«УТВЕРЖДАЮ»
Главный врач
КГП "Житикаринская ЦРБ"
_____ Д.Б. Эстияров

Уважаемые участники! Убедительная просьба внимательно ознакомиться с требованиями, чтобы не возникло спорных судебных разбирательств!!!

Техническая спецификация

Услуга по приготовлению и доставке комплексного питания для пациентов, из продуктов Поставщика

1.При оказании услуги по «Организации комплексного питания в Коммунальном государственном предприятии «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области Поставщику необходимо:

- Иметь производственную базу (помещение) собственную или арендованную для бесперебойного обеспечения питанием пациентов больницы – объект общественного питания.

(19) - Иметь складские помещения, холодильные оборудования собственные или арендованные, для хранения продуктов питания в регионе оказания услуг.

(18) - Осуществлять процесс производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, Поставщик должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции);

- Осуществлять своими силами, из самостоятельно приобретаемых продуктов, обеспечивать питанием пациентов Коммунального государственного «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области.

- Обеспечивать питанием госпитализированных пациентов (в т.ч. детей) коммунального государственного предприятия «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области по заявке Заказчика. Часы организации питания пациентов коммунального государственного предприятия «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области, могут корректироваться по согласованию с Заказчиком согласно распорядку.

Наименование	Время
Завтрак	08ч.00м.-08ч.10м.
Обед	12ч.00м.-12ч.10м
Полдник	15ч.25м.-15ч.30м
Ужин	17ч.20м.-17ч.30м

(18)- Обеспечить полноценное сбалансированное меню, в соответствии с рационом питания, каллорийностью утвержденным Заказчиком, и порядок сменяемости блюд в меню согласованном с Заказчиком;

- Нести ответственность за качество предоставляемых услуг, качество продуктов и готовых блюд;

- По требованию Заказчика или государственных органов с оплатой за свой счет сдавать пищу на лабораторные анализы для определения качества продуктов и готовых блюд (принцип ХАССП). С результатами анализа ознакамливать Заказчика (не менее 2 раз в год);

- Поддерживать надлежащее санитарное состояние помещения, инвентаря, установленного оборудования;

- Нести полную ответственность за действия своего персонала при оказании услуг;- Обеспечить выполнение своими сотрудниками соблюдение требований техники безопасности, пожарной безопасности санитарных норм, внутреннего распорядка и графика работы в помещениях;

- Предоставлять Заказчику отчеты по количеству обслуживаемых (обслуженных) госпитализированных пациентов Коммунального государственного предприятия «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области по согласованным с Заказчиком форме и срокам;

- Самостоятельно обеспечивать себя оборудованием и посудой, термосами для перевозки готовой пищи, а так же достаточным количеством специальных тележек для транспортировки готовой пищи;

- Соблюдать дезинфекционный режим в случае карантина;

- Все сотрудники Поставщика, задействованные в организации питания для Коммунального государственного предприятия «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области без исключения, должны проходить медицинский осмотр за счет Поставщика;

- Ежедневно оставлять суточную пробу приготовленных блюд. Для суточной пробы оставляются полпорции первых блюд, порционные вторые блюда отбираются целиком в количестве не менее 100 грамм (далее – гр.), третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 грамм. Суточные пробы хранятся в закрытых крышками промаркированных (1, 2, 3 блюда) банках при температуре +2°С - +6°С в специально отведенном месте в холодильнике для хранения готовой пищи. По истечении 24 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Посуда для хранения суточной пробы (емкости, крышки) обрабатывается кипячением в течение пяти минут.

- Поставщик услуг обязуется хранить пробы в холодильнике, оборудовать помещение необходимым оборудованием для хранения суточных проб за свой счет.

- Предоставлять счет-фактуру и акт оказанных услуг за отработанный период, не позднее 25 числа текущего месяца. В конце календарного года в декабре не позднее 31 числа;

- Поставщик несет ответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты и за работу водителя экспедитора;

- Поставщику необходимо иметь оборотную тару, исходную посуду специализированные емкости (терм контейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры, короба под хлеб и прочий инвентарь. Вся оборотная тара, используемая для перевозки продуктов питания, должна подвергаться дезинфекционной обработке после каждого использования.

- Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной с битыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;

- Питание, предоставляемое в рамках данного договора, должно быть приближено к натуральным нормам, утвержденным действующим законодательством РК, должно быть разнообразным и сбалансированным по пищевой ценности, при росте цен на продукты может быть упрощено, но соответствовать энергетической ценности;

- Поставщик обязан обеспечить беспрепятственный доступ представителям Коммунального государственного предприятия «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области на пункт приготовления питания, для контроля за качеством приготовления привозимых блюд.

- Поставщик обязан обеспечить наличие журнала органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на весь ассортимент блюд.

- Поставщик обязан производить необходимые замеры и поверку оборудования и приборов;

- Соблюдать дезрежим в случае карантина;

-Проводить посудомоечные работы оборотной тары (терм контейнеры), не привлекая для этой цели сотрудников Заказчика.

2. При оказании услуги по «Организации комплексного питания» в коммунальном государственном предприятии «Житикакринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области Поставщику необходимо использовать продукты питания соответствующие ГОСТам, нормам СанПин РК, техническим регламентам и стандартам. Продукты питания должны иметь сертификаты качества (при необходимости), и все сопроводительные документы, предусмотренные действующим законодательством РК.

3. При оказании услуги по «Организации комплексного питания» в коммунальном государственном предприятии «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области Поставщику необходимо использовать посуду, инвентарь, оборудование, специальную одежду, необходимую для оказания услуги по организации комплексного питания, предусмотренную действующим законодательством РК, самостоятельно приобретенную или арендованную.

4.Срок оказания услуг: с 1 марта 2018 года по 31 декабря 2018 года.

5. Место оказания услуги: Республика Казахстан, Костанайская область, город Житикара, ул.Павлова, 9.

6. Поставщик должен обеспечить госпитализированных пациентов (в т.ч. детей) коммунального государственного предприятия «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области комплексным полноценным питанием 4 раза в день (во всех лечебно-профилактических организациях применяется как минимум четырехразовый режим питания на основании Приказа и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 апреля 2002 года № 343 Об организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях), количеством 44370 пациентов (мощность стационара 145 койко-мест).

7. Поставщик должен выполнять ежедневно меню-раскладку, согласно поданной заявки заказчика.

8. Перечень услуг:

№ п/п	Наименование услуг	Кол-во дней	Количество пациентов в день
1	Питание госпитализированных пациентов коммунального государственного предприятия «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области – «Диета №15»	306	По заявке
2	Питание госпитализированных пациентов коммунального государственного предприятия «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области – Диета №1,4,5,7,10	306	По заявке
3	Питание госпитализированных пациентов коммунального государственного предприятия «Житикаринская центральная районная больница» Управления	306	По заявке

	здравоохранения акимата Костанайской области – Диета №9		
4	Питание госпитализированных пациентов коммунального государственного предприятия Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области –Диета №0	306	По заявке

Требования к готовой пище:

1. Для транспортировки продукции в потенциальный Поставщик обязан использовать термоконтейнеры - для доставки 1 и 2 горячих блюд (отдельно), чая, компота и т. п.; отдельные короба с крышками (пластиковые, для пищевых продуктов) - хлеб, выпечка, фрукты и т. п.). При транспортировке готовой продукции используют специальные термоса, выделенная посуда с плотно закрывающимися крышками. Затаривание блюд и горячих напитков в термосы осуществляется при температурах: первые и полужидкие блюда – +90°С, вторые блюда – от +80°С, горячие напитки – +90°С, холодные напитки – +14°С.

2. Температура раздачи блюд должна быть:
   1. горячие блюда (супы, соусы) при раздаче – не ниже +75 С;
   2. вторые блюда и гарниры – не ниже +65С;
   3. напитки – не выше +14С.

- Готовые и вторые блюда допускается хранить на мармите или горячей плите не более двух часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов;
- Не допускается повторная термическая обработка пищи (подогревание);
- Раздача пищи не позднее 2-х часов с момента приготовления, включая и время доставки в отделения больницы;
- при изготовлении диетического и лечебно-профилактического питания запрещается использование продовольственного сырья, при производстве которого применялись кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), отдельные виды лекарственных средств, пестициды, агрохимикаты, генетически модифицированные источники другие опасные для здоровья человека вещества и соединения;

- Если продукция, прошедшая технический контроль, не отвечает технической спецификации, ненадлежащего качества, Заказчик в праве отказаться от нее, а поставщик в свою очередь обязан заменить некачественную продукцию в течение 2-х часов, без каких-либо дополнительных затрат со стороны Заказчика;
- Поставщик Услуг обеспечивает разнообразие питания за счет ассортимента блюд и правильного сочетания продуктов и блюд в каждом приеме пищи, исходя из двухнедельной нормы продуктов по определенной диете.

Права и обязанности заказчика:

1. Ежедневное предоставление сведений о количестве пациентов для оказания услуг на день вперед, в пятницу – на три дня вперед, и на праздничные дни.
2. Осуществление текущего контроля санитарного состояния производственной базы Поставщика для обеспечения питания пациентов.
3. Ежедневное проведение бракеража готовых блюд.
4. Осуществление контроля качества калорийности блюд.
5. Осуществление контроля технологического приготовления блюд и их качества.
6. Осуществление лабораторного контроля в плановом порядке не менее 1 (один) раза в квартал и по эпидемиологическим показаниям в буфетных отделений.
7. 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».
8. Ежедневно составлять меню - раскладку, с указанием количества пациентов (в т.ч. детей) согласно порционникам с отделений, диет, наименование блюда, массы (выход) блюда в граммах, количеством калорий, согласно действующему Законодательству РК.
9. Ежедневно составлять меню-раскладку, с указанием числа питающихся, перечень блюд на каждый прием пищи, а также расход продуктов по каждому блюду, согласно действующему Законодательству РК.
10. Составлять двухнедельную меню-раскладку учитывая утвержденные нормы питания.

Требования к производственной базе поставщика

- В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и отравлений среди пациентов, Поставщик не допускает принимать на склад: пищевые продукты без документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, с истекшими сроками годности, признаками порчи и

загрязнения; - крупу, муку, сухофрукты, продукты, зараженные амбарными вредителями, загрязненные механическими примесями; - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками размягчения и гнили; - мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; мясо и яйца водоплавающей птицы (утки, гуси); - непотрошеную птицу: кровяные и ливерные колбасы; яйца с загрязненной скорлупой, из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, птичьему гриппу; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки со ржавчиной, деформированные, без этикеток и наличия сроков реализации; - фляжное, бочковое не пастеризованное молоко, фляжные творог и сметану – без тепловой обработки (кипячения); прокисшее молоко «самоквас», консервированные продукты домашнего приготовления.

- Поставщик обязан хранить продукты в помещениях, предназначенных для хранения данного вида продуктов, в чистой промаркированной производственной таре, при соответствующих параметрах температуры, влажности, светового режима для каждого вида продукции с соблюдением сроков годности продукта, хранение любых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

- Камеры для хранения продуктов должны быть оборудованы стеллажами, полками, поддонами, подтоварниками, которые необходимо подвергать санитарной обработке.

- Не допускать совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями.

- При хранении пищевых продуктов маркировочный ярлык с указанием срока годности данного вида продукции необходимо сохранять до полного использования продукта.

- Соблюдать все правила приготовления диетических блюд, в случае нарушения приготовления пищи и неготовности блюдо к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Требования к Поставщику:

-Предоставить копию справки о зарегистрированных правах (обременениях) на недвижимое имущество и его технических характеристиках, выданную не ранее даты объявления конкурса;

-Предоставить копию договора аренды объекта общественного питания, справку о зарегистрированных правах (обременениях) на недвижимое имущество и его технических характеристиках, выданную не ранее даты объявления конкурса, в том случае, если объект общественного питания находится в частной собственности;

-Если арендодателем выступает государственный орган, необходимо предоставить копию письмо-согласие балансодержателя о том, что он не возражает против организации питания на данном объекте для пациентов

больницы. Письмо-согласие балансодержателя в таком случае должно быть не ранее даты объявления настоящего конкурса.

- Иметь санитарно-эпидемиологическое заключение, в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы Республики Казахстан, выданным государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на базе (помещения).

1г - Иметь в штате сотрудников с подтверждающими документами:

1) Повар- (диплом, мед.книжка с допуском к работе), сканир.копия.

2) Инженер-технолог или диетсестра - (диплом, мед.книжка с допуском к работе), сканир.копия.

3) Водитель- экспедитор - (водительское удостоверение, мед.книжка с допуском к работе), сканир.копия.

4) Технический персонал; грузчики, мойщики, и т.д. –

(мед.книжка с допуском к работе), сканир.копия.

- Поставщику необходимо иметь автотранспорт для транспортировки готовых блюд для обеспечения бесперебойного питания пациентов Коммунального государственного предприятия «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области без исключения.

- Поставщик должен обладать достаточным количеством сотрудников, но не менее пяти человек, для исполнения обязательств по организации комплексного питания в Коммунальном государственном предприятии «Житикаринская центральная районная больница» Управления здравоохранения акимата Костанайской области;

-Предоставить копии документов о соответствующем образовании на квалифицированный, дипломированный персонал (повар, медицинская сестра-диетолог, водитель-экспедитор).

2а -Предоставить копии санитарных книжек с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе на работников объекта питания, а также на лиц занятых транспортировкой, погрузкой, разгрузкой продуктов питания.

-Предоставить копию санитарного заключения на автомобиль для транспортировки готовых блюд, кулинарных изделий и копии соответствующих документов на автомобиль для транспортировки скоропортящихся пищевых продуктов, где использовать специально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижератор, который используется для пищевых продуктов).

- Предоставить Программу производственного контроля за процессами изготовления пищевой продукции, для обеспечения требований безопасности пищевой продукции, разработана на принципах ХАССП согласно ст. 10 п. 2 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

(14) - Копии договоров на дезинсекцию и дератизацию.

(1Е) - Копии документов на наличие оборудования:

плиты,
холодильники промышленной загрузкой не менее 50кг,
холодильные камеры,
духовые, жарочные шкафы,
титан.

- Разработка перспективного двухнедельного меню и утверждение его у Заказчика.

Обозначение и наименование нормативного документа, стандарта

- Закон РК «О государственном имуществе» от 01.03.2011 года № 413-IV;
- Закон РК «О безопасности пищевой продукции» от 21.07.2007 года № 301-V-III;
- Закон РК «Об обеспечении единства измерения» от 07.07. 2000г. №53-II
- Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 18.09.2009 года № 193-IV (ст.152, ст.148, ст.155);
- Постановление Правительства РК «Об утверждении условий переработки товаров» от 28.11.2010 года №1261;
- 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 Казахстан»;
- Постановление Правительства РК «Об утверждении правил утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде» от 15 февраля 2008 года №140;
- Приказ МНЭ РК «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции» от 28.02.2015 года №164;
- Приказ МНЭ РК «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» от 19.03.2015 года № 234;
- Приказ МЗ РК «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения от 31 мая 2017 года № 357;
- Приказ и.о.МНЭ РК «Об утверждении правил правил проведения обязательных медицинских осмотров» от 24.02.2015 года № 128;

•Приказ МНЭ РК «Об утверждении правил гигиенического обучения лиц декретированной группы населения и программ гигиенического обучения лиц декретированной группы населения» от 24.06.2015г. № 449;
•Приказ МНЭ РК «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации» от 27.01.2015г. № 48;
•Приказ МНЭ РК «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» от 28.02.2015г. № 176;
•Приказ МЗ РК «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов» от 24.09.2010 года №755;
•Приказ МНЭ РК «Об утверждении правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» от 24 февраля 2015 года №126.

- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880
- Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 28 февраля 2015 года № 175 «Об утверждении Перечня вредных производственных факторов, профессий, при которых проводятся обязательные медицинские осмотры»;
- Постановление Правительства РК от 4 мая 2008 года № 410 «Об утверждении технического регламента «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота»;
- Приказ Министра национальной экономики РК от 28.02.2015 г. № 176 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления";
- Приказ и.о. Министра здравоохранения РК от 8 апреля 2002 года № 343 «Об организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях»;
- Приказ и.о. Министра национальной экономики РК от 24 февраля 2015 года №126 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек»;

Составили:

Главная медсестра Жукеева Ж.Т.

Диетсестра Карасаева Г.И.