу и.о. Министра РК от 8 апреля 2002 года № 343 «Об организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях» (с изменениями от 11.12.2017г.) и Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16, в том числе: «Журнал по технике

	безопасности»; «Журнал по контролю за качеством готовой продукции «Бракеражный», «Журнал осмотра работников цеха», «Журнал Здоровье», «Журнал по контролю за доброкачественностью особоскоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал регистрации температурного режима в холодильнике », «Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте», «Журнал генеральных уборок», - «Журнал для регистрации влажности и температуры на складах» (для гигрометра), - «Калькуляционные карточки- раскладки (форма 85)» - обеспечить поварской и кухонный персонал необходимым количеством специальной одежды согласно установленным нормам; - при необходимости, обеспечить поставку одноразовой посуды для инфекционных пациентов; - в случае необходимости, доукомплектовать оборудованием и инвентаря, посуды пищеблока за свой счет; - проводить текущий ремонт помещения с периодичностью не реже одного раза в шесть месяцев; - обеспечить техническое обслуживание и ремонт электрического, холодильного и технологического оборудования Заказчика. В случае возникновения неисправности или поломки оборудования в период эксплуатации поставщик обеспечивает ремонт оборудования специализированной организацией за свой счет; - за свой счет организовать централизованную стирку одежды персонала; - нести ответственность за сохранность вверенного ему оборудования; - обеспечить арендуемое помещение аптечкой для оказание первой медицинской помощи сотрудникам, в случае наступления производственной травмы или других случаев, требующих оказания первой медицинской помощи. Требования к качеству услуг по организации лечебно-диетического питания пациентов Для определения лучших функциональных, технических, качественных и эксплуатационных характеристик закупаемых услуг потенциальный поставщик должен предоставить 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» и Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» документацию содержащую следующую информацию: выход готового блюда, кулинарного изделия, напитка в отдельности, суточный расчет энергетической ценности и химического состава (по каждому дню в отдельности) в зависимости от требования диеты (2-х сезонное, 2-х недельное сбалансированное меню питания по диет столам 9, 15 и карточки-раскладки соответствующие установленным нормам по каждому блюду (кулинарному изделию, напитку)). 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)	После заключения договора поставщик должен предоставить: 1. допуски до электрооборудования (удостоверения и протокола) для поваров (разряд не ниже 5 го) и поваров (разряд не ниже 4 го); 2. санитарно-эпидемиологического заключение на объект питания от органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора.