Конкурстық құжаттамаға
2-3-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің техникалық ерекшелігі (тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы	Қарағанды облысы денсаулық сақтау басқармасының "Облыстық фтизиопульмонология орталығы" шаруашылық жүргізу құқығындағы коммуналдық мемлекеттік кәсіпорыны.
Ұйымдастырушының атауы	"Қарағанды облысының қаржы және мемлекеттік активтер басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Лоттың №	88406567
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:	20257500
Қосылған құн салығын қоспағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	20257500
Қызметтерді көрсету мерзімі:	2027 жылғы қаңтар-желтоқсан
Қызметтерді көрсету орны:	Қарағанды облысы, Қарағанды қ., Қазыбек би атын.ауданы Сатыбалдина 28А
Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлармен)	12

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы:	Қарағанды облысы Денсаулық сақтау басқармасының "Облыстық фтизиопульмонология орталығы" ШЖҚ КМК науқастарына 2027 жылдың 1 қаңтарынан 31 желтоқсанына дейін қоса алғанда, Қарағанды қ., Сатыбалдин к-сі, 28а ғимарат мекенжайы бойынша дайын тамақтануды қамтамасыз ету бойынша Аутсорсинг қызметтері. Төсек-күн саны – 5475, "Қазақстан Республикасының 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 30 қарашадағы № ҚР ДСМ-214/2020 бұйрығына сәйкес 6 рет тамақтандырумен "Туберкулездің алдын алу жөніндегі іс-шараларды жүргізу қағидаларын бекіту туралы". Қызметтер барлық белгіленген санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, Денсаулық сақтау ұйымдарында емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын талаптарды сақтай отырып көрсетілуі тиіс. Тамақтану мыналарға сәйкес ұйымдастырылуы тиіс:- "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ - 16 бұйрығы; -Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 бұйрығы "өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары; - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 05 қазандағы № 111 бұйрығы "алдын алу бойынша санитариялық-эпидемияға қарсы, санитариялық - профилактикалық іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары жедел ішек инфекциясы"; - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 12 қарашадағы № 114 бұйрығы "аса қауіпті жұқпалы аурулардың алдын алу жөніндегі санитариялық-эпидемияға қарсы, санитариялық-профилактикалық іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидалары; -Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 17 қарашадағы № 116 бұйрығы "инфекциялық аурулардың (оба, тырысқақ) алдын алу жөніндегі санитариялық-эпидемияға қарсы, санитариялық-профилактикалық іс - шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары; - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 29 шілдедегі № 68 Бұйрығы "санитариялық қағидалар- дезинфекция, дезинсекция және дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын эпидемиологиялық талаптар"; - м. а. Міндетті медициналық қарап-тексеруге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу қағидалары мен кезеңділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін бекіту туралы

	"Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020, оларды орындау кезінде жұмысқа түскен кезде алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулер және мерзімді міндетті медициналық қарап-тексерулер және "алдын ала міндетті медициналық қарап-тексеруден өту"мемлекеттік қызмет көрсету қағидалары жүргізіледі; - "Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын, сондай-ақ емдік-диеталық тамақтану саласындағы қызметті тікелей немесе жанама реттейтін ҚР өзге де қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілерін бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы № ҚР ДСМ -96 / 2020 бұйрығы; – Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің бірінші орынбасары-Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 бұйрығы: тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсететін әлеуетті өнім берушілер мен өнім берушілер көрсетілген қызметтерді сатып алу жоспарланып отырған тиісті әкімшілік-аумақтық бірліктің (облыстың, республикалық маңызы бар қаланың және астананың) аумағында болуға тиіс. Медициналық көрсетілімдер бойынша жиі тамақтануды қажет ететін науқастардың жекелеген топтары үшін дәрігердің тағайындауы бойынша ерекше тамақтану белгіленеді немесе ерекше, жеке режим тағайындалады. Есептеу:. 20257500,00 теңге (лот сомасы) / 365 күн / 15 (максималды жүктеме кезінде күніне төсек) = 3700 теңге (1 төсек-күн үшін сома). Аутсорсинг Тапсырыс берушінің разнаряд (өтінімі) бойынша науқастар үшін дайын тамақтануды қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер және стационар бөлімшелеріне тамақ жеткізу, дайын тағамды жылу үнемдейтін ыдыста (термос) жеткізу. Әлеуетті өнім беруші Тапсырыс берушінің бөлімшелеріне дайын тағамды жеткізу үшін қажетті қызметтердің барлық кешенін ұсынуы тиіс, атап айтқанда: тамақтануды ұйымдастыру, оның ішінде тамақтану рационын дайындау, барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді орындай отырып, қоса беріліп отырған мәзірге сәйкес дайын тамақтануды тасымалдауды қамтамасыз ету. Өнім берушінің міндеттемелері: - шикізат пен тамақ өнімдерін өндіру, тасымалдау, сақтау, өткізу шарттары, жаңа өнім дайындау, жаңа технологияларды енгізу "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығының талаптарына сәйкес келуі тиіс; - өлшеп орауды жүргізу стационар науқастарына арналған дайын тағамдарды тамақ өнімдерімен, оның ішінде ыстық өнімдермен жанасқанға дейін жіберілген материалдардан жасалған бір жолғы ыдысқа салу. Бір реттік ыдысты қайта пайдалануға жол берілмейді; - "өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "санитариялық қағидаларын бекіту туралы"Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2016 жылғы 6 маусымдағы № 239 бұйрығының талаптарына сәйкес аспаптық және (немесе) зертханалық

	зерттеулерді қоса алғанда, өндірістік бақылау жүргізу арқылы шығарылатын өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету. - шикізат пен дайын өнімдерді кеміргіштердің ластануынан және бүлінуінен қорғау бойынша шаралар жүргізуді қамтамасыз ету. Дезинсекция және дератизация жөніндегі іс-шаралар маусым бойынша, қажеттілік бойынша (кеміргіштер мен жәндіктердің қоныстануын ескере отырып) және эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша жүргізіледі. -Тапсырыс беруші мәзір-орналасуға өзгерістер енгізген жағдайда өнім беруші қызметті ұсынуға міндетті. - объектінің қуатына қарамастан шикізат пен дайын өнімді өндіру, өлшеп орау, тасымалдау, сақтау процестерін оларды ластанудан және бүлінуден, оларға бөгде заттар мен заттардың түсуінен қорғау жағдайында жүргізу. - Пациенттерге арналған азық-түлік қаптамасында Өнімнің атауы, оның құрамы, саны (таза салмағы, көлемі), дайындалған күні, жарамдылық мерзімі, сақтау шарттары, тағамдық құндылығы, дайындаушының атауы және орналасқан жері болуы тиіс. - темір тапшылығы жай-күйі мен йод тапшылығы ауруларының алдын алу мақсатында, ыдыс-аяқ, ұн өнімдерін дайындау кезінде: 1. йодталған тұз қолданылады. Маңызды: бір пациентке тәуліктік ас тұзын тұтыну тәулігіне 5 грамнан аспауы керек 2. қолданылатын жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұны құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен байытылуы (фортификациялануы) тиіс. - гиповитаминоздың алдын алу және балаларды тиімді сауықтыру мақсатында салқындатылған сусындарды (компот, желе) аскорбин қышқылымен жасанды дәрумендендіру жүргізіледі, бұл туралы "С" - витаминдеу журналына жазба жасалады. - жартылай фабрикаттардың, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына жазбалар енгізе отырып, жартылай фабрикаттардың, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалауды күн сайын жүргізу. Өткізу тәртібі мен құжаттамалық ресімдеуді дайындаушы өндірістік Бақылау бағдарламасында бекітеді. Тапсырыс берушінің корпусына жеткізу кезінде тағамның температурасы: тарату кезінде ыстық тағамдар (сорпалар, тұздықтар) – +75оС төмен емес, екінші тағамдар мен гарнирлер – +65оС төмен емес, суық сорпалар, сусындар – +14 оС жоғары емес болуы тиіс. Жеткізуші инфрақызыл термометрдің көмегімен ыстық тағамдарды жеткізу кезінде жеткізу орны бойынша дайын өнімнің температурасын Тапсырыс беруші өкілінің қатысуымен қаптамаға зақым келтірмей растауы және бұйрықпен бекітілген екі тараптың қолы қойылған чек парағына бекітуі тиіс. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығына және ҚР 21.07.2007 ж. Заңына сәйкес. №301 "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Азық-түлік шикізатының, тамақ өнімдерінің және қосалқы материалдардың әрбір партиясы олардың сапасын, қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен және олардың қадағалануын және шығу тегін қамтамасыз ететін құжаттармен сүйемелденеді. Дайын тағамды ауруханаңың

	бөлімшелеріне жеткізу үшін ҚР санитариялық нормативтеріне сәйкес сертификатталған әрбір пациент үшін жеке (тамақ өнімдері үшін), бірінші тағамдар үшін бір реттік ыдыс - табақ бір реттік терең PP, d17см, 500мл, тығыз полипропиленнен ақ, +70 градус температураға және екінші тағамдарға төтеп бере алатын мөлдір полипропиленнен жасалған бір реттік ыстыққа төзімді контейнер пайдаланылады. Бірінші және екінші тағамдарды, салаттарды, кондитерлік және аспаздық өнімдерді, сүзбе, қаймақ және т. б. орау және сақтау үшін ұсынылады. Контейнерде пациентке жеткізудің температуралық режимін тасымалдау және сақтау кезінде тағамды функционалды орналастыру (төгілуді қоспағанда) үшін жеткілікті көлемі 350 мл болатын берік қақпақ бар. Ыстық сусындар үшін қағаз стакандар, 250 мл, қолөнерге арналған ыстық сусындар үшін. Қағаз шыныаяқтар адам денсаулығы үшін 100% қауіпсіз. Олар +80 градусқа дейінгі температураға төтеп бере алады және ағып кету қаупі азаяды. Қағаз шыныаяқтардың артықшылықтары: гигиеналық тазалық. Ас құралдары-қасық бір реттік асхана "ақ", 16.5 см, тегіс жиектері бар пластик. Дайын бірінші және екінші тағамдарды мармитте немесе ыстық пеште дайындалған сәттен бастап екі сағаттан артық емес не изотермиялық ыдыста (термостарда) – тарату температурасынан төмен емес, бірақ 2 сағаттан аспайтын температураны ұстап тұруды қамтамасыз ететін уақыт ішінде сақтауға рұқсат етіледі. Тамақты алдыңғы күннің қалдықтарымен және сол күннің ертерек дайындалған тағаммен араластыруға жол бермеңіз. Өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету және Тапсырыс берушіге өніммен бірге ұсыну: 1) Тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыру. 2) мекеме мәзіріне сәйкес тарату ведомостары бойынша объектіде өнімді өндіру күні мен сағаты (технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап), Сақтау температурасы және сақтау мерзімі (күні, сағаты) көрсетілген жүккұжат. - мекеменің жауапты тұлғасы сынама алуды, бөлімшеге жеткізілген тағамдардың дайын партиясын бақылап өлшеуді ұйымдастырсын. - Тапсырыс берушінің тамақ қабылдайтын жауапты тұлғасы дайын тағамды бақылау салмағын жүргізеді, тағамның нақты салмағын, температурасын, сыртқы түрін, иісін, дәмін анықтайды. - жануарлардан алынатын азық-түлік шикізаты ветеринариялық құжат болған кезде өңделмеген және өңделмеген түрде азық-түлік мақсатында тамақ өнімдерін өндіру үшін пайдаланылады. - тамақтануды ұйымдастыру үшін негізінен дәрумендер мен микроэлементтермен байытылған тағамдық және биологиялық құндылығы жоғары өнімдер пайдаланылуы тиіс. - диеталық және емдік-профилактикалық тамақ дайындау кезінде азық-түлік шикізатын пайдалануға тыйым салынады, оны өндіру кезінде жемшөп қоспалары, жануарлардың өсу стимуляторлары (оның ішінде гормондық препараттар), дәрілік заттардың жекелеген түрлері, пестицидтер, агрохимикаттар, генетикалық түрлендірілген көздер және адам денсаулығына қауіпті басқа да заттар мен қосылыстар қолданылған. - күн сайын, демалыс және мереке күндерін қоса алғанда, тапсырыс берушінің берген өтінімдеріне

	сәйкес ыстық тағамның тапсырыс берілген мөлшерін жеткізу. - айналым ыдысы, бастапқы ыдыс (термос), нан қорабы және өзге де мүкәммал жеткізушіден болуы тиіс. Азық-түлікті тасымалдау үшін пайдаланылатын барлық айналым ыдыстары әр қолданғаннан кейін дезинфекциялық өңдеуден өтуі керек. - тамақ қалдықтары мен өндіріс қалдықтарын кәдеге жаратуды қамтамасыз ету. - тағамдардың сапасын бақылау үшін Тапсырыс беруші өкілінің тамақ дайындау пунктіне кедергісіз кіруін қамтамасыз ету. Өнім беруші тоқсанына кемінде бір рет тағамның калориялылығын және тағамның құндылығының белгіленген нормаларға сәйкестігін анықтау үшін тұтынушылардың құқықтарын қорғау басқармасына тағам сынамаларын жібереді. Қорытындының бір данасы Тапсырыс берушіге беріледі. медициналық тексеру. Тасымалдау шарттарына қойылатын талаптар: - дайын тамақты (таңғы, түскі және кешкі астан тұратын пациенттердің кешенді түскі астарын) жеткізу күн сайын күніне алты рет (тәулік бойы жұмыс істейтін стационар үшін) жүргізіледі. 8.30, 10.30, 13.00, 16.00, 19.00, 21.00). - өнім беруші азық-түлік жеткізетін автокөліктің жай-күйіне және экспедитор-жүргізушінің жұмысына жауап береді. - әрбір бөлімшеге дайын тамақты жеткізу жеткізушінің күшімен жүзеге асырылады. -азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін тасымалдау шарттары өнімнің сақталуын, сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етеді. Тамақ өнімдерін тасымалдау тасымалдау шарттарының сақталуын қамтамасыз ететін арнайы арналған және/немесе арнайы жабдықталған көлік құралдарымен жүзеге асырылады. Көлікті басқа мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін жуу және дезинфекциялауға оңай ұшырайтын, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді, гигиеналық, су өткізбейтін жабыны бар жүк үй-жайлары бар көлік құралдары мен көлік жабдықтары (контейнерлер) пайдаланылады. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау үшін арнайы жасалған көлік құралдарын (суықсыз изотермиялық шанақтар, салқындатылған шанақтар, тамақ үшін пайдаланылатын Тоңазытқыш) пайдаланыңыз. Автокөлік күніне 2 рет дезинфекциялық өңдеуден өтуі керек (тамақ өнімдерін тиегенге дейін және түсіргеннен кейін). Жылы мезгілде тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау плюс 6 оС жоғары емес температурада жүргізілуі тиіс: салқындатылатын шанақтары бар арнайы көлікте алты сағаттан артық емес. Суық болмаған кезде тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтауға және сатуға жол берілмейді. Дайын тамақ өнімдерін азық-түлік шикізатымен және шикі тамақ өнімдерімен, азық-түлік емес тауарлармен бірге бір көлік құралында бір мезгілде тасымалдауға, сондай-ақ сапасы жағынан бүлінген немесе күмәнді тамақ өнімдерін қатерсіз тағам өнімдерімен бірге тасымалдауға жол берілмейді. Бір мезгілде бір көлік құралында және/немесе жабдықта (контейнерде) әртүрлі тамақ өнімдерін тасымалдауға тек иіс шығармайтын және қабылдамайтын тамақ өнімдеріне қатысты ғана жол беріледі. Тамақ өнімдерін тасымалдау және сақтау өнімнің қауіпсіздігі мен сапасының көрсеткіштерін сақтауды қамтамасыз ететін температуралық-ылғалдылық және

	жарық режимдерінде жүзеге асырылады. Азық-түлік өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде тауарлық көршілестіктің сақталуын қамтамасыз етеді. Дайын өнімді тасымалдау кезінде арнайы термостарды, тығыз жабылатын қақпақтары бар арнайы ыдыстарды қолданыңыз. Термостарға ыдыс – аяқ пен ыстық сусындарды: бірінші және жартылай сұйық тағамдар – +90оС, екінші тағамдар – +70 – тен +75оС-қа дейін, ыстық сусындар - +90оС, суық сусындар - +7-ден +14ос-қа дейін температурада пісіру керек. Дайын тағамды термостарда тамақ пункттеріне пісіргеннен кейін бір сағаттан аспайтын, бірақ тамақ қабылдау басталғанға дейін 30 минуттан ерте емес мерзімде жеткізу керек. Ыстық бірінші және екінші тағамдарды термостарда 2 сағаттан артық сақтауға жол бермеңіз (оларды тасымалдау уақытын қосқанда). - тәулік бойы стационардың бөлімшелерінде термостарда ыдыс-аяқ алудың міндетті шарты Тапсырыс беруші өкілінің қатысуымен жеткізуші жүргізетін және ыдыс-аяқ қабылдау журналына тіркелетін термометрия болып табылады. - барлық азық-түлік тарату пункттеріне термостарда және жақсы жуылған, қайнаған сумен буға пісірілген, қақпағы тығыз жабылған бір реттік ыдыста жеткізіледі. Тәулік бойы стационарға бір реттік ыдыста тамақ жеткізуге жол беріледі. Мәзір мен орналасу мәзіріне қойылатын талаптар: -Тәулік бойы стационар науқастарына арналған 6 - реттік тамақтану (таңғы ас, екінші таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар, кешкі ас, екінші кешкі ас) (1-ден 15-ке дейін диеталық үстел); - Тапсырыс берушінің мәзірін қатаң сақтау: - туберкулезбен ауыратын науқастар үшін-энергетикалық құндылығы баланың жасына байланысты болуы тиіс: 3 жасқа дейінгі балаларда кемінде 2100 килокалория, 3 жастан 7 жасқа дейінгі балаларда кемінде 3150 килокалория, 7 жастан 14 жасқа дейінгі балаларда кемінде 3800 килокалория, 14 жастан және одан жоғары балаларда кемінде 4200 килокалория; - перспективалық мәзірде сол тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күн ішінде және келесі 6-7 күнде қайталауға жол берілмейді. Нақты диета бекітілген перспективалық мәзірге сәйкес қамтамасыз етіледі. Кейбір өнімдерді, ыдыс-аяқтарды және аспаздық бұйымдарды тағамдық құндылығын ескере отырып, басқаларына ауыстыруға жол беріледі. - науқастардың саны бойынша күнделікті мәзір-макет әзірлеу. Күнделікті мәзір-орналасуды жасау кезінде әрбір контингент пен Жас үшін белгіленген тәртіппен бекітілген бекітілген тамақтану нормалары, тағамдық құндылыққа, тағамның ассортименті мен сапасына, адамдардың өмірі мен денсаулығы үшін Қауіпсіздікке, тамақтану режиміне, ҚР нормативтік құқықтық актілеріне сәйкес тағамдардың порцияларының (нетто-да) салмағына қойылатын талаптар ескеріледі. Ұйымдастырылған топтардың тамақтануы әртүрлі, тағамдық құндылығы бойынша теңдестірілген түрде ұйымдастырылады. Мәзірді әзірлеу кезінде, сондай-ақ тағамдар мен тағамдарды ауыстыру күндерінде диетаның тағамдық құндылығын (химиялық құрамы мен калориясын) кем дегенде 10 күнде бір рет есептейді. - тамақ дайындау дайындалатын тағамдардың ассортиментін ескере отырып жасалған

	технологиялық карта негізінде жүргізіледі. - өнеркәсіптік емес (үй) жағдайларда қоғамдық тамақтандыруға арналған өнімдерді дайындауға жол бермеу. - күн сайын ас блогында дайындалған тағамдардың тәуліктік сынамасын қалдырыңыз. Тәуліктік сынама үшін бірінші тағамдардың жарты порциясы қалдырылады, екінші бөлікті тағамдар кемінде 100 грамм (бұдан әрі-гр.), үшінші тағамдар кем дегенде 200 гр мөлшерінде таңдалады. Сондай-ақ, жеткізушіге шыны ыдыста көрсетілген бөліктерде күнделікті сынама беру. Шарттың қолданылу кезеңінде қажет болған жағдайда Тапсырыс беруші Өнім берушіні күн сайын жаңа мәзірдің қолданысқа енгізілгені туралы жазбаша хабардар етеді, ал өнім беруші дайын тағамды жаңа мәзір бойынша жеткізуді қамтамасыз етеді. Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің бірінші орынбасары - Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 "тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсететін әлеуетті өнім берушілер мен өнім берушілер көрсетілген қызметтерді сатып алу жоспарланып отырған тиісті әкімшілік-аумақтық бірліктің (облыстың, республикалық маңызы бар қаланың және астананың) аумағында болуға тиіс"бұйрығына сәйкес. Қарағанды қаласындағы Фтизиопульмонология аймақтық орталығына арналған жеті күндік мәзір. Дүйсенбі: Таңғы ас. Сүт қосылған күріш ботқасы. Сүт қосылған қарақұмық ботқасы (№ 9 диета). Қатты ірімшік. Жартылай ысталған шұжық. Сары май (майлылығы 72%). Қайнатылған жұмыртқа. Сүт және қант қосылған кофе. Сағат 11:00 – Шырын. Түскі ас. Теңіз қырыққабатынан жасалған салат. Борщ. Котлет және қайнатылған макарон (спираль пішінді). Қайнатылған ет. Қайнатылған тары (№ 9 диета). Кептірілген жемістерден жасалған компот. Бесіндік ас. Тәтті тоқаш / Нан кептірмесі (№ 9 диета). Сүт және қант қосылған какао. Қаймақ және қант қосылған сүзбе. Кешкі ас. Үй үлгісіндегі ет бұқтырмасы (жаркое). Сары май (майлылығы 72%). Қант қосылған шай. «Семиреченский» наны. Қара бидай наны. Кефир (ұйықтар алдында). Сейсенбі: Таңғы ас. Сүт қосылған жүгері ботқасы. Сүт қосылған сұлы ботқасы (№ 9 диета). Қатты ірімшік. Жартылай ысталған шұжық. Сары май (майлылығы 72%). Қайнатылған жұмыртқа. Сүт және қант қосылған кофе. Сағат 11:00 – Жеміс. Түскі ас. Көкөніс салаты. Рассольник (тұздалған қияр қосылған сорпа). Бефстроганов (ет тілімдері). Картоп пюресі. Кисель. Кептірілген жемістерден жасалған компот (№ 9 диета). Бесіндік ас. Қаймақ және қант қосылған сүзбе. Сүт және қант қосылған какао. Тәтті тоқаш / Нан тілімдері (№ 9 диета). Кешкі ас. Ет қосылған кеспе көже. Сары май (майлылығы 72%). Кәмпит қосылған шай. «Семиреченский» наны. Қара бидай наны. Сүт (ұйықтар алдында ішуге арналған). Сәрсенбі: Таңғы ас. Сүт қосылған бидай немесе тары ботқасы (№ 9 диета). Жартылай ысталған шұжық. Қайнатылған жұмыртқа. Қатты ірімшік. Сары май (майлылығы 72%). Сүт және қант қосылған кофе. Сағат 11:00 – Шырын. Түскі ас. Винегрет (қызылша салаты). Бұршақ немесе арпа жармасы қосылған сорпа (№ 9 диета). Ет котлеттері (фрикаделькалар). Қайнатылған вермишель немесе қарақұмық (№ 9

	диета). Кептірілген жемістерден жасалған компот. Бесін ас (түстен кейінгі тағам). Печенье немесе кептірілген нан тілімдері (№ 9 диета). Сүт және қант қосылған какао. Қаймақ және қант қосылған сүзбе. Кешкі ас. Ет қосылған бұқтырылған көкөністер. Қант қосылған шай. «Семиреченский» наны. Қара бидай наны. Кефир (ұйықтар алдында). Бейсенбі: Таңғы ас. Сүт қосылған жарма (манка) ботқасы. Сүт қосылған сұлы жармасы (геркулес) ботқасы (№ 9 диета). Жартылай ысталған шұжық. Қайнатылған жұмыртқа. Қатты ірімшік. Сары май (майлылығы 72%). Сүт және қант қосылған кофе. Сағат 11:00 – Жеміс. Түскі ас. Фунчоза (мөлдір кеспе) салаты. Харчо немесе бидай жармасы қосылған сорпа (№ 9 диета). Қуырылған балық. Картоп пюресі немесе сәбіз пюресі (№ 9 диета). Кисель немесе кептірілген жемістерден жасалған компот (№ 9 диета). Бесін ас (түстен кейінгі тағам). Печенье немесе кептірілген нан тілімдері (№ 9 диета). Сүт және қант қосылған какао. Қаймақ және қант қосылған сүзбе. Кешкі ас. Консервіленген бұқтырылған ет қосылған тары сорпасы. Қант қосылған шай. «Семиреченский» наны. Қара бидай наны. Сүт (ұйықтар алдында). Жұма: Таңғы ас. Сүт қосылған сұлы жармасы (ботқа). Жартылай ысталған шұжық. Қатты ірімшік. Сары май (майлылығы 72%). Қайнатылған жұмыртқа. Сүт және қант қосылған кофе. Сағат 11:00 – Шырын. Түскі ас. «Оливье» салаты. Вермишель қосылған сорпа / Арпа жармасы қосылған сорпа (№ 9 диета үшін). Строгановша дайындалған сиыр бауыры. Қайнатылған қарақұмық. Кептірілген жемістерден жасалған компот. Бесін ас (түстен кейінгі тағам). Тоқаш / Нан кептірмесі (№ 9 диета үшін). Сүт және қант қосылған какао. Қаймақ және қант қосылған сүзбе. Кешкі ас. Бұқтырылған ет. Бигос (ет қосылып бұқтырылған қырыққабат) (№ 9 диета үшін). Қант қосылған шай. «Семиреченский» наны. Қара бидай наны. Сенбі: Таңғы ас. Сүт қосылған тары ботқасы. Жартылай ысталған шұжық. Қатты ірімшік. Сары май (майлылығы 72%). Қайнатылған жұмыртқа. Сүт және қант қосылған кофе. Сағат 11:00 – Жеміс. Түскі ас. Қояншөп (спаржа) салаты. Салқын қызылша сорпасы («свекольник»). Қуырылған тауық еті. Қайнатылған арпа жармасы (перловка). Кептірілген жемістерден жасалған компот. Бесін ас (түстен кейінгі тағам). Пряник / Нан кептірмесі (№ 9 диета үшін). Сүт және қант қосылған какао. Қаймақ және қант қосылған сүзбе. Кешкі ас. Ет қосылған лағман. Көкөніс гарнирімен берілетін қайнатылған ет (№ 9 диета үшін). Кәмпит қосылған шай. «Семиреченский» наны. Қара бидай наны. Ұйықтар алдында – кефир. Жексенбі: Таңғы ас. Сүт қосылған вермишель сорпасы / Сүт қосылған арпа жармасы сорпасы (№ 9 диета үшін). Қатты ірімшік. Сары май (майлылығы 72%). Қайнатылған жұмыртқа. Жартылай ысталған шұжық. Сүт және қант қосылған кофе. Сағат 11:00 – Шырын. Түскі ас. Көкөніс салаты. Бұршақ сорпасы. Ет қосылған палау. Ет қосып бұқтырылған қырыққабат (№ 9 диета). Кептірілген жемістерден жасалған компот. Бесін ас (түстен кейінгі жеңіл тағам). Сүт және қант қосылған какао. Жеміс тосабы қосылған ватрушка / Нан кептірмелері (№ 9 диета). Қаймақ және қант қосылған

	сүзбе. Кешкі ас. Ет қосылған қайнатылған қарақұмық ботқасы. Қант қосылған шай. «Жетісу» наны. Қара бидай наны. Ұйықтар алдында кефир.

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)	Жеткізуші емдеу мекемесіне дайын тағамды жеткізу үшін қажетті қызметтердің барлық кешенін ұсынуы керек, атап айтқанда: тамақтануды ұйымдастыру, оның ішінде емдеуші дәрігер тағайындаған Тапсырыс беруші мәлімдеген диеталық үстелдерге сәйкес мәзір мен тамақтану нормаларына сәйкес дайындау. Өнімді бір реттік ыдысқа буып-түю, жеткізу кестесіне сәйкес Тапсырыс беруші белгілеген уақытта барлық санитарлық ережелерді орындай отырып, дайын өнімді көлікпен жеткізуді қамтамасыз ету. Дайын оралған бөліктерді термоконтейнерлерде тасымалдау кезінде барлық тағамдар. Аурухана пациенттері үшін күнделікті алты реттік ыстық емдік тамақтануды ұйымдастыру бойынша сапалы қызметтер көрсету мақсатында қызмет көрсету кезінде өнім беруші ішкі беті мынадай талаптары бар жүк бөлімшелерімен қамтамасыз етілуге тиіс: 1. Өнімді тапсырыс берушіге тасымалдау үшін тамақ өнімдерін ластанудан, жануарлардың, оның ішінде кеміргіштер мен жәндіктердің енуінен қорғауды қамтамасыз ететін тазартуға, жууға және дезинфекциялауға ұшырайтын, жуылатын улы емес материалдардан жасалған көлік құралдары мен контейнерлер пайдаланылуы тиіс. Температуралары регламенттелген сақтау нормаларымен, тез бұзылатын өнімдермен тасымалдау үшін өнімді тасымалдау және (немесе) сақтау жағдайларын ұстап тұру мүмкіндігін қамтамасыз ететін жабдықтармен және температуралық-ылғалдылық режимдерінің бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақтандырылған көлік құралдары және (немесе) контейнерлер пайдаланылады. Көлік құралдарын және (немесе) контейнерлерді бір мезгілде әртүрлі тамақ өнімдерін не тамақ өнімдерін және азық-түлік емес жүктерді тасымалдау үшін пайдаланған кезде олардың жанасуын, ластануын және тамақ өнімдерінің органолептикалық қасиеттерінің өзгеруін болдырмайтын жағдайлар қамтамасыз етіледі. Дайын тағамды өндірістік базадан аурухана бөлімшелеріне жеткізу үшін жеткізуші таңбаланған (Тамақ өнімдері үшін) металл термостарды, изотермиялық контейнерлерді, бір реттік контейнерлерді, бір реттік ас құралдарын пайдаланады, олар пациент үшін қауіпсіз болуы тиіс, өткір бұрыштары мен ойықтары жоқ; 2. Тамақ дайындау үшін Жеткізуші сапасы мен қауіпсіздігі нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келетін өнімдерді қолдануы керек. Өнім беруші қызмет көрсету процесінде растайтын құжаттарды (Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы Заңы; "Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидалары) ұсына отырып, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін, сапасын, жүргізілгенін Растауды, ветеринариялық бақылаудың болуын куәландыратын құжаттардың электрондық көшірмелерін ұсынуға тиіс. Өнім беруші шарттың қолданылу кезеңінде қажет болған жағдайда жазбаша түрде күн сайын жазбаша нысанда жаңа мәзірлерді өзгерту және қолданысқа енгізу туралы келісу үшін Тапсырыс берушіні хабардар етеді және дайын тағамды жаңа мәзір бойынша жеткізуді қамтамасыз етеді. Жеткізуші кестені ұсынады және тоқсанына кемінде бір рет әкелінетін тағамдардың сапасын бақылау үшін тапсырыс берушінің

	тамақтану жөніндегі комиссиясының тамақ дайындау пунктіне жоспарлы түрде шығуын және тексерілуін қамтамасыз етеді. 3. Дайын тамақты беру чек парағын толтыра отырып, аурухана мәзіріне сәйкес жауапты тұлғаға жүкқұжат және тарату ведомостары бойынша жүзеге асырылады. Жеткізушілер жауапты адамның қатысуымен тамақ қабылдаушы дайын тағамды өлшеуді жүргізеді, жеткізушінің қатысуымен тағамның нақты салмағын, температурасын, сыртқы түрін, иісі мен дәмін анықтайды. Бракераждың нәтижесі жеткізушінің, ЧЕК – парақтың қатысуымен ресімделе отырып, "дайын аспаздық өнімнің бракераж журналында" тіркеледі. Өнім беруші тоқсанына кемінде 1 рет тағамның калориялылығын және тағамның құндылығының белгіленген нормаларға сәйкестігін айқындау үшін тағам сынамаларын санитариялық - эпидемиологиялық бақылау басқармасына жібереді. Қорытындының бір данасы Тапсырыс берушіге беріледі. Әлеуетті өнім берушіге оны жеңімпаз анықтаған және онымен шарт жасасқан жағдайда қойылатын талаптар: - қаптамаға зақым келтірместен тамақ өнімдерінің температурасын тексеруге арналған инфрақызыл термометр (батыру); - арнайы киім жиынтығы (халат (костюм), алжапқыш, бас киім, қолғап. -бірінші, екінші тағамдарды тасымалдау үшін металл термосқа олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарды "Еуразиялық экономикалық одақта санитариялық шараларды қолдану туралы" Кеден одағы Комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешіміне сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға жататын өнімге (тауарларға) қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар ұсынылсын. "Еуразиялық экономикалық одақта санитариялық шараларды қолдану туралы" Кеден одағы Комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешіміне сәйкес олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар санитариялық - эпидемиологиялық қадағалауға жататын өнімге (тауарларға) қойылатын бірыңғай санитариялық - эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар ұсынылсын. Өнім берушінің дайын өнімді беруін жауапты тұлға белгілі бір жерде, Тапсырыс берушінің қатысуымен ғана жүргізеді және чек парағын толтырғаннан кейін берілген болып табылады: сынама алу күні мен уақыты және Тапсырыс берушінің жауапты өкілінің тегі ұйымның қолымен және мөрімен. Өнім беруші айына бір рет Келесі айдың 5-күнінен кешіктірмей Тапсырыс берушінің басшысына ескертулермен және орындаумен өткен ай үшін чек парақтарын беруге міндетті. Чек парақтарын талдау Тапсырыс берушіге бұзушылықтар мен сәйкессіздіктерді жою жөніндегі талаптарды ұсына отырып, комиссиялық түрде жүзеге асырылады. Ескертулерді қайталап бұзған және түзетпеген жағдайда шарт бұзылады. Әлеуетті өнім берушілер мен өнім берушілерге қойылатын қосымша талап Қазақстан Республикасы Премьер – Министрінің бірінші орынбасары-Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 бұйрығымен бекітілген: тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсететін әлеуетті өнім берушілер мен өнім берушілер жоспарланып отырған тиісті әкімшілік-аумақтық бірліктің (облыстың, республикалық маңызы бар

	қаланың және астананың) аумағында болуға тиіс көрсетілген қызметтерді сатып алу). Персоналға қойылатын талаптар: - тамақтандыру объектісінің жұмыскерлері және тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын адамдар жұмысқа кіріскен кезде міндетті алдын ала және М. А. бұйрығына сәйкес мерзімді медициналық тексеруден өтуі тиіс. Міндетті медициналық қарап-тексеруге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу қағидалары мен кезеңділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің көлемін, медициналық қарсы көрсетілімдерді, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін бекіту туралы "Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020, оларды орындау кезінде жұмысқа түскен кезде алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулер және мерзімді міндетті медициналық қарап-тексерулер және "алдын ала міндетті медициналық қарап-тексеруден өту"мемлекеттік қызмет көрсету қағидалары жүргізіледі; - объектінің әрбір жұмыскері мен тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын адамдардың өзімен бірге "жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020 бұйрығымен бекітілген нысанға сәйкес медициналық тексерумен, гигиеналық тексерумен жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс. оқыту және жұмысқа жіберу; - өндірістің технологиялық операцияларына Орындалатын жұмыстардың сипатына сәйкес келетін кәсіптік даярлығы (біліктілігі, мамандығы) бар, сондай-ақ тамақ өнімдерін өндіру қауіпсіздігін қамтамасыз ететін талаптар саласында гигиеналық оқыту курсынан және аттестаттаудан өткен персонал тартылады; - айналасындағыларға және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін адамдарды, науқастарды немесе жұқпалы аурулар қоздырғыштарын тасымалдаушыларды, сондай-ақ осындай ауруларға күдікті адамдарды жұмысқа жібермеу. Өнім өндіру процесінде жұмыспен қамтылған кез келген адам ауру немесе симптомдар туралы дереу тікелей басшыға хабарлауға тиіс. Науқастармен немесе осындай ауруларды тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар медициналық тексеру жүргізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі. Әлеуетті өнім берушіге оны жеңімпаз анықтаған және онымен шарт жасасқан жағдайда: аспаз: "Емдік тамақтану "циклі бойынша біліктілікті арттырудың болуын растау қажет "4 разряд" төмен емес аспазшы разряды; ас үй қызметкері: медициналық тексеруден өткені туралы растайтын құжат; экспедитор-жүргізуші: медициналық тексеруден өткені туралы растайтын құжатты ұсыну; медициналық диеталық әпке: медициналық тексеруден өткені туралы растайтын құжатты ұсыну.

Приложение 2-3
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Областной центр фтизиопульмонологии" управления здравоохранения Карагандинской области.
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление финансов и государственных активов Карагандинской области"
Номер лота	88406567
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:	20257500
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	20257500
Срок оказания услуги:	Январь - декабрь 2027 года
Место оказания услуги:	Карагандинская область, г.Караганда, район им.Казыбек би Сатыбалдина 28А
Размер авансового платежа:	0
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Аутсорсинг услуги по обеспечению готового питания для больных КГП на ПХВ «Областной центр фтизиопульмонологии» управления здравоохранения Карагандинской области с 1 января по 31 декабря 2027 года включительно по адресу: г. Караганда, ул. Сатыбалдина, строение 28А. Количество койко-дней – 5475, с 6-разовым питанием, согласно Постановления 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 Казахстан» и Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-214/2020 «Об утверждении правил проведения мероприятий по профилактике туберкулеза». Услуги должны оказываться с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм и правил, требований к организации лечебно-диетического питания в организациях здравоохранения. Питание должно быть организовано в соответствии с: - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ - 16 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62 Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля"; - Приказ Министра Здравоохранения Республики Казахстан от 05 октября 2022 года № 111 Санитарные правила "Санитарно- эпидемиологические требования к организации и проведение санитарно-противоэпидемических, санитарно- профилактических мероприятий по предупреждению острых кишечных инфекции»; - Приказ Министра Здравоохранения Республики Казахстан от 12 ноября 2021 года № 114 Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведение санитарно-противоэпидемических, санитарно-профилактических мероприятий по предупреждению особо опасных инфекционных заболеваний»; - Приказ Министра Здравоохранения Республики Казахстан от 17 ноября 2021 года № 116 Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведение санитарно-противоэпидемических, санитарно-профилактических мероприятий по предупреждению инфекционных заболеваний (чума, холера)»; - Приказ Министра Здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № 68 Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации»; - 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 11 августа 2020 года № ҚР ДСМ -96/2020 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения», а также иных действующих нормативно-правовых актов РК, прямо или косвенно регулирующие деятельность в сфере лечебно-диетического питания; - Приказ Первого заместителя Премьер Министра Республики Казахстан – Министра финансов Республики Казахстан от 10 сентября 2024 года № 613: 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. Для отдельных групп больных, нуждающихся по медицинским показаниям в более частом питании, по назначению врача устанавливается особое питание или назначается особый, индивидуальный режим. Расчет:. 20257500,00 тенге (сумма лота) / 365 дней / 15 (коек в день при максимальной загруженности) = 3700 тенге (сумма за 1 койко-день). Аутсорсинг услуги по обеспечению готового питания для больных по разнарядке (заявке) Заказчика и доставка пищи в отделения стационара, доставка готовой пищи в теплосберегающей посуде (термос). Потенциальный поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового питания в отделения Заказчика, а именно: организация питания, в том числе приготовление рационов питания, обеспечение транспортировки готового питания в соответствии с прилагаемым меню с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил. Обязательства Поставщика: -условия производства, транспортировки, хранения, реализации сырья и пищевых продуктов, изготовление новой продукции, внедрение новых технологий должны соответствовать требованиям Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ - 16 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; - проведение расфасовки готовых блюд для больных стационара в разовую посуду, изготовленную из материалов, допущенных до контакта с пищевыми продуктами, в том числе горячими. Повторное использование разовой посуды не допускается; - обеспечить безопасность выпускаемой продукции, посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования в соответствии с требованиями приказа Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля». - обеспечить проведение мер по защите сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся по сезонам, по потребности (с учетом заселенности грызунами и насекомыми) и по

	эпидемиологическим показаниям. -поставщик обязан предоставлять услугу в случае внесения Заказчиком изменений в меню-раскладку. - процессы производства, расфасовки, транспортировки, хранения сырья и готовой продукции независимо от мощности объекта, проводить в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ. -продукция, предназначенная для пациентов в пищевой упаковке, должна иметь на пищевой упаковке наименование продукта, его состав, количество (масса нетто, объем), дату изготовления, срок годности, условия хранения, пищевую ценность, наименование и место нахождения изготовителя. -в целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при изготовлении блюд, мучных изделий: 1. используется йодированная соль. ВАЖНО: Суточное потребление поваренной соли на одного пациента не должно превышать 5 грамм в сутки 2. применяемая пшеничная мука высшего и первого сортов должна быть обогащенной (фортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами. - в целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) аскорбиновой кислотой, о чем делается запись в журнале «С» - витаминизации. -ежедневно проводить органолептическую оценку качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Порядок проведения и документальное оформление утверждается изготовителем в программе производственного контроля. Температура блюд при доставке в корпус заказчика должна быть: горячие блюда (супы, соусы) при раздаче – не ниже +75оС, вторые блюда и гарниры – не ниже +65оС, холодные супы, напитки – не выше +14 оС. Поставщик при доставке горячих блюд с помощью инфракрасного термометра должен подтвердить по месту доставки температуру готовой продукции без повреждения упаковки в присутствии представителя Заказчика и зафиксировать в чек листе с росписью обеих сторон, утвержденного приказом. В соответствии с Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ - 16 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» и Законом РК от 21.07.2007 г. №301 «О безопасности пищевой продукции» каждая партия продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, сопровождается документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость и происхождение. Для доставки готовой пищи в отделения больницы используются индивидуальные для каждого пациента, сертифицированные в соответствии санитарным нормативам РК, (для пищевых продуктов), для первых блюд одноразовая посуда- тарелка одноразовая глубокая РР, d17см, 500мл, белая из плотного полипропилена, выдерживающая температуру +70 градусов и вторых блюд термостойкий контейнер одноразовый из прозрачного полипропилена. Рекомендован для

	фасовки и хранения первых и вторых блюд, салатов, кондитерских и кулинарных изделий, творога, сметаны и т. д. Контейнер имеет в комплекте прочную крышку, достаточным объемом 350 мл для функционального размещения (с исключением разлива) пищи при транспортировке и сохранении температурного режима доставки до пациента. Для горячих напитков стаканы бумажные, 250мл, для горячих напитков под крафт. Бумажные стаканчики являются 100% безопасными для здоровья человека. Они выдерживают температуру до +80 градусов, а риск протекания сведен к минимуму. Преимущества бумажных стаканчиков: гигиеническая чистота. Столовые приборы - ложки Ложка одноразовая столовая «Белая», 16.5 см, пластик с ровными краями. Готовые первые и вторые блюда допускается хранить на мармите или горячей плите не более двух часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускать смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня. Обеспечить безопасность продукции и предоставлять Заказчику вместе с продукцией: 1) удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий. 2) накладную с указанием даты и часа выработки продукции на объекте (с момента окончания технологического процесса), температуры хранения и окончания срока хранения (дата, час) по раздаточным ведомостям согласно меню учреждения. -организовать снятие пробы ответственным лицом учреждения, контрольное взвешивание готовой партии блюд, доставленной в отделение. -ответственное лицо Заказчика, принимающее питание, проводит контрольное взвешивание готовой пищи, определяет фактический вес блюда, температуру, внешний вид, запах, вкус. -продовольственное сырье животного происхождения используется для производства пищевых продуктов в пищевых целях в необработанном и непереработанном виде при наличии ветеринарного документа. -для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микроэлементами. -при изготовлении диетического и лечебно-профилактического питания запрещается использование продовольственного сырья, при производстве которого применялись 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. -ежедневно, включая выходные и праздничные дни, доставлять заказанное количество порций горячего питания в соответствии с поданными заявками Заказчика. -оборотная тара, исходная посуда (термоса), короба под хлеб и прочий инвентарь должны быть от Поставщика. Вся оборотная тара, используемая для перевозки продуктов питания, должна подвергаться дезинфекционной обработке после каждого использования. -обеспечение утилизации пищевых отходов и отходов

	производства. -обеспечение беспрепятственного доступа представителя Заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством блюд. Поставщик не менее одного раза в квартал направляет пробы блюд в Управление по защите прав потребителей для определения калорийности блюд и соответствие ценности пищи установленным нормам. Один экземпляр заключения предоставляет Заказчику. медицинского обследования. Требования к условиям транспортировки: -поставка готового питания (комплексных обедов пациентов, состоящих из завтрака, обеда и ужина) производится ежедневно шесть раз в день (для круглосуточного стационара к 8.30, 10.30, 13.00, 16.00, 19.00, 21.00). -поставщик несет ответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя-экспедитора. -доставка готового питания в каждое отделение осуществляется силами Поставщика. -условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов обеспечивают сохранность, качество и безопасность продукции. Транспортировка пищевой продукции осуществляется специально предназначенными и/или специально оборудованными транспортными средствами, обеспечивающими соблюдение условий транспортировки. Использование транспорта для других целей не допускается. Для перевозок пищевой продукции используют транспортные средства с грузовыми помещениями и транспортное оборудование (контейнера) с гигиеническим, водонепроницаемым покрытием, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, легко подвергающиеся мойке и дезинфекции. Для транспортировки скоропортящихся пищевых продуктов использовать специально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижератор, который используется для пищевых продуктов). Автотранспорт должен подвергаться дезинфекционной обработке 2 раза в день (до загрузки и после разгрузки пищевых продуктов). В теплое время года транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов должна производиться при температуре не выше плюс 6 оС: не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами. Хранение и реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холода не допускается. Не допускается одновременная перевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами, совместно с непродовольственными товарами, а также перевозка пищевых продуктов испорченных или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными. Перевозка различной пищевой продукции одновременно в одном транспортном средстве и/или оборудовании (контейнере), допускается только в отношении пищевой продукции, не выделяющих и не воспринимающих запахи. Транспортировку и хранение пищевой продукции осуществляют при температурно-влажностных и световых режимах, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и качества продукции. При перевозке и хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение товарного соседства. При транспортировке готовой продукции

	использовать специальные термоса, выделенную посуду с плотно закрывающимися крышками. Затаривание блюд и горячих напитков в термосы осуществлять при температурах: первые и полужидкие блюда – +90оС, вторые блюда – от +70 до +75 оС, горячие напитки – +90 оС, холодные напитки – от +7 до +14 оС. Готовую пищу в термосах доставлять в пункты питания в течение не более одного часа после затаривания, но не ранее 30 минут до начала приема пищи. Не допускать хранение горячих первых и вторых блюд в термосах более 2 часов (включая время их транспортировки). – обязательным условием для получения блюд в термосах в отделениях круглосуточного стационара является термометрия, проводимая Поставщиком в присутствии представителя Заказчика и регистрируемая в журнал приема блюд. - вся пища в раздаточные пункты питания доставляется в термосах и одноразовой посуде, хорошо вымытой, пропаренной кипятком, с плотно закрывающимися крышками. Доставка пищи в разовой посуде в круглосуточный стационар допускается. Требования к меню и меню-раскладкам: -6-разовое питание для больных круглосуточного стационара (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) (с 1 по 15 диетический стол); -Строгое соблюдение меню Заказчика: -для больных туберкулезом – энергетическая ценность должна составлять в зависимости от возраста ребенка: у детей до 3-х лет не менее 2100 килокалорий, у детей от 3-х до 7 лет не менее 3150 килокалорий, от 7 до 14 лет не менее 3800 килокалорий, от 14 лет и старше не менее 4200 килокалорий; -в перспективном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 6-7 дней. Фактический рацион питания обеспечивают в соответствии с утвержденным перспективным меню. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие с учетом их пищевой ценности. -разработка ежедневного меню-раскладки по количеству больных. При составлении ежедневного меню-раскладки учитываются утвержденные нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента и возраста, требования к питательной ценности, ассортименту и качеству питания, безопасности для жизни и здоровья людей, режиму питания, массе порций (в нетто) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами РК. Питание организованных коллективов организуют разнообразным, сбалансированным по пищевой ценности. При разработке меню, а также в дни замены продуктов и блюд, осуществляют подсчет пищевой ценности (химического состава и калорийности) рациона питания не реже одного раза в 10 дней. -приготовление пищи производят на основании технологической карты, составленной с учетом ассортимента изготавливаемых блюд. -не допускать изготовление продукции, предназначенной для общественного питания, в непромышленных (домашних) условиях. -ежедневно на пищеблоке оставлять суточную пробу приготовленных блюд. Для суточной пробы оставляются полпорции первых блюд, порционные вторые блюда отбираются целиком в количестве не менее 100 грамм (далее – гр.),

	третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 гр. Также поставлять поставщику суточную пробу в указанных порциях в стеклянной посуде. В период действия договора при необходимости Заказчик письменно ежедневно уведомляет Поставщика о вводе в действие нового меню, а Поставщик обеспечивает поставку готового питания по новому меню. Согласно приказа Первого заместителя Премьер-Министра Республики Казахстан - Министра финансов Республики Казахстан от 10 сентября 2024 года № 613 «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». Семидневное меню «Областного центра фтизиопульмонологии» г. Караганды. Понедельник: Завтрак. Каша молочная рисовая. Каша молочная гречневая стол №9. Сыр твердый. Колбаса полукопченая. Масло сливочное 72 % жирности. Яйцо отварное. Кофе с молоком и сахаром. 11.00- сок. Обед. Салат морская капуста. Борщ. Котлета рожки отварные. Мясо отварное. Пшено отварное стол № 9. Компот из сухофруктов. Полдник. Булочка сдобная/Слайсы стол №9. Какао с молоком и сахаром. Творог со сметаной и сахаром. Ужин. Домашнее жаркое с мясом. Масло сливочное 72 % жирности. Чай с сахаром. Хлеб семиреченский. Хлеб ржаной. Кефир на ночь. Вторник: Завтрак. Каша молочная кукурузная. Каша молочная геркулес стол №9. Сыр твердый. Колбаса полукопченая. Масло сливочное 72% жирности. Яйцо отварное. Кофе с молоком и сахаром. 11.00- фрукты. Обед. Салат овощной. Рассольник. Бефстроганов. Пюре картофельное. Кисель. Компот из сухофруктов стол №9. Полдник. Творог со сметаной и сахаром. Какао с молоком и сахаром. Булочка сдобная/Слайсы стол №9. Ужин. Суп кеспе с мясом. Масло сливочное 72 % жирности. Чай с конфетой. Хлеб семиреченский. Хлеб ржаной. Молоко на ночь. Среда: Завтрак. Каша молочная пшеничная/пшенная стол №9. Колбаса полукопченая. Яйцо отварное. Сыр твердый. Масло сливочное 72 % жирности. Кофе с молоком и сахаром. 11.00- сок. Обед. Винегрет. Суп гороховый/ячневый суп стол №9. Тефтели. Вермишель отварная/ Гречка отварная стол №9. Компот из сухофруктов. Полдник. Печенье/Слайсы стол №9. Какао с молоком и сахаром. Творог со сметаной и сахаром. Ужин. Овощное рагу с мясом. Чай с сахаром. Хлеб семиреченский. Хлеб ржаной. Кефир на ночь. Четверг: Завтрак. Каша молочная манная. Каша молочная геркулес стол №9. Колбаса полукопченая. Яйцо отварное. Сыр твердый. Масло сливочное 72 % жирности.

	Кофе с молоком и сахаром. 11.00- фрукты. Обед. Салат с фунчезой. Харчо/Суп пшеничный стол №9. Рыба жаренная. Картофельное пюре/Пюре морковное стол №9. Кисель/Компот из сухофруктов стол № 9. Полдник. Печенье/Слайсы стол №9. Какао с молоком и сахаром Творог со сметаной и сахаром. Ужин. Суп пшенный с тушенкой. Чай с сахаром. Хлеб семиреченский. Хлеб ржаной. Молоко на ночь. Пятница: Завтрак. Каша молочная геркулесовая. Колбаса полукопченая. Сыр твердый. Масло сливочное 72 % жирности. Яйцо отварное. Кофе с молоком и сахаром. 11.00- сок. Обед. Оливье. Суп вермишелевый/Суп ячневый стол №9. Печень по-строгановски. Гречка отварная. Компот из сухофруктов. Полдник. Булочка/Слайсы стол №9. Какао с молоком и сахаром. Творог со сметаной и сахаром. Ужин. Жаркое с мясом. Бигус стол №9. Чай с сахаром. Хлеб семиреченский. Хлеб ржаной. Суббота: Завтрак. Каша молочная пшенная. Колбаса полукопченая. Сыр твердый. Масло сливочное 72 % жирности. Яйцо отварное. Кофе с молоком и сахаром. 11.00- фрукты. Обед. Салат со спаржей. Свекольник. Куры запеченные. Перловка отварные. Компот из сухофруктов. Полдник. Пряник/слайсы стол №9. Какао с молоком и сахаром. Творог со сметаной и сахаром. Ужин. Лагман с мясом. Мясо отварное с овощной икрой стол №9. Чай с конфетой. Хлеб семиреченский. Хлеб ржаной. Кефир на ночь. Воскресенье: Завтрак. Суп молочный вермишелевый/Суп молочный ячневый стол №9. Сыр твердый. Масло сливочное 72 % жирности. Яйцо отварное. Колбаса полукопченая. Кофе с молоком и сахаром. 11.00 - сок. Обед. Салат овощной. Суп фасолевый. Плов с мясом. Капуста тушеная с мясом стол №9. Компот из сухофруктов. Полдник. Какао с молоком и сахаром. Ватрушка с повидлом/Слайсы стол №9. Творог со сметаной и
	сахаром. Ужин. Гречка отварная с мясом. Чай с сахаром. Хлеб семиреченский. Хлеб ржаной. Кефир на ночь.

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)	Поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового питания в лечебное учреждение, а именно: организация питания, в том числе приготовление в соответствии с меню и нормами питания согласно заявленным заказчиком диетическим столам, назначенным лечащим врачом. Фасовка продукции в одноразовую посуду, обеспечение транспортной доставки готовой продукции с выполнением всех санитарных правил, в определенное Заказчиком время, согласно графика поставки. Все блюда во время транспортировки готовых фасованных порций в термоконтейнерах. В целях предоставления качественных услуг по организации ежедневного шестиразового горячего лечебного питания для пациентов больницы, поставщиком при оказании услуг должны быть обеспечены грузовыми отделениями, внутренняя поверхность которых следующие требования: 1. Для транспортировки продукции к заказчику должны использоваться транспортные средства и контейнера с выполнена из моющихся нетоксичных материалов, подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающие защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов, и насекомых. Для транспортировки с регламентированными температурами нормами хранения, скоропортящихся продуктов используются транспортные средства и (или) контейнера, оснащенные оборудованием, обеспечивающим возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения продукции, и контрольно-измерительными приборами температурно-влажностных режимов. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для транспортировки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и непищевых грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. Для доставки готовой пищи из производственной базы до отделений больницы поставщиком используются промаркированные (для пищевых продуктов) термосы металлические, изотермические контейнеры, контейнеры одноразовые, одноразовые столовые приборы, которые должны быть безопасны для пациента, без острых углов и зазубрин; 2. Для приготовления питания Поставщик должен применять продукты, качество и безопасность которых соответствуют требованиям нормативных документов. Поставщик в процессе оказания услуги должен предоставлять электронные копии документов, удостоверяющих безопасность, качество питания, подтверждение проведение, наличие ветеринарного контроля пищевой продукции с предоставлением подтверждающих документов (Закон Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции; Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции»). Поставщик в период действия договора при необходимости, письменно ежедневно своевременно в письменной форме уведомляет Заказчика для согласования об изменении и вводе в действие новых меню и обеспечивает поставку готового питания по новому меню. Поставщик предоставляет график и обеспечивает плановый выезд и осмотр комиссии по питанию

	заказчика в пункт приготовления питания для контроля за качеством привозимых блюд не реже одного раза в квартал. 3. Передачу готового питания осуществлять по накладным и по раздаточным ведомостям ответственному лицу согласно меню больницы, с заполнением чек листа. Поставщики в присутствии ответственного лица, принимающий питание, проводит контрольное взвешивание готовой пищи, определяет фактический вес блюда, температуру, внешний вид, запах и вкус, в присутствии поставщика. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», с оформлением в присутствии поставщика, ЧЕК – листа. Поставщик не менее 1 раза в квартал направляет пробы блюд в Управление санитарно-эпидемиологического контроля для определения калорийности блюд и соответствия ценности пищи установленным нормам. Один экземпляр заключения предоставляет Заказчику. Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора: -инфракрасный термометр (погружной) для проверки температуры продуктов питания без повреждения упаковки; - комплект специальной одежды (халат (костюм), фартук, головной убор, перчатки. -предоставить на термос металлический для транспортировки первых, вторых блюд документы, подтверждающие их качество и безопасность, в соответствии с Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» Единых санитарноэпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору. Предоставить документы, подтверждающие их качество и безопасность, в соответствии с Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» Единых санитарно- эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно- эпидемиологическому надзору. Передача готовой продукции Поставщиком проводится ответственным лицом в определенном месте, только в присутствии заказчика, и является переданным после заполнения чек листа: дата и время отбора пробы и фамилия ответственного представителя Заказчика с подписью и печатью организации. Поставщик один раз в месяц не позднее 5 числа следующего месяца обязан предоставить чек листы за предыдущий месяц с замечаниями и исполнением руководителю Заказчика. Анализ чек листов осуществляется комиссионно, с предоставлением заказчику требований по устранению нарушений и не соответствий. В случае повторных нарушений и не исправлений замечаний, договор будет расторгнут. Дополнительное требование к потенциальным поставщикам и поставщикам утверждено приказом Первого заместителя Премьер Министра Республики Казахстан – Министра финансов Республики Казахстан от 10 сентября 2024 года № 613: 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). Требования к персоналу: -работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, в соответствии с Приказом 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»; -каждый работник объекта и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов должны иметь при себе личную медицинскую книжку согласно формы, утвержденной Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек», с медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе; -к технологическим операциям производства привлекается персонал, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ, а также прошедший курс гигиенического обучения и аттестацию в области требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов; -не допускать к работе лиц, больных или носителей возбудителей инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лиц с подозрением на такие заболевания. Любое лицо, занятое в процессе производства продукции, незамедлительно должно сообщать о заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования. Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора: повар - необходимо подтвердить наличие повышения квалификации по циклу "Лечебное питание разряд повара не ниже «4 разряд»; кухонный работник - подтверждающий документ о прохождении медицинского осмотра; водитель-экспедитор - предоставить подтверждающий документ о прохождении медицинского осмотра; медицинская диетическая сестра - предоставить подтверждающий документ о прохождении медицинского осмотра.