

Перечень приобретаемых товаров и услуг

№	Наименование заказчика	Наименование товара, услуг	Единица измерения	Количество, объем
1	КГУ «Специализированный дом ребенка» УЗ г.Шымкент	По закупу услуги по обеспечению горячим питанием детей	услуга	1
Условия поставк и	Срок поставки	Место поставки	Размер авансового платежа %	Сумма, выделенная для приобретения тенге
Местона хождения	До конца года 31.03.2024-31.12.2024год	Город Шымкент куншыгыс 7б	0	19 705 535,71

Типовая конкурсная документация по выбору поставщика товаров и услуг организации, осуществляющих функции по защите прав ребенка

Услуги по обеспечению горячим питанием детей

(указать наименование конкурса)

КГУ «Специализированный дом ребенка» Управление здравоохраненияг.Шымкент
г.Шымкент, мкр.Восток 7 Б,

991240004581,

ИИК: KZ58070102KSN5901010

БИК: KKMFKZ2A в Департаменте Казначейства

sdomrebenka@mail.ru

87252775199

(указать полное наименование, местонахождение заказчика, БИН, банковские реквизиты, контактные телефоны, электронный и почтовый адрес)

1. Общие положения конкурс проводится с целью выбора поставщика на **«Услуги по обеспечению горячим питанием детей»**Сумма выделенная для данного конкурса на услугу**19 705 535,71**тенге без НДС. Настоящая конкурсная документация включает в себя:

- 1) Заявку на участие конкурса для юридических и физических лиц по формам согласно приложению 1 и 2 и конкурсной документации.
- 2) Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика товаров и услуг организации, осуществляющих функции по защите прав ребенка согласно приложению 3 и 4 к конкурсной документации;
- 3) Критерии выбора поставщика услуги или товаров согласно приложениям 5 и 6 конкурсной документации;
- 4) Перечень приобретаемых товаров или услуг по форме согласно приложению 7 и конкурсной документий. Потенциальный поставщик, изъявщий желание участвовать в конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки на участие в конкурсе в размере одного процента от суммы, выделенной для приобретения услуги или товаров, в одной из нижеперечисленных форм:

- 1) Гарантийного денежного взноса, размещаемых на следующем банковском счете

В департаменте Казначейства

БИК: KKMFKZ2A

ИИК:KZ770705023539852001

- 2) Банковскойгарантии

Потенциальный поставщик или его представитель по доверенности направляет на почтовый адрес организатора конкурса, находящегося по адресу: КГУ

«Специализированный дом ребенка» УЗ г.Шымкент, г.Шымкент, мкр.Восток 7Б, либо нарочно сдает секретарю комиссии в бухгалтерию, пакет документов согласно пункту 24 Правил приобретения товаров и услуг организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка, утверждающих приказом министра образования и науки РК от 30 июня 2016 года №412 в срок с 06-го февраля 2024 года с 17:00 до 14-го февраля 2024 года 17:00.

Документы представляются потенциальным поставщиком организатору конкурса в прошитом виде с пронумерованными страницами без исправлений и помарок. Последняя страница заявки заверяется подписью первого руководителя и скрепляется печатью.

Документы, представленные после истечения установленного организатором конкурса срока, не подлежат регистрации и возвращаются потенциальным поставщиком.

Техническая спецификация

Наименование конкурса: По закупу услуги по обеспечению горячим питанием детей

Заказчик: КГУ «Специализированный дом ребенка» УЗ г.Шымкент

Адрес заказчика: город Шымкент, мкр.Восток 7Б

Срок оказания услуг: С 01 марта 2024 года до 31 декабря 2024 года

Койка рассчитан на 40 детей

Время	От 1-го до 4-х лет	С 10 месяцев до 12, и детям инвалид
Завтрак	Молочная каша, хлеб с маслом, какао, компот	Молочная каша, хлеб, компот, сухая последующая адаптированная молочная смесь моментального приготовления с пребиотиками и лактобактериями L.REUTERI для детей с 6 месяцев.
Дополнительный	Хлеб, сыр или сосиска, вареное яйцо, йогурт, сок фруктовый (яблочный, томатный или гранатовый)	Каша умница 10%, яичный желток, пюре фруктовое, сок (яблочный, томатный, гранатовый и т.д)
Обед	Овощной салат, первое блюдо (суп из свеклы, суп с лапшой, борщ и т.д), второе блюдо (котлет, макарон, плов, манты, пельмени и т.д) компот, хлеб	Мясной бульон, овощное пюре, пюре мясное, хлеб, компот
Полдник	Пирог и булочки, блинчики, тыква, оладушки, сырники, творожники и т.д, био-кефир и творог	Био-кефир, манная каша, творог, хлеб
Ужин	Молочная каша (пшено, кукуруза, пшеница, гречка и т.д), хлеб, кисель, фрукты (банан, яблоко, груша и т.д)	Молочная каша (пшено, кукуруза, пшеница, гречка и т.д), хлеб, кисель
Дополнительный	Молоко и печенье	Сухая последующая адаптированная молочная смесь моментального приготовления с пребиотиками и лактобактериями L.REUTERI для детей с 6 месяцев.

Время	Перечень 8 – разового молочных и немолочных смеси детям с 1 го до 9 месяцев и детям инвалидов
-------	---

06:00	• Сухая адаптированная молочная смесь моментального приготовления с пребиотиками и лактобактериями L.REUTERI для детей с рождения до 12 месяцев. • Сухая последующая адаптированная молочная смесь моментального приготовления с пребиотиками и лактобактериями L.REUTERI для детей с 6 месяцев. • Сухая молочная, лечебная, низколактозная смесь с пребиотиками для новорожденных деток, и для грудничков. Эта смесь предназначена для диетотерапии кишечных расстройств у малышей. • Гипоаллергенная смесь на основе частично гидролизированных (расщепленных) белков молочной сыворотки для диетического (профилактического) питания детей из группы риска по развитию аллергии с рождения до 6 месяцев. • Гипоаллергенная смесь с пребиотиками на основе частично гидролизированных белков молочной сыворотки для диетического (профилактического) питания детей из группы риска по развитию аллергии с 6 месяцев.
09:00	
12:00	
15:00	
18:00	
21:00	
00:00	
03:00	

В ходе оказания Услуг, потенциальный поставщик осуществляет следующие виды деятельности, необходимые для реализации цели Услуг, включая, но не ограничиваясь:

- 1) организация лечебного питания высокого качества согласно нормам питания, утвержденным постановлением Правительства Республики Казахстан «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики» № 128 от 26 января 2002 года;
- 2) соблюдение Приказа Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234. Об утверждении «Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"»
- 3) обеспечение правильности применения лечебного питания;
- 4) контроль за соблюдением технологии приготовления блюд;
- 5) обеспечение пациентов находящихся на лечении шестиразовым питанием; обеспечение точного соблюдения химического состава и энергетической ценности блюд

I. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Организация лечебно-диетического питания в организации входит в число основных мероприятий по медицинскому обслуживанию больных как часть общего лечебного процесса.
2. Лечебно-диетическое питание является обязательной составной частью комплексной терапии и должно применяться на современном научном уровне.
3. Общее руководство лечебно-диетическим питанием осуществляется руководителем организации либо его заместителем, или уполномоченным лицом.
4. Все вопросы, связанные с организацией лечебно-диетическим питанием в организации, систематически заслушиваются на заседании комиссии по лечебному питанию.

II. ОБЯЗАННОСТИ ПОТЕНЦИАЛЬНОГО ПОСТАВЩИКА УСЛУГ

1. Организация ежедневного 6-разового питания для детей.
2. Обеспечение выпуска продукции собственного производства высокого качества.
3. Разработка рецептов новых блюд.
4. Обеспечение на основе изучения спроса разнообразие ассортимента блюд, кулинарных изделий.
5. Контроль качества сырья, поступающего в производство.
6. Строгое соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарных правил.
7. Ежедневное проведение с членами комиссии бракераж готовой пищи.
8. Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности.

9. Составление перспективного двухнедельного меню по сезонно «Зима-Весна», «Лето-Осень», согласованное с представителями Организации и подписанное руководством Организации.

10. Составление ежедневной меню – раскладки, согласно количеству детей, утвержденное и подписанное руководством Организации заказчиком.

11. Приготовление и выдача готовых блюд производится согласно возрасту 1-4 лет, до года.

12. Предоставление списка сотрудников, которые будут на объекте Заказчика заниматься организацией обеспечения питанием.

13. Обеспечение единой, согласованной с Заказчиком, униформой для работников пищеблока и других собственных сотрудников.

14. Предоставление шестиразового питания.

15. Хранение продуктов в специализированной таре на складах.

16. Приобретение мыла, моющих средств, дезинфицирующих средств, ветошь, уборочного инвентаря, бумажных полотенец, салфеток также гигиенических средств за свой счет.

17. В целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) витамином "С".

III. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА УСЛУГ

1. Ежедневное предоставление сведений о количестве пациентов для оказания услуг на день вперед, в пятницу – на три дня вперед.

2. Ежемесячное составление отчета об оказанных услугах с указанием количества пациентов.

3. Осуществление текущего контроля санитарного состояния пищеблока.

4. Ежедневное проведение бракеража готовых блюд.

5. Осуществление контроля качества калорийности блюд.

6. Осуществление контроля технологического приготовления блюд и их качества.

7. Осуществление лабораторного контроля в плановом порядке 1 (один) раз в месяц и по эпидемиологическим показаниям.

8. Осуществление контроля за наличием заключений и сертификатов на продукты питания, учетно-отчетной документации в соответствии с приказом И.о Министра здравоохранения РК от 08 апреля 2002г. № 343 «Об организации лечебного питания в лечебно – профилактических организациях».

V. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА

- Строго соблюдать нормативы приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 августа 2017 года № 615 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка»

- Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции»;

- Приказ и.о. Министра здравоохранения РК от 8 апреля 2002 года № 343 «Об организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях»;

- Правительства Республики Казахстан «Об утверждении размеров, источников, видов и правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь» №320 от 12 марта 2012 года;

- Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года №234 Об утверждении Санитарных правил « Санитарно – эпидемиологические требования к объектам общественного питания»;

- Приказ и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года №128 «Об утверждении Правил проведения обязательных медицинских осмотров»;

Потенциальному поставщику раздачу готовой пищи производить не позднее 2-х часов, прошедших после ее изготовления, включая и время доставки пищи в отделения. Категорически запрещается оставлять остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

Раздачу пищи детям производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения Организации.

Потенциальный поставщик после каждой раздачи пищи производит тщательную уборку помещений с применением растворов дезинфицирующих средств.

Персонал потенциального поставщика обязан соблюдать правила личной гигиены, перед посещением сан.узла обязаны снять халат, после посещения обеззараживать руки антисептическим раствором.

Ответственность за правильностью использования и санитарно-гигиеническим состоянием оборудования пищеблока в Обществе несет потенциальный поставщик.

Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи является старший повар и буфетчицы потенциального поставщика.

Потенциальному поставщику запрещается изготавливать в пищеблоке Заказчика лечебно-диетическое питание другим лечебным учреждениям, а также вывозить готовую продукцию за пределы территории Заказчика.

VII. ПОРЯДОК КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ

1. Проверка готовой пищи перед отправкой производится менеджером по питанию, диет-сестрой Организации, а также периодически руководителем Организации в различное время и вне зависимости от пробы, производимой заведующим приемного отделения и в выходные дни дежурной медсестрой.

2. Проверка готовой пищи на кухне перед ее отпуском производится в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

3. Результаты пробы записываются по каждому блюду в меню-порционные, а общая оценка - в журнале готовой пищи.

Первые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры не ниже 65°C, холодные супы, напитки не ниже 14°C.

Плановые меню должны:

1. Соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, энергоценности, набору продуктов их кулинарной обработке, режиму питания;

2. Соответствовать финансовым ассигнованиям на питание.

3. Суточные пробы блюд в объеме не менее одной порции хранятся в холодильнике для суточной пробы в течение 3-х суток для подтверждения качества и калорийности.

Организация питания должна соответствовать индикаторам качества предоставляемых услуг, определенных Заказчиком:

ИНДИКАТОРЫ для пищеблока

Частота сбора индикатора: ежемесячно.

Цель: контроль качества работы пищеблока согласно международным стандартам.

Отсутствие нарушений по санитарно-эпидемиологическому режиму и инфекционному контролю:

А) отсутствие нарушений режима, установленного СЭС;

Б) отсутствие нарушений в области гигиены рук;

С) отсутствие нарушений в области личной гигиены;

Список продуктов питания, которыми потенциальный поставщик должен обеспечить заказчика (для питания):

№	Наименование приобретаемых продуктов	Краткая характеристика
1	Апельсины	желто-оранжевый цвет кожуры, кисло-сладкая мякоть

	Бананы	плоды травянистого растения с толстой легко снимающейся кожурой желтого цвета диетический фрукт
3	Варенье	Плоды ягоды должны быть цельными, не разваленными и равномерно распределенными в сиропе. Консистенция сиропа жидкая, нежелирующая. стеклянная банка 0,4кг
4	Геркулес	овсяные хлопья лепестковые высшего сорта, упаковка 5кг
5	Горох	колотый полированный слегка омученной поверхностью, упаковка 0,9 кг
6	Груши	плоды одноименного дерева сочной мякотью
7	Дрожжи	прессованная свежая пластичная масса кремового цвета с характерным специфическим запахом фасована 1кг
8	Зелень	Свежо срезанные пряные травы укроп, петрушка, лук зеленый, листья салата.
9	Какао порошок	свойственный вкус и аромат без посторонних привкусов и запахов цвет от светло до темно-коричневого без тусклого серого оттенка пачка 0,100кг.
10	Капуста белокочанная	плотный кочан белого цвета среднего размера целые чистые непроросшие
11	Картофель	клубнеплод, средние клубни небольшое кол-во неглубоких глазков
12	Био-кефир 2,5%	из кисломолочного продукта со свойственным запахом с биофидумными культурами 1л тетра пакет
13	Киви	тропический фрукт темно коричневого цвета с тонкой опушенной кожицей плотной сочной зеленой мякотью на вкус сладкий
14	Колбаса докторская	высшего сорта из мясного фарша со специями в оболочке, готовый к употреблению
15	Кофе	высушенный экстракт натурального жаренного кофе порошкообразный коричневого цвета свойственным ароматным запахом 0,250гр жестяная банка
16	Крупа гречневая	коричневый цвет с желтым оттенком без плодовых оболочек 1 сорта 0,9кг
17	Крупа манная	из пшеницы сыпучая белая с желтоватым оттенком не мучнистая упаковка 1кг
18	Крупа перловая	Цельное крупное зерно серого цвета без посторонних примесей упаковка 0,9кг
19	Крупа пшеничная	дробленная крупа из пшеницы без посторонних запахов и привкусов, упаковка 1кг
20	Крупа пшенная	шлифованный ярко-желтого цвета высшего сорта без посторонних примесей, упаковка 0,9кг
21	Крупа ячневая	рассыпчатое дробленое из перловки от белого до желтого цвета без посторонних примесей, упаковка 0,9кг
22	Куры (цыплята отбор) 1 категории	Тушки птицы свежие замороженные потрошенные не деформированные беловатого - желтого цвета со специфическим запахом
23	Лук	корнеплод желтого цвета с резким специфическим запахом
24	Макароны	изделия из муки в/с трубчатые, фигурные, упаковка 0,400 кг
25	Мандарины	оранжевый цвет кожуры имеет специфический аромат
26	Масло растительное	прозрачный без осадков, без запаха вкус свойственный, светло-желтого цвета 1л бутылъ пласт.
27	Масло сливочное 82.5%	вкус и запах чистыми без посторонних привкусов и запахов, плотная однородная поверхность, на

		разрезы слабо-блестящей и сухой без мельчающей капли влаги.
28	Молоко 2,5% т/п	коровье натуральное белое слегка кремовым оттенком, приятным специфическим сладковатым вкусом фасованные 1л тетра пакет
29	Морковь	корнеплод среднего размера ярко-оранжевого цвета
30	Рыба (семга, минтай, филе хек, навага, лимонэма)	св/ мороженная, высшего сорта чистое, плотное, и ровной поверхностью свойственный цвет данному виду рыбы, жабры ярко- красные, слизь прозрачная, чешуя глянцевая.
31	Мука пшеничная	порошкообразный продукт измельченный из пшеницы белого цвета высшего сорта, упаковка 25кг
32	Мясо говядина	1-категории, бледно-розового или бледно-красного цвета на разрезе должно быть плотным запах свежего мяса-мясной ароматичный свойственный
33	Огурцы свежие	средне-плодный зеленого цвета с нежной плотной мякотью
34	Перец сладкий болгарский	кожистый малосочный с плодоножкой красного, зеленого цвета
35	Помидоры свежие	красного цвета овощ с гладкой чистой поверхностью
36	Редис	корнеплод круглый красный с белым кончиком, имеет специфический запах
37	Редька	корнеплод горьким - острым вкусом специфическим запахом
38	Рис	шлифованный имеет слегка шероховатый поверхность, белого цвета цельное, без посторонних примесей высшего сорта, упаковка 0,9кг
39	Сахар песок	сыпучи белого цвета с блеском без комков вкус сладкий, упаковка 25кг
40	Свекла	корнеплод среднего размера сочной, интенсивно окрашенной мякотью
41	Сметана 15%	консистенция однородная, негустая глянцевый вид , вкус нежный не кислый, пастеризованный молочный продукт тетра пакет 0,5кг
42	Сок фруктовый	сок с мякотью однородной массой смешиванием протертой мякоти плодов и ягод тетра пакет 1л
43	Соль	мелкокристаллический чисто белый йодированный полиэтиленовый пакет 1кг
44	Сосиски молочные	из тонкого измельченного мясного фарша в оболочке дм 14х32длина12-13 см со специями
45	Сухофрукты	Сушеные яблоки чистые сухие желто-красного цвета.
46	Сыр твердый 48%	Тонкой коркой, ровной без поврежденной, без толстого подкоркового слоя, покрытой парафиновой смесью слабо-желтого цвета эластичная, мягкая.
47	Творог 9%	белковый кисломолочный продукт должен имеет консистенцию мягкую, мажущуюся, рассыпчатую 0,250; 0,400 гр. пластиковая упаковка
48	Томат паста	томатный продукт высшего сорта красного цвета однородной консистенции свойственным натуральным вкусом и запахом жестяная банка 0,850кг.
49	Тыква	крупный мясистый плод оранжевого цвета
50	Хлеб 1 сорт формовой	печеное изделия из пшеничной муки 1 сорта дрожжи жидкие, дрожжи прессованные, булка 0,600кг.
51	Хлеб Бородинский	пшен. мука 1 сорта, мука ржаная, обдирная, соль, сахар, дрожжи пресс кориандр, солод ферментированный булка 0,400кг.
52	Чай	тонизирующий напиток обладающий высокими вкусовыми ароматическими свойствами в гранулах фас 0,250кг./50гр

	Яблоки свежие	кисло-сладкий вкус, сочный зеленого, желтого, красного цвета
54	Яйцо куриное Д-1 категории	скорлупа матовая, четкой легко читаемой маркировкой, 0,040кг.
55	Сухая молочная смесь с пребиотиками детей с рождения до 6 мес	Сухая молочная смесь с пребиотиками для смешанного и искусственного вскармливания детей с рождения до 6 мес
56	Сухая молочная смесь с 6 до 12 месяцев	Сухая молочная смесь с пребиотиками для смешанного и искусственного вскармливания детей с 6 до 12 месяцев

VIII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Помещение столовой организации в случае необходимости передается потенциальному поставщику по согласованию с управлением финансов.
2. Обеспечить транспортировку пищевых продуктов на автотранспортном средстве.
3. Иметь в штате –(не менее 2х поваров, 1человека диетсестра, 1человека шофер экспедитор) с подтверждающими документами.
4. Должен оплатить все коммунальные услуги связанные с помещением столовой организации согласно с приборами учета коммунальных услуг при случай взятие в аренду.
5. Несет ответственность за порчу имущество (товары, посуды, приборы и.т.д) организации.

Заказчик:

Главный врач

Айнабек F.A /  /