Конкурстық құжаттамаға
16-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің Техникалық ерекшелігі (тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	Шығыс Қазақстан облысы денсаулық сақтау басқармасының "Өскемен қаласының № 4 қалалық ауруханасы" шаруашылық жүргізу құқығындағы коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы:	Шығыс Қазақстан облысы денсаулық сақтау басқармасының "Өскемен қаласының № 4 қалалық ауруханасы" шаруашылық жүргізу құқығындағы коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Конкурстың №:	№ 17937427-1
Конкурстың атауы:	Пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер
Лоттың нөмірі:	№ 85434069-ОК1
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы:	841212.000.000004
Қызметтің атауы:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Өлшем бірлігі:	Бір қызмет
Саны (көлемі):	1
Қосылған құн салығын есептемегенде бірлік бағасы:	4901000
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	4901000
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	Күн сайын Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 2026 жылғы 31 желтоқсанға дейін

Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлармен)	12
Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	Әлеуетті өнім берушілер Шығыс Қазақстан облысының аумағында болуы тиіс (Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 Бұйрығы). Қызмет көрсету мерзімі: Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша Күн сайын 31.12.2027 ж. дейін шарттың қолданылу кезеңінде күн сайын күніне төрт рет: таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар және кешкі ас 7:40, 11:40, 15:00 және 17: 30 бөлімшелердің пациенттері үшін, мына мекен-жайда орналасқан аурухана корпустарында: Өскемен қ., Шәкәрім көшесі, 149. Таңғы астың құны - 1 адамға 237,5 теңгеден аспауы, түскі астың құны - 1 адамға 687,5 теңгеден аспауы, түстен кейінгі тағамның құны –1 адамға 137,5 теңгеден аспауы, кешкі астың құны –1 адамға 237,5 теңгеден аспауы тиіс

Әлеуетті өнім берушіге оның жеңімпазы анықталған және онымен Мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасалған жағдайда қойылатын талаптар (қажет болған кезде көрсетіледі) (әлеуетті өнім берушіні көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені және ұсынбағаны үшін қабылдамауға жол берілмейді)	Әлеуетті өнім берушілер Шығыс Қазақстан облысының аумағында болуы тиіс (Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 Бұйрығы). Қызмет көрсету мерзімі: Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша Күн сайын 31.12.2027 ж. дейін шарттың қолданылу кезеңінде күн сайын күніне төрт рет: таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар және кешкі ас 7:40, 11:40, 15:00 және 17: 30 бөлімшелердің пациенттері үшін, мына мекен-жайда орналасқан аурухана корпустарында: Өскемен қ., Шәкәрім көшесі, 149. Таңғы астың құны - 1 адамға 237,5 теңгеден аспауы, түскі астың құны - 1 адамға 687,5 теңгеден аспауы, түстен кейінгі тағамның құны –1 адамға 137,5 теңгеден аспауы, кешкі астың құны –1 адамға 237,5 теңгеден аспауы тиіс. Орындалған жұмыстардың актісін ресімдеу кезінде жеткізуші пациенттердің саны мен таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар мен кешкі астардың құнын көрсете отырып, калькуляция бере отырып, шот-фактура жасайды . Өткізілген конкурстың қорытындысы бойынша пациенттің тамақтану құны конкурстық құжаттамада көрсетілген тарифтен (таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар мен кешкі ас құны) аспауға тиіс. Жеткізуші дайын емдік диеталық тағамды тапсырыс берушінің стационарлық бөлімшелеріне жеткізу үшін қажетті қызметтердің барлық кешенін ұсынуы керек, атап айтқанда: - Күнделікті емдік-диеталық ыстық тамақты ұйымдастыру және қамтамасыз ету, оның ішінде рациондарды дайындау, дайын емдік-диеталық тамақты стационар бөлімшелерінің есіктеріне дейін "тамақтануға заттай нормаларды және мемлекеттік ұйымдарды жұмсақ мүкәммалмен жарақтандырудың ең төмен нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысына сәйкес қоса беріліп отырған мәзірге сәйкес жеткізу "барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, оның ішінде ыдыс-аяқ беру температурасын. - Белгілі бір диета бойынша табиғи нормаларға негізделген тағамдардың ассортименті есебінен әртүрлілікті қамтамасыз ету. - Дайын тағамдарды дайындау және беру пациенттерге тиісті диеталық кестеге сәйкес жүргізіледі. Тапсырыс беруші тарапынан белгілі бір тағамдарды ауыстыру қажет болған жағдайда өнім беруші Тапсырыс берушінің жазбаша келісімімен мәзірге өзгерістер енгізеді (өнімдер болмаған кезде жетіспейтін мөлшерді баламалы аналогтарды пайдаланумен ауыстыруға). - Науқастарға мәзір бойынша тағайындалған тағамдардың химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын дәл сақтауды қамтамасыз ету. - Өндіріске түсетін шикізаттың сапасын бақылау. - Тамақ дайындау технологиясын қатаң сақтау (ыдыс-аяқ, ұн өнімдерін дайындау үшін қолданылатын жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұны құрамында темір бар дәрумендермен және минералдармен байытылуы (фортификациялануы) тиіс 2-тарау 132-тармақ 1-тармақ.Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар, 2-тармақтың 132-тармағының 2-тарауына сәйкес С дәруменімен үшінші тағамдарды күнделікті витаминдеу. Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар), шикізат салу

	нормалары және санитариялық қағидалар. Аурудың ерекшелігін ескере отырып, ет тағамдарын дайындау кезінде 1 санаттағы етті (сиыр)) пайдаланыңыз. - Дайын тағамды жеткізу эстетикалық келбеті бар тағамдардың көлеміне қарамастан, барлық емдік үстелдер үшін жылу үнемдейтін ыдыста (тамақ өнімдерімен жанасуға арналған орау материалдарын пайдалана отырып термос) жүргізіледі . Айналымдағы ыдыстар мен өзге де ыдыстардың (термостың) сәйкестік сертификаты болуы тиіс. Деформацияланған ыдыстарды, тот, жарықтар, чиптер және қандай да бір ақаулары бар термостарды пайдалануға жол берілмейді. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін жеткізу тамақ өнімдерімен жанасуға арналған орау материалдарын пайдалана отырып, таза көп айналымды тығыз жабылатын көліктік қаптамада (қақпағы бар гастрономиялық ыдыстарда, бокстарда, термоконтейнерлерде) жүргізіледі. - Азық-түлікті тасымалдау үшін пайдаланылатын барлық айналым ыдыстары әр қолданғаннан кейін жуылуы және дезинфекциялануы тиіс. - Инфекциялық бөлімше (немесе инфекциялық төсек)ашылған жағдайда - Өз есебінен бір реттік ыдыс-аяқ (терең табақ, таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар мен кешкі ас мәзірінен екінші тағамға арналған табақтар, стақандар) және бір реттік ас құралдары (ас қасық, шанышқы) жиынтығымен қамтамасыз ету, бір реттік пайдалануға арналған тамақ өнімдерімен жанасуға арналған ыстық бірінші тағамдардың температурасына төтеп беретін инфекциялық Пациенттерге арналған әрбір тағамға оларды қолдану, тамақ өнімдерін дайындау (дайындаушы), қабылдау, сақтау, Тасымалдау (тасымалдау), өлшеп орау, құю және өткізу (оның ішінде Суық үшін) бойынша таңбалауға сәйкес пайдаланылатын, тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған. Ыдыс-аяқтың немесе жиынтықтың құны сол ерекшеліктерде көрсетілген жалпы кезеңнен бастап тамақтандыру қызметі бойынша өнім берушінің мәлімдеген құнынан аспауға тиіс. - Глютенге төзбеушілігі бар науқастарды емдік тамақтандыру үшін ұсынылған мәзір бойынша тағам дайындау үшін глютенсіз ингредиенттерді қамтамасыз ету. - Жұқпалы науқастарға нанды кеспе түрінде, порцияда жеткізуді қамтамасыз ету. - Ыдыс-аяқтарды тарату температурасы: тарату кезінде ыстық тағамдар (сорпалар, тұздықтар), +75 С0 төмен емес, екінші тағамдар мен гарнирлер, +65 С0 төмен емес, салқын сорпалар, сусындар, +14 С0 жоғары емес.- Ыдыстарды буып-түю осы Санитариялық қағидалардың 127-тармағының талаптары, сондай-ақ дайындаушы бекіткен қоғамдық тамақтандыру өнімін өндіруге арналған техникалық құжаттамада белгіленген рәсімдер ескеріле отырып, дайындалғаннан кейін дереу жүргізіледі. Буып – түю және буып-түю кезінде ыстық тағамдардың температурасы +85*с кем емес, салқындатылған тағамдардың температурасы-өнім ішінде +8*С артық емес қамтамасыз етіледі. Әрбір буып-түю бірлігіне тамақ өнімдерінің атауы, тамақтандыру объектісі өндірісінің атауы мен мекенжайы, тамақ өнімдерін дайындау уақыты (сағаты) мен күні, таратудың аяқталу уақыты, жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары,

	жауаптының тегі, аты және әкесінің аты (бар болса) көрсетілген таңбалау жапсырмасы бекітіледі. Үстел, ыдыс, салмақ, порция саны, жеткізілетін тағамның жалпы салмағы бар жүкқұжаттың данасы. Қоғамдық тамақтандырудың дайын өнімін тамақтану пункттеріне жеткізу буып-түйілгеннен кейін бір сағаттан аспайтын мерзім ішінде қамтамасыз етіледі. - Тамақты алдыңғы күннің қалдықтарымен және сол күннің ертерек дайындалған тағаммен араластыруға жол бермеңіз. - Ірімшіктің кесілген (порцияланған) түрінде жеткізілуін қамтамасыз ету, - өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету! -Күн сайын, демалыс және мереке күндерін қоса алғанда,тапсырыс берушінің ұсынылған мәзір-өтінімдеріне сәйкес ыстық тамақ порцияларының тапсырыс берілген санын жеткізу. Мәзір өтінім күн сайын, оның ішінде мереке және демалыс күндері, алдыңғы күннің 15 сағатына дейін электрондық байланыс құралдарымен телефон арқылы алынғанын растай отырып, кейіннен қағаз жеткізгіште растай отырып беріледі. - Қызметтер сапасыз көрсетілген жағдайда, өнім беруші тағамдардың сапасын бақылау үшін Тапсырыс беруші өкілінің тамақ дайындау пунктіне кедергісіз кіруін қамтамасыз етуі тиіс. Өнім берушінің персоналына қойылатын талаптар: - тамақтандыру объектісінің қызметкерлері және тасымалдаумен, тиеу және түсірумен айналысатын адамдар міндетті медициналық қарап-тексерулерді жүргізу қағидаларына сәйкес жұмысқа қабылдау кезінде міндетті алдын ала және мерзімді медициналық қарап-тексерулерден өтуге тиіс. - Өндірістің технологиялық операцияларына кәсіптік даярлығы (біліктілігі, мамандығы) бар персонал тартылады. - Ас блогының қызметкерлері қамтамасыз етілуі және жұмыста арнайы киімдерді (алжапқыш, халат, қолғап, бас киім) пайдалануы тиіс - ас блогының қызметкерлерін іріңді, жұқпалы ауруларға тексеру және журнал жүргізу. - Айналасындағыларға және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін адамдарды, науқастарды немесе жұқпалы аурулар қоздырғыштарын тасымалдаушыларды, сондай-ақ осындай ауруларға күдікті адамдарды жұмысқа жібермеу. Өнімді өндіру, тиеу, түсіру және тасымалдау процесінде жұмыс істейтін кез келген адам дереу жұқпалы ауру немесе оның белгілері туралы тікелей басшыға хабарлауға тиіс.Науқастармен немесе осындай ауруларды тасымалдаушылармен байланыста болған адамдар медициналық тексеру жүргізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі. Тасымалдау шарттарына қойылатын талаптар: - өнім беруші өнімдерді жеткізетін автокөліктің жай-күйіне және жүргізуші мен экспедитордың арнайы киімдегі жұмысына жауап береді. - Сақтау температурасы регламенттелген тамақ өнімдерін, тез бұзылатын тамақ өнімдерін (сүт және ашытылған сүт өнімдері) тасымалдау үшін тамақ өнімдерін тасымалдау және (немесе) сақтау жағдайларын ұстап тұру мүмкіндігін қамтамасыз ететін жабдықтармен және температуралық режимдегі бақылау-өлшеу аспаптарымен жарақтандырылған көлік құралдары және (немесе) контейнерлер пайдаланылады. - 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, сондай-ақ бір көлік құралында азық-түлік шикізатымен және азық-түлік емес тауарлармен бірлесіп дайын тамақ өнімдерін бір мезгілде тасымалдауға, сондай-ақ сапасы жағынан бүлінген немесе күмәнді тамақ өнімдерін қатерс өнімдерімен бірге тасымалдауға жол берілмейді. - Дайын өнімді тасымалдау кезінде арнайы термостарды, жақсы жуылған, дезинфекцияланған және тығыз жабылатын қақпақтары бар қайнаған сумен буға пісірілген көп айналымды ыдыстарды пайдаланыңыз. Қызмет көрсетушіге қойылатын талаптар ; - тамақ дайындау дайындалатын тағамдардың ассортиментін ескере отырып жасалған технологиялық карта негізінде жүргізіледі. - 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.), салат 50 гр, үшінші тағамдар кемінде 200 гр мөлшерінде іріктеледі, аспаздық бұйымдар, ұннан жасалған кондитерлік және нан-тоқаш өнімдері 1 дана. - тәуліктік сынамалар +2*С - +6*С температурада қақпағы бар таңбаланған (1,2,3 тағам) банкаларда дайын тағамды сақтау үшін тоңазытқышта арнайы бөлінген жерде сақталады. 48 сағат өткеннен кейін тәуліктік сынама тамақ қалдықтарына тасталады. Тәуліктік сынаманы сақтауға арналған ыдыс бес минут қайнатумен өңделеді. - Төсеу сатысында тағамдарды технологиялық дайындауды бақылауды жүзеге асыру. - Тағамдардың калория сапасын бақылауды жүзеге асыру. - Дайын тағамды ас үйде оны босатар алдында тексеру мынадай тәртіппен жүргізіледі: а) тікелей қазандықтан, жеткізушінің диеталық апа мәзірінде көрсетілген тағамдардың тізбесіне сәйкес. б) ең көп таралған диеталардың бірінің дайындалған тағамдарын сынау арқылы. - Дайын тағамдарды күнделікті бракераждау, сынама нәтижесі бойынша жалпы баға беріледі, ол жеткізушінің диеталық мейірбикесінің дайын тамақ журналына жазылады. Күніне 3 рет (таңғы ас, түскі, кешкі ас) дайын тағамдарды сынау үшін бір реттік ыдыста Тапсырыс берушінің диетасына немесе кезекші дәрігеріне (демалыс және мереке күндері) жіберіңіз. - Күнделікті жинақтаушы журналды толтыру-күнделікті к/кал журналын толтыру. - Күнделікті үшінші тағамдарды витаминдеу журналын жүргізіңіз. - Жеткізуші дайын және жеткізілетін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуге міндетті. Өнім беруші көрсетілетін қызметтердің сапасына мыналарды сақтай отырып кепілдік береді: - ҚР ДСМ 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын (шикі көкөністерді өңдеу, ас үй ыдыстарын жуу, персоналды арнайы киіммен қамтамасыз ету және т. б.); Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі Заңы № 301 "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы", сондай-ақ Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасымен. Тапсырыс беруші

	Орындаушының жедел-шаруашылық қызметіне араласпай, осы Шарт бойынша өнім берушінің қызмет көрсету барысын бақылауға құқылы. Кез келген уақытта өнімдерді төсеу кезінде қатысу және шарттың талаптарына сәйкес өнімдердің орналасуын тексеру, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын ілеспе құжаттарға сәйкес ас блогына жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылау. Тапсырыс берушінің құқығы бар: қызмет көрсетушінің өзгергені туралы жазбаша түрде алдын ала хабарлау арқылы диеталық үстелдер мәзіріне кейбір түзетулер енгізу. Пациенттердің мәзірден тағамдардың органолептикалық қасиеттерінің сәйкес келмеуіне жазбаша шағымдары болған жағдайда, Тапсырыс беруші қызмет көрсетуші есебінен ҚР ДСМ 07.04.2023 ж. № 62 бұйрығына сәйкес объектілерде бар қауіп факторларын ескере отырып, өндірістік бақылаудың аккредиттелген зертханаларында тағамдардың калориялылығына, химиялық құрамына және микробиологиясына зерттеу жүргізуге құқылы.Тамақтану еселігі-4 есе, бірақ тапсырыс берушінің өтініміне байланысты реттелуі мүмкін. Қызмет Тапсырыс берушінің міндеттері: - Бір күн бұрын қызмет көрсету үшін пациенттердің саны туралы күнделікті мәліметтерді ұсыну. - Бөлімшелер бойынша таратар алдында дайын тағамдарды бракераждауды күнделікті жүргізу, осы Санитариялық қағидаларға 6к қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналға жазбалар енгізе отырып, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау жүргізіледі: тағамдар мен аспаздық, ұннан жасалған кондитерлік және нан – тоқаш өнімдері-Тапсырыс берушінің әпкесінің диеталарының сыртқы түрі, консистенциясы, түсі, иісі және дәмі бойынша. - Сынаманың нәтижесі бойынша Тапсырыс берушінің диеталық апасының жалпы бағасы (рұқсаты) беріледі. - Тиісті диеталық кестедегі науқастардың санына сәйкес мәзірге күнделікті қажеттілікті құру. - Мәзір формасы техникалық сипаттамаға қоса беріледі (Қосымша файлдарда). Шарт жасалғаннан кейін меншік немесе жалға алу объектісіне растайтын құжаттарды ұсыну: - қоғамдық тамақтандыру объектісінің өндірістік үй - жайларының "қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының талаптарына сәйкестігіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының электрондық көшірмесі Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы. . - "Дезинфекцияны, дезинсекцияны және дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының талаптарына сәйкес қоғамдық тамақтану объектісін дезинсекциялауға, дезинфекциялауға және дератизациялауға арналған шарттың электрондық көшірмесі-көрсетілетін қызметтерге арналған шарттың электрондық көшірмесі – "өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының талаптарына сәйкес ҚТҚ әкету-ҚР ДСМ 07.04.2023 ж. № 62 бұйрығына сәйкес объектілерде бар қауіп факторларын ескере отырып, өндірістік

	бақылау қызметтерін көрсетуге арналған шарттың электрондық көшірмесі Төсек күндерінің саны -3770. Жалпы сомасы-4901000 теңге. Орындалған жұмыстар актісіне сәйкес көрсетілген қызметтер үшін ақы төленеді.

Приложение 16
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Городская больница №4 города Усть-Каменогорска" управления здравоохранения Восточно-Казахстанской области
Наименование организатора	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Городская больница №4 города Усть-Каменогорска" управления здравоохранения Восточно-Казахстанской области
№ конкурса:	№ 17937427-1
Наименование конкурса:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Номер лота:	№ 85434069-ОК1
Наименование лота:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг:	841212.000.000004
Наименование услуги:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Единица измерения:	Одна услуга
Количество (объем):	1
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость:	4901000
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	4901000
Срок оказания услуги:	Ежедневно по заявке заказчика по 31 декабря 2026 года
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Потенциальные поставщики должны находиться на территории Восточно-Казахстанской области (Приказ Министра финансов Республики Казахстан от 10 сентября 2024 года № 613). Сроки предоставления услуги: Ежедневно по заявке Заказчикав период действия договора по 31.12.2027г. ЕЖЕДНЕВНО ЧЕТЫРЕ РАЗА В ДЕНЬ: завтрак, обед, полдник и ужин к 7:40, 11:40, 15:00 и 17:30 для пациентов отделений, в корпусах больницы, расположенных по следующему адресу: г.Усть- Каменогорск, ул. Шакарима 149. Стоимость завтрака должна составлять- не более 237,5тг на 1 человека, обеда- не более 687,5 тг на 1 человека, полдника –не более 137,5 тг на 1 человека, ужина –не более 237,5 тг на 1 человека.

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)	Потенциальные поставщики должны находиться на территории Восточно-Казахстанской области (Приказ Министра финансов Республики Казахстан от 10 сентября 2024 года № 613). Сроки предоставления услуги: Ежедневно по заявке Заказчикав период действия договора по 31.12.2027г. ЕЖЕДНЕВНО ЧЕТЫРЕ РАЗА В ДЕНЬ: завтрак, обед, полдник и ужин к 7:40, 11:40, 15:00 и 17:30 для пациентов отделений, в корпусах больницы, расположенных по следующему адресу: г.Усть- Каменогорск, ул. Шакарима 149. Стоимость завтрака должна составлять- не более 237,5тг на 1 человека, обеда- не более 687,5 тг на 1 человека, полдника –не более 137,5 тг на 1 человека, ужина –не более 237,5 тг на 1 человека. При оформлении акта выполненных работ Поставщик выставляет счёт, с предоставлением калькуляции с указанием количества пациентов и стоимости завтраков, обедов, полдников и ужинов раздельно . Стоимость питания пациента по итогам проведенного конкурса не должна превышать тарифа, указанного в конкурсной документации (стоимость завтрака, обеда , полдника и ужина). Поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки готового лечебно диетического питания в стационарные отделения Заказчика, а именно: - Организация и обеспечение ежедневного лечебно-диетического горячего питания, в том числе приготовление рационов, доставка готового лечебно-диетического питания до дверей отделений стационара в соответствии с прилагаемым меню в соответствии с Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики» всех санитарно гигиенических норм и правил, в том числе температуры выдачи блюд. - Обеспечение разнообразия за счет ассортимента блюд, исходя из натуральных норм по определенной диете. - Приготовление и выдача готовых блюд, производится пациентам согласно соответствующему диетическому столу. В случае необходимости замены определенных блюд со стороны Заказчика, Поставщик с письменного согласия Заказчика вносит изменения в меню (при отсутствии продуктов, заменять недостающее количество использованием равноценных аналогов). - Обеспечение точного соблюдения химического состава и энергетической ценности блюд, предписанных больным по меню. - Контроль качества сырья, поступающего в производство. - Строгое соблюдение технологии приготовления пищи (применяемая пшеничная мука высшего и первого сортов для изготовления блюд, мучных изделий должна быть обогащена (фортифицирована) железосодержащими витаминами и минералами глава 2 п.132 пп 1.Санитарноэпидемиологические требования к объектам общественного питания, ежедневная витаминизация третьих блюд витамином С, согласно 2 главе п 132 пп 2. Санитарноэпидемиологические требования к объектам общественного питания), норм закладки сырья и санитарных правил. При приготовлении мясных блюд с учетом специфики заболевания использовать мясо (говядина) 1 категории. - Доставка готовой пищи

	производится в теплосберегающей посуде (термос с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией) для всех лечебных столов, не зависимо от объёма блюд, имеющей эстетичный вид . Оборотная тара и прочая посуда (термоса) должна иметь сертификат соответствия. Не допускается использование деформированной посуды, термосов, имеющих ржавчину, трещины, сколы и какие либо дефекты. Доставка продукции общественного питания производится в чистой многооборотной плотно закрывающейся транспортной упаковке (гастрономических ёмкостях с крышками, боксах, термоконтейнерах), с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. - Вся оборотная тара, используемая для перевозки продуктов питания, должна подвергаться мытью и дезинфекционной обработке после каждого использования. - В случае открытия инфекционного отделения (или инфекционных коек) - Предоставление за свой счет набора одноразовой посуды (тарелка глубокая, тарелки под второе блюда из меню завтрака, обеда, полдника и ужина, стаканы) и одноразовых столовых приборов (ложка столовая, вилка) для каждого приема пищи для инфекционных пациентов, выдерживающих температуру горячих первых блюд, предназначенные для контакта с пищевой продукции для разового использования, используемые в соответствии с маркировкой по их применении, приготовления (изготовителя), приема, хранения, перевозки (транспортирования), расфасовки, розлива и реализации пищевой продукции (в том числе для холодных, горячих блюд, напитков),изготовленные из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению соответствующих по показателям безопасности. Стоимость посуды или набора не должна превышать заявленной стоимости поставщиком по услуги питания из общего периода, указанного в тех спецификации. - Обеспечение безглютеновых ингредиентов для приготовления блюд по предоставленному меню для лечебного питания пациентов с непереносимостью глютена. -Обеспечение поставки хлеба для инфекционных пациентов в нарезном виде, порционно. - Температура раздачи блюд: горячие блюда (супы, соусы) при раздаче, не ниже +75 С0, вторые блюда и гарниры, не ниже +65 С0, холодные супы, напитки, не выше +14 С0.- Упаковывание блюд производится немедленно после приготовления с учётом требований пункта 127 настоящих Санитарных правил, а также установленных процедур в утверждённой изготовителем технической документации на производство продукции общественного питания. При фасовке и упаковывании температура горячих блюд обеспечивается не менее +85*С, температура охлажденных блюд – не более +8*С внутри продукции. К каждой упаковочной единице прикрепляется маркировочный ярлык с указанием наименования пищевой продукции, наименования и адреса производства объекта питания, времени (час) и даты изготовления пищевой продукции, времени окончания раздачи, срока годности и условий хранения, фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного. Экземпляр накладной с наименованием

	стола, блюда, вес, количество порций, общий вес поставляемого питания. Доставка готовой продукции общественного питания в пункты питания обеспечивается в течение не более одного часа после упаковывания. - Не допускать смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня. – Обеспечить доставку сыра в нарезанном (порционном) виде, - Обеспечить безопасность продукции! - Ежедневно, включая выходные и праздничные дни,доставлять заказанное количество порций горячего питания в соответствии с поданными меню-заявками Заказчика. Меню заявка подается ежедневно, в т.ч. по праздничным и выходным дням, до 15 часов предшествующего дня, электронными средствами связи, с подтверждением получения по телефону, с последующим подтверждением на бумажном носителе. - В случае некачественного оказания услуг, Поставщик должен обеспечить беспрепятственный доступ представителя Заказчика на пункт приготовления пищи для контроля за качеством блюд. Требования к персоналу поставщика: - Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой и разгрузкой должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров. - К технологическим операциям производства привлекается персонал, имеющий профессиональную подготовку (квалификацию, специальность). - Работники пищеблока должны быть обеспечены и использовать в работе спецодежду (фартук, халат, перчатки, головной убор) - Вести журнал и осмотр сотрудников пищеблока на гнойничковые, инфекционные заболевания. - 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, погрузкиразгрузки и транспортировки незамедлительно должно сообщать об инфекционном заболевании или его симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования. Требования к условиям транспортировки: - Поставщик несет ответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя и экспедитора в спец одежде. - Для транспортировки пищевой продукции с регламентированными температурами хранения, скоропортящейся пищевой продукции (молочные и кисломолочные продукты) используются транспортные средства и (или) контейнера, оснащенные оборудованием, обеспечивающим возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции, и контрольно - измерительными приборами температурного режима. - 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, так же, как и одновременная перевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов совместно с продовольственным сырьём и непродовольственными товарами, а также перевозка пищевых продуктов, испорченных или сомнительных по качеству вместе с доброкачественными. - При транспортировке готовой продукции использовать специальные термоса, многооборотную посуду хорошо вымытой, продезинфицированной и пропаренной кипятком с плотно закрывающимися крышками. Требования к поставщику услуг ; - Приготовление пищи производят на основании технологической карты, составленной с учетом ассортимента изготавливаемых блюд. - 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.), салат 50гр, третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 гр, кулинарные изделия, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий 1шт. - Суточные пробы хранятся в промаркированных (1,2,3 блюда) банках с крышками при температуре +2*С - +6*С в специально отведенном месте в холодильнике для хранения готовой пищи. По истечении 48 часов, суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Посуда для хранения суточной пробы обрабатывается кипячением в течение пяти минут. - Осуществление контроля технологического приготовления блюд на стадии закладки. - Осуществления контроля качества калорийности блюд. - Проверка готовой пищи на кухне перед ее отпуском производится в следующем порядке: а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке диетсестры поставщика. б) путем пробы оформленных блюд одной из наиболее массовых диет. - Ежедневное проведение бракеража готовых блюд, по результату пробы дается общая оценка, которая записывается в журнале готовой пищи диетсестра поставщика. Ежедневно 3 раза в день (завтрак, обед, ужин) отправить в одноразовой посуде для пробы готовых блюд диетсестре или дежурному врачу (в выходные и праздничные дни) заказчика. - Ежедневно заполнить накопительный журнал - Ежедневно заполнить журнал к/кал. - Ежедневно вести журнал витаминизации третьих блюд. - Поставщик обязан обеспечить безопасность готовой и доставляемой пищевой продукции. Поставщик гарантирует качество оказываемых услуг с соблюдением: - Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утверждённых приказом МЗ РК от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 (обработка сырых овощей, мытьё кухонной посуды, обеспечение специальной одеждой персонала и т.д); Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции», а так же действующим законодательством Республики Казахстан. Заказчик имеет право контролировать ход оказания Услуг Поставщиком по настоящему договору без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность

	исполнителя. В любое время присутствовать при закладке продуктов и проверять раскладки продуктов, согласно условий Договора, контролировать качество поставляемых на пищеблок продуктов, согласно сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Заказчик имеет право: Вносить некоторые коррективы в меню по диетическим столам, заранее оповестив в письменном виде о изменении поставщика услуг. В случае письменных жалоб пациентов, на несоответствие органолептических свойств блюд из меню, заказчик имеет право, за счёт Поставщика услуг, провести исследование на калорийность, химический состав и микробиологию блюд в аккредитованных лабораториях производственного контроля с учетом имеющихся на объекты факторов риска согласно Приказу МЗ РК № 62 от 07.04.2023г. Кратность питания- 4х разовое, но может регулироваться в зависимости от заявки – порционника заказчика. Обязанности заказчика услуг: - Ежедневное предоставление сведений о количестве пациентов для оказания услуг на день вперед. - Ежедневное проведение бракеража готовых блюд перед раздачей по отделениям, проводиться органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме согласно приложению 6к настоящим Санитарным правилам: блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий – по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу диет сестры заказчика. - По результату пробы дается общая оценка (разрешение) диетсестры заказчика. - Составление ежедневной потребности по меню, согласно количеству больных соответствующему диетическому столу. -Бланк меню прилагаются к технической спецификации (в дополнительных файлах). После заключения договора предоставить подтверждающие документы на объект собственности или аренды: - Электронную копию санитарно- эпидемиологического заключения на соответствие производственных помещений объекта общественного питания, требованиям Санитарных правил "Санитарноэпидемиологические требования к объектам общественного питания" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. . - Электронную копию договора на дезинсекцию, дезинфекцию и дератизацию объекта общественного питания в соответствии требованиям Санитарных правил "Санитарноэпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" -Электронную копию договора на оказываемые услуги – вывоза ТБО в соответствии с требованиями Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления" -Электронную копию договора на предоставление услуг производственного контроля с учетом имеющихся на объекты факторов риска согласно Приказу МЗ РК № 62 от 07.04.2023г Количество койко-дней -3770. Итого сумма – 4901000тенге. Оплата производится за оказанные услуги, согласно акта выполненных работ.