

**Сатып алынатын қызметтердің техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)**

Тапсырыс берушінің атауы	Қостанай облысы әкімдігі жұмыспен қамтуды үйлестіру және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының "Қостанай балалар арнаулы әлеуметтік қызмет көрсету орталығы" коммуналдық мемлекеттік мекемесі
Ұйымдастырушының атауы	"Қостанай облысы әкімдігінің мемлекеттік сатып алу басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Лоттың №	87647335
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы:	841315.000.000011
Қызметтің атауы:	Услуги по организации обеспечения питания детей
Өлшем бірлігі:	Бір қызмет
Саны (көлемі):	1
Қосылған құн салығын қоспағанда бірлік бағасы:	25810625
Қосылған құн салығын қоспағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	25810625
Қызметтерді көрсету мерзімі:	2026 жыл қараша - желтоқсан
Қызметтерді көрсету орны:	Қостанай облысы, Қостанай қ. Қостанай облысы, Қостанай қ., Красносельская көшесі, 22
Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлармен)	2

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы:

Қызмет алушыларды тамақпен қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер, барлық белгіленген санитарлық - гигиеналық нормалар мен ережелерді, тамақтануды қамтамасыз ету талаптарын сақтай отырып жүзеге асырылуы керек медициналық-әлеуметтік мекемелерде, оңалту орталықтарында, мүгедек балаларға арналған оқу орындарында, аумақтық орталықтарда әлеуметтік қызмет көрсету, күндізгі бөлімдер, орталықтар әлеуметтік бейімделу. 1. Қызметтер күн сайын көрсетілуі керек (6- барлық белгіленген санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтай отырып ұйымдарда тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын талаптар мен нормалар. Тамақтану нормативтік талаптарға сәйкес ұйымдастырылуы керек құқықтық актілермен: - Денсаулық сақтау министрінің м. а. Бұйрығы және 2015 жылғы 27 қарашадағы № 896. "Адамдар үшін заттай тамақтану нормаларын бекіту туралы, медициналық-әлеуметтік мекемелерде қызмет көрсететіндер, оңалту орталықтарында, балаларға арналған оқу орындарында аумақтық әлеуметтік қызмет көрсету орталықтарында, күндізгі болу бөлімшелерінде, әлеуметтік бейімдеу орталықтарында"; - "Туралы" Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі № 301 Заңы тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі"; - техникалық регламент Кеден одағының (КО ТР 021/2011) 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 "О тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі"; - Министрдің бұйрығы Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020 " беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы жеке медициналық кітапшалар"; - Денсаулық сақтау министрінің бұйрығы Қазақстан Республикасының 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 "туралы "санитариялық-эпидемиологиялық" санитариялық қағидаларды бекіту туралы қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын талаптар"; тікелей немесе жанама реттейтін ҚР нормативтік-құқықтық актілері тамақтану саласындағы қызмет. Қызмет сапасына қойылатын талаптар: - 145 қызмет алушы үшін күнделікті 6 реттік тамақтануды қамтамасыз ету, Қостанай балалар орталығы " КММ-де тұратындар жұмыспен қамтуды үйлестіру басқармасының " Арнаулы әлеуметтік Қостанай облысының әлеуметтік бағдарламалары 1-қосымшаға сәйкес техникалық ерекшелік (Денсаулық сақтау министрінің м. а. Бұйрығы және 2015 жылғы 27 қарашадағы Қазақстан Республикасының әлеуметтік дамуы № 896); - күн сайын дайын тағамды бракераждау; дайын тағамды беру азық-түлік сынамалар алынғаннан кейін ғана жүзеге асырылуы керек. Бракераждың нәтижесі "дайын аспаздық өнімдердің бракераж журналында"тіркеледі. Бөлінген тағамдардың салмағы мәзірде көрсетілген тағамның шығуына сәйкес келуі керек-орналасу және гигиеналық стандарттарға сәйкес келу. Бұзушылық кезінде тамақ дайындау технологиясы, сондай-ақ ыдыс-аяқ дайын болмаған жағдайда анықталған аспаздық өнімдер жойылғанға дейін беруге жол берілмейді кемшіліктері. - персоналдың еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқама жүргізу. - жеткізуші қамтамасыз етуі керек перспективалы 2 маусымдық, 2 апталық теңдестірілген мәзір дайын тағамдардың шығуымен және энергетикалық құндылығын есептеумен тамақтану,

және белгіленген нормаларға сәйкес келетін карточкалармен, Денсаулық сақтау және әлеуметтік қамсыздандыру министрінің м. а. бұйрығына сәйкес 2015 жылғы 27 қарашадағы № 896. "Туралы қызмет көрсетілетін адамдар үшін заттай тамақтану нормаларын бекіту туралы медициналық әлеуметтік мекемелерде, оңалту орталықтарында, оқу мүгедек балаларға арналған мекемелерде, аумақтық орталықтарда әлеуметтік қызмет көрсету, күндізгі бөлімдер, орталықтар әлеуметтік бейімделу " - мерекелік мәзірді құру алдағы мерекелерден 1 апта бұрын күндермен келісім бойынша Бөлінген бюджет шеңберінде Тапсырыс беруші. - Маусымдық құрастыру жемістер мен салаттар мәзірі және Тапсырыс берушіге бекітуге енгізу; - шарттар шикізатты өндіру, тасымалдау, сақтау, өткізу және азықтүлік өнімдерін өндіру, жаңа өнімдерді дайындау, жаңа өнімдерді енгізу технологиялар Министр бұйрығының талаптарына сәйкес болуы тиіс Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ""Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"санитариялық қағидаларын бекіту туралы"ДСМ-16. - Бақылау мақсатында тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау шарттары мен мерзімдерін сақтау сақтаудың ерекше жағдайларын талап ететін өнімдерді бақылауды жүргізу Тоңазытқыш жабдықта сақтаудың температуралық режимдерін термометрлерді қолдану арқылы (сынапты қоспағанда). Болмаған жағдайда температуралық режимді бақылаудың Тіркеуші құрылғысы ақпарат "температураны есепке алу журналына" енгізіледі. тоңазытқыш жабдығының режиміне сәйкес" нысаны. - Технологиялық талаптардың сақталуын бақылау мақсатында; дайындалғандардың әр партиясынан тәуліктік сынама алу ыдыс-аяқ. - Азық-түлікті қойма үй-жайларына түсіру кезінде қатысу қажет Тапсырыс беруші тарапынан өкіл. - Жеткізілетін өнімдер балғын, бүлінбеген және генмодификацияланбаған болыңыз. - Азық-түлік жөнелтілетін қаптама Қазақстан Республикасында белгіленген стандарттарға және техникалық шарттарда және жүкпен тиісінше жұмыс істеген жағдайда тасымалдау, қайта тиеу және тасымалдау кезінде оның сақталуын қамтамасыз ету сақтау. - Жеткізуші технологияларды қатаң сақтауға міндетті тамақ дайындау, шикізат салу нормалары және санитарлық ережелер. - Өндірістік процесті дұрыс ұйымдастыруды жүзеге асыру, өндірістік бақылаудың дұрыс қолданылуын қамтамасыз ету. - Санына сәйкес күнделікті орналасу мәзірін жасаңыз тиісті диеталық үстелге қызмет алушылар. - Тағамдардың ассортименті арқылы тамақтанудың әртүрлілігін қамтамасыз ету және әр тағамдағы тағамдар мен тағамдардың дұрыс үйлесімі, белгілі бір диета бойынша тамақтанудың табиғи нормаларына сүйене отырып. - Қызмет алушыларды ақуыздармен, майлармен толық қамтамасыз етуді сақтау, көмірсулар, сондай-ақ маңызды қоректік факторлар (маңызды аминқышқылдары, полиқанықпаған май қышқылдары, витаминдер, микроэлементтер) әртүрлі қатынастарда; жеткізуші жетекшілік етуі керек ҚР нормативтік құқықтық актілеріне сәйкес есептік-есептік құжаттама. - Өнімдерді сақтауды жүзеге асырмаңыз бұзылған / мерзімі өткен өнімдер. -

	Анықталған кезде бұзушылық фактілерін жеткізуші 1 (Бір)ішінде күнтізбелік күн есебінен өнімдерді ауыстыруды жүргізу қаражат. - сапасыз дайындалған фактілер анықталған жағдайда азықтүлік жеткізуші 1 (бір) сағат ішінде ауыстыруға міндетті өз қаражаты есебінен тамақ.
--	---

**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)**

Өнім беруші шарт жасасқаннан кейін екі күн мерзімде санитарлық кітапшалардың түпнұсқасынан персоналға көшірмелерін ұсыну жұмысқа рұқсаты бар толық көлемде, күні жарамды шарт жасасу және беру, есепке алу және жүргізу қағидаларына сәйкес Министрдің бұйрығымен бекітілген жеке медициналық кітапшалар Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ-196/2020, сондай-ақ тиісті растайтын құжаттар қызметкерлердің штатта болуы үшін: жеке куәліктер, дипломдар, неке туралы куәліктер, сертификаттар, куәліктер (болған жағдайда), тармақшаларда көзделген құжаттар 1), 2), 3), 4), 5) және 8) мақалалар Қазақстан Республикасының 2015 жылғы 23 қарашадағы Еңбек кодексінің 35 сертификатталған және білікті қызметкерлер. - Кейін жеткізуші шарт жасасу органдардан тамақтану объектісіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алуға тиіс Қостанай қ. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау туралы шартқа қол қойылғаннан кейін 30 (отыз) күннен кешіктірмей Мемлекеттік сатып алу. Жеткізуші сапаны растауы керек тамақ дайындау үшін қолданылатын тамақ өнімдері сапа сертификаттарымен (сапа сертификаттарының көшірмелері жеткізуші жауапты тұлғаға бракераж комиссиясына тапсыруға тиіс). Өнім беруші шарт жасасқаннан кейін шарт жасасуға тиіс КММ-ден тамақтану объектісіне мемлекеттік мүлікті жалға алу "Қостанай балалар арнайы әлеуметтік көмек көрсету орталығы жұмыспен қамтуды үйлестіру және әлеуметтік бағдарламалар басқармасының" Қостанай облысы " 10 (он) жұмыс күнінен кешіктірмей Мемлекеттік сатып алу туралы шартқа қол қою. - Жеңімпаз өнім беруші шарт жасалғаннан кейін мыналарға кепілдік беруі керек қажет болған жағдайда өз күшімен және өз есебінен дайын қажетті мүкәммалмен және жабдықтармен толықтыру асхананың, тоназытқыштың, жүктеме өлшейтін жабдықтың үй-жайы (белгіленгенге сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қағидалар). - Кейін жеңімпаз жеткізуші шарт жасасуды қамтамасыз етуге тиіс тиісті санитариялық және қолданыстағы санитариялық-санитариялық ережелер мен нормалар. - Жеңімпаз жеткізуші бақылауға міндетті өндіріске түсетін шикізаттың сапасы, сондай-ақ растау тамақ дайындау үшін қолданылатын тағамның сапасы сапа сертификаттарымен (сапа сертификаттарының көшірмелері жеткізуші жауапты тұлғаға бракераж комиссиясына тапсыруға тиіс). - Тағамдардың сапасын бағалауды кемінде үш адамнан тұратын бракераж комиссиясы жүргізеді: медицина қызметкері, ас блогының қызметкері және органолептикалық көрсеткіштер бойынша мекеме әкімшілігінің өкілі (сынама тамақ дайындалатын ыдыстардан тікелей алынады). - Тапсырыс берушінің объектісінде қызмет алушыларды тамақпен қамтамасыз етумен айналысатын қызметкерлердің тізімін ұсыну. - Медициналық қызметкер жұмысын бастамас бұрын күн сайын мекеменің қызмет алушыларын қол терісінің және дененің ашық беттерінің іріңді ауруларының, сондай-ақ ангиалардың, жоғарғы тыныс жолдарының катаральды құбылыстарының бар-жоғына тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызмет көрсету ұйымының қызметкерлеріне тексеру жүргізу. Тәуліктік

сынаманы іріктеуді ас блогының қызметкері (аспаз) сынамаларды іріктеу жөніндегі ұсынымдарға сәйкес жүзеге асырады. Тәуліктік сынамаларды іріктеудің дұрыстығын және сақтау шарттарын бақылауды медицина қызметкері жүзеге асырады. Жеңімпаз өнім беруші шарт жасасқаннан кейін дезинфекция бойынша қызмет көрсетуге шарт жасасуға кепілдік беру, дезинсекция, дератизация, ұйымдармен ҚТҚ, ҚТҚ шығару осы салада аккредиттелген құжаттар: шарттардың түпнұсқасынан кемінде мерзімге көшірмелер конкурс бойынша қызмет көрсету. - Кейін жеңімпаз жеткізуші шарт жасасу коммуналдық шығындар үшін өтеуге тиіс қызметтер және тұтынылған электр энергиясы, сондай-ақ басқаларын орындау (кәріз жүйелерін тазалау, іргелес жүйелерді тазалау аумақтары мен т. б.), берілетін үй-жайда авариялар болған жағдайда жөндеу жүргізіледі жеткізушінің өз қаражаты есебінен. - Жеңімпаз жеткізуші шарт жасалғаннан кейін жауапты болуы керек оған сеніп тапсырылған жабдықтың және жалпы ауданы 398,7 шаршы метр асхана үй-жайының сақталуы. Мазмұнын қамтамасыз етуі керек оған берілетін үй-жайлар мен жабдықтар санитариялық және техникалық жай-күйіне сәйкес қоғамдық кәсіпорындар үшін санитарлық ережелер мен нормалар тамақтану. Асханада орнатылған барлық технологиялық жабдықтар, ақау болған жағдайда ақаусыз күйде болуға тиіс жөндеу жеткізушінің есебінен жүргізіледі. Кейін жеткізуші шарт жасасу мыналардың болуын қамтамасыз етуі тиіс: арнайы киім штаттық персонал үшін (халат, қалпақ, қолғап, алжапқыш, аяқ киім, маскалар) жұмысшылар саны бойынша, сақтауға арналған тоңазытқыш көлемі кемінде 1400 литр, қуаты кемінде 300 литр Вт / сағ - 1 дана, азық-түлікті сақтауға арналған мұздатқыш, көлемі кемінде 1500 литр, қуаты кемінде 350 Вт / сағ-1 дана, арбалар дайын азықтүлікті тасымалдау, тот баспайтын, тасымалдауға арналған секциялармен салмағы кемінде 50 кг - - 2 дана, қақпағы бар қуыру табалары, көлемі кем дегенде 60 литр - 10 дана, шыны керамикадан жасалған табақтар, көлемі жоқ 500 мл-ден аз, толықтыру үшін-150 дана, стакандар, бастап шыңдалған шыны, көлемі 250 мл-ден кем емес, толықтыру үшін - 150 дана, қамыр илегіш, ұнды кем дегенде 30 кг жүктеу, өнімділік 50 кг/сағ кем емес - 1 дана, өнеркәсіптік ет тартқыш, қуаты кемінде 2 кВт., өнімділігі 300 кг / сағ аспайды - 1 дана, бумен пісіргіш шкаф, көлемі 100 литрден кем емес, қуаты 2 кВт-тан аспайды. - 1 дана., қуыру шкафының көлемі кемінде 100 л., қуаты кемінде 2 кВт. - 1 дана, көкөніс кескіш, қуаты кемінде 500 вт-1 дана, пісіруге арналған шкаф, көлемі кемінде 100 л., қуаты кемінде 2 кВт. - 1 дана.

**Техническая спецификация
закупаемых услуг
(заполняется заказчиком)**

Наименование заказчика	Коммунальное государственное учреждение "Костанайский детский центр оказания специальных социальных услуг" Управления координации занятости и социальных программ акимата Костанайской области
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление государственных закупок акимата Костанайской области"
Номер лота	87647335
Наименование лота:	Услуги по организации обеспечения питания детей
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг:	841315.000.000011
Наименование услуги:	Услуги по организации обеспечения питания детей
Единица измерения:	Одна услуга
Количество(объем):	1
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость:	25810625
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	25810625
Срок оказания услуги:	ноябрь- декабрь 2026 года
Место оказания услуги:	Костанайская область, г.Костанай Костанайская область г. .Костанай улица Красносельская 22
Размер авансового платежа:	0
Гарантийный срок (в месяцах)	2

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных

Услуги по организации обеспечения питанием получателей услуг, должны осуществляться с соблюдением всех установленных санитарно - гигиенических норм и правил, требований к обеспечению питанием в медико-социальных учреждениях, реабилитационных центрах, учебных заведениях для детей-инвалидов, территориальных центрах социального обслуживания, отделениях дневного пребывания, центрах социальной адаптации. 1. Услуги должны оказываться ежедневно (6-разовое) с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм и правил, требований к организации питания в организациях. Питание должно быть организовано в соответствии нормативными правовыми актами: - Приказ и.о. Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 27 ноября 2015 года № 896. «Об утверждении натуральных норм питания для лиц, обслуживающихся в медико-социальных учреждениях, реабилитационных центрах, учебных заведениях для детей с инвалидностью, территориальных центрах социального обслуживания, отделениях дневного пребывания, центрах социальной адаптации»; - Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции»; - Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»; - 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 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"; - иные действующие нормативно-правовые акты РК, прямо или косвенно регулирующие деятельность в сфере питания. Требования к качеству услуг: - обеспечить ежедневное 6-разовое питание для 145 получателей услуг, проживающих в КГУ «Костанайский детский центр оказания специальных социальных услуг» управления координации занятости и социальных программ Костанайской области, согласно Приложению 1 технической спецификации (Приказ и.о. Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 27 ноября 2015 года №896); - ежедневно проводить бракераж готовой пищи; выдача готовой пищи должна осуществляться только после снятия проб. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке и соответствовать гигиеническим нормативам. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. - проводить инструктаж по охране труда и технике безопасности персонала. - поставщик должен предоставить перспективное 2-х сезонное, 2-х недельное сбалансированное меню питания с выходом готовых блюд и расчетом энергетической ценности, и с карточками-раскладками соответствующее установленным нормам, согласно Приказ и.о. Министра

здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 27 ноября 2015 года № 896. «Об утверждении натуральных норм питания для лиц, обслуживающихся в медикосоциальных учреждениях, реабилитационных центрах, учебных заведениях для детей с инвалидностью, территориальных центрах социального обслуживания, отделениях дневного пребывания, центрах социальной адаптации» - Составлять праздничное меню к праздничным дням за 1 неделю до предстоящих праздников по согласованию с Заказчиком в рамках выделенного бюджета. - Составлять посезонное меню фруктов и салатов и вносить на утверждение Заказчику; - Условия производства, транспортировки, хранения, реализации сырья и пищевых продуктов, изготовление новой продукции, внедрение новых технологий должны соответствовать требованиям Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарноэпидемиологические требования к объектам общественного питания"». - С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключение ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», в соответствии с рекомендуемой формой. - С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд. - При разгрузке продуктов питания на складские помещения необходимо присутствие представителя со стороны Заказчика. - Поставляемые продукты должны быть свежими, неиспорченными и не генномодифицированными. - 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 при транспортировке, перегрузов и хранении. - Поставщик обязан строго соблюдать технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарных правил. - Осуществлять правильную организацию производственного процесса, обеспечение правильного применения производственного контроля. - Составлять ежедневное менюраскладку, согласно количеству получателей услуг, соответствующему диетическому столу. - Обеспечить разнообразие питания за счет ассортимента блюд и правильного сочетания продуктов и блюд в каждом приеме пищи, исходя из натуральных норм на питание по определенной диете. - Соблюдать полное обеспечение получателей услуг белками, жирами, углеводами, а также незаменимыми факторами питания (незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины, микроэлементы) в разных соотношениях; Поставщик должен вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативноправовыми актами РК. - Не осуществлять хранение продуктов с испорченными/просроченными сроками продуктов. - При

	выявлении фактов нарушений, Поставщик обязан в течении 1 (одного) календарного дня произвести замену продуктов за счет собственных средств. - в случае выявления фактов некачественно приготовленной пищи, поставщик обязан в течении 1 (одного) часа произвести замену блюд за счет собственных средств.
--	---

Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора о государственных закупках (указываются при необходимости) (Отклонение потенциального поставщика за не указание и непредставление указанных сведений не допускается)

Поставщик, после заключения договора в двухдневный срок должен представить копии с оригиналов санитарных книжек на персонал в полном объеме с допуском к работе, действительные на дату заключения договора и согласно Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020, а также соответствующие подтверждающие документы на наличие сотрудников в штате: удостоверения личности, дипломы, свидетельства, сертификаты, свидетельства о браке (при наличии), документы, предусмотренные подпунктами 1), 2), 3), 4), 5) и 8) статьи 35 Трудового кодекса Республики Казахстан от 23 ноября 2015 года на дипломированный и квалифицированный персонал. - Поставщик после заключения договора должен получить санитарно - эпидемиологическое заключение на объект питания от органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора г.Костанай не позднее 30 (тридцати) дней после подписания Договора о государственных закупках. Поставщик должен подтверждать качество продуктов питания, применяемых для приготовления питания сертификатами качества (копии сертификатов качества поставщик должен сдавать ответственному лицу бракеражной комиссии). Поставщик после заключения договора должен заключить договор аренды государственного имущества на объект питания с КГУ «Костанайский детский центр оказания специальных социальных услуг» управления координации занятости и социальных программ Костанайской области» не позднее 10 (десяти) рабочих дней после подписания Договора о государственных закупках. - Поставщик - победитель после заключения договора должен гарантировать, что в случае необходимости своими силами и за свой счет готов доукомплектовать необходимым инвентарем и оборудованием помещение столовой, холодильными, весоизмерительным оборудованием (согласно установленных санитарноэпидемиологических правил). - Поставщик-победитель после заключения договора должен обеспечить содержание передаваемых ему помещений и оборудования в надлежащем санитарном и техническом состоянии, в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами. - Поставщик-победитель обязан контролировать качество сырья, поступающего в производство, а также подтверждать качество продуктов питания, применяемых для приготовления питания сертификатами качества (копии сертификатов качества поставщик должен сдавать ответственному лицу бракеражной комиссии). - Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации учреждения по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). - Предоставить список сотрудников, которые будут на объекте Заказчика заниматься обеспечением питанием получателей услуг. - Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводить осмотр работников организации услуги по обеспечению питанием получателей услуг учреждения

на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник. Поставщик-победитель после заключения договора должен гарантировать заключение договора на оказание услуг по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, вывоз ТБО, ЖБО с организациями аккредитованными в данной сфере с предоставлением подтверждающих документов: копии с оригиналов договоров на срок не менее срока оказания услуги по Конкурсу. - Поставщик-победитель после заключения договора должен возмещать расходы за коммунальные услуги и потребленную электроэнергию, а также выполнение прочих услуг (чистка канализационных систем, уборка прилегающей территории и т.д.), в случае аварий в передаваемом помещении ремонт производится за счет собственных средств поставщика. - Поставщик-победитель после заключения договора должен нести ответственность за сохранность вверенного ему оборудования и помещения столовой общей площадью 398,7 кв. метров. Должен 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. Все технологическое оборудование, установленное в столовой, должно находиться в исправном состоянии, в случае неисправности ремонт производится за счет Поставщика. Поставщик после заключения договора должен обеспечить наличие: специальная одежда для штатного персонала (халат, шапочка, перчатки, фартук, обувь, маски) по количеству работников, холодильник для хранения продуктов, объем не менее 1400 литров, мощностью не менее 300 Вт/час - 1 шт., морозильник для хранения продуктов, объем не менее 1500 литров, мощностью не менее 350 Вт/час - 1 шт., тележки для перевозки готового питания, нержавеющие, с секциями для перевозки веса не менее 50 кг. - 2 шт, кастрюли для питания с крышками, объем не менее 60 литров - 10 шт., тарелки из стеклокерамики, объем не менее 500 мл., для доукомплектования - 150 шт., стаканы, из закаленного стекла, объем не менее 250 мл., для доукомплектования - 150 шт., тестомес, загрузка муки не менее 30 кг., производительность не менее 50 кг/ч. - 1 шт., мясорубка промышленная, мощность не менее 2 кВт., производительность не более 300 кг/ч - 1 шт, пароварочный шкаф, объем не менее 100 л., мощность не более 2 кВт. - 1 шт., жарочный шкаф объем не менее 100 л., мощность не менее 2 кВт. - 1 шт., овощерезка, мощность не менее 500 вт - 1 шт., шкаф для выпечки, объем не менее 100 л., мощность не менее 2 кВт. - 1 шт.