Конкурстық құжаттамаға
2-3-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің техникалық ерекшелігі (тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы	Қарағанды облысының денсаулық сақтау басқармасының "Қарағанды қаласының № 1 көпбейінді ауруханасы" коммуналдық мемлекеттік кәсіпорыны
Ұйымдастырушының атауы	"Қарағанды облысының қаржы және мемлекеттік активтер басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Лоттың №	88323779
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 қоспағанда бірлік бағасы:	273350721
Қосылған құн салығын қоспағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	273350721
Қызметтерді көрсету мерзімі:	2027 жылғы 1 қаңтардан 31 желтоқсанға дейін
Қызметтерді көрсету орны:	Қарағанды облысы, Қарағанды қ., Әлихан Бөкейхан ауданы Қарағанды қ., Бирөзов көш., 22
Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлармен)	1

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы:	Ауруларды тәулігіне үш рет тамақтандыруды ұйымдастыру және дайын тағамды жеткізу жөніндегі қызметтер 72 719 төсек-күн есебінен (күніне орта есеппен 188 пациент). Тапсырыс берушінің бөлінген тапсырысына (өтініміне) сәйкес тағам дайындау және дайын тағамды клиникаға жеткізу. Дайын тағам Тапсырыс берушінің бекітілген мәзіріне сәйкес жеткізіледі. Аталған мәзір Қарағанды қаласының «№ 1 көпбейінді ауруханасы» КМК сайтында жарияланған және конкурстық құжаттамаға қосымша болып табылады. Қызметтерді көрсету кезінде Өнім беруші Тапсырыс берушінің пациенттерін күнделікті емдік-диеталық тамақпен қамтамасыз етуге және жеке таблеткалық тамақтандыру жүйесін қолдануға міндетті. Жеке таблеткалық тамақтандыру жүйесі деп әрбір пациенттің әрбір тамақтану уақытына арналған толық рационын жылу оқшаулағыш жеке науада (таблеткада) жинақтау технологиясы түсініледі. Науаға бекітілген мәзірге және пациентке тағайындалған диеталық үстелге сәйкес дайын тағамдары бар көп рет қолданылатын тағамдық ыдыстар, сусын, нан, сары май, ас құралдары және рационның басқа да құрамдас бөліктері орналастырылады. Әрбір таблеткалық порция тек бір пациентке және бір рет тамақтануға арналған. Өнім беруші тамақтың пациентке тағайындалған емдік рационына (диеталық үстеліне) қатаң сәйкестігін қамтамасыз етуге және бекітілген мәзірден ауытқуға жол бермеуге міндетті. Таблеткалық жүйені тағамдары бар жеке контейнерлерді жылу оқшаулағыш науада жеке жинақтамай, жай ғана беру арқылы алмастыруға жол берілмейді. Тамақты жеке жинақтау және тасымалдау үшін көп рет қолданылатын жылу оқшаулағыш науа (таблетка) пайдаланылады. Науалардың материалы денсаулық сақтау ұйымдарында пайдалануға арналған, бірнеше рет санитариялық өңдеуге (жууға және дезинфекциялауға) төзімді және Қазақстан Республикасының қолданыстағы санитариялық қағидаларының талаптарына сәйкес болуы тиіс. Науа оны өндірушілердің нұсқаулықтарында көзделген концентрациялар мен режимдерде санитариялық өңдеу кезінде қолданылатын жуғыш және дезинфекциялық құралдардың әсеріне төзімді материалдан жасалуы тиіс. Науаның материалы мен беті уытты болмауы, пайдалану шарттары сақталған кезде зиянды заттар бөлмеуі, ылғалға төзімді болуы, тағам қалдықтарын сіңірмеуі, толыққанды жуу мен дезинфекциялауға мүмкіндік беруі, бірнеше рет санитариялық өңдеу кезінде пішіні мен пайдалану қасиеттерін сақтауы тиіс. Науаның беті тегіс, жарықтарсыз, сынықтарсыз, қылауларсыз, бұзылуларсыз, терең зақымдануларсыз және сапалы жуу мен дезинфекциялауға кедергі келтіретін өзге де ақауларсыз болуы тиіс. Науа өндіруші белгілеген пайдалану мерзімі ішінде бірнеше рет пайдалануға жарамды болуы тиіс. Науаның конструкциясы бірінші тағамы бар ыдысты, екінші тағамы бар ыдысты, сусын құйылған ыдысты, нанды, сары майды, ас құралдарын және мәзірге сәйкес рационның өзге де құрамдас бөліктерін бөлек әрі орнықты орналастыруды қамтамасыз етуі тиіс. Науаның конструкциясы тасымалдау кезінде тағамдық ыдыстардың аударылып кетуіне, жылжуына және зақымдануына жол бермеуі тиіс. Таблеткалық тамақтандыруды

	жинақтау үшін тамақ өнімдерімен бірнеше рет жанасуға арналған полимерлік материалдан жасалған көп рет қолданылатын тағамдық ыдыстар пайдаланылады. Қолданылатын материал тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген және Қазақстан Республикасының заңнамасында, сондай-ақ қолданылатын Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттерінде белгіленген қауіпсіздік талаптарына сәйкес болуы тиіс. Көп рет қолданылатын тағамдық ыдыстар уытты болмауы, пайдалану шарттары сақталған кезде зиянды заттар бөлмеуі, тағамның дәмін, иісін, түсін және өзге де органолептикалық қасиеттерін өзгертпеуі, тағам өнімдерінің, майлардың, ылғалдың және тағамдық қышқылдардың әсеріне төзімді болуы, қолданылатын жуғыш және дезинфекциялық құралдардың әсеріне шыдауы, бірнеше рет жууға және дезинфекциялауға жарамды болуы, иістер мен тағам қалдықтарын сіңірмеуі, белгіленген пайдалану мерзімі ішінде пішіні мен пайдалану қасиеттерін сақтауы тиіс. Ыстық бірінші және екінші тағамдарға арналған ыдыстар өндіруші тарапынан ыстық тағам өнімдерін пайдалануға жарамды деп белгіленуі тиіс. Сұйық және жартылай сұйық тағамдарға арналған әрбір ыдыстың тағам өнімдерін ластанудан және төгілуден қорғайтын тығыз жабылатын қақпағы болуы тиіс. Сусынға арналған ыдыстың конструкциясы қауіпсіз тасымалдауды қамтамасыз етіп, сусынның төгілуіне жол бермеуі тиіс. Ыдыстар мен қақпақтардың конструкциясы оларды толыққанды жууға және дезинфекциялауға мүмкіндік беруі тиіс. Жарықтары, сынықтары, терең сызаттары, деформациялары, материалының бұзылуы, тұрақты бөгде иісі немесе сапалы санитариялық өңдеуге кедергі келтіретін өзге де зақымдары бар ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді. Зақымданған ыдыстар пайдаланудан дереу алынып, ауыстырылуы тиіс. Ыстық тағам өнімдеріне арналған ыдыстар өндіруші белгілеген, дайын емдік-диеталық тағамның нақты температурасына сәйкес келетін температуралық диапазонда пайдалануға есептелуі тиіс. Ыдыстар мен қақпақтардың материалы өндіруші белгілеген температуралық диапазонда пайдаланылған кезде деформацияланбауы, бұзылмауы және өз қасиеттерін өзгертпеуі тиіс. Өнім беруші өндірушінің мынадай мәліметтер көрсетілген техникалық құжаттамасын ұсынады: дайындау материалы; бұйымның мақсаты; пайдаланудың рұқсат етілген температуралық диапазоны; ыстық тағам өнімдерімен бірге пайдалану мүмкіндігі; бірнеше рет жуу және дезинфекциялау мүмкіндігі. Әрбір пайдаланудан кейін көп рет қолданылатын науалар, тағамдық ыдыстар мен қақпақтар міндетті түрде жуылып, дезинфекциялануы тиіс. Пайдаланылған ыдыстарды санитариялық өңдеудің толық циклінен өткізбей, оларды тамақты қайта жинақтауға пайдалануға жол берілмейді. Жуғыш және дезинфекциялық құралдар оларды өндірушілер белгілеген концентрациялар мен режимдерде және қолданыстағы санитариялық талаптарға сәйкес қолданылуы тиіс. Санитариялық өңдеуден кейін ыдыстар мен науаларда тағам қалдықтары, ластану, бөгде иіс немесе өңдеудің тиісті деңгейде жүргізілмегенін көрсететін өзге де белгілер болмауы тиіс. Әрбір тамақтану уақытына жеке таблеткалық порция жинақталады. Бір

	таблеткаға тек бір пациенттің рационына арналған құрамдас бөліктер орналастырылады. Таблетка құрамына бір пациентке арналған тиісті диеталық үстел бойынша бекітілген мәзірде көзделген барлық тағам құрамдас бөліктері енгізіледі. Бірінші және екінші тағамдар бөлек тағамдық ыдыстарға салынуы тиіс. Тағамды дайындау технологиясында көзделген жағдайларды қоспағанда, әртүрлі тағамдардың құрамдас бөліктерін араластыруға жол берілмейді. Барлық ыдыстар тығыз жабылып, науаға орнықты орналастырылуы тиіс. Әрбір жеке таблеткалық порцияда таңбалау болуы тиіс. Таңбалау мынадай мәліметтерді анықтауға мүмкіндік беруі керек: күні; бөлімше; диеталық үстел; тамақтану түрі (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас). Таңбалау тамақты осы рацион тағайындалмаған пациентке қате беруге жол бермеуі тиіс. Өнім беруші әрбір жеке таблеткалық рационды мәзір мен санитариялық-эпидемиологиялық нормалардың талаптарына сәйкес келетін көп рет қолданылатын ас құралдарымен толық жинақтауды қамтамасыз етуге міндетті. Ас құралдары тамақ өнімдерімен жанасуға арналған және пациенттердің пайдалануына қауіпсіз болуы тиіс. Жарықтары, сынықтары, қылаулары, өткір жиектері немесе өзге де зақымдары бар ас құралдарын пайдалануға жол берілмейді. Ас құралдары әрбір пайдаланудан кейін міндетті түрде жуылып, дезинфекциялануы тиіс. Жинақталған жеке таблеткалар жабық изотермиялық термоконтейнерлерде тасымалданады. Термоконтейнерлер белгіленген температуралық режимнің сақталуын, дайын тағамның ластанудан және механикалық зақымданудан қорғалуын, таблеткалардың орнықты орналасуын, ыдыстардың аударылып кетпеуін және сыртқы әсерлерден қорғалуын қамтамасыз етуі тиіс. Таза таблеткалар мен пайдаланылған көп рет қолданылатын ыдыстар бөлек тасымалдануы тиіс. Пайдаланылған ыдыстарды дайын тағам өнімдерімен бірге тасымалдауға жол берілмейді. Көлік құралдары мен ыдыстар Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерін тасымалдауға қойылатын заңнамалық талаптарына сәйкес болуы тиіс. Тағам белгіленген кестеге сәйкес Тапсырыс берушінің жауапты тұлғасына тапсырылады. Тағамды қабылдау кезінде таблеткалардың саны, өтінімге сәйкестігі, бөлімше, таңбалануы, диеталық үстелі, жиынтықталуы, тағамдардың массасы, температурасы, сыртқы түрі және органолептикалық көрсеткіштері тексеріледі. Диеталық үстелге сәйкес келмеуі, ыдыстың бүтіндігінің бұзылуы, рацион құрамдас бөлігінің болмауы немесе өзге де елеулі сәйкессіздіктер анықталған жағдайда, тиісті таблеткалық порцияны пациентке беруге жол берілмейді. Өнім беруші сәйкессіздігі бар порцияны хабарлама алынған сәттен бастап бір сағат ішінде дереу ауыстыруға міндетті. Егер бір сағат ішінде ауыстыру қамтамасыз етілмесе немесе сәйкессіздік жойылмаса, Өнім берушіге айыппұл санкциялары қолданылады. Әрбір порциялық тағамның массасы бекітілген мәзір-үлестіруде көрсетілген тағам шығымына сәйкес болуы тиіс. Өнім берушінің өндірістік базасы Қазақстан Республикасының халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы заңнамасының талаптарына сәйкес болуы және шарт жасалған кезде қолданыстағы

	санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болуы тиіс. Өнім беруші мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасалғанға дейін Тапсырыс берушіге қолданыстағы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының көшірмесін ұсынуға міндетті. Өнім беруші пациенттердің толық тәуліктік санын, күніне үш рет тамақтандыруды, санитариялық өңдеуді және қажетті айналым қорын ескере отырып, көп рет қолданылатын жылу оқшаулағыш науалар мен көп рет қолданылатын пластик тағамдық ыдыстардың жеткілікті санын қамтамасыз етуге міндетті. Науалардың, ыдыстардың немесе айналым қорының жеткіліксіздігі пациенттерге талаптарға сәйкес келмейтін ыдыста тамақ беруге негіз бола алмайды. Әлеуетті өнім беруші емдеу мекемесіне дайын тағамды жеткізу үшін қажетті қызметтердің толық кешенін ұсынуға тиіс. Атап айтқанда, мәзір мен тамақтану нормаларына сәйкес рациондарды дайындауды қоса алғанда, тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ барлық санитариялық-гигиеналық нормалар мен қағидаларды сақтай отырып, дайын өнімді Тапсырыс беруші белгілеген уақытта көлікпен жеткізу қамтамасыз етілуі тиіс. Тағам дайындау үшін сапасы мен қауіпсіздігі нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келетін шикізат пен азық-түлік өнімдері пайдаланылуы тиіс. Емдік және емдік-профилактикалық тағам дайындау кезінде құрамында жануарлардың өсуін ынталандыратын жемшөп қоспалары, гормондық препараттар, дәрілік заттардың жекелеген түрлері, пестицидтер, агрохимикаттар, генетикалық түрлендірілген көздер және адам денсаулығына қауіпті өзге де заттар мен қосылыстар қолданылған азық-түлік шикізатын пайдалануға тыйым салынады. Дайын тағам санитариялық қағидалар мен нормалардың, оның ішінде тағамның тағамдық құндылығына, ассортиментіне және сапасына қойылатын талаптарға сәйкес болуы әрі адамдардың өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіз болуы тиіс. Шарттың қолданылу кезеңінде қажеттілік туындаған жағдайда, Тапсырыс беруші жаңа мәзірді енгізу туралы Өнім берушіге бір тәулік бұрын жазбаша хабарлайды. Өнім беруші диеталық үстелдерді көрсете отырып, жаңа мәзір бойынша дайын тағам жеткізуді қамтамасыз етеді. Тез бұзылатын дайын өнімдерде өндірушінің сапаны растайтын құжаты болуы тиіс. Құжатта өнімнің дайындалған күні мен уақыты, жөнелтілген уақыты және жарамдылық мерзімі көрсетілуі қажет. Азық-түлік шикізаты мен дайын тағам өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде тауарлық көршілестік қағидалары сақталуы тиіс. Нан Кеден одағының техникалық регламентіне (КО ТР 021/2011) сәйкес болуы тиіс. Жемістердің тауарлық түрі сапалы, таза және шамамен бірдей салмақта болуы тиіс. Өніммен жанасатын ақпаратты түсіру құралдары өнімнің сапасына әсер етпеуі, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде таңбалаудың сақталуын қамтамасыз етуі және Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті органы тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат еткен материалдардан жасалуы тиіс. Жылу оқшаулағыш науалардағы ыстық бірінші және екінші тағамдарды сақтау мерзімі, оның ішінде тасымалдау уақытын қоса алғанда, екі сағаттан аспауы тиіс. Дайын тағам өнімдерін босату кезінде

	өндірілген күні мен уақыты, сондай-ақ жарамдылық мерзімінің аяқталу уақыты көрсетілген ілеспе құжаттар (жүкқұжат) ресімделеді. Өнім беруші әрбір диеталық үстел бойынша әрбір тағамның тәуліктік сынамаларын № 357 санитариялық қағидаларында белгіленген көлемде күн сайын жеткізуге міндетті. Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 бұйрығымен бекітілген, Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2024 жылғы 12 қыркүйекте № 35054 болып тіркелген «Мемлекеттік сатып алу кезінде әлеуетті өнім берушілер мен өнім берушілерге қосымша талаптар белгіленуі мүмкін жекелеген тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің тізбесін бекіту туралы» бұйрығына сәйкес, тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтерін көрсететін әлеуетті өнім берушілер мен өнім берушілер осы қызметтерді сатып алу жоспарланған тиісті әкімшілік-аумақтық бірліктің (облыстың, республикалық маңызы бар қаланың немесе астананың) аумағында орналасуы тиіс.

Әлеуетті өнім берушіні жеңімпаз деп айқындаған және онымен мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасасқан жағдайда әлеуетті өнім берушіге қойылатын талаптар(қажет болған жағдайда көрсетіледі) (көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені және ұсынбағаны үшін әлеуетті өнім берушіні қабылдамауға әлеуетті өнім берушіні қабылдамауға жол берілмейді)	Дайын тағам өнімдерін жеткізу мерзімдері:- Таңғы ас – 8:30–9:00;- Түскі ас – 12:30–13:00;- Кешкі ас және кешкі қосымша тамақтану – 16:30–17:00. Өнім беруші мыналарды қамтамасыз етуге міндетті: - Дайын тағамның сапасын бақылау журналын (бракераж журналын), сондай-ақ тағам өнімдерінің, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың барлық ассортименті бойынша сапаны бақылау журналын жүргізу және оның болуын қамтамасыз ету. - Аурухана өкілдерінің жеткізілетін тағамдардың сапасын бақылау үшін тамақ дайындау орнына кедергісіз кіруін қамтамасыз ету және өндірістік бақылау нәтижелерін ұсыну. - Санитариялық-эпидемиологиялық қағидалардың талаптарына сәйкес келетін тиісті сападағы азық-түлік өнімдері мен тағамдық шикізат ассортиментін пайдалану. Жеткізілген тамақты қабылдайтын Тапсырыс берушінің жауапты тұлғасы дайын тағамды бақылау мақсатында өлшеп, тағамдардың нақты салмағын, температурасын, сыртқы түрін, иісін және дәмін тексереді. Тағам дайындау технологиясы бұзылған жағдайда, анықталған кемшіліктер жойылғанға дейін тағамдарды таратуға жол берілмейді. Сапасыз өнім бір сағат ішінде ауыстырылуы тиіс. Азық-түлік өнімдерінің, шикізаттың, жылу оқшаулағыш науалардың, ыдыстардың, ас құралдарының және көлік қызметтерінің құны Өнім беруші көрсететін қызметтердің (дайын тағамның) жалпы құнына кіреді. Өнім беруші Тапсырыс берушінің әрбір бөлімшесіне (7 бөлімше) күніне үш рет (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) тамақ жеткізуге және пайдаланылған ас құралдарын жуу үшін күніне үш рет (таңғы астан, түскі астан және кешкі астан кейін) жинап әкетуге міндетті. Бір төсек-күн төрт рет тамақтанудан тұрады. Әрбір тамақтанудың төсек-күн құнындағы үлесі: - таңғы ас – төсек-күн құнының 21,09%-ы; - түскі ас – төсек-күн құнының 49,22%-ы; - кешкі ас – төсек-күн құнының 22,32%-ы; - кешкі қосымша тамақтану – төсек-күн құнының 7,37%-ы. Өнім беруші дайын тағам өнімдерін жеткізудің белгіленген кестесін (рационын) бұзған жағдайда, жеткізуді кешіктірген әрбір сағаты үшін Тапсырыс берушіге бір төсек-орынның құнының 10%-ы мөлшерінде тұрақсыздық айыбын төлейді. Бұл ретте 60 минуттан аз кешігу 1 (бір) сағат мерзімді өткізіп алу ретінде есептеледі. Жеткізудің кешіктірілгені Шарт талаптарының бұзылғаны туралы актімен тіркеледі. Актіге Тараптардың өкілдері қол қояды, ал Өнім беруші өкілі қол қоюдан бас тартқан немесе болмаған жағдайда, актіге Тапсырыс беруші біржақты тәртіппен қол қояды. Тұрақсыздық айыбының сомасы Тапсырыс беруші тарапынан есепті кезеңде көрсетілген қызметтер үшін түпкілікті есеп айырысу кезінде ұстап қалуға жатады. Өндірістік базаның мекенжайы өзгерген жағдайда, Өнім беруші мекенжай өзгергенге дейін кемінде 10 күнтізбелік күн бұрын бұл туралы Тапсырыс берушіге жазбаша хабарлауға міндетті. Тамақтану құрамдас бөліктерінің бірі жеткізілмеген немесе оның салмағы талаптарға сәйкес келмеген жағдайда, төсек-күн құнынан толық бір рет тамақтанудың (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас немесе кешкі қосымша тамақтану) құны шегеріледі. Дайын тағамды қабылдау мекеме мәзіріне сәйкес жүкқұжаттар және тарату

	ведомостары негізінде жүзеге асырылады. Өнім беруші Тапсырыс беруші берген өтінімдерге сәйкес, тапсырыс берілген тамақ порцияларының санын күн сайын, демалыс және мереке күндерін қоса алғанда, күніне үш рет жеткізуге міндетті. Келесі күнгі таңғы асқа арналған порция саны туралы өтінімді Тапсырыс беруші күн сайын сағат 16:00-ге дейін береді. Түскі және кешкі асқа арналған порция саны туралы өтінімге өзгерістер (қосымша порциялар енгізу немесе порцияларды алып тастау) күн сайын сағат 10:30-ға дейін беріледі. Порция саны туралы өтінімдер және оларға енгізілетін өзгерістер телефон арқылы хабарланады. Тапсырыс беруші хабарландыруда көрсетілген диеталық үстелдерден басқа, қажеттілігіне қарай өтінімде қосымша диеталық үстелдерді көрсету құқығын өзіне қалдырады. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін ішкі беттері жуылатын және уытты емес материалдардан жасалған, тазалауға, жууға және дезинфекциялауға жарамды, тамақ өнімдерін ластанудан, жануарлардың, оның ішінде кеміргіштердің және жәндіктердің енуінен қорғайтын көлік құралдары пайдаланылуы тиіс. Өнім беруші шартқа қол қойылған күннен бастап 3 жұмыс күні ішінде тамақтандыру объектілерінде жұмыс істеуге қызметкерлердің рұқсаты бар екенін растайтын құжаттарды Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығына сәйкес ұсынуға міндетті. Қызметкерлер саны: - диеталық мейіргер – 1 адам; - жүргізуші-экспедитор – 1 адам; - аспаз – 4 адам; - асүй жұмысшысы – 4 адам. Тамақ өнімдерін (олардың қаптамасына қарамастан) тасымалдауға арналған мамандандырылған көлік құралдарын басқа мақсаттарда пайдалануға жол берілмейді. Сақтау температурасы белгіленген тамақ өнімдерін және тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау үшін тамақ өнімдерін тасымалдау және сақтау жағдайларын қамтамасыз ететін жабдықтармен, сондай-ақ температуралық-ылғалдылық режимдерін бақылауға арналған өлшеу аспаптарымен жабдықталған көлік құралдары және (немесе) контейнерлер пайдаланылуы тиіс. Азық-түлік өнімдерін азық-түлікке жатпайтын тауарлармен немесе қауіпті заттармен бірге тасымалдауға тыйым салынады. Тамақ өнімдерін тасымалдауды, тиеуді және түсіруді жүзеге асыратын Өнім берушінің персоналы ыдыстармен және өнімдермен жанасу кезінде бір рет қолданылатын медициналық/санитариялық халаттарды (немесе бір рет қолданылатын қорғаныш арнайы киімді), сондай-ақ бір рет қолданылатын қолғаптар мен бас киімдерді (қалпақтарды) міндетті түрде пайдалануы тиіс. Кешкі қосымша тамақтану Өнім беруші тарапынан кешкі аспен бірге сағат 16:30–17:00 аралығында көлемі кемінде 200 мл болатын бір рет қолданылатын стақанда жеткізіледі. Өнім беруші Тапсырыс берушіні кешкі қосымша тамақтанудан кейін пайдаланылған бір рет қолданылатын ыдыстарды жинауға арналған көлемі кемінде 25 литр болатын қара түсті бір рет қолданылатын полиэтилен пакеттерімен қамтамасыз етуге міндетті. Аталған ыдыстар А сыныбындағы қалдықтарға жатады. Өнім беруші кешкі қосымша тамақтанудан кейін пайдаланылған бір рет қолданылатын ыдыстарды

	Тапсырыс берушінің жеті бөлімшесінің әрқайсысынан пайдаланылғаннан кейінгі келесі күні жинап, әкетуге міндетті.

Приложение 2-3
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие "Многопрофильная больница № 1 города Караганды" управления здравоохранения Карагандинской области
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление финансов и государственных активов Карагандинской области"
Номер лота	88323779
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:	273350721
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	273350721
Срок оказания услуги:	с 1 января по 31 декабря 2027 года
Место оказания услуги:	Карагандинская область, г.Караганда, район Әлихан Бөкейхан г.Караганда, ул.Бирюзова 22
Размер авансового платежа:	0
Гарантийный срок (в месяцах)	1

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Услуги по организации и поставке трехразового питания больных из расчета 72 719 койка дня (в среднем 188 человек в день). Приготовление по разнарядке (заявке) Заказчика и доставка готового питания в клинику. Поставка готового питания осуществляется в соответствии с утвержденным меню опубликованном на сайте КГП «Многопрофильная больница № 1 г. Караганды» и является приложением к конкурсной документации. Поставщик при оказании услуг обязан обеспечить ежедневное лечебно-диетическое питание пациентов Заказчика с применением индивидуальной таблетированной системы питания. Под индивидуальной таблетированной системой понимается технология, при которой полный рацион одного пациента на каждый отдельный прием пищи индивидуально комплектуется на отдельном термоизолированном подносе (таблете) с размещением многоразовых пищевых емкостей с готовыми блюдами, напитком, хлебом, маслом, столовыми приборами и иными компонентами рациона в соответствии с утвержденным меню и назначенным пациенту диетическим столом. Каждая таблетированная порция предназначается только для одного пациента и одного приема пищи. Поставщик обязан обеспечить выдачу питания в строгом соответствии с назначенным пациенту лечебным рационом (диетическим столом) и не допускать отклонений от утверждённого меню. Не допускается замена предусмотренной таблетированной системы простой передачей отдельных контейнеров с блюдами без их индивидуальной комплектации на термоизолированном подносе. Для индивидуальной комплектации и транспортировки питания используется многоразовый термоизолированный поднос (таблетка). Материал подносов должен быть предназначен для использования в организациях здравоохранения, устойчив к многократной санитарной обработке (мойке и дезинфекции) и соответствовать требованиям действующих Санитарных правил Республики Казахстан. Поднос должен быть изготовлен из материала, устойчивого к воздействию применяемых при санитарной обработке моющих и дезинфицирующих средств в концентрациях и режимах, предусмотренных инструкциями производителей таких средств. Материал и поверхность подноса должны: быть нетоксичными; не выделять вредных веществ при предусмотренных условиях эксплуатации; быть устойчивыми к воздействию влаги; не впитывать пищевые загрязнения; обеспечивать возможность полноценной мойки и дезинфекции; сохранять форму и эксплуатационные свойства при многократной санитарной обработке. Поверхность подноса должна быть гладкой, без трещин, сколов, заусенцев, разрушений, глубоких повреждений и иных дефектов, препятствующих качественной мойке и дезинфекции. Поднос должен быть пригоден для многократного использования в течение срока эксплуатации, установленного изготовителем. Конструкция подноса должна обеспечивать раздельное и устойчивое размещение: емкости с первым блюдом; емкости со вторым блюдом; емкости с напитком; хлеба; масла; столовых приборов; иных компонентов рациона по меню. Конструкция подноса должна исключать опрокидывание, смещение и повреждение пищевых емкостей при

	транспортировке. Для комплектации таблетированного питания используются многоразовые пищевые емкости из полимерного материала, предназначенного для многократного контакта с пищевой продукцией. Применяемый материал должен быть разрешен для контакта с пищевой продукцией и соответствовать требованиям безопасности, установленным законодательством Республики Казахстан и применимыми техническими регламентами ЕАЭС. Многоразовые пищевые емкости должны: быть нетоксичными; не выделять вредных веществ при предусмотренных условиях эксплуатации; не изменять вкус, запах, цвет и иные органолептические свойства пищи; быть устойчивыми к воздействию пищевых продуктов; быть устойчивыми к воздействию жиров, влаги и пищевых кислот; быть устойчивыми к применяемым моющим и дезинфицирующим средствам; быть пригодными для многократной мойки и дезинфекции; не впитывать запахи и пищевые загрязнения; сохранять форму и эксплуатационные свойства в течение установленного срока эксплуатации. Емкости для горячих первых и вторых блюд должны быть предназначены производителем для использования с горячей пищевой продукцией. Каждая емкость для жидких и полужидких блюд должна иметь плотно закрывающуюся крышку, обеспечивающую защиту пищевой продукции от загрязнения и пролива. Емкость для напитка должна иметь конструкцию, обеспечивающую безопасную транспортировку и исключающую пролив. Конструкция емкостей и крышек должна позволять проводить их полноценную мойку и дезинфекцию. Не допускается эксплуатация емкостей, имеющих: трещины; сколы; глубокие царапины; деформации; разрушение материала; устойчивый посторонний запах; иные повреждения, препятствующие качественной санитарной обработке. Поврежденные емкости подлежат немедленному выводу из эксплуатации и замене. Емкости для горячей пищевой продукции должны быть рассчитаны изготовителем на эксплуатацию при температуре, соответствующей фактической температуре готового лечебно-диетического питания. Материал емкостей и крышек не должен деформироваться, разрушаться либо изменять свои свойства при эксплуатации в пределах установленного изготовителем температурного диапазона. Поставщик предоставляет техническую документацию изготовителя с указанием: материала изготовления; назначения изделия; допустимого температурного диапазона эксплуатации; возможности использования с горячей пищевой продукцией; возможности многократной мойки и дезинфекции. После каждого использования многоразовые подносы, пищевые емкости и крышки подлежат обязательной мойке и дезинфекции. Не допускается непосредственное направление использованных емкостей на повторную комплектацию питания без прохождения полного цикла санитарной обработки. Моющие и дезинфицирующие средства должны применяться в концентрациях и режимах, установленных их производителями и действующими санитарными требованиями. После санитарной обработки емкости и подносы не должны иметь видимых остатков пищи, загрязнений, постороннего запаха либо иных признаков ненадлежащей обработки. На каждый прием пищи

	формируется отдельная индивидуальная таблетированная порция. На одной таблетке размещаются только компоненты рациона одного пациента. В состав таблетки включаются все компоненты, предусмотренные утвержденным меню для соответствующего диетического стола на одного пациента. Первые и вторые блюда должны размещаться в отдельных пищевых емкостях. Не допускается смешивание компонентов различных блюд, если такое смешивание не предусмотрено технологией приготовления блюда. Все емкости должны быть надежно закрыты и устойчиво размещены на подносе. Каждая индивидуальная таблетированная порция должна иметь маркировку. Маркировка должна позволять определить: дату; отделение; диетический стол; вид приема пищи: завтрак, обед, ужин. Маркировка должна исключать возможность ошибочной передачи питания пациенту, которому данный рацион не предназначен. Поставщик обязан обеспечить комплектацию каждой порции питательного рациона (в таблетированной системе) столовыми приборами многоразового использования, соответствующими требованиям меню и санитарно-эпидемиологическим нормам. Столовые приборы должны быть предназначены для контакта с пищевой продукцией и безопасны для использования пациентами. Не допускается использование столовых приборов с трещинами, сколами, заусенцами, острыми кромками либо иными повреждениями. Столовые приборы после каждого использования подлежат обязательной мойке и дезинфекции. Укомплектованные индивидуальные таблетки транспортируются в закрытых изотермических термоконтейнерах. Термоконтейнеры должны обеспечивать: сохранение установленного температурного режима; защиту готовой пищи от загрязнения; защиту от механического повреждения; устойчивое размещение таблет; исключение опрокидывания емкостей; защиту от внешнего воздействия. Чистые таблетки и использованная многоразовая посуда должны транспортироваться раздельно. Использованная посуда не должна транспортироваться совместно с готовой пищевой продукцией. Транспортные средства и тара должны соответствовать требованиям законодательства Республики Казахстан к транспортировке пищевой продукции. Передача питания осуществляется ответственному лицу Заказчика в установленное графиком время. При получении проверяются: количество таблет; соответствие заявке; отделение; маркировка; диетический стол; комплектность; масса блюд; температура; внешний вид; органолептические показатели. При выявлении несоответствия диетическому столу, нарушении целостности емкости, отсутствии компонента рациона либо иных существенных нарушений соответствующая таблетированная порция не допускается к выдаче пациенту. Поставщик обязан незамедлительно заменить несоответствующую порцию в течении часа. При ненаправлении замены (неустранении несоответствия) в течение 1 (одного) часа с момента уведомления к Поставщику применяются штрафные санкции. Масса каждого порционного блюда должна соответствовать выходу блюда, указанному в утвержденном меню-раскладке. Производственная база Поставщика должна соответствовать требованиям

	законодательства Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и иметь действующее санитарно-эпидемиологическое заключение на момент заключения договора. Поставщик обязан предоставить Заказчику копию действующего санитарно-эпидемиологического заключения до заключения договора о государственных закупках. Поставщик обязан обеспечить наличие достаточного количества многоразовых термоизолированных подносов и многоразовых пластиковых пищевых емкостей с учетом полного суточного количества пациентов, трехразового питания, санитарной обработки и необходимого оборотного запаса. Недостаточность количества подносов, емкостей либо оборотного фонда не может являться основанием для передачи пациентам питания в несоответствующей таре. Потенциальный поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового питания в лечебное учреждение, а именно: организация питания, в том числе приготовление рационов питания в соответствии с меню и нормами питания, обеспечение транспортной доставки готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил в определенное Заказчиком время Для изготовления питания должны применяться сырье, продукты, качество и безопасность которых соответствуют требованиям нормативных документов. При изготовлении диетического и лечебно-профилактического питания запрещается 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 безопасным для жизни и здоровья людей. В период действия договора при необходимости заказчик за сутки письменно уведомляет Поставщика о вводе в действие новых меню, а Поставщик обеспечивает поставку готового питания по новому меню с указание диет столов. Готовые скоропортящиеся изделия должны иметь удостоверение - на подтверждение качества от изготовителя с указанием числа, часа, приготовления, времени отправки и срока годности. При перевозке и хранении продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов должно соблюдаться товарное соседство. Хлеб должен соответствовать техническому регламенту Таможенного союза (ТРТС № 021-2011) Фрукты доставлять с качественным товарным видом, чистые, приблизительно одного веса. Средства нанесения информации, контактирующие с продуктом, не должны влиять на качество продукта, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов и быть изготовлены из материалов, допущенных государственным органом здравоохранения Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в терма подносах не должен превышать двух

	часов (включая время их транспортировки). При отпуске готовой продукции питания оформляются сопроводительные документы (накладная) с указанием времени и даты выработки, конечным сроком годности. Поставщик обязан ежедневно поставлять суточные пробы каждого блюда каждого диетстола в объеме в соответствии с СанПиНом №357. На основании Приказа 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», потенциальные поставщики и поставщики, оказывающие услуги по организации питания должны находиться на территории соответствующей административно-территориальной единицы (области, города республиканского значения и столицы), на которой планируется приобретение указанных услуг.

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)	Сроки доставки продукции: Завтрак – 8.30-9.00. Обед - 12.30-13.00. Ужин и поздний ужин - 16.30-17.00. Поставщик должен обеспечить: - наличие и ведение журнала по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный), за качеством продукции, блюд и кулинарных изделий, на весь ассортимент блюд. - беспрепятственный доступ представителей больницы в пункт приготовления питания для контроля за качеством привозимых блюд и предоставление результатов производственного контроля. - использование ассортимента пищевых продуктов и продовольственного сырья, надлежащего качества, отвечающих требованиям санитарно эпидемиологических правил. Ответственное лицо Заказчика, принимающее доставленное питание, проводит контрольное взвешивание готовой пищи, определяет фактический вес блюд, температуру, внешний вид, запах, вкус. При нарушении технологии приготовления пищи, блюда к выдаче не допускаются до устранения выявленных недостатков. Замена некачественной продукции должна быть произведена в течение одного часа. Продукты питания, сырье, терма подносы, посуды, приборы и транспортные услуги от Поставщика входит в стоимость услуг (готового питания). В каждое отделение (7 отделений) три раза в день (завтрак, обед, ужин) и забирает использованные приборы для мойки три раза в день (после завтрака, после обеда, после ужина). Койко-день состоит из 4 приемов пищи стоимость в % соотношении: (Завтрак -21,09% от стоимости койко-дня, Обед – 49,22% от стоимости койко-дня, Ужин – 22,32% от стоимости койко-дня, Поздний ужин – 7,37% от стоимости койко-дня). В случае нарушения Поставщиком установленного Графиком (рационом) времени доставки готовой пищевой продукции, Поставщик уплачивает Заказчику неустойку в размере 10% от коек место за каждый час задержки (просрочки) доставки. При этом задержка менее 60 минут приравнивается к 1 (одному) часу просрочки». Факт задержки доставки фиксируется Актом о нарушении условий договора. Акт подписывается представителями Сторон, а при отказе либо отсутствии представителя Поставщика — Заказчиком в одностороннем порядке. Сумма неустойки подлежит удержанию Заказчиком при окончательном расчете за оказанные услуги за отчетный период При смене адреса производственной базы Поставщик обязан не менее чем за 10 календарных дней до изменения адреса сообщить письменно Заказчику об этом. В случае не поставки или не соответствия по весу одного из составляющих приема пищи, вычитается стоимость полного приема пищи (завтрака, обеда, ужина или позднего ужина) из стоимости койко-дня. Прием готового питания должен осуществляться по накладным и по раздаточным ведомостям согласно меню учреждения. Ежедневно три раза в день, включая выходные и праздничные дни, доставлять заказанное количество порций питания в соответствии с поданными заявками Заказчика. Порционные требования на завтрак следующего дня Заказчик подает ежедневно до 16.00. Корректировка порционного требования (дополнение и снятие) подается на обед и на ужин до 10.30 ежедневно. Порционные требования и

	корректировка проводятся по телефону. Заказчик оставляет за собой право, помимо диет столов, указанных в объявлении, дополнительно подавать в заявке по мере необходимости другие диет столы Для транспортировки пищевой продукции используются транспортные средства внутренняя поверхность которых 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. Поставщик в течение 3 рабочих дней с момента подписания договора, обязуется предоставить документы подтверждающие допуск к работе на объектах питания сотрудников (В соответствии с Приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020) диет-сестра – 1 человек, Водитель экспедитор – 1 человек, Повар- 4 человека, кух-работник – 4 человека Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается. Для транспортировки пищевой продукции с регламентированными температурами хранения, скоропортящейся пищевой продукции использовать транспортные средства и (или) контейнера, оснащенные оборудованием, обеспечивающим возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции, и контрольно-измерительными приборами температурно-влажностных режимов. Запрещается перевозка продуктов питания совместно с непродовольственными товарами или опасными веществами. Персонал Поставщика, осуществляющий транспортировку, погрузку и выгрузку пищевой продукции, в обязательном порядке использовать одноразовые медицинские/санитарные халаты (или одноразовую защитную спецодежду), а также одноразовые перчатки и шапочки (колпаки) при контакте с тарой и продуктами. Поздний ужин передается Поставщиком Заказчику совместно с ужином в период с 16:30 до 17:00 в одноразовой посуде (стакане) объемом не менее 200 мл. Поставщик обязан обеспечить Заказчика одноразовыми полиэтиленовыми пакетами черного цвета объемом не менее 25 литров для сбора использованной одноразовой посуды, предназначенной именно для позднего ужина (отходы класса А). Поставщик обязан осуществлять сбор и вывоз использованной одноразовой посуды от позднего ужина из каждого из семи отделений Заказчика на следующий день после ее использования.