Конкурстық құжаттамаға
2-3-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы	Қостанай облысы әкімдігі денсаулық сақтау басқармасының "Қостанай облыстық психикалық денсаулық орталығы" коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы	"Қостанай облысы әкімдігінің мемлекеттік сатып алу басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Лоттың №	88488837
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:	381358500
Қосылған құн салығын қоспағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	381358500
Қызметтерді көрсету мерзімі:	01.01.2027 жылдан бастап 31.12.2027 жылға дейін (қоса алғанда)
Қызметтерді көрсету орны:	Қостанай облысы, Қостанай ауданы, Тобыл қ. Семинин көшесі 48/1
Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлармен)	12

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы:	"Мемлекеттік сатып алу кезінде әлеуетті өнім берушілер мен өнім берушілерге қосымша талаптар белгіленуі мүмкін жекелеген тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің тізбесін бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 бұйрығының 1.2-тармағына сәйкес, тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсететін әлеуетті өнім берушілер мен өнім берушілер Қостанай облысының аумағында болуға тиіс. Қызмет атауы: пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер. Қызмет көрсету мерзімі-2027 жылғы 01 қаңтардан бастап 2027 жылғы 31 желтоқсанды қоса алғанда. Қызмет көрсету орны – Қостанай облысы әкімдігі денсаулық сақтау басқармасының "Қостанай облыстық психикалық денсаулық орталығы" КМК (бұдан әрі-Орталық), Қостанай облысы, Қостанай ауданы, Тобыл қаласы, Семин көшесі, 48/1 мекенжайында орналасқан. Шарттың қолданылу кезеңіндегі саны: 2027 жылға арналған 133 810 (жүз отыз үш мың сегіз жүз он) төсек-күн. Қызметтерге ақы төлеуді Тапсырыс беруші көрсетілген қызметтердің нақты көлемін салыстырып тексеру және растау жүргізгеннен кейін, тамақтандырумен қамтамасыз етілген пациенттердің нақты саны туралы мәліметтерді қамтитын көрсетілген қызметтер туралы ай сайынғы есеп негізінде Тапсырыс беруші Өнім берушіге жүзеге асырады. 1. Жалпы талаптар: тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер барлық белгіленген санитариялық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, Денсаулық сақтау ұйымдарында емдік тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын талаптарды сақтай отырып көрсетілуі тиіс. Тамақтану нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес ұйымдастырылуы тиіс: - "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының Кодексі;- "Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарында тамақтану стандарттарын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ - 302/2020 бұйрығы; - Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі Заңы "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" № 301; - "Мемлекеттік мүлік туралы" Қазақстан Республикасының 2011.03.01 № 413 - IV Заңы; - "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтандыруға арналған заттай нормаларды және жұмсақ мүкәммалмен жарақтандырудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы" ҚР Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 Қаулысы; - 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;-"жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы"Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020 бұйрығы; - "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы " Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 бұйрығы; - "Денсаулық сақтау саласындағы есепке алу құжаттамасының нысандарын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м. а. 2020 жылғы 30 қазандағы № ҚР ДСМ-175/2020 бұйрығы; - "Мемлекеттік сатып алу кезінде әлеуетті өнім берушілер мен өнім берушілерге қосымша талаптар белгіленуі мүмкін жекелеген тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің тізбесін бекіту туралы" Республика Қаржы министрінің 2024 жылғы 10 қыркүйектегі № 613 бұйрығы; - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы № ҚР ДСМ -96/2020 "санитариялық "Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"қағидалары; - "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы " Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы;-"алкоголизммен ауыратын науқастарды тамақтандыру және материалдық-тұрмыстық қамтамасыз ету нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 2015 жылғы 1 сәуірдегі № 197 бұйрығы, мәжбүрлеп емдеу үшін наркологиялық ұйымдағы нашақорлықпен және уытқұмарлықпен". - тамақтану және емдік-диеталық тамақтану саласындағы қызметті тікелей немесе жанама реттейтін Қазақстан Республикасының өзге де қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілері. 2. Емдік тамақтануды ұйымдастыру тәртібі: буфеттің, жалпы пайдаланылатын алаңның (асхананың) мазмұны: 1. Жеткізуші пациенттер үшін демалыс және мереке күндерін қоса алғанда, күнделікті 4 реттік тамақтануды дайындауды және жеткізуді ұйымдастырады. 1.1 Тапсырыс беруші пациенттердің жоспарланған саны туралы ақпаратты күніне 4 рет ұсынады. 1.2 жеткізуші ай сайын перспективалы (маусымдық) теңдестірілген мәзір жасайды, оны Тапсырыс беруші бекітеді. 1.3 тамақ өнімдерінің, ыдыс-аяқтардың және аспаздық бұйымдардың бір түрін ауыстыру, олар болмаған жағдайда, ұйымдастырылған ұжымдардың белгілі бір топтары үшін тамақ өнімдерін ауыстырудың заттай нормаларына сәйкес, пайдаланылатын диеталардың химиялық құрамы мен тағамдық құндылығын сақтай отырып, химиялық құрамы бойынша баламалы тамақ өнімдерінің, ыдыс-аяқтар мен аспаздық бұйымдардың өзге де түрлеріне, кестелерге жүргізіледі тамақ өнімдерін ауыстыру. Өнім беруші "Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарының тамақтануға арналған заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жарақтандырудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысына сәйкес әрбір тағам (аспаздық бұйым, сусын)

	бойынша белгіленген нормаларға сәйкес келетін мәзір талабын ұсынуға тиіс, мәзірді жасау кезінде Өнім беруші әрбір тағам (аспаздық бұйым, сусын) бойынша науқастар (таңғы ас, түскі ас, түстен кейінгі тағамдар, кешкі ас). 1.4 өнімді сатып алуды жеткізуші жүргізеді. 1.5 пациенттерге ыстық тамақ беру және жеткізу термоконтейнерлерде Психиатриялық Қызмет бөлімшелеріне дейін, жеткізушінің жабдықталған көлік құралында жүргізіледі. 1.6 өнім беруші дайын ыстық тамақты ас блогынан мәжбүрлеп емдеу орталығының асханасына, наркологиялық қызмет бөлімшелерінің пациенттері үшін жеткізуді және беруді дербес қамтамасыз етеді. 2.Байланысты қызметтер. 2.1 өнім беруші техникалық мүмкіндік болған кезде Тапсырыс берушінің келісімі бойынша ас блогының үй-жайында жабдықтар мен ас үй ыдыстарының жетіспейтін санын қамтамасыз ету жөнінде шаралар қабылдайды. 3. Дайын өнімді беру уақытының кестесі және бөлу уақыты: таңғы ас-08.00; түскі ас - 12.00; түстен кейінгі тағамдар - 16.00; кешкі ас-18.00. 3. Қызмет көрсетушінің міндеттері: 3.1 Орталық пациенттері үшін күнделікті 4 реттік емдік тамақтануды ұйымдастыру. 3.2 жеткізуші азық-түлік өнімдерін санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға жауап беретін мамандандырылған көлікпен жеткізеді. 3.3 жеткізуші сәйкестік сертификаттарына, сәйкестік декларацияларына, ветеринариялық куәліктерге, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі туралы куәліктерге сәйкес тамақ өнімдерін сатып алады. 3.4 өнім беруші азық-түлік өнімдерін өнімнің осы түрін ("көршілік" тауарлық) сақтауға арналған үй-жайларда таза таңбаланған өндірістік ыдыста, температураның, ылғалдылықтың, жарық режимінің тиісті параметрлерінде, өнімнің әрбір түрі үшін, өнімнің жарамдылық мерзімдерін сақтай отырып сақтауға тиіс. Өнімдерді сақтау қоймалардағы мамандандырылған ыдыста жүзеге асырылады. 3.5 тамақ дайындау технологиясын, шикізат салу нормаларын және санитарлық ережелерді қатаң сақтау. Жеткізуші тамақ дайындаудың технологиялық процесінің ағымын сақтауы керек. 3.6 Тапсырыс беруші бекіткен комиссиямен күн сайын дайын тағамның бракеражын жүргізу. Жеткізуші тамақ дайындаудың сапасын бақылау үшін дайындалған тағамдардың тәуліктік сынамасын 48 сағатқа қалдыруға міндетті. 3.7 өнім беруші өндірістік процесті дұрыс ұйымдастыруды, өндірістік бақылаудың дұрыс қолданылуын қамтамасыз етуді жүзеге асырады. 3.8 жеткізуші өз персоналының еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқама жүргізеді. 3.9 өнім беруші дайын тағамдардың шығуын көрсете отырып, ағымдағы күні бөлімшелер бойынша басылған мәзірді (қағаз жеткізгіште) күн сайын береді. 3.10 пациенттер санына сәйкес, диеталық кестеге сәйкес және Тапсырыс берушінің өкілі қол қойған күнделікті мәзір – макет жасау. 3.11 белгілі бір диета бойынша тамақтанудың табиғи нормаларына сүйене отырып, тағамдардың ассортименті және әр тағамдағы тағамдар мен тағамдардың дұрыс үйлесуі арқылы тамақтанудың әртүрлілігін қамтамасыз ету.3.12 бөлімшелерге дайын тағамдарды дайындау және беру бекітілген мәзірге сәйкес жүргізілсін. 3.13 есептік-есептік

	құжаттаманы жүргізу және қажетті бланкілік өнімді ұсыну. 3.14 жеткізуші ас блогының персоналын арнайы киіммен қамтамасыз етуі тиіс. Күн сайын ластануына қарай ауыстыруды жүргізіңіз. 3.15 Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ас блогының өндірістік және қойма үй-жайларын ағымдағы және жалпы тазалауды жүргізу. 3.16 қолды өңдеу ережелерін сақтау. 3.17 таңбаланған ас үй және жинау құралдарын пайдаланыңыз. 3.18 жеткізуші тамақ қалдықтарын қақпағы бар арнайы таңбаланған бакта зарарсыздандыруға, сондай-ақ термоконтейнерлерді дезинфекциялауға (зарарсыздандыруға) және жууға міндетті. 3.19 Тапсырыс беруші сапаны бағалау индикаторларына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық нормалардың сақталуына өнім берушінің қызметін бақылауды тұрақты негізде жүзеге асыруға құқылы. Өнім беруші тамақтану бойынша қызметтер көрсету сапасын бақылау мақсатында қажетті іс-шараларды жүргізу үшін тапсырыс берушінің өкілдеріне кедергі жасамауға тиіс және қажетті құжаттарды ұсынуға міндетті. 3.20 ас блогының технологиялық жабдықтарының жай-күйі тамақ дайындау кезінде қажетті техникалық нормаларға сәйкес келуі тиіс. 3.21 жеткізуші ыдыс-аяққа, ас құралдарына, персоналдың қолын өңдеуге арналған жуу және дезинфекциялау құралдарын, шүберектерді, жинау мүкәммалын, қағаз сүлгілерді, майлықтарды өз қаражаты есебінен сатып алуды жүзеге асырады. 3.22 қызмет көрсету тікелей тапсырыс берушінің объектісінде жүргізіледі. Дайын өнімді (тамақты) қызмет көрсету объектісінен тыс жерге әкету (шығару) сияқты үшінші тарап ұйымдарына қызмет көрсетуге тыйым салынады. 3.23 егер қызмет көрсету процесінде өнім беруші Тапсырыс берушіге материалдық залал келтірсе (жабдықтың бүлінуі, ас үй мүкәммалының жоғалуы және т.б.), онда ол өз есебінен келтірілген материалдық залалды толық көлемде өтейді. 3.24 белгіленген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен тамақ өнімдерін сақтау мерзімдерінің нормаларын сақтауды қамтамасыз ету; 3.25 тамақ өнімдерін тасымалдау кезінде "тауарлық көршілік"қағидатының сақталуын қамтамасыз ету. 3.26 қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін қолданыстағы Санитарлық ережелер мен нормаларға сәйкес оған берілетін үй-жайлар мен жабдықтарды тиісті санитарлық және техникалық жағдайда ұстауды қамтамасыз ету, сондай-ақ Тапсырыс берушінің электр, Тоңазытқыш және технологиялық жабдықтарына техникалық қызмет көрсетуді және жөндеуді қамтамасыз ету. Жабдықтың ақауы немесе сынуы туындаған жағдайда жеткізуші жабдықты өз қаражаты есебінен жөндеуді қамтамасыз етеді. 3.27 қызметтерді ұсыну кестесінің бұзылуын болдырмау мақсатында, ас үй асханасының үй-жайында сатып алынатын қызметтерді көрсетуге мүмкіндік бермейтін күтпеген жағдайлар туындаған жағдайда, Өнім берушінің өндірістік қуаты болуы тиіс: материалдық ресурстар және барлық санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға жауап беретін, пациенттерді екі аптаға бір реттік тамақпен үздіксіз қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін өнімдердің ең аз қоры, қордың болуы ұсынылады ұзақ мерзімді сақтау

	өнімдері (құрғақ дәнекерлеу) төтенше жағдайда (4 сағаттан астам электр қуатын өшіру және т.б.). 3.28 өнім беруші дайын тағамдар мен әкелінетін азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау үшін тапсырыс берушінің жауапты өкілдерінің тамақ дайындау пунктіне кедергісіз кіруін қамтамасыз етуі тиіс. 3.29 өнім беруші тамақтану бойынша қызметтер көрсету сапасын бақылау мақсатында қажетті іс-шараларды жүргізу үшін Тапсырыс берушінің өкілдеріне кедергі жасамауға тиіс және қажетті құжаттарды ұсынуға міндетті. 4. АЗЫҚ-ТҮЛІККЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР: 1. Қабылдау барысында тамақ өнімдерінің кемшіліктері (сапасы, ассортименті, сыртқы түрі) анықталған кезде Тапсырыс беруші бұл туралы жеткізушіні хабардар етеді және өнімді ауыстыру туралы Акт жасайды; 2. Өнім беруші сапасыз тауарды бір тәулік ішінде ауыстыруды жүзеге асырады; 3. Жеткізілетін өнімдер Жаңа, бүлінбеген және геномдастырылмаған болуы тиіс; 4. Азық-түлік жөнелтілетін қаптама Қазақстан Республикасында белгіленген стандарттар мен техникалық шарттарға сәйкес келуге және жүкпен тиісінше жұмыс істеу шартымен тасымалдау, артық жүктер және сақтау кезінде оның сақталуын қамтамасыз етуге тиіс; 5. Қызметтің құнына тамақты ұйымдастыру және жеткізу бойынша барлық шығындар кіреді. 6. Қабылдау кезеңінде азық-түлікті жеткізу кезінде өнім беруші Тапсырыс беруші өкілінің (диеталық апа, эпидемиолог/Инфекциялық бақылаудың мейірбикесі) болуын қамтамасыз етеді. 5. ҚЫЗМЕТ ТАПСЫРЫС БЕРУШІНІҢ МІНДЕТТЕРІ: 1. Тапсырыс берушінің өкілдері (диеталық апа, эпидемиолог/Инфекциялық бақылаудың медбикесі) пациенттердің санын ұсынады - күніне 4 рет, демалыс, мереке күндері, пациенттердің саны туралы мәліметтерді қабылдау бөлмесінің кезекші медбикесі ұсынады: таңғы асқа - 05.00 түскі асқа - 08.00 түстен кейін - 12.00; кешкі асқа - 14.30 2. Ас блогының санитарлық жағдайына ағымдағы бақылауды жүзеге асыру. 3. Күнделікті дайын тағамдарды бракераждау. 4. Тағамдардың технологиялық дайындалуын және олардың сапасын бақылауды жүзеге асыру. 5. Тамақ өнімдеріне арналған қорытындылар мен сертификаттардың, есепке алу-есеп құжаттамасының болуын бақылауды жүзеге асыру. 6.АС БЛОГЫНЫҢ САНИТАРИЯЛЫҚ-ГИГИЕНАЛЫҚ РЕЖИМІ: 1. Жеткізушіге дайын тағамды таратуды оны дайындағаннан кейін өткен 2 сағаттан кешіктірмей, оның ішінде бөлімшелерге азық-түлікті жеткізу уақытын да жүргізсін. Тамақ таратылғаннан кейін оның қалдықтарын қалдыруға, сондай-ақ тамақ қалдықтарын жаңа тағамдармен араластыруға қатаң тыйым салынады. 2. Үй-жайларды жинаумен айналысатын өнім берушінің техникалық персоналы тамақ таратуға жіберілмейді. 3. Жеткізуші азық-түлікті әр таратқаннан кейін үй-жайларды дезинфекциялау құралдарының ерітінділерін қолдана отырып, мұқият тазалайды. 4. Орталықтағы ас блогы жабдықтарының дұрыс пайдаланылуы мен санитарлық-гигиеналық жағдайына жеткізуші жауапты болады. 5. Дайын тағамды дайындау және босату кезінде санитарлық талаптардың сақталуына аспазшы мен Тапсырыс берушінің өкілдері (диеталық апа, эпидемиолог/Инфекциялық бақылаудың мейірбикесі) жауапты болып табылады. 6.

	Тапсырыс берушінің эпидемиологиялық қызметі көрсетілетін қызметтердің талаптарға, санитариялық-эпидемиологиялық нормаларға сәйкестігіне тұрақты негізде бақылау және тексеру жүргізеді. 7. Тапсырыс беруші пациенттердің қауіпсіздігі мен денсаулығын, сондай-ақ мүкәммал мен техникалық құралдарды жарамды және сенімді күйде ұстауды қамтамасыз ету мақсатында ұсынылатын тамақ өнімдерінің нормаларға сәйкестігіне санитариялық-эпидемиологиялық бақылауды тарта отырып, тексеру жүргізу құқығын өзіне қалдырады. 7. ДАЙЫН ТАҒАМНЫҢ САПАСЫН БАҚЫЛАУ ТӘРТІБІ: 1. Бөлімшелерге жөнелту алдында дайын тағамды тексеруді эпидемиолог және/немесе инфекциялық бақылау жөніндегі мейіргер, сондай-ақ орталықтың жауапты кезекші дәрігерлері демалыс және мереке күндері жүргізеді. 8. Емдік профилактикалық ұйымдардың бөлімшелері үшін күніне 1-ші науқасқа жеткізуші пациенттерді қамтамасыз етуі тиіс бір төсекке арналған Тамақ өнімдерінің нормалары (граммен): 8.1 ересектер үшін: қара бидай наны-150г; бидай наны-200г; бидай ұны-80г; Жарма -80г; макарон өнімдері-20г; картоп -400г; көкөністер, барлығы-400г; Жаңа піскен жемістер-100 г; құрғақ жемістер-30 г; шұжық, шұжық-10 г; ет, құс еті-125/25 г; балық, балық өнімі-100 г; сүзбе-70 г; ірімшік-15 г; Жұмыртқа-1 дана; айран–100 г; сүт - 300 г; қара өрік майы.топл-40г; май өседі-50г; қаймақ-20г; қант конд.басылым (кәмпиттер) - 60г; шай-2г; какао-1г; ашытқы-1г; тұз - 6г; қызанақ-3г; жеміс шырындары-100г; сірке суы-11г; ұнтақталған бұрыш-1г; аскөк-1г; Цикорий-1г; құрғақ бұршақ-25г; құрғақ бұршақ-11г; Банкада кесілген көкөністер (лечо) - 20г; печенье-45г. 8.2 7 жастан 14 жасқа дейінгі балаларға: қара бидай наны-100г; бидай наны-250г; бидай ұны-35г; Жарма -85г; макарон-20г; картоп-350г; Көкөністер, барлығы-400 г; жаңа піскен жемістер-100 г; құрғақ жемістер-30 г; ет, құс еті-150 г; балық, балық өнімі-75 г; сүзбе-60 г; ірімшік-15 г; Жұмыртқа-1 дана; Сүт - 550 г; қара өрік майы.топл-55г; май өседі-10г; қаймақ-25г; қант конд.басылым (кәмпиттер) - 80г; шай-2г; Какао-1г; ашытқы-1г; тұз-6г; қызанақ-5г; жеміс шырындары-150г; Цикорий-1г; құрғақ бұршақ-175г; Печенье-45г. 8.3 3 жастан 7 жасқа дейінгі балаларға: қара бидай наны-50г; нан бидай-150 г; бидай ұны-25 г; Жарма-65 г; макарон-15 г; картоп-260 г; көкөністер, барлығы-250 г; жаңа піскен жемістер-100 г; құрғақ жемістер-15 г; ет, құс еті-125 г; балық, балық өнімі-60 г; сүзбе-50 г; ірімшік-10 г; Жұмыртқа-1 дана; Сүт-450 г; қара өрік майы.топл-45г; май өседі-7г; қаймақ-20г; қант конд.басылым (кәмпиттер)-70г; шай-2г; Какао-1г; ашытқы-1г; тұз - 5г; қызанақ-3г; жеміс шырындары-100г; Цикорий-1г; Печенье-45г. 10. 9. Диеталық ұсыныстар: № 1 Диета (негізгі) қолдану көрсеткіштері: ойық жара ауруы және созылмалы гастрит, асқазан секрециясы қалыпты және жоғарылаған, алау және ремиссия кезеңінде (3-5 ай ішінде.); өршу фазасында секреторлық жеткіліксіздігі бар созылмалы гастрит; қалпына келтіру кезеңінде жіті гастрит; қалпына келтіру кезеңінде асқазанға операциядан кейін (№1а және 1б диеталардан кейін). Нысаналы мақсаты. №

	1Б диетасымен бірдей, бірақ асқазанның аз күтімі бар. Жалпы сипаттама. Жеткілікті энергетикалық құндылығы және негізгі қоректік заттардың қалыпты қатынасы бар Диета. Химиялық және термиялық тағамдық тітіркендіргіштер, асқазан секрециясының күшті стимуляторлары алынып тасталады. Асқазанның механикалық күйдірілуі № 1Б диетасына қарағанда онша қатал емес. энергетикалық құндылығы - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60% Жануарлар), майлар – 100 г (20-30% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г; Натрий хлориді - 12 г; бос сұйықтық - 1,5 л.аспаздық өңдеу. Тамақты бумен пісіреді, қайнатады және пюре түрінде береді. Қуат режимі. Тамақ күніне 5-6 рет жылы (40-50 °С) қабылданады. № 5 Диета қолдану көрсеткіштері: қалпына келтіру кезеңіндегі жедел гепатиттер мен холециститтер, созылмалы гепатиттер, бауыр циррозлары, өршуден тыс өт жолдарының қабыну зақымданулары(холециститтер, холангиогепатит және т.б.); бауыр мен өт жолдарының функцияларының бұзылуымен бірге жүретін аурулар. Асқазан мен ішектің қатар жүретін аурулары жоқ барлық жағдайларда. Нысаналы мақсаты. Бауыр мен өт жолдарының бұзылған функцияларын қалыпқа келтіруге, холестерин мен май алмасуын реттеуге, бауырда гликогеннің жиналуына ықпал ету, өт шығаруды және ішектің мотор қызметін ынталандыру. Жалпы сипаттама. Қуыру процесінде пайда болатын пуриндерге, азотты экстрактивті заттарға, холестеринге, қымыздық қышқылына, қымыздық қышқылына, эфир майларына, майдың тотығу өнімдеріне (акролеиндер, альдегидтер) бай тағамдарды қоспағанда, ақуыздар, майлар мен көмірсулардың жеткілікті мөлшері бар энергетикалық құндылығы бойынша толық диета. Липотропты заттардың (холин, метионин, лецитин) мөлшері артып, құрамында талшық пен сұйықтықтың едәуір мөлшері бар. Энергетикалық құндылығы-10467-12142 кДж (2500-2900 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар-90-100 г (60% Жануарлар), майлар - 80-100 г (30% өсімдік), көмірсулар - 350-400 г (70-90 г қант), натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық - 1,8-2,5 л.аспаздық өңдеу. Қуыруға рұқсат етілмейді, тағамды ұсақтау қажет емес. Қуат режимі. Тамақ күніне 5 рет жылы қабылданады. № 7 Диета қолдану көрсеткіштері: созылмалы гломерулонефрит (процестің басылу кезеңінде), жедел гломерулонефрит (қалпына келтіру сатысында), жүкті әйелдердің нефропатиясы, тұзы аз диета көрсетілген басқа аурулар. Нысаналы мақсаты. Бүйрек функциясының орташа сақталуы, қан қысымы мен ісінудің төмендеуі, азотты токсиндер мен тотықпаған метаболизм өнімдерінің ағзадан шығарылуын жақсарту. Жалпы сипаттама. Ақуыз, натрий хлориді, бос сұйықтық, бүйректі тітіркендіретін, жүрек-қан тамырлары мен орталық жүйке жүйесін қоздыратын заттар, ет, сүт және саңырауқұлақ сорпалары, эфир майлары мен қымыздық қышқылына бай тағамдар аздап шектеледі. Энергетикалық құндылығы-11514-13188 кДж (2750-3150 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80 г (50% Жануарлар), майлар – 90 г (20-25% өсімдік), көмірсулар-400-500 г (100 г қант); натрий хлориді-5-7 г(оның ішінде 3-5 г науқастың қолына беріледі, ал қалғаны өнімдерде

	болады); бос сұйықтық - 0,8-1 л. аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылған және ұсақталған түрінде қолданылады; ет пен балықты алдын ала қайнатқаннан кейін қуыруға рұқсат етіледі. Қуат режимі. Тамақ күніне 5 рет қабылданады. № 9 Диета қолдану көрсеткіштері. Қант диабеті үшін сынақ диетасы ретінде тағайындалады, емдік мақсатта-қалыпты немесе сәл артық салмағы бар, инсулинді қажет етпейтін немесе қант диабетінің жеңіл және орташа ауырлығында аз мөлшерде (20-30 бірлікке дейін) қабылдайтын науқастар. Диетаны аллергиялық жағдайлар мен ауруларда қолдануға болады (ревматизм, инфекциялық спецификалық емес полиартрит, бронх демікпесі, Квинке ісінуі, есекжем және т.б.). Нысаналы мақсаты. Қант диабетімен ауыратын науқастың инсулиннің және басқа да глюкозаны төмендететін препараттардың жеке дозасын таңдау үшін дозаланған тамақ жүктемесіне төзімділігін анықтау, көмірсулар алмасуын, ішінара май, су-тұз және ақуыз алмасуын қалыпқа келтіру, ағзаны десенсибилизациялау үшін жағдай жасау. Жалпы сипаттама. Энергетикалық құндылықтың орташа шектелуі негізінен көмірсуларға (әсіресе оңай сіңетін) және ақуыздардың қалыпты мөлшерінде аз мөлшерде майларға байланысты. Холестерин мен экстрактивті заттарды шектеу. Липотропты заттар мен дәрумендердің көбеюі. Энергетикалық құндылығы-9630 кДж (2300 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60% Жануарлар), майлар - 80 г (25-30% өсімдік), көмірсулар - 300 г, Натрий хлориді - 12 г, бос сұйықтық - 1,5 л.аспаздық өңдеу. Тұрақты. Қантты тағамдар мен сусындар өндірісінде қант алмастырғыштар қолданылады. Қуат режимі. Тағам көмірсулардың нақты таралуымен күніне 5-6 ретке дейін тұтынылады (диетаны сынақ ретінде пайдаланған кезде көмірсулар тамақ арасында біркелкі бөлінеді, инсулинді қолданғанда - оның дозасы мен енгізу уақытын ескере отырып). № 10 Диета қолдану көрсеткіштері: өтемақы сатысындағы жүрек аурулары немесе айқын емес қан айналымы жеткіліксіздігі (I-ПА сатысы), I-II сатыдағы гипертония ауруы, созылмалы гломерулонефрит және бүйректің азот бөлетін функциясының бұзылуынсыз пиелонефрит. Нысаналы мақсаты. Ас қорыту органдары мен бүйректерді бір мезгілде қалыпты күйдіру кезінде жүрек-қантамыр жүйесінің қызметін жеңілдету; диурездің жоғарылауы және аралық алмасудың төмендеуі. Жалпы сипаттама. Натрий хлориді мен сұйықтықты, өсімдік талшықтарын және холестеринге бай, ішекте метеоризмге ықпал ететін тағамдарды едәуір шектеу; жүрек-тамыр және жүйке жүйесін қоздыратын, бауыр мен бүйректі тітіркендіретін заттар (экстрактивтер және т.б.); диетаны калий, кальций тұздарымен, липотропты заттармен (лецитин, метионин) байыту; ағзаға витаминдердің жеткілікті түсуін қамтамасыз ету. Энергетикалық құндылығы-9839-10886 кДж (2350-2600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-90 г (60% Жануарлар), майлар - 70 Г (30% өсімдік), көмірсулар - 350-400 г, Натрий хлориді 5-7 г (оның 3-5 - і науқасқа жеке тағамдарды дәміне қарай тұздау үшін беріледі; қалған мөлшері табиғи өнімдерде кездеседі); бос сұйықтық-1,2 л. аспаздық өңдеу орташа механикалық емдеумен; барлық тағамдар

	тұзсыз дайындалады. Қуат режимі. Тамақ күніне 5 рет қабылданады. № 15 Диета қолдану көрсеткіштері: реконвалесценттер және арнайы емдік диетаны тағайындауға көрсеткіштері жоқ науқастар (тамақ арнасының қалыпты жағдайында). Нысаналы мақсаты. Стационар жағдайында толыққанды әр түрлі ұтымды тамақтануды қамтамасыз ету. Жалпы сипаттама. Физикалық еңбекті орындамайтын адамға арналған физиологиялық тұрғыдан толық және әр түрлі диета. Витаминдердің мөлшері артады. Кейбір сіңімділігі қиын және ащы тағамдар алынып тасталады. Энергетикалық құндылығы-11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар 80-100 г (55-60% Жануарлар), майлар-80-100 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г (қант 70-100 г); Натрий хлориді - 12-15 г, бос сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Шектеусіз әр түрлі. Қуат режимі. Тамақ күніне 4-5 рет қабылданады. Рұқсат етіледі: негізгі тағамдық ингредиенттердің дұрыс арақатынасын және ағзаға витаминдердің көбеюін қамтамасыз ететін әртүрлі тағамдар. Диетаға көкөністерді, жемістерді, жидектер мен олардың шырындарын, итмұрын отварын, кебектен, сүттен, ашытылған сүт өнімдерінен, май мен өсімдік майларынан, қара бидай нанынан және т. б. қосу ұсынылады.

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)	1. Жеткізуші нормативтерге сәйкес талап етілетін журналдардың болуын және жүргізілуін қамтамасыз етуі тиіс. 2. Тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтерді жеткізушімен "Мемлекеттік мүлікті мүліктік жалдауға беру қағидаларын бекіту туралы"Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 17 наурыздағы № 212 бұйрығына сәйкес үй - жайды жалдау шарты (жалпы ауданы-548,8 кв2) жасалады. 3. Жеткізуші коммуналдық қызметтер бойынша қызметтерді жеткізушілермен тікелей шарт жасасуы тиіс (электр энергиясы, жылу энергиясы, су беру, суды жылыту, кәріз, ҚТҚ шығару және т.б.). 4. Өнім беруші майсыздандыру, дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау бойынша қызметтер көрсетуге шарттар жасасуға және үй-жайды майсыздандыру, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау жүргізуді Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық актілерінде белгіленген тәртіппен, кезеңділікпен және мерзімдерде қамтамасыз етуге тиіс. 5.Өнім беруші Мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасалған күннен бастап 15 жұмыс күні ішінде үй-жайларға жалдау шарты жасалғаннан кейін мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау органдарынан тамақтану объектісіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алуға тиіс. 6. Өнім беруші санитариялық - эпидемиологиялық тексеру аяқталғаннан кейін Тапсырыс берушіге объектіде дезинфекция, дезинсекция және дератизация жүргізу туралы хаттаманы, тексеру қорытындысын және актілерді ұсынуға тиіс. 7. Жеткізуші кварцтау процесін жүргізуге, тоңазытқыш, қойма үй-жайларының температуралық режимін сақтауға міндеттенеді. 8. Тапсырыс беруші Жеткізушіге ас блогының үй-жайын жабдықпен бірге уақытша иеленуге және пайдалануға береді, ал жеткізуші өзіне сеніп тапсырылған мүліктің сақталуы үшін жауапкершілікті өзіне алады және оны өз есебінен ұстауға міндеттенеді. Берілген мүлікті УЗАКО "Қостанай облыстық психикалық денсаулық орталығы" КМК емдік тамақтануды ұйымдастыру бойынша жасалған мемлекеттік сатып алу туралы шартты орындау мақсатында қоспағанда, өнім беруші өзге мақсаттарда пайдалана алмайды. 9. Жеткізуші санитарлық нормаларға сәйкес жалға алынған бөлменің санитарлық жағдайына кепілдік беруі керек. 10. Бақылаушы органдар тарапынан тексеру барысында анықталған бұзушылықтар анықталған кезде Өнім беруші жауапты болады. 11. Қызмет көрсетуші қызмет көрсетуге арналған мемлекеттік сатып алу туралы шартқа қол қойылғаннан кейін үш жұмыс күні ішінде медициналық қарап-тексеруден өткені, зертханалық зерттеулердің нәтижелері және шарт жасалған күні жарамды жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар қызметкерлердің жеке медициналық кітапшаларын ұсынуға тиіс. Орындаушы Тапсырыс берушіні жаңадан қабылданған қызметкерлер туралы хабардар етуге және "жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы"ҚР ДСМ 2020 жылғы 16 қарашадағы ҚДСМ-196/2020 бұйрығына сәйкес КҚАО эпидемиологтарына олардың жеке медициналық кітапшаларын рұқсатпен беруге міндетті. 12. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық

	талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес есептік-есептік құжаттаманы жүргізу және қажетті бланкілік өнімді ұсыну Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 Бұйрығы, өз қаражаты есебінен. 13.Тасымалдау азық-түлікке арналған изотермиялық контейнерлерді (термостарды) пайдалана отырып, автокөлікпен жүзеге асырылуы тиіс, бұл санитарлық нормалардың қатаң сақталуына және тағамдардың қалыпты температурасының сақталуына кепілдік береді.

Приложение 2-3
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие "Костанайский областной центр психического здоровья" Управления здравоохранения акимата Костанайской области
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление государственных закупок акимата Костанайской области"
Номер лота	88488837
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:	381358500
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	381358500
Срок оказания услуги:	С 01.01.2027 года до 31.12.2027 года (включительно)
Место оказания услуги:	Костанайская область, Костанайский район, г.Тобыл ул.Семина 48/1
Размер авансового платежа:	0
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	В соответствии с пунктом 1.2 приказа Министра финансов Республики «Об утверждении перечня отдельных товаров, работ, услуг, при государственных закупках которых к потенциальным поставщикам и поставщикам могут быть установлены дополнительные требования» Казахстан от 10 сентября 2024 года № 613, потенциальные поставщики и поставщики, оказывающие услуги по организации питания должны находиться на территории Костанайской области. Наименование услуги: Услуги по организации обеспечения питания пациентов. Срок оказания услуги – с 01 января 2027 года по 31 декабря 2027 года включительно. Место оказания услуги – КГП «Костанайский областной центр психического здоровья» управления здравоохранения акимата Костанайской области (далее – Центр), расположенный по адресу: Костанайская область, Костанайский район, г. Тобыл, ул. Семина, 48/1. Количество на период действия договора: 133 810 (сто тридцать три тысячи восемьсот десять) койко-дней на 2027 год. Оплата услуг осуществляется Заказчиком Поставщику на основании ежемесячного отчёта об оказанных услугах, содержащего сведения о фактическом количестве обеспеченных питанием пациентов, после проведения Заказчиком сверки и подтверждения фактического объёма оказанных услуг. 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ: Услуги по организации питания должны оказываться с соблюдением всех установленных санитарногигиенических норм и правил, требований к организации лечебного питания в организациях здравоохранения. Питание должно быть организовано в соответствии нормативно-правовыми актами: - Кодекс Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»; - Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции»; - Закон Республики Казахстан «О государственном имуществе» от 01.03.2011 года № 413-IV; - Постановление Правительства РК от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики»; - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек»; - Приказ

	Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарноэпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля»»; - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 октября 2020 года № ҚР ДСМ-175/2020 «Об утверждении форм учетной документации в области здравоохранения»; - Приказ Министра финансов Республики от 10 сентября 2024 года № 613 «Об утверждении перечня отдельных товаров, работ, услуг, при государственных закупках которых к потенциальным поставщикам и поставщикам могут быть установлены дополнительные требования»; - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 августа 2020 года № ҚР ДСМ -96/2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения»; - Приказ 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 и социального развития Республики Казахстан от 1 апреля 2015 года № 197 «Об утверждении норм питания и материально-бытового обеспечения больных алкоголизмом, наркоманией и токсикоманией в наркологической организации для принудительного лечения». - иные действующие нормативно-правовые акты Республики Казахстан, прямо или косвенно регулирующие деятельность в сфере питания и лечебно-диетического питания. 2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ: Содержание буфета, площади общего пользования (столовая): 1. Поставщик организует приготовление и поставку ежедневного 4-разового питания, для пациентов, включая выходные и праздничные дни. 1.1 Заказчик предоставляет информацию о планируемом количестве пациентов ежедневно 4 раза в день. 1.2 Поставщик ежемесячно составляет перспективное (сезонное) сбалансированное меню, которое утверждается Заказчиком. 1.3 Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, в случае их отсутствия, производится на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, равноценные по химическому составу, при сохранении химического состава и пищевой ценности используемых рационов питания, в соответствии с натуральными нормами замены пищевой продукции для определенных групп организованных коллективов, таблицами замены пищевой продукции. Поставщик должен предоставить менютребование соответствующие установленным нормам по каждому блюду (кулинарному изделию, напитку), 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», При составлении меню Поставщик должен учесть ежедневное 4-разовое питание для пациентов (Завтрак, Обед, Полдник, Ужин). 1.4 Закуп продуктов производит Поставщик. 1.5 Выдача и доставка горячего питания пациентам производится в термоконтейнерах до отделений психиатрических служб, на

	оборудованном транспортном средстве Поставщика. 1.6 Поставщик самостоятельно обеспечивает доставку и выдачу готового горячего питания из пищеблока в столовую Центра принудительного лечения, для пациентов отделений наркологической службы. 2.Сопутствующие услуги. 2.1 Поставщик при наличии технической возможности принимает меры по обеспечению в помещении пищеблока недостающего количества оборудования и кухонной утвари, по согласованию с Заказчиком. 3. График времени выдачи готовой продукции и Время распределения: Завтрак - 08.00; Обед - 12.00; Полдник - 16.00; Ужин - 18.00. 3. ОБЯЗАННОСТИ ПОСТАВЩИКА УСЛУГ: 3.1 Организация ежедневного лечебного 4-разового питания для пациентов Центра. 3.2 Поставщик доставляет пищевые продукты специализированным транспортом, отвечающим санитарноэпидемиологическим требованиям. 3.3 Поставщик производит закуп пищевых продуктов в соответствии с сертификатами соответствия, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов. 3.4 Поставщик должен хранить пищевые продукты в помещениях, предназначенных для хранения данного вида продуктов (товарное «соседство»), в чистой промаркированной производственной таре, при соответствующих параметрах температуры, влажности, светового режима, для каждого вида продукции, с соблюдением сроков годности продукта. Хранение продуктов осуществляется в специализированной таре на складах. 3.5 Строгое соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарных правил. Поставщик должен соблюдать поточность технологического процесса приготовления питания. 3.6 Ежедневно проводить бракераж готовой пищи комиссией, утвержденной Заказчиком. Поставщик обязан оставлять суточную пробу приготовленных блюд, для контроля за качеством приготовления питания на 48 часов. 3.7 Поставщик осуществляет правильную организацию производственного процесса, обеспечение правильного применения производственного контроля. 3.8 Поставщик проводит инструктаж по охране труда и технике безопасности своего персонала самостоятельно. 3.9 Поставщик ежедневно производит выдачу распечатанного меню (на бумажном носителе) по отделениям на текущий день, с указанием выхода готовых блюд. 3.10 Составление ежедневного меню – раскладки, согласно количеству пациентов, соответствующему диетическому столу и подписанное представителем Заказчика. 3.11 Обеспечение разнообразия питания за счет ассортимента блюд и правильного сочетания продуктов и блюд в каждом приеме пищи, исходя из натуральных норм на питание по определенной диете. 3.12 Приготовление и выдачу готовых блюд в отделения производить согласно утвержденного меню. 3.13 Ведение учетно-отчетной документации и предоставление необходимой бланочной продукции. 3.14 Поставщик должен обеспечить персонал пищеблока спецодеждой. Производить замену по мере загрязнения, ежедневно. 3.15 Производить текущую и генеральную уборку производственных и складских помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств,

	разрешенных к применению в Республики Казахстан. 3.16 Соблюдать правила обработки рук. 3.17 Использовать промаркированный кухонный и уборочный инвентарь. 3.18 Поставщик обязан проводить обеззараживание остатков пищи в специальном промаркированном баке с крышкой, а также проводить дезинфекцию (обеззараживание) и мойку термоконтейнеров. 3.19 Заказчик вправе осуществлять контроль деятельности Поставщика на соблюдение санитарно-эпидемиологических норм на постоянной основе в соответствии с индикаторами оценки качества. Поставщик не должен препятствовать представителям заказчика для проведения необходимых мероприятий в целях контроля качества оказания услуг по питанию и обязан предоставить необходимые документы. 3.20 Состояние технологического оборудования пищеблока должно соответствовать техническим нормам, необходимым при приготовлении питания. 3.21 Поставщик осуществляет приобретение моющих и дезинфицирующих средств для посуды, столовых приборов, для обработки рук персонала, ветоши, уборочного инвентаря, бумажных полотенец, салфеток за счет собственных средств. 3.22 Оказание услуг производить непосредственно на объекте Заказчика. Оказание услуг сторонним организациям, такие как вывоз (вынос) готовой продукции (еды) за пределы объекта оказания услуг запрещены. 3.23 Если в процессе оказания услуг, Поставщик нанесет материальный ущерб Заказчику (порча оборудования, утрата кухонного инвентаря и т.д.), то он за свой счет компенсирует причиненный материальный ущерб в полном объеме. 3.24 Обеспечение соблюдение установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм сроков хранения пищевой продукции; 3.25 При перевозке пищевой продукции обеспечить соблюдение принципа «товарного соседства». 3.26 Обеспечить содержание передаваемых ему помещений и оборудования в надлежащем санитарном и техническом состоянии, в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для предприятий общественного питания, а также обеспечить техническое обслуживание и ремонт электрического, холодильного и технологического оборудования Заказчика. В случае возникновения неисправности или поломки оборудования Поставщик обеспечивает ремонт оборудования за счет собственных средств. 3.27 В целях избежания нарушений графика предоставления услуг, в случае возникновения непредвиденных обстоятельств, не позволяющих оказать закупаемые услуги в помещении кухонной столовой Поставщик должен иметь в наличие производственные мощности: материальные ресурсы и минимальный запас продуктов, отвечающие всем санитарноэпидемиологическим требованиям, позволяющие бесперебойно обеспечить пациентов 4-х разовым питанием на две недели, рекомендуется иметь запас продуктов длительного хранения (сухого пайка) на случай чрезвычайных ситуации (отключение электроэнергии более 4 часов и т.д). 3.28 Поставщик должен обеспечивать беспрепятственный доступ ответственных представителей Заказчика в пункт приготовления питания для контроля за качеством готовых блюд и привозимых продуктов питания. 3.29 Поставщик не

	должен препятствовать представителям Заказчика для проведения необходимых мероприятий в целях контроля качества оказания услуг по питанию и обязан предоставить необходимые документы. 4. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ ПИТАНИЯ: 1. При обнаружении недостатков продуктов питания (качество, ассортимент, внешний вид) в ходе приема, Заказчик уведомляет об этом Поставщика и составляет Акт о замене продукта; 2. Поставщик осуществляет замену некачественного товара в течение суток; 3. Поставляемые продукты должны быть свежими, неиспорченными и не геномодифицированными; 4. Упаковка, в которой отгружаются продукты питания, должна соответствовать установленным в Республике Казахстан стандартам и техническим условиям и при условии надлежащего обращения с грузом обеспечивать его сохранность во время транспортировки, перегрузов и хранении; 5. В стоимость услуги включаются все расходы по организации и доставке питания. 6. Поставщик при поставке продуктов питания на этапе приемки обеспечивает присутствие представителя Заказчика (диетическая сестра, эпидемиолог/медицинская сестра инфекционного контроля). 5. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА УСЛУГ: 1. Представители Заказчика (диетическая сестра, эпидемиолог/медицинская сестра инфекционного контроля) предоставляют количество пациентов - ежедневно 4 раза в день, в выходные, праздничные дни, сведения о количестве пациентов предоставляют дежурные медицинские сестра приёмного покоя: На завтрак - 05.00 На обед - 08.00 На полдник - 12.00; На ужин- 14.30 2. Осуществление текущего контроля санитарного состояния пищеблока. 3. Ежедневное проведение бракеража готовых блюд. 4. Осуществление контроля технологического приготовления блюд и их качества. 5. Осуществление контроля за наличием заключений и сертификатов на продукты питания, учетно-отчетной документации. 6.САНИТАРНОГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА: 1. Поставщику раздачу готовой пищи производить не позднее 2-х часов, прошедших после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделения. Категорически запрещается оставлять остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами. 2. Технический персонал Поставщика, занятый уборкой помещений к раздаче пищи не допускается. 3. Поставщик после каждой раздачи пищи производит тщательную уборку помещений с применением растворов дезинфицирующих средств. 4. Ответственность за правильностью использования и санитарно-гигиеническим состоянием оборудования пищеблока в Центре несет Поставщик. 5. Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи является повар и представители Заказчика (диетическая сестра, эпидемиолог/медицинская сестра инфекционного контроля). 6. Эпидемиологическая служба Заказчика проводит контроль и проверку оказываемых услуг на предмет соответствия требованиям, санитарноэпидемиологических норм на постоянной основе. 7. Заказчик оставляет за собой право на проведение, при необходимости, проверки с привлечением санитарно-эпидемиологического контроля предоставляемой

	продукции питания на соответствие нормам с целью обеспечения безопасности и здоровья пациентов, а также содержанию инвентаря и технических средств в исправном и поверенном состоянии. 7. ПОРЯДОК КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ: 1. Проверка готовой пищи перед отправкой в отделения производится эпидемиологом, и/или медицинской сестрой по инфекционному контролю, а также ответственными дежурными врачами Центра в выходные и праздничные дни. 8. Нормы продуктов питания на один койко день, которыми поставщик должен обеспечить пациентов, на 1-го больного в день для отделений лечебнопрофилактических организаций (в граммах): 8.1 Для взрослых: Хлеб ржаной-150г; Хлеб пшеничный -200г; Мука пшеничная-80г; Крупы -80 г; Макаронные изделия-20г; Картофель-400г; Овощи, всего-400г; Фрукты свежие-100г; Фрукты сухие-30г; Колбаса, сосиски-10г; Мясо, птица-125/25г; Рыба, рыбопрод -100г; Творог-70г; Сыр-15г; Яйца-1шт; Кефир–100г; Молоко- 300г; Масло слив.топл-40г; Масло растит-50г; Сметана-20г; Сахар конд.изд(конфеты) -60г; Чай-2г; Какао-1г; Дрожжи-1г; Соль-6г; Томат- 3г; Соки фруктовые-100г; Уксус -11г; Перец молотый-1г; Укроп суш-1г; Цикорий-1г; Горох сухой-25г; Фасоль сухая-11г; Овощи резаные (лечо) в банке-20г; Печенье-45г. 8.2 Для детей от 7 до 14 лет: Хлеб ржаной-100г; Хлеб пшеничный -250г; Мука пшеничная-35г; Крупы -85 г; Макаронные изделия-20г; Картофель-350г; Овощи, всего-400г; Фрукты свежие-100г; Фрукты сухие-30г; Мясо, птица-150г; Рыба, рыбопрод -75г; Творог-60г; Сыр-15г; Яйца-1шт; Молоко- 550г; Масло слив.топл-55г; Масло растит-10г; Сметана-25г; Сахар конд.изд(конфеты) -80г; Чай-2г; Какао-1г; Дрожжи-1г; Соль-6г; Томат- 5г; Соки фруктовые-150г; Цикорий-1г; Горох сухой-175г; Печенье-45г. 8.3 Для детей от 3 до 7 лет: Хлеб ржаной-50г; Хлеб пшеничный -150г; Мука пшеничная-25г; Крупы-65г; Макаронные изделия-15г; Картофель-260г; Овощи, всего-250г; Фрукты свежие-100г; Фрукты сухие-15г; Мясо, птица-125г; Рыба, рыбопрод -60г; Творог-50г; Сыр-10г; Яйца-1шт; Молоко- 450г; Масло слив.топл-45г; Масло растит-7г; Сметана-20г; Сахар конд.изд(конфеты) -70г; Чай-2г; Какао-1г; Дрожжи-1г; Соль-5г; Томат-3г; Соки фруктовые-100г; Цикорий-1г; Печенье-45г. 10. 9. Рекомендации к диетам: Диета № 1 (основная) Показания к применению: язвенная болезнь и хронический гастрит с нормальной и повышенной желудочной секрецией в фазе затихающего обострения и ремиссии (в течение 3-5 мес.); хронический гастрит с секреторной недостаточностью в фазе обострения; острый гастрит в период выздоровления; после операций на желудке в фазе восстановления (после диет № 1а и 1б). Целевое назначение. То же, что и в диете № 1б, но с меньшим щажением желудка. Общая характеристика. Диета с достаточной энергетической ценностью и нормальным соотношением основных пищевых веществ. Исключаются химические и термические пищевые раздражители, сильные стимуляторы желудочной секреции. Механическое щажение желудка менее строгое, чем в диете № 1б. Энергетическая ценность - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химический

	состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров – 100 г (20-30% растительные), углеводов - 400-450 г; натрия хлорида - 12 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу готовят на пару, варят и подают в протертом виде. Режим питания. Пищу принимают 5-6 раз в сутки в теплом виде (40-50 °С). Диета № 5 Показания к применению: острые гепатиты и холециститы в фазе выздоровления, хронические гепатиты, циррозы печени, воспалительных поражений желчных путей (холециститы, холангиогепатит и т.д.) вне обострения; заболевания, сопровождающиеся нарушением функций печени и желчных путей. Во всех случаях без сопутствующих заболеваний желудка и кишок. Целевое назначение. Способствовать нормализации нарушенных функций печени и желчных путей, регулированию холестеринового и жирового обменов, накоплению гликогена в печени, стимулировать желчеотделение и двигательную функцию кишок. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности диета с достаточным содержанием белков, жиров и углеводов, исключением продуктов, богатых пуринами, азотистыми экстрактивными веществами, холестерином, щавелевой кислоты, щавелевой кислотой, эфирными маслами, продуктов окисления жира (акролеины, альдегиды), образующихся в процессе жарения. Увеличено содержание липотропных веществ (холин, метионин, лецитин) и содержит значительное количество клетчатки и жидкости. Энергетическая ценность - 10467-12142 кДж (2500-2900 ккал). Химический состав: белков - 90-100 г (60 % животные), жиров - 80-100 г (30% растительные), углеводов - 350-400 г (70-90 г сахара), хлорида натрия - 10 г; свободной жидкости - 1,8-2,5 л. Кулинарная обработка. Не разрешается жарение, не требуется измельчение пищи. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день в теплом виде. Диета № 7 Показания к применению: хронический гломерулонефрит (в период затихания процесса), острый гломерулонефрит (на стадии выздоровления), нефропатия беременных, другие заболевания, при которых показана малосолевая диета. Целевое назначение. Умеренное щажение функции почек, уменьшение артериального давления и отеков и улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма. Общая характеристика. Ограничиваются незначительно белок, натрия хлорид, свободная жидкость, вещества, раздражающие почки, возбуждающие сердечнососудистую и центральную нервную системы, мясные, молочные и грибные бульоны, продукты, богатые эфирными маслами и щавелевой кислотой. Энергетическая ценность - 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал). Химический состав: белков - 80 г (50% животные), жиров – 90 г (20-25% растительные), углеводов - 400-500 г (100 г сахара); натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 г дают на руки больному, а остальное содержится в продуктах); свободной жидкости - 0,8-1 л. Кулинарная обработка. Пища используется в вареном и измельченном виде; допускается обжаривание мяса и рыбы после предварительного отваривания. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день. Диета № 9 Показания к применению. Назначается при сахарном диабете в

	качестве пробной диеты, с лечебной целью - больным с нормальной или слегка избыточной массой тела, не нуждающимся в инсулине или получающим его в небольшом количестве (до 20-30 ЕД) при легкой и средней степени тяжести диабета. Диета может использоваться при аллергических состояниях и заболеваниях (ревматизм, инфекционный неспецифический полиартрит, бронхиальная астма, отек Квинке, крапивница и др.). Целевое назначение. Выяснение толерантности больного сахарным диабетом к дозированной пищевой нагрузке для подбора индивидуальной дозировки инсулина и других глюкозоснижающих препаратов, создание условий для нормализации углеводного обмена, частично жирового, водно-солевого и белкового обменов, десенсибилизации организма. Общая характеристика. Умеренное ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и в меньшей степени жиров при нормальном количестве белков. Ограничение холестерине и экстрактивных веществ. Повышение содержания липотропных веществ и витаминов. Энергетическая ценность - 9630 кДж (2300 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 80 г (25-30 % растительные), углеводов - 300 г, натрия хлорида - 12 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Обычная. При изготовлении сладких блюд и напитков используются заменители сахара. Режим питания. Пища употребляется до 5-6 раз в день с точным распределением углеводов (при использовании диеты в качестве пробной углеводы равномерно распределяются между приемами пищи, при применении инсулина - с учетом его дозы и времени введения). Диета № 10 Показания к применению: заболевания сердца в стадии компенсации или нерезко выраженной недостаточности кровообращения (I-ПА стадии), гипертоническая болезнь I-II стадии, хронический гломерулонефрит и пиелонефрит без нарушения азотовыделительной функции почек. Целевое назначение. Облегчение деятельности сердечно-сосудистой системы при одновременном умеренном щажении органов пищеварения и почек; увеличение диуреза и разгрузка межуточного обмена. Общая характеристика. Значительное ограничение натрия хлорида и жидкости, растительной клетчатки и продуктов, богатых холестерином, способствующих метеоризму в кишках; веществ, возбуждающих сердечнососудистую и нервную системы, раздражающих печень и почки (экстрактивные и др.); обогащение рациона солями калия, кальция, липотропными веществами (лецитин, метионин); обеспечение достаточного поступления в организм витаминов. Энергетическая ценность - 9839-10886 кДж (2350-2600 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г (60 % животные), жиров - 70 г (30 % растительные), углеводов - 350-400 г, натрия хлорида 5-7 г (из них 3-5 выдают больному для подсаливания отдельных блюд по вкусу; остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости - 1,2 л. Кулинарная обработка с умеренным механическим щажением; все блюда готовятся без соли. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день. Диета № 15 Показания к применению: реконвалесценты и больные, у

	которых отсутствуют показания к назначению специальной лечебной диеты (при нормальном состоянии пищевого канала). Целевое назначение. Обеспечение полноценного разнообразного рационального питания в условиях стационара. Общая характеристика. Физиологически полноценная и разнообразная диета, рассчитанная на человека, не выполняющего физического труда. Содержание витаминов увеличено. Исключаются некоторые трудноусвояемые и острые пищевые продукты. Энергетическая ценность - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химический состав: белков 80-100 г (55-60 % животные), жиров - 80-100 г (20-25 % растительные), углеводов - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости- 1,5 л. Кулинарная обработка. Разнообразная без ограничений. Режим питания. Пища принимается 4-5 раз в день. Разрешаются: разнообразные продукты, обеспечивающие правильное соотношение основных пищевых ингредиентов и повышенное поступление в организм витаминов. Рекомендуется включение в рацион овощей, фруктов, ягод и их соков, отвара шиповника, из отрубей, молока, кисломолочных продуктов, сливочного и растительных масел, ржаного хлеба и т.д. Исключаются: трудноперевариваемые жирные пищевые продукты (свинина, говядина, баранина, гусь, утка, говяжий, свиной, бараний и кулинарные жиры). Ограничиваются: горчица и перец. С учетом госпитализации пациентов с острым аллергозом, требующим исключения из рациона некоторых продуктов питания, необходимо ввести гипоаллергенную диету.

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)	1. Поставщик должен обеспечить наличие и ведение журналов требуемых согласно нормативам. 2. С Поставщиком услуг по организации питания заключается договор аренды помещения (общая площадь - 548,8 кв^2) в соответствии с приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 17 марта 2015 года № 212 «Об утверждении правил передачи государственного имущества в имущественный наем». 3. Поставщик должен заключить договора по коммунальным услугам напрямую с поставщиками услуг (электроэнергия, теплоэнергия, подача воды, подогрев воды, канализация, вывоз ТБО и.т.д.). 4. Поставщик должен заключить договоры на оказание услуг по жироутилизации, дезинфекции, дезинсекции, дератизации и обеспечить проведение жироутилизации, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещения в порядке, периодичность и сроки, установленные нормативно-правовыми актами Республики Казахстан. 5.Поставщик должен получить санитарноэпидемиологического заключение на объект питания от органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора после заключения договора аренды на помещения в течение 15 рабочих дней со дня заключения договора о государственных закупках. 6. Поставщик после окончания санитарно- эпидемиологического обследования должен предоставить Заказчику протокол, заключение обследования и акты о проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации на объекте. 7. Поставщик обязуется проводить процесс кварцевания, соблюдать температурный режим холодильных, складских помещений. 8. Заказчик предоставляет Поставщику помещение пищеблока вместе с оборудованием во временное владение и пользование, а Поставщик принимает на себя ответственность за сохранность вверенного имущества и обязуется содержать его за свой счет. Переданное имущество не может использоваться Поставщиком в иных целях, кроме как в целях исполнения заключенного договора о государственных закупках по организации лечебного питания в КГП «Костанайский областной центр психического здоровья» УЗАКО. 9. Поставщик должен гарантировать санитарное состояние арендуемого помещения в соответствии санитарными нормами. 10. При выявлении нарушений обнаруженных в ходе проверок со стороны контролирующих органов, ответственность несет Поставщик. 11. Поставщик услуг в течение трех рабочих дней после подписания договора о государственных закупках на оказание услуг должен предоставить личные медицинские книжки работников с отметкой о прохождении медицинского осмотра, результатов лабораторных исследований и допуска к работе, действительной на дату заключения договора. Исполнитель обязан уведомлять заказчика о вновь принятых сотрудниках и предоставлять эпидемиологам КОЦПЗ их личные медицинские книжки с допуском в соответствии с Приказом МЗ РК от 16 ноября 2020 года ҚРДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек». 12. Ведение учётно - отчетной документации и предоставление необходимой бланочной продукции согласно Санитарных правил "Санитарноэпидемиологические требования к объектам

	общественного питания" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16, за счет собственных средств. 13.Транспортировка должна осуществляется автотранспортом с использованием изотермических контейнеров (термосов) для пищи, что гарантирует строгое соблюдение санитарных норм и сохранение нормальной температуры блюд.