Конкурстық құжаттама жобасын алдын ала талқылау хаттамасы
№16745874

Конкурстың № 16113063-1
Конкурстың атауы "Қарағанды облысы Абай ауданының №2 арнаулы әлеуметтік қызметтер көрсету орталығы"КММ қамқоршыларына тамақтануды ұйымдастыру, дайын диеталық тамақтануды жеткізу жөніндегі қызмет
Конкурстық құжаттама жобасына ескертулерді, сондай-ақ конкурстық құжаттама ережелерін түсіндіру туралы сұрау салуларды қабылдау мерзімі бастап 2026-01-27 15:11:54 дейін 2026-01-29 15:11:54
Ұйымдастырушының атауы "Қарағанды облысының қаржы және мемлекеттік активтер басқармасы" ММ

Конкурстық құжаттама жобасына ескерту(лер), сондай-ақ конкурстық құжаттама ережелерін түсіндіру туралы сұрау салу(лар) мынадай шешім(дер) қабылданған өнім беруші(лер)ге жіберілген:

№	Әлеуметтік мәнді берілістің БСН (БСЖ)/ БСЖ/ЖШС	Өтініш туралы (түсіндіру туралы ескерту, сұрау салу)	Түсіндіру туралы ескертуді, сұрау салуды жіберу күні мен уақыты	Өтініш мәтіні (ескерту, түсіндіру туралы сұрау)	Шешім қабылданды	Ауытқу себебі, түсіндіру мәтіні

1	2024000039681	КК жобасын өзгерту	Согласно технической спецификации, раздел - Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем в заключение с ним договора о государственных закупках (указываются при необходимости) (Отклонение потенциального поставщика за не указание в непредоставлении указанных сведений не допускается) потребовались следующие условия - Требования к Заказчику с доставки готового питания в требования к одноразовой посуде. Для доставки готовой пищи в отделения завтрак (каша) доставляется в виде из вспомогательного полистирола с крышкой в объеме не менее 500 мл. Первые блюда доставляется из вспомогательного полистирола с крышкой объемом 1000 мл. Вторые блюда доставляется в виде бокса вспомогательного полистирола из двух - секционного с крышкой объемом не менее 500 мл. гарнир для салата не менее 150мл. Чаи доставляется в виде из вспомогательного полистирола с крышкой объемом не менее 500 мл. Посуда для горячих и холодных напитков не менее 300 мл. Согласно п. 75. Правил Не допускается установление квалификационных требований в части обладания материальными и трудовыми ресурсами, которые: 1) ограничивают и необоснованно устанавливают участие потенциальных поставщиков в государственных закупках, 2) непосредственно не вытекают из необходимости выполнения обязательств по договору, технической спецификации. Требуют исключить вышеуказанные требования из технической спецификации, т.к. для доставки готовой пищи в отделения применимы и другие пищевые контейнеры, соответствующие необходимым требованиям.	2026-01-28 18:36:10	Представить разъяснение положений конкурсной документации	Центр оказания социальные социальные услуги в том числе лицам: • с нарушениями когнитивных функций; • с ограниченными навыками самообслуживания в многоразовому обращению с посудой и горячей пищей; • нуждающиеся в постоянном контроле питания. В связи с этим питание должно организовываться с соблюдением требованиям к безопасности, гигиеническому, температурному режиму и санитарной защите пищи. Согласно Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам общественного питания, утвержденным приказом Министра здравоохранения РК от 16 августа 2022 года № 32 ДСП: • готовая пищевой продукции должна быть защищена от загрязнения при транспортировке; • тара и упаковка должны быть предназначены для контакта с пищевой продукцией; • должны соблюдаться условия, обеспечивающие безопасность, целостность и качество готовых блюд; • не допускается смешивание различных видов при транспортировке. Эти требования обязывают использовать гигиеническую индивидуальную упаковку с крышками, особенно при доставке готовой пищи в отделения. Согласно требованиям к Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам социального обслуживания, утвержденным приказом Министра здравоохранения РК Действующие санитарные правила для домов-интернатов и центров социальных услуг: • питание получателей услуг должно соответствовать физиологическим нормам и должно быть обеспечено санитарная безопасность при приготовлении и доставке пищи; • организация питания обязана исключить риск инфицирования. Использование устойчивой, лёгкой, одноразовой посуды с крышками является мерой профилактики травм и снижения среди лиц с психическими расстройствами. Согласно Санитарным правилам диетического питания, утвержденным уполномоченным органом в сфере здравоохранения РК, питание в стационарном учреждении обслуживания должно: • обеспечивать полноценный объем порций; • сохранять пищевую и энергетическую ценность блюд; • соответствовать установленной кратности и времени приема пищи. Согласно Заказчиком минимальные объёмы одноразовой посуды соответствуют фактическим порциям и необходимы для соблюдения норм питания. • Завтрак (каша) — миска из вспомогательного полистирола с крышкой объёмом не менее 500 мл; • Первое блюда — миска из вспомогательного полистирола с крышкой объёмом 1000 мл; • Второе блюда — бокс из вспомогательного полистирола, двухсекционный с крышкой, объёмом не менее 500 мл; гарнир для салата — не менее 150 мл; • Чаи — миска из вспомогательного полистирола с крышкой объёмом не менее 500 мл; • Посуда для горячих и холодных напитков — объём не менее 300 мл. Снижение указанных объёмов приводит к нарушению норм питания и ухудшению качества питания. Использование одноразовой посуды из вспомогательного полистирола обусловлено тем, что данная посуда: • подходит для контакта с пищевой продукцией; • подходит для горячих блюд и напитков; • обладает теплоизолирующими свойствами; • снижает риск ожогов при контакте с горячей пищей; • соответствует требованиям «использование в порционном загружении». Для учреждений, оказывающих услуги лицам с расстройствами психики, данные свойства посуды напрямую влияют на безопасность получателей услуг. Исключение или ослабление требований к доставке питания и одноразовой посуде приведет к: • нарушению санитарно-эпидемиологических требований; • риск ожогов и травм среди получателей услуг; • ухудшению качества и температуры блюд; • обоснованные жалобы в контрольно-надзорные органы; • ответственность Заказчика за ненадлежащие оказание социальных услуг. Установленные Заказчиком требования к доставке готовой пищи и одноразовой посуде напрямую связь с предметом закупки, • обеспечение специфической цветка оказания специальных социальных услуг; • соответствует санитарным нормам и правилам Республики Казахстан; • направлены на обеспечение безопасности, качества и непрерывности питания лиц с ограниченными возможностями и если применяется по силе потенциальным поставщикам на данных условиях. Основный для их исключения либо изменения не имеется. В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания, утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 августа 2022 года № 32 ДСМ-16. Пункт 141.«Готовая пищевая продукция при транспортировке должна быть защищена от загрязнения и воздействия внешней среды.» Пункт 142.«Транспортировка готовых блюд должна осуществляться в закрытой тары, обеспечивающей сохранность качества и безопасности пищевой продукции.» Пункт 143.«Тара и упаковка, предназначенные контактировать с пищевой продукцией, должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищей.» Указанные нормы обязывают Заказчика использовать в документации требования к закрытой индивидуальной упаковке с крышками, особенно при доставке горячих и жидких блюд, чтобы исключить риск ожогов и травмы. Согласно тем же санитарным правилам. Пункт 145. «При транспортировке не допускается смешивание различных видов готовых блюд.» Данная норма обеспечивает раздельную доставку (исходящимиеды, супы-бокса, а также отдельной миски для салатов. Санитарные требования к организации социального обслуживания. Согласно с Санитарно-эпидемиологическими требованиям к объектам социального обслуживания населения. Пункт 99.«Организация питания в объектах социального обслуживания должна обеспечивать санитарную безопасность, соблюдение температурного режима и защиту пищи от загрязнения.» Пункт 100.«Питание получателей социальных услуг должно осуществляться с учётом их физического и психического состояния.» Для лиц с расстройствами психики данные требования предполагают использование лёгкой и гигиенической посуды, минимизирующей риск ожогов, травмов и травматизма. Требования к объему и непрерывности питания с санитарными нормами питания Пункт 104. «Порции готовых блюд должны соответствовать установленным нормам питания и обеспечивать физиологическую потребность организма.» Минимальные и ограниченные объёмы одноразовой посуды (500 мл, 1000 мл, 300 мл) не является произвольным, а направлено на соблюдение обязательных норм полноценности.

2	2024000396 8	КД жобасына өзгерту	В квалификационных требованиях потребовала : Протеречивая машина. Согласно п. 75. Правил Не допускается установление квалификационных требований в части обладания материальными и трудовыми ресурсами, которые: 1) ограничивают в необоснованно усложняют участие потенциальных поставщиков в государственных закупках; 2) непосредственно не вытекают из необходимости выполнения обязательств по договору, технической спецификации. Требую исключить Протеречивую машину из квалификационных требований.	2026-01-28 17:53:10	Продлить разъяснение положений конкурсной документации	Согласно статье 80 Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения», санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания, исполнения всеми физическими и юридическими лицами, осуществляющими деятельность, связанную с производством и организацией питания. Заведйтм медицинской организации, относящейся к объектам общественного питания и подлежит соблюдению указанных требований в полном объеме. 2. Требования к производственному помещению заведйтмов В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиям к объектам общественного питания, утвержденным приказом Министра здравоохранения РК от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 (зарегистрирован в Министерстве юстиции РК) объект общественного питания обязан быть оснащен производственным оборудованием, соответствующим виду и объему производимой продукции, оборудование должно обеспечивать соблюдение технологии приготовления, санитарной безопасности и предотвращение микробиологического загрязнения пищевой продукции, механическая обработка пищевых продуктов должно быть достаточной для обеспечиваания доброкачественности, безопасности и санитарную чистоту готового продукта. Приготовление пищи для лечебного питания по данной технологии предполагает обязательное измельчение и протирание продуктов до однородной консистенции, что невозможно обеспечить подлежащим образом без соответствующего оборудования. 3. Нарушение требований к лечебному питанию пациентов Согласно статьи 100 Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» медицинская организация обязана обеспечивать пациентов безопасным и соответствующим показаниям лечебным питанием. Заведйтм питание относится к видам лечебного (диетического) питания, требующего строгого соблюдения технологии приготовления, исключения механических включений, однородной консистенции пищи. Использование ручного метода измельчения приводит к нарушению данных требований и создаёт риск причинения вреда здоровью пациентов. 4. Несоответствие принципам санитарной безопасности Санитарные правила требуют исключения ручных методов обработки, не обеспечивающих стабильное качество, предотвращение перекрёстного загрязнения продуктов, соблюдение принципов производственного контроля (в том числе ХАССП). Использование исключительно ручного протирания (через сито, видео и т.д.) не обеспечивает стабильную однородность, санитарной безопасности, не соответствует современным требованиям и увеличивает риск бактериального загрязнения пищи. 5. Отсутствие в составе производственной мощности либо медицинского оборудования на заведйтме медицинской организации, осуществляющей кормление пациентов лечебным питанием, свидетельствует о невыполнении санитарно-эпидемиологических требований, несоблюдении обязательного технологического процесса кормления при пациентах на лечебном (диетическом) лечебном питании, несоблюдении требований Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения». Протеречивая машина в блендер не является измельчающим прибором и не может выполнять данные действия. Протеречивая (пюреобразная) пища необходима тяжело больным, лежачим пациентам и людям после операций, а также при нарушениях организма жевания и глотания (дисфагия). Она предотвращает истощение, снижает риск аспирации и обеспечивает в полностью полуо обеспечает условия и устраняет необходимость длительного жевания. Согласно Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-14 Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 17 февраля 2022 года № 26838 «Об утверждении списка социально значимых инфекционных заболеваний». Список тяжелых форм некоторых хронических заболеваний 1. Психические, поведенческие расстройства (заболевания) со стойкой психотической симптоматикой, приводящими к выраженным изменениям личности. 2. Органические и постгравматические поражения центральной нервной системы со стойкими выраженными нарушениями функций конечностей и функций тазовых органов. 3. Болезни, нечтожи и злокачественные опухоли, стойка ремиссия рецидив, противопоказанный лечу. 4. Хронический гломерулонефрит остий, нефротический остий, нефротическо-гипертонический течения, с частыми приступами, осложненной длительной почечной недостаточностью. 5. Тяжелые формы последствиемы прогрессирующих нервно-мышечных дистрофий с выпадением двигательных функций. 6. Сахарный диабет I тип, тяжелая форма.

Осы конкурсқа қатысуға өтінімдер осы хаттама және бекітілген конкурстық құжаттаманың мәтіні мемлекеттік сатып алу веб-порталында орналастырылған сәттен бастап бес жұмыс күнінен кешіктірілмей қабылданады.

Заместитель руководителя Рустембекова Айслу Болатовна

Аббревиатураларды таратып жазу:
БСН – бизнес-сәйкестендіру нөмірі;
ЖСН – жеке сәйкестендіру нөмірі;
ССН – салық төлеушінің сәйкестендіру нөмірі;

ТЕН – төлеушіні есепке алу нөмірі;
Т.А.Ә. – тегі аты әкесінің аты (ол бар болса).

Протокол предварительного обсуждения
проекта конкурсной документации
№16745874

№ конкурса 16113063-1
Название конкурса Услуга по организации питания, поставки готового диетического питания для опекаемых КГУ "Центр оказания специальных социальных услуг №2 Абайского района Карагандинской области"
Срок приема замечаний к проекту конкурсной документации, а также запросов о разъяснении положений конкурсной документации с 2026-01-27 15:11:54 по 2026-01-29 15:11:54
Наименование организатора ГУ "Управление финансов и государственных активов Карагандинской области"

Замечание (я) к проекту конкурсной документации, а также запрос(ы) о разъяснении положений конкурсной документации направлены следующим(и) потенциальным поставщиком (ами), по которому (ым) принято(ы) следующее (ие) решение(я):

№	БИН (ИИН) ИИН/УИН потенциального поставщика	Тип обращения (замечание, запрос о разъяснении)	Текст обращения	Дата и время направления замечания, запроса о разъяснении	Принятое решение	Причина отклонения, текст разъяснения

7	2025000039681	Замечание к КД	Согласно технической спецификации, раздел - Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора с государственным закупщиком (указываются при необходимости) (Отклонение потенциального поставщика по не указание и непредоставление указанных сведений не допускается) затребованы следующие условия. - Требования к Заказчику: 1) доставка готового питания и требования к одноразовой посуде. Для доставки готовой пищи в отделения завтрак (каша) доставляется в миске из вспомогательного полистирола с крышкой и объём не менее 500 мл. Первые блюда доставляются из вспомогательного полистирола с крышкой объемом 1000 мл. Вторые блюда доставляются в миске из вспомогательного полистирола с крышкой объемом не менее 500 мл, емкость для салата не менее 150мл. Ужин доставляется в миске из вспомогательного полистирола с крышкой объемом не менее 500 мл. Посуда для горячих и холодных напитков не менее 200 мл. Согласно п. 75. Приказ Не допускается установление квалификационных требований к части обладают исключительным и трудовыми ресурсами, которые: 1) ограничивает и необоснованно усложняет участие потенциальных поставщиков в государственных закупках; 2) непосредственно не вытекает из необходимости выполнения обязательств по договору, технической спецификации. Требуя исключить вышеуказанные требования из технической спецификации, т.к. для доставки готовой пищи в отделения применимы и другие пищевые контейнеры, соответствующие необходимым требованиям.	2026-01-28 16:36:10	Представить дальнейшие положений конкурсной документации	Центр оказывает социальные социальные услуги в том числе лицам: • с нарушениями опорно-двигательных функций; • с ограниченными навыками самообслуживания, нуждающимся обращении с посудой и горячей пищей; • нуждающимся в постоянном контроле питания. В связи с этим питание должно организовываться с соблюдением требований к безопасности, гигиеничности, температурному режиму и санитарной защите пищи. Согласно Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам общественного питания, утвержденным приказом Министра здравоохранения РК от 20 февраля 2023 года № 32.Ф-Б: • готовая пищевой продукции должна быть защищена от загрязнения при транспортировке; • тара и упаковка должны быть предназначены для контакта с пищевыми продуктами; • должны соблюдаться условия, обеспечивающие безопасность, целостность и качество готовых блюд; • не допускается смешивание различных блюд при транспортировке. Эти требования обязывают использовать герметичную индивидуальную упаковку с крышками, особенно при доставке готовой пищи в отделения. Согласно с Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам социального обслуживания, утверждённым приказом Министра здравоохранения РК Действующие санитарные правила для домов-интернатов и центров социальных услуги: • питание получателей услуг должно соответствовать физиологическим нормам и должно быть обеспечено санитарная безопасность при приготовлении и доставке пищи; • организация питания обязана исключить риск загрязнения пищи. Использование устойчивой, лёгкой, одноразовой посуды с крышками является мерой профилактики травм и ожогов среди лиц с психическими расстройствами. Согласно Санитарным правилам диетического питания, утверждённым уполномоченным органом в сфере здравоохранения РК, питание в домах-интернатах и обслуживании должно: • обеспечивать полноценный объём порций; • сохранять пищевую и энергетическую ценность блюд; • соответствовать установленной кратности и объёму порций. Использование Заказчиком минимальные объёмы одноразовой посуды соответствует фактическим порциям и необходимо для корректной подачи блюд. • Завтрак (каша) — миска из вспомогательного полистирола с крышкой объёмом не менее 500 мл; • Первое блюдо — миска из вспомогательного полистирола с крышкой объёмом 1000 мл; • Второе блюдо — миска из вспомогательного полистирола, дополненной с крышкой, объёмом не менее 500 мл; ёмкость для салата — не менее 150 мл; • Ужин — миска из вспомогательного полистирола с крышкой объёмом не менее 500 мл; • Посуда для горячих и холодных напитков — объём не менее 200 мл. Снижение указанных объёмов приводит к нарушению норм питания и ухудшению качества питания. Использование одноразовой посуды из вспомогательного полистирола обусловлено тем, что она обеспечивает: • разделение для контакта с пищевой продукцией; • подходит для горячих блюд и напитков; • обладает теплоизолирующими свойствами; • снижает риск ожогов при контакте с горячей пищей; • соответствует требованию «минимальное перераспределение загрязнения». Для учреждений, оказывающих услуги лицам с расстройствами психики, данные свойства являются критическими для безопасности получателей услуг. Исключение или ослабление требований к доставке питания и одноразовой посуде приведёт к нарушению санитарно-эпидемиологических требований, • риску ожогов и травм среди получателей услуг, • ухудшению качества и температуры блюд, • обоснованным жалобам в контрольно-надзорные органы, • ответственности Заказчика за ненадлежащие оказание социальных услуг. Установленные Заказчиком требования к доставке готового питания и одноразовой посуде — имеют прямую связь с предметом закупки, • обеспечивая специфической центра оказания специальных социальных услуг, • соответствуют санитарным нормам Министерства здравоохранения Республики Казахстан, • направлены на обеспечение безопасности, качества и непрерывности питания лиц с ограниченными навыками, применяются по силе потенциальным поставщикам на данных условиях. Основный для их исключения либо изменения не имеется. В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания, утверждёнными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2023 года № 32.ГСМ-16. Пункт 141.«Готовая пищевая продукция при транспортировке должна быть защищена от загрязнения и воздействия внешней среды.» Пункт 142.«Транспортировка готовых блюд должна осуществляться в закрытой таре, обеспечивающей сохранность качества и безопасности пищевой продукции.» Пункт 143.«Тара и упаковка, предназначенные контактировать с пищевой продукцией, должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищей.» Указанные нормы обязывают Заказчика: • использовать в документации требования к закрытой индивидуальной упаковке с крышками, особенно при доставке горячих и жидких блюд, чтобы исключить смешивание блюд.Согласно тем же санитарным правилам: Пункт 145. «При транспортировке не допускается смешивание различных видов готовых блюд.» Данная норма обосновывает необходимость использования индивидуальных ёмкостей, а также отдельной ёмкости для салатов. Санитарные требования к организации социального обслуживания граждан пожилого в Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам социального обслуживания населения. Пункт 99.«Организация питания в объектах социального обслуживания должна обеспечивать санитарную безопасность, соблюдение температурного режима и защиту пищи от загрязнения.» Пункт 100.«Питание получателей социальных услуг должно осуществляться с учётом их физического и психического состояния.» Для лиц с расстройствами психики данные требования предполагают использование лёгкой, одноразовой посуды, минимизирующей риск ожогов, травмы и травматизма. Требования к объёму и организации питания должны соответствовать нормам питания Пункт 104. «Порции готовых блюд должны соответствовать установленным нормам питания и обеспечивать физиологическую потребность организма.» Использование минимальных объёмов одноразовой посуды (500 мл, 1000 мл, 200 мл) не является произвольным, а направлено на соблюдение обязательных норм безопасности.

2	2024000396 8	Замечание к КД	В квалификационных требованиях потребовала: Протеречная машина. Согласно п. 75. Приказ Не допускается установление квалификационных требований в части обладания материальными и трудовыми ресурсами, которые: 1) ограничивают и необоснованно усложняют участие потенциальных поставщиков в государственных закупках; 2) непосредственно не вытекают из необходимости выполнения обязательств по договору, технической спецификации. Требую исключить Протеречную машину из квалификационных требований.	2026-01-28 17:53:10	Представить разъяснение положений конкурсной документации	Согласно статье 60 Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения», санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания, исполнения всеми физическими и юридическими лицами, осуществляющими деятельность, связанную с производством и организацией питания. Заведйом медицинской организации, которая в объектах общественного питания и подлежит соблюдению указанных требований в полном объеме. 2. Требования к оборудованию, применяемому заведйомом В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания, утвержденными Приказом Министра здравоохранения РК от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 (зарегистрирован в Министерстве юстиции РК) объект общественного питания обязан быть оснащен производственным оборудованием, соответствующим виду и объему производимой продукции, оборудование должно обеспечивать соблюдение санитарных норм, гигиену, санитарной безопасности и предотвращение микробиологического загрязнения пищевой продукции, механическая обработка пищевых продуктов должно быть проведена с целью обеспечения санитарности, безопасности и санитарную чистоту готового продукта. Приготовление пищи для больных по лечебной технологии предполагает обязательное измельчение и протирание продуктов до однородной консистенции, что невозможно обеспечить надлежащим образом без специального технического оборудования. 3. Нарушение требований к лечебному питанию пациентов Согласно статье 100 Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» медицинская организация обязана обеспечивать пациентов безопасным и соответствующим показаниям лечебным питанием. Заведйом питание относится к видам лечебного (диетического) питания, требующего строгого соблюдения технологии приготовления, исключения механически включенной, химически консистенции пищи. Использование протеречной машины приводит к нарушению данных требований и создаёт риск причинения вреда здоровью пациентов. 4. Несоответствие принципам санитарной безопасности Санитарные правила требуют полного исключения ручных, антисан обработки, не обеспечивающих стабильное качество, предотвращение перекрёстного загрязнения продуктов, соблюдение принципов производственного контроля (в том числе ХАССП). Использование исключительно ручного протирания (через сито, видео и т.д.) не обеспечивает гарантированной санитарной безопасности, не соответствует современным требованиям и увеличивает риск бактериального загрязнения пищи. Отсутствие в составе производственной мощности либо медицинского оборудования на заведйоме медицинской организации, осуществляющей кормление пациентов лечебным питанием, свидетельствует о невыполнении санитарно-эпидемиологических требований, необходимости обязательного технологического процесса кормления при пациентов на лечебном (диетическом) лечебным питанием, несоблюдении требований Кодекса РК «О здоровье народа и системе здравоохранения». Протеречная машина и блендер не являются взаимозаменяемыми приборами по своим функциональным действиям. Протеречная (пюреобразная) пища необходима тяжело больным, лежачим пациентам и людям после операций на органах пищеварения при нарушениях жевания и глотания (дисфагия). Она предотвращает истощение, снижает риск аспирации и обеспечивает в лечебном плане объективное условие и устраняет необходимость длительного жевания. Согласно Приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 февраля 2022 года № ДСМ-14 Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 17 февраля 2022 года № 26838 «Об утверждении списка тяжелых форм некоторых хронических заболеваний». Список тяжелых форм некоторых хронических заболеваний 1. Психические, эпилептические дистрофии (заболевания) со стойкой психотической симптоматикой, с выраженными изменениями личности. 2. Органические и постгравматические поражения центральной нервной системы со стойкими нарушениями функциями конечностей и функций тазовых органов. 3. Кахексия, нечуткие и плохоняющие свищи, стома мочевого пузыря, протезированный анус. 4. Хронический гепатит, декомпенсированный цирроз, деструктивно-рецидивирующее течение, с частыми приступами, осложненный длительной гипербилирубинемией. 5. Тяжелые формы последствиемых прогрессирующих нервно-мышечных дистрофий с выпадением двигательных функций. 6. Сахарный диабет I тип, тяжелая форма.

Заявки на участие в данном конкурсе принимаются не позднее пяти рабочих дней с момента размещения данного протокола и текста утвержденной конкурсной документации на веб-портале государственных закупок

Заместитель руководителя Рустембекова Айслу Болатовна

Расшифровка аббревиатур:
БИН – бизнес-идентификационный номер;
ИИН – индивидуальный идентификационный номер;
ИНН – идентификационный номер налогоплательщика;

УНП – учетный номер плательщика;
Ф.И.О. – фамилия имя отчество (при его наличии).