



ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1065525 , 1 сатып алу бойынша
Ашық тендер тәсілімен

Лот № 1 (57 У, 3883552) Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер

Тапсырыс беруші: "Құрық Порты" ЖШС

Ұйымдастырушы: "Құрық Порты" ЖШС

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	Мәні
Жол нөмірі	57 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер, Қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету қызметтері
Қосымша сипаттама	-
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Маңғыстау облысы, Қаракия ауданы, Құрық с.о., Құрық с., учасок Сарша, строение 636
Жеткізу шарттары	-
Жеткізу мерзімі	03.2025 бастап 12.2025 дейін (қоса алғанда)
Төлем шарттары	Алдын ала төлем - 0%, Аралық төлем - 100%, Соңғы төлем - 0%

2. Сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану сипаттамалары

Жұмысшыларды тамақпен қамтамасыз ету бойынша

қызмет көрсету техникалық сипаттамасы

(БНАЖ бойынша код 841315.000.000004)

№ р/с	Талаптар
1	Сатып алынатын қызметтердің сипаттамасы «Порт Құрық» ЖШС жұмысшыларын тамақтандыру қызметі.
2	Сатып алынатын қызметтердің талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық, пайдалану сипаттамалары 2.1. Қызмет көрсету орны: Қазақстан Республикасы, Маңғыстау облысы, Қаракия ауданы, Құрық ауылы, Сарша учаскесі, 636 ғимарат.





2.2. Қоғамдық тамақтандыру қызметтерін көрсету үшін Жеткізушіге қауіпсіздікті қамтамасыз ету және оның толық құнын өтеу мақсатында ақылы негізде асханамен толық жабдықталған асхана (тоңазытқыш және асхана жабдықтары, қойма бөлмелері), тамақтануға арналған үстелдер, орындықтар, гардероб, санитарлық тораптар (дәретхана), қол жууға арналған раковиналар.

2.3. Тағамдардың ең аз ассортименті келесідей болуы керек:

2.3.1. Таңғы ас

1) сүт ботқасы (макарон, жарма) - 200 гр. порцияға - 3 дана;

2) жұмыртқа тағамдары (қуырылған жұмыртқа, омлет, қатты пісірілген жұмыртқа) - 100 гр. қызмет көрсету үшін 1 атау;

3) шұжықтар (шұжықтар, винерлер) - 100 гр. порцияға - атауы;

4) гарнир - (макарон, жарма, көкөністер) - 150 гр. порцияға - 3 дана;

5) таңғы асқа арналған тағамдар (порцияға шұжық 20 грамм, өңделген немесе қатты ірімшік бір порцияға 20 грамм, сары май - бір порцияға 20 грамм);

6) нанның әртүрлі түрлері (ақ, қара бидай) - 200 гр. порцияға.

7) ыстық сусындар – сүт қосылған кофе және шай (қара, жасыл), лимон қосылған, тазартылған қант – 400 гр. порцияға.

8) сүт өнімдері (сүт) - 200 гр. порцияға;

2.3.2. ТҮСКІ АС

1) Салаттар (көкөністер) - 100 гр. порцияға - 3 дана.

2) Сорпалар (борщ, маринадталған қияр, сорпа жиынтығын міндетті түрде пайдаланатын сорпалар және сиыр, қой, тауық еті) 400/30 гр. порцияға - 2 дана.

Ұлттық тағам «бешбармақ» - 400/120 гр. порцияға.

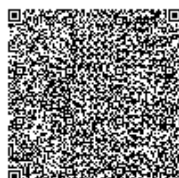
3) Негізгі тағамдар (ет: қой еті, сиыр еті, жылқы еті, құс еті, балық):

котлеттер, тефтели, қуырдақ, филе т.б. — 3 атаудың әрқайсысы, 120 г;

4) Гарнирлер - (макарон, көкөністер, жарма,) 150 гр. порцияға - 3 дана, тұздық - 50 г.

5) Алкогольсіз сусындар (тетра пакеттеріндегі табиғи шырын / компот / желе) - 200 гр. порцияға – 3 атау, балама.

6) Ыстық сусындар – сүт қосылған кофе мен шай (қара, жасыл), лимон қосылған, тазартылған қант – 400 гр. порцияға.





7) Нанның әртүрлі түрлері (ақ, қара бидай) - 200 гр. порцияға.

8) Жемістер (таңдалған жаңа алма, апельсин және т.б.) - 200 гр. порцияға - 1 атау, балама.

2.3.3. КЕШКІ АС

1) Салаттар (көкөністер) - 100 гр. порцияға - 3 дана.

2) сорпалар (борщ, рассолники, міндетті түрде сорпа жиынтықтары мен сиыр, қой, тауық етінен жасалған сорпалар)

400/30 гр. порцияға - 2 дана.

3) Екінші тағамдар (ет: қой еті, сиыр еті, жылқы еті, құс еті, балық): котлеттер, котлеттер, қуырдақ, филе т.б. — 120 гр. 3 атау;

4) Гарнирлер - (макарон, көкөністер, жарма,) 150 гр. порцияға - 3 дана, тұздық - 50 г.

5) Сүт өнімдері:

Кефир - 200 гр. порцияға аптасына 4 рет, қаймақ - 150 гр. қызмет көрсету үшін аптасына 3 рет.

6) Ыстық сусындар – сүт қосылған кофе мен шай (қара, жасыл), лимон қосылған, тазартылған қант – 400 гр. порцияға.

7) Нанның әртүрлі түрлері (ақ, қара бидай) - 200 гр. порцияға

2.3.4. ДИЕТА ҮСТЕЛІ

1) Әртүрлі диета түрлерін (қант диабеті, гастроэнтерологиялық аурулар және т.б.) ұстанатын, сондай-ақ асханада емдік және профилактикалық тамақтануды қажет ететін порт қызметкерлері үшін Жеткізуші диеталық дастархандарды ұйымдастыруға міндетті.

2) Әрбір тағам 3 (үш) араласпаған тағамдардан тұруы керек, атап айтқанда таңғы асқа – түрлі жарма, пісірілген жұмыртқа, омлет; түскі және кешкі ас (міндетті түрде ет сорпалары мен ет қоспалары бар сорпалар: қой еті, сиыр еті, құс еті, балық), түрлі жарма және көкөністер, ет тағамдары (сиыр еті, құс еті, балық, жылқы еті) суда пісірілген, бөлек гарнирмен бұға пісірілген, барлық тағамда жемістер. Әрбір қызмет көрсететін жұмысшы өз қалауы бойынша өз үстелін біріктіреді. Әр тағамның бір порциядағы өнімділігі 400/30 г болуы керек.

2.3.5. МЕРЕКЕЛІК КЕСТЕЛІ негізгі мәзірге қосу.

Мемлекеттік және кәсіби мерекелерді тойлау үшін мерекелік түскі ас (үстел) мәзірінде мыналар болуы керек:

1) Салаттар (көкөністер) - 100 гр. СЕРВИЦИЯ бойынша - 3 дана;





2) Негізгі тағамдар (ет: қой еті, сиыр еті, құс еті, балық, жылқы еті).

3) Мерекелік тағам: сиыр етінен жасалған бешбармақ - 400 /120 гр. бір порция, манты - 400/300 гр. бір порция, палау - 400/80 г;

4) ассорти жемістер;

5) Алкогольсіз сусындар (шырын, компот, желе);

6) Ассорти кондитерлік өнімдер (бәліштер, торттар 2 түрлі);

7) Шайға арналған тәттілер: тәттілер, шығыс тәттілері;

8) Салқын тағамдар: ет, тауық еті, балық котлеттері, канапе, қазы;

9) Нанның әртүрлі түрлері (ақ, кара бидай).

Барлық тағамдар тұтыну алдында бірден дайындалады, ыстық тағамдарды қыздыруға болмайды, салаттар әрқашан жаңадан дайындалады. Ұсынылатын тағам мен пісіру стилі әртүрлі және сапалы, жаңа тағам ингредиенттерімен дайындалуы керек.

2.4. Жеткізуші міндетті:

2.4.1. Шарт жасасқаннан кейін 3 (үш) жұмыс күні ішінде Тапсырыс берушімен асхананы жалға алу шартын жасасу, ол үшін ай сайынғы төлем ҚҚС есебімен 393 974,88 теңгені құрайды;

2.4.2. Жеткізушіде қызметкерлерге келесі құжаттар болуы керек:

- бейіндік білім туралы диплом/сертификат/сертификат;

- Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау мәселелері бойынша оқудан және білімін тексеруден өткені туралы сертификат;

- өрт қауіпсіздігі бойынша оқуды аяқтағаны туралы сертификат;

- денсаулық құжаттары;

- жарамды медициналық құжаттар;

- ұйымның бірінші басшысы қол қойған қызмет көрсететін персоналдың лауазымы көрсетілген тізімі;

- еңбек кітапшасының көшірмесі;

2.4.3. Тапсырыс берушінің аумағына кіру талаптарын сақтауға;

2.4.4 персоналды біркелкі қорғаныш киімімен қамтамасыз етуге («Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» Санитариялық ережелердің 3 тармағы, 32 тармағы), жеке бас гигиенасын сақтауды қадағалау;





2.4.5. тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау шарттарына және өткізу мерзімдеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келетін тамақ өнімдерін дайындауда пайдалану;

2.4.6. Тапсырыс берушінің орнында қызметтерді көрсету кезінде өнеркәсіптік қауіпсіздік, өрт қауіпсіздігі, еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау саласындағы қолданыстағы стандарттар мен ережелердің барлық талаптарын сақтауға, орындауға және жауапкершілікте болуға;

2.4.7. тұтынушылардың өмірі мен денсаулығы, олардың мүлкінің сақталуы үшін қауіпсіз жағдайларды қамтамасыз етуге, Қазақстан Республикасының аумағында қолданыстағы нормативтік құқықтық құжаттарды сақтауға;

2.4.8 сүт өнімдерін Кеден одағының «Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес жеткізу (Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2013 жылғы 9 қазандағы №67 шешімі);

2.4.9. егер Тұтынушының көрсетілетін Қызметтердің сапасына қатысты негізделген шағымдары болса, барлық кемшіліктерді өз есебінен жоюға;

2.4.10. Шартқа қол қойылған күннен бастап 3 (үш) күнтізбелік күн ішінде Тапсырыс берушімен келісілген тәулігіне 1 адамға қызмет көрсету құнының (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) есебін ұсынуға;

2.4.11. 2.3. талаптарына сәйкес, жылдың уақытын ескере отырып, тағамдардың кең ассортиментін қамтамасыз ете отырып, күніне үш мезгіл толық тамақтануды (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) қамтамасыз ету. осы спецификацияға:

Вахталық жұмысшыларды тамақтандыру уақыты (70 адамнан артық емес), оның ішінде GPC келісімі бойынша жұмысшылар:

Таңғы ас – 8-00-ден 9-30-ға дейін

Түскі ас – 12-00-ден 13-30-ға дейін

Кешкі ас – 20-00-ден 21-30-ға дейін

2.4.12. осы спецификацияның талаптарына сәйкес жылдың уақытын ескере отырып, тағамдардың кең ассортиментін қамтамасыз ете отырып, тәулігіне бір толық тамақтануды (түскі ас) қамтамасыз ету:

Құрық портының ГПК шарты бойынша жұмысшыларды қоса алғанда, бес күндік жұмысшыларды тамақтандыру уақыты (40 адамнан аспайды):

Түскі ас – 12-30-дан 13-30-ға дейін

2.4.13. түнгі ауысымда жұмыс істейтін «Порт Құрық» ЖШС ауысымдық жұмысшыларын қосымша тамақпен қамтамасыз ету (кешкі ас мәзірі бойынша);





2.4.14. қызметкерлерді таңғы және кешкі асқа күнделікті 250 миллилитр сүтпен қамтамасыз ету, бір адамға күніне жалпы мөлшері кемінде 0,5 литр болуы керек. Сүт сапа және азық-түлік қауіпсіздігі стандарттарына, соның ішінде сақтау мерзімі мен сақтау шарттарына сәйкес болуы керек.

2.4.15. қонақтарға қосымша тамақ (кесілген ет және жемістер) Жеткізуші есебінен қамтамасыз етіледі;

2.4.16. Асхана үй-жайлары «Порт Құрық» ЖШС қызметкерлерін тамақпен қамтамасыз ету үшін қатаң түрде пайдаланылсын;

2.4.17. барлық қажетті ас үй және ыдыс-аяқтар (кәстрөлдер, стакандар, стакандар, үстел және шай қасықтары, шанышқылар, үстел пышақтары, қағаз майлықтар, дәмдеуіштер және т.б.) Жеткізуші есебінен. «Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» Санитариялық қағидаларға (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі бұйрығы) сәйкес жарықтары, чиптері, жиектері сынған, эмальдары деформацияланған немесе зақымдалған ыдыстарды пайдаланбаңыз. № 186);

2.4.18. асхана ғимаратында барлық үй-жайларды, санитарлық-тұрмыстық үй-жайларды (дәретханаларды) Жеткізушінің тағайындалған персоналының тамақ өнімдерімен жанасатын және ыдыс-аяқпен жұмыс істейтін, тиісті арнайы киімді, тазалауға арналған жеке қорғаныс құралдарын (қолғаптарды) пайдалана отырып, ережелерді сақтай отырып тазалаңыз. жеке бас гигиенасы;

2.4.19. ұлттық және мемлекеттік мерекелер – Жаңа жыл, Халықаралық әйелдер күні, Наурыз мейрамы, Қазақстан халқының бірлігі мерекесі, Отан қорғаушылар күні, Жеңіс күні, Астана күні, Қазақстан Республикасының Конституциясы күні, Республика күні, Тәуелсіздік күні, Құрбан айт, Православие Рождествосы, кәсіби мереке – Теміржолшылар күніне мерекелік түскі ас ұйымдастыруды қамтамасыз етсін;

2.4.20. Тапсырыс берушінің жазбаша өтініші бойынша мерзімді медициналық тексеру нәтижелері бойынша қызметкерлерге диеталық мәзір тағайындалуы мүмкін (ақпарат келісім-шарт мерзімі ішінде қосымша беріледі);

2.4.21. Қазақстан Республикасының заңнамасын, оның ішінде еңбекті қорғау, өнеркәсіптік қауіпсіздік, қоршаған ортаны қорғау, электр қауіпсіздігі, өндірістік санитария туралы заңнаманы және жұмыс (қызмет көрсету) орнында қолданыстағы өзге де нормативтік құқықтық актілерді сақтауға;

2.4.22. қызметкерлерді Тұтынушының өнеркәсіптік қауіпсіздік қызметіне кіріспе оқытуға жіберу;





2.4.23. Қазақстан Республикасы заңнамасының және өнеркәсіп саласындағы Шарттың талаптарын бұза отырып жұмыстарды орындаған немесе қызметтерді көрсеткен жағдайда жұмыстарды орындауды, қызметтерді көрсетуді, оның ішінде Тапсырыс берушінің өтініші бойынша тоқтата тұруға бар бұзушылықтар толығымен жойылғанға дейін қауіпсіздік;

2.4.24. ең аз уақыт ішінде, бірақ 24 сағаттан аспайтын мерзімде Тапсырыс берушіге барлық жазатайым оқиғалар, оқыс оқиғалар және төтенше жағдайлар туралы хабарлауға;

2.4.25. жұмысшыларды жұмыс, қызмет көрсету орнында қолданыстағы Тапсырыс берушіден алынған өнеркәсіптік қауіпсіздік саласындағы Тапсырыс берушінің стандарттарымен, ережелерімен, нұсқауларымен және Тапсырыс берушінің басқа да жергілікті құжаттарымен таныстыру;

2.4.26. Жеткізушінің көлік құралдарының жүргізушілері үшін Тапсырыс берушінің аумағында жүру тек жыпылықтайтын шамдар (қызғылт сары) болған кезде жүзеге асырылады;

2.4.27. Пайда болған тамақ қалдықтарын қақпақтары бар жабық контейнерлерге жинау, мамандандырылған ұйымдарға бергенге дейін тоңазытқышта немесе салқын бөлмеде 3 күннен артық сақтау;

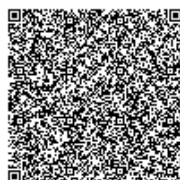
2.4.28. қатты қалдықтарды жинау үшін жабық қақпақтары бар контейнерлерді ұйымдастырыңыз;

2.4.29. тамақ қалдықтары мен қатты тұрмыстық қалдықтар осы қалдықтарды кәдеге жарату немесе кәдеге жарату үшін мамандандырылған ұйымдарға келісім бойынша тапсырылуы тиіс;

2.4.30. Шарт жасалған күннен бастап 10 жұмыс күні ішінде Тұтынушыға қалдықтарды жеткізу шартын беруге, сондай-ақ Тапсырыс берушіге Жеткізуші мен мамандандырылған ұйым қол қойған жоғарыда аталған қалдықтарды ай сайынғы қабылдау-тапсыру актілерін және қайта өңдеу сертификаттарын беруге;

2.4.31. Қызмет көрсетілетін орындардағы Жеткізушінің қызметкерлеріне алғашқы медициналық көмек көрсету үшін тіркелген дәрілік заттарды қоспағанда, алкогольді ішімдіктер мен есірткілерді тұтынуға тыйым салынады;

2.4.32. Жеткізуші осы Техникалық сипаттамаға сәйкес Тапсырыс берушінің талаптарына сәйкес келетін қоғамдық тамақтандыру қызметтерін көрсету үшін еңбекті, қадағалауды және ұйымдастыруды қамтамасыз етеді және заттар мен тұтыну тауарларын жеткізеді;





2.4.33. Тамақтану орындарының объектілері мен аумақтарында, оның ішінде қосалқы мақсаттағы үй-жайларда инфекциялық және паразиттік аурулардың пайда болуы мен таралуын болдырмау мақсатында Жеткізуші өз қаражаты есебінен ауру қоздырғыштарын жоюға бағытталған шаралар кешенін жүргізуге міндетті. жұқпалы және паразиттік аурулар (дезинфекция), жәндіктер және басқа буынаяқтылар (дезинсекция) және кеміргіштерді жою (дератизация). Бұл жұмыстар санитарлық-эпидемиологиялық нормаларда және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген құралдарда белгіленген талаптарға сәйкес мерзімді түрде жүргізілуі тиіс;

2.4.34. жұмысшыларды алғашқы медициналық тексеруден өткеннен кейін және денсаулық туралы анықтамасы болғаннан кейін ғана жұмысқа жіберу. Өнім беруші «Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығына сәйкес тұрақты медициналық тексерулер жүргізеді. Тапсырыс берушінің өтініші бойынша медициналық қорытындының көшірмесін ұсыну. Ауырған немесе айналадағыларға және өнімнің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін жұқпалы аурулардың қоздырғыштарын тасымалдаушыларды, сондай-ақ осындай ауруларға күдікті адамдарды жұмысқа жіберуге болмайды. Науқастармен немесе осындай ауруларды тасымалдаушылармен қарым-қатынаста болған адамдар медициналық тексеруден өткеннен кейін жұмысқа жіберіледі;

2.4.35. ауа райы жағдайына қарамастан қызмет көрсетілетін орындарға өнімді жеткізуді қамтамасыз ету.

2.4.36. Тапсырыс берушімен келісілген қызметтерді көрсету үшін қызметкерлердің жеткілікті санын қамтамасыз ету;

2.4.37. қызметтерді көрсету кезеңінде өнім беруші есепке алу аспаптары бойынша сумен жабдықтау және энергия тұтыну шығындарын өтеуге міндетті;

2.4.38. Төтенше жағдай немесе карантиндік/шектеу шаралары енгізілген жағдайда, қызметкерлер арасында инфекцияның таралуын болдырмау үшін Өнім беруші:

1) азық-түлікті бір мезгілде тұтынуды және әртүрлі өндірістік аумақтардағы жұмысшылардың жиналуын болдырмайтын қатаң белгіленген орындарда, қажет болған жағдайда, барлық қажетті санитарлық нормаларды қамтамасыз ете отырып, азық-түлікті тамақ қабылдау орындарына (орындарына) жеткізуге;

2) асханаларда тамақ ішу кезінде үстелдер арасындағы қашықтық кемінде 2 метр болуын және бір үстелде 2 адамнан аспайтын немесе 4-тен астам орындық үшін есептелген үстелдерде шахмат үлгісінде отыруын қамтамасыз етуге;





3) жұмыс орындарында азық-түлікті жеткізу жолымен беру кезінде бір рет қолданылатын ыдыстарды қолданыңыз, содан кейін оларды жинап, кәдеге жаратыңыз;

4) көп рет пайдаланылатын ыдыстарды пайдаланған кезде оларды арнайы кір жуғыш машиналарда кемінде 65 градус температурада немесе әр қолданғаннан кейін жуғыш және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып, сол температурада қолмен өңдеу керек;

5) ауысымына кемінде екі рет ауыстырылуы тиіс бір реттік қолғап киетін асхана персоналына қызмет көрсетуге және мінсіздігі бұзылған жағдайда персонал жұмыс кезінде бетперделерді немесе респираторларды пайдаланады (бұл жағдайда бетперде кемінде 2 сағат сайын ауыстырылады);

6) нұсқаулыққа, қорғаныс құралдарын уақтылы өзгертуге, дезинфекциялау құралдарының, жуғыш және антисептиктердің қажетті жеткізілімін қамтамасыз етуге және қадағалауға, қызметкерлерді дезинфекциялау, қорғаныс құралдарын ауыстыру тәртібіне оқыту жиілігі журналын жүргізуге жауапты тұлғаны тағайындайды. дезинфекциялау құралдарымен толықтыру;

7) асханаға (асханаға) кіре берісте есік тұтқаларымен, тұтқалармен, үстелдермен, орындықтардың арқалықтарымен (қолтықтармен), қол жууға арналған раковиналармен дезинфекциялық майлықтармен (немесе дезинфекциялау құралдарының ерітінділерімен) сүрту арқылы дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып, үй-жайларды желдетуді және ылғалды тазалауды жүзеге асыруға. бөлме), витриналар жұмыс ауысымының соңында өзіне-өзі қызмет көрсету (немесе кемінде 6 сағат сайын);

8) күшейтілген дезинфекциялау режимін жүргізу – үстелдер мен орындықтарды сағат сайын арнайы дезинфекциялық құралдармен өңдеу;

2.4.39. Сатып алу шартының қолданылу мерзімі аяқталғаннан кейін Жеткізуші инкассацияны өз бетінше және өз есебінен жүзеге асырады, оған мыналар кіреді:

1) барлық қалған қорларды, керек-жарақтарды, тұтыну тауарларын және Жеткізуші жеткізген басқа да заттарды қызметтер көрсетілетін орындардан шығару;

2) қабылдау-тапсыру актісін ресімдей отырып, ас үй аумағын, асхананы, қойманы және басқа үй-жайларды тазалауды аяқтау, асхана үй-жайларын таза және Тапсырыс берушінің талаптарына сәйкес келетін барлық жабдықтарды жарамды күйде қалдыру;

3) Жеткізушінің барлық қызметкерлерін Қызметтер көрсетілетін орындардан шығару.

2.4.40. Тапсырыс берушінің мүлкін қатаң түрде мақсаты бойынша пайдалануға және оның сақталуын қамтамасыз етуге;





2.4.41. Тапсырыс беруші Жеткізушіге берген үй-жай және /немесе мүлік бүлінген, тозған, тозған, жарамсыз және /немесе ақаулы немесе жөндеуге және қалпына келтіруге болмайтын күйде болған жағдайда, Жеткізуші өз есебінен жөндеуді, қалпына келтіруді, жоюды жүзеге асырады. бүліну және Тапсырыс беруші Жеткізушіге берген үй-жайларға және/немесе мүлікке тең техникалық және сапалық сипаттамалары бойынша келтірілген залалды өтейді;

2.4.42. осы қызметті сапасыз көрсету және осы техникалық ерекшелік талаптарын сақтамау нәтижесінде Тапсырыс берушіге келтірілген материалдық залалды өтеуге.

2.5. тұтынушы көрсетілетін қызметтердің сапасын, өндірістік санитария, еңбекті қорғау, қоршаған ортаны қорғау, өрт қауіпсіздігі, электр қауіпсіздігі талаптарын үнемі тексеріп отыруға құқылы;

2.6. Жеткізуші өндірілген тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылауды қамтамасыз етеді: дайындалған тамақ өнімдерінің әрбір партиясынан күнделікті сынама алынады және сақталады, әрбір үлгіге жапсырма жапсырылады және ақпараты бар этикеткамен: тамақ өнімінің атауы, күні және тамақ өнімін өндіру сағаты, таратудың аяқталу уақыты.

2.7. Жеткізуші Қазақстан Республикасының Ұлттық стандарттарына сәйкес қызмет көрсетеді:

2.7.1. «Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы No ҚР ДСМ-16 бұйрығы).

2.7.2. «Дезинфекцияны, дезинсекцияны және дератизацияны ұйымдастыру мен жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары (Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 29 шілдедегі No ҚР ДСМ-68 бұйрығы).

2.7.3. ISO 45001:2015 еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау саласындағы.

2.7.4. ISO 14001:2025 қоршаған ортаны басқару.

Әкімшілік -шаруашылық

қызметінің бастығы

Қол қойған

Қол қойылған күні

И. Шадлинский

Шадлинский Идрис

30.12.2024





ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1065525 , 1
способом Открытый тендер

Лот № 1 (57 У, 3883552) Услуги по обеспечению питанием работников

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "Порт Курык"

Организатор: Товарищество с ограниченной ответственностью "Порт Курык"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	57 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	-
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Мангистауская область, Каракиянский район, Курыкский с.о., с.Курык, участок Сарша, строение 636
Условия поставки	-
Срок поставки	с 03.2025 по 12.2025 (включительно)
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

2. Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики

Техническая спецификация

на услуги по обеспечению питанием работников

(код по ЕНС ТРУ 841315.000.000004)

№ п/п	Требования
1	Описание закупаемых услуг:
	1.1. Услуги по организации питания работников ТОО «Порт Курык».
2	Требуемые функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики закупаемых услуг:





2.1. Место оказания услуг: Республика Казахстан, Мангистауская область, Каракиянский район, с. Курык, участок Сарша, строение 636.

2.2. Для оказания Услуг по организации питания, Поставщику предоставляется на возмездной основе в целях обеспечения сохранности и возмещения его полной стоимости столовое помещение, полностью оборудованное столовыми цехами (холодильные и столовые оборудования, кладовые помещения), столы для приема пищи, стулья, гардероб, санитарные узлы (туалет), раковины для мытья рук.

2.3. Ассортиментный минимум блюд должен составлять:

2.3.1. ЗАВТРАК

- 1) каша молочная (макаронные, крупяные) — 200 гр. на порцию - 3 наименования;
- 2) блюда из яиц (яичница, омлет, вареное в крутую яйцо) — 100 гр. на порцию 1 наименование;
- 3) колбасные изделия (сосиски, сардельки) — 100 гр. на порцию— наименование;
- 4) гарниры — (макаронные, крупяные, овощные) — 150 гр. на порцию — 3 наименование;
- 5) закуски на завтрак (колбаса 20 гр. на порцию, сыр плавленый или твердый 20 гр. на порцию, масло сливочное - 20 гр. на порцию);
- 6) различные виды хлеба (белый, ржаной) - 200 гр. на порцию.
- 7) напитки горячие - кофе и чай (черный, зеленый) с молоком, с лимоном, сахар — рафинад — 400 гр. на порцию.
- 8) молочные продукты (молоко) - 200 гр. на порцию;

2.3.2. ОБЕД

1. Салаты (овощные) - 100 гр. на порцию - 3 наименования.
2. Супы (борщи, рассольники, бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясо из говядины, баранины, курицы) 400/30 гр. на порцию - 2 наименования.

По пятницам - Национальное блюдо «бешбармак из говядины» — 400/120 гр. на порцию.

3) Вторые блюда (мясо: баранины, говядины, конины, птицы, рыбы):

котлеты, тефтели, куырдак, филе, и т.д. — каждая из 3 наименований по 120 гр.;

4) Гарниры — (макаронные, овощные, крупяные,) 150 гр. на порцию - 3 наименования, соус — 50 гр.





- 5) Прохладительные напитки (натуральный сок в тетра пакетах/ компот/ кисель) — 200 гр. на порцию
– 3 наименование, чередовать.
- 6) Напитки горячие — кофе и чай (черный, зеленый) с молоком, с лимоном, сахар рафинад — 400 гр. на порцию.
- 7) Различные виды хлеба (белый, ржаной) - 200 гр. на порцию.
- 8) Фрукты (отборные свежие яблоки, апельсины и т.д.) — 200 гр. на порцию — 1 наименование, чередовать.

2.3.3. УЖИН

1. Салаты (овощные) - 100 гр. на порцию
- 3 наименования.
2. Супы (борщи, рассольники, бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мяса из говядины, баранины, куриной)

400/30 гр. на порцию - 2 наименования.

- 3) Вторые блюда (мясо: баранины, говядины, конины, птицы, рыбы): котлеты, тефтели, куырдак, филе и т.д. — 120 гр. 3 наименования;
- 4) Гарниры — (макаронные, овощные, крупяные,) 150 гр. на порцию - 3 наименования, соус — 50 гр.
- 5) Молочные продукты:

Кефир - 200 гр. на порцию 4 раза в неделю, сметана - 150 гр. на порцию 3 раза в неделю.

- 6) Напитки горячие — кофе и чай (черный, зеленый) с молоком, с лимоном, сахар рафинад — 400 гр. на порцию.
- 7) Различные виды хлеба (белый, ржаной) - 200 гр. на порцию

2.3.4. ДИЕТИЧЕСКИЙ СТОЛ

1) Для работников Порта, придерживающихся различного рода диет (сахарный диабет, гастроэнтерологические заболевания, и так далее), а также нуждающимся в лечебно-профилактическом питании в столовой, Поставщик должен организовывать диетические столы.

2) Каждый прием пищи должен состоять из 3 (трех) видов блюд не смешанного приготовления, а именно на завтрак — различные каши, яйца варенные, омлет; обед и ужин (бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясной добавки из мяса: баранины, говядины, птицы, рыбы), различные крупы и овощи, мясные блюда (говядина, птица, рыба, конина) приготовленные на воде, на пару с отдельными гарнирами на выбор, фрукты на всех приемах пищи. Каждый работник на раздаче по своему желанию комбинирует себе стол. Выход каждого блюда на порцию должен составлять — 400/30 гр.





2.3.5. ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ дополнение к основному меню.

Для празднования государственных и профессиональных праздников, в меню праздничного обеда (стола) должно входить:

1. Салаты (овощные) - 100 гр. на ПОРЦИЮ
- 3 наименования;
2. Вторые блюда (мясо: баранины, говядины, птицы, рыбы, конина).

3) Праздничное блюдо: бешбармак из говядины — 400/120 гр. на порцию, манты — 400/300 гр. на порцию, плов — 400 /80 гр.;

4) Фрукты в ассортименте;

5) Прохладительные напитки в ассортименте (сок, компот, кисель);

6) Кондитерские изделия в ассортименте (пироги, торты в 2-х наименованиях);

7) Сладости к чаю: конфеты, восточные сладости;

8) Холодные закуски: мясные, куриные рулеты, рыбные котлеты, канапе, казы;

9) Различные виды хлеба (белый, ржаной).

Все блюда готовятся непосредственно перед употреблением, горячие блюда не подлежат разогреву, салаты всегда свежеприготовленные. Предоставляемое питание и стиль приготовления должны быть разнообразными и приготовлены из качественных и свежих продуктовых ингредиентов.

2.4. Поставщик должен:

2.4.1. После заключения договора в течение 3 (трех) рабочих дней заключить с Заказчиком договор аренды столового помещения, который ежемесячная оплата составляет 393 974,88 тенге с учетом НДС;

2.4.2. Поставщик должен иметь следующие документы на работников:

- диплом/удостоверение/сертификат по профильному образованию;

- удостоверение об обучении и проверке знаний по вопросам безопасности и охраны труда согласно законодательству РК;

- удостоверение о прохождении обучения по пожарно-техническому минимуму;

- санитарные книжки;

- действующие медицинские книжки;





- список обслуживающего персонала с указанием должности за подписью первого руководителя;

- копию трудовой книжки;

2.4.3. соблюдать требования по допуску на территорию Заказчика;

2.4.4 обеспечить персонал единой спецодеждой (п.3 пп. 32 Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"), контролировать соблюдение личной гигиены;

2.4.5. использовать в приготовлении пищевые продукты, соответствующие Санитарно –эпидемиологическим требованиям к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов;

2.4.6. соблюдать, выполнять и нести ответственность за все требования действующих норм и правил в области промышленной безопасности, пожарной безопасности, техники безопасности и охраны труда во время оказания услуг на объекте Заказчика;

2.4.7. обеспечивать безопасные условия для жизни и здоровья потребителей, сохранность их имущества, соблюдать нормативные правовые документы, действующие на территории РК;

2.4.8 поставлять молочную продукцию, соответствующую требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. №67);

2.4.9. при наличии у Заказчика обоснованных претензий к качеству оказываемы Услуг, устранить все недостатки за свой счет;

2.4.10. в течение 3 (трех) календарных дней с момента подписания Договора предоставить согласованный с Заказчиком расчет стоимости услуг (завтрак, обед, ужин) на 1 человека в день;

2.4.11. обеспечить полноценное трехразовое питание в день (завтрак, обед, ужин), предусматривающее широкий ассортимент блюд с учетом времени года, согласно требованиям 2.3. к настоящей спецификации:

Время предоставления питания для вахтовых работников (не более 70 человек), в том числе работников по договору ГПХ:

Завтрак –с 8-00 до 9-30 часов

Обед –с 12-00 до 13-30 часов

Ужин –с 20-00 до 21-30 часов





2.4.12. обеспечить одним полноценным питанием в день (обед), предусматривающее широкий ассортимент блюд с учетом времени года, согласно требованиям к настоящей спецификации:

Время предоставления питания для пятидневных работников в том числе работников по договору ГПХ порта Курык (не более 40 человек):

Обед – с 12-30 до 13-30 часов

2.4.13. обеспечить вахтовых работников ТОО «Порт Курык», работающих в ночную смену дополнительным питанием (согласно меню на ужин);

2.4.14. предоставить работникам на завтрак и ужин по 250 миллилитров молока ежедневно, общее количество в сутки на одного человека должно быть не менее 0,5 л. Молоко должно соответствовать стандартам качества и безопасности пищевых продуктов, включая срок годности и условия хранения.

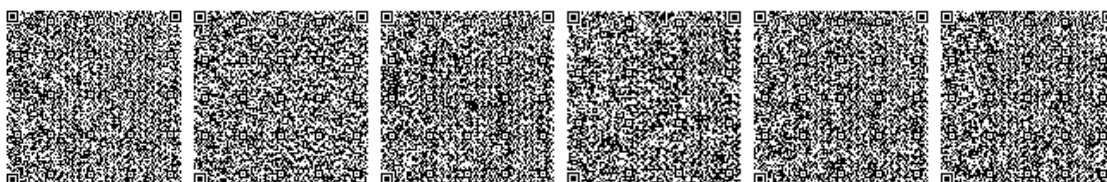
2.4.15. дополнительное питание для гостей (нарезка мясная и фруктовая) производиться за счет Поставщика;

2.4.16. помещение столовой использовать строго для обеспечения питанием сотрудников ТОО Порт Курык»;

2.4.17. все необходимые кухонные и столовые принадлежности (кастрюля, бокалы, стаканы, ложки столовые и чайные, вилки, столовые ножи, бумажные салфетки, специи и др.) за счет средств Поставщика. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью согласно Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186);

2.4.18. в здании столовой проводить уборку всех помещений, санитарных узлов (туалетов) закрепленным персоналом Поставщика, контактирующего с пищевой продукцией и обработкой посуды, с использованием соответствующей специальной одежды, средств индивидуальной защиты рук (перчаток), предназначенных для уборки, с соблюдением правил личной гигиены;

2.4.19. обеспечить организацию праздничного обеда на национальные, государственные праздники — Новый год, Международный женский день, Наурыз мейрамы, Праздник единства народа Казахстана, День защитника Отечества, День Победы, День Столицы, День Конституции Республики Казахстан, День Республики, День Независимости, Курбан-айт, православное Рождество, профессиональный праздник – День железнодорожника;





2.4.20. по письменному запросу Заказчика по результатам периодического медицинского осмотра работникам Заказчика возможно будет назначено диетическое меню (информация будет предоставлена дополнительно в течение срока действия договора);

2.4.21. соблюдать нормы законодательства Республики Казахстан, включая законодательство об охране труда, промышленной безопасности, охраны окружающей среды, электробезопасности, производственной санитарии и иные нормативные акты, действующие на объекте выполнения работ (оказания услуг);

2.4.22. направлять работников на вводный инструктаж в службу производственной безопасности Заказчика;

2.4.23. приостановить выполнение работ, оказание услуг, в том числе по требованию Заказчика, в случае проведения работ, оказания услуг с нарушениями требований законодательства Республики Казахстан и Договора в области производственной безопасности до полного устранения имеющихся нарушений;

2.4.24. в течение минимального времени, но не более чем в течение 24 часов информировать Заказчика обо всех несчастных случаях, инцидентах и чрезвычайных происшествиях;

2.4.25. ознакомить работников с действующими на объекте выполнения работ, оказания услуг стандартами, регламентами, инструкциями Заказчика и иными локальными документами Заказчика в области производственной безопасности, полученными от Заказчика;

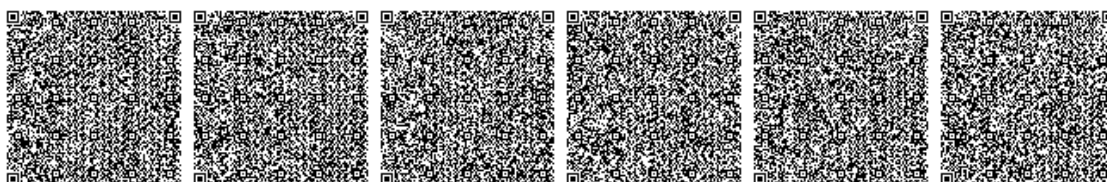
2.4.26. водителям автотранспортных средств Поставщика передвижение по территории Заказчика осуществляется только при наличии проблесковых маячков (оранжевого цвета);

2.4.27. образованные пищевые отходы собирать в герметичных емкостях с крышками, хранить не более 3 суток в охлаждаемом помещении или в холодильных камерах до передачи специализированной организации;

2.4.28. организовать контейнеры с закрытыми крышками для сбора собственных твердо-бытовых отходов;

2.4.29. пищевые отходы и твердо-бытовые отходы сдать по договору специализированным организациям для восстановления или удаления данных отходов;

2.4.30. предоставить Заказчику договор по сдаче отходов, в течение 10 рабочих дней с момента заключения договора, а также ежемесячно предоставлять Заказчику подписанное Поставщиком и специализированной организацией акты приема-передачи и акты утилизации вышеназванных отходов;





2.4.31. работникам Поставщика в местах оказания услуг, запрещается употреблять алкогольные напитки и наркотические за исключением зарегистрированных лекарств, для оказания первой медицинской помощи;

2.4.32. Поставщик обеспечивает трудовыми ресурсами, надзором и организацией и снабжает предметами и товарами потребления для оказания Услуг по организации питания, удовлетворяющими требования Заказчика, согласно настоящей Технической спецификации;

2.4.33. в целях предупреждения возникновения, распространения инфекционных и паразитарных заболеваний на объектах и территории пунктов питания, включая помещения вспомогательного назначения, Поставщик обязан за счет собственных средств, проводить комплекс мер, направленных на уничтожение возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний (дезинфекция), насекомых, других членистоногих (дезинсекция) и истребление грызунов (дератизация). Данные работы должны производиться периодичностью в соответствии с требованиями, установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и средствами, разрешенными к применению в Республики Казахстан;

2.4.34. допускать работников к работе только после прохождения первичного медицинского осмотра и имеющих при себе санитарные книжки. Поставщик проводит регулярные медицинские осмотры, согласно приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года №186 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» и по требованию Заказчика предоставлять копию медицинского заключения. Не допускать к работе лиц, больных или носителей возбудителя инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих и безопасности продуктов, а также лиц с подозрением на такие заболевания. Лиц, контактировавших с больными или носителей таких заболеваний, допускать к работе после проведения медицинского обследования;

2.4.35. обеспечить поставку продуктов на места оказания услуг независимо от погодных условий.

2.4.36. обеспечить достаточным количеством работников для оказания услуг согласованное Заказчиком;

2.4.37. поставщик в период оказания услуг обязан возмещать расходы по водоснабжению и энергопотреблению согласно приборам учета;

2.4.38. на случай введения режима чрезвычайного положения или карантинных/ограничительных мер, в целях недопущения распространения инфекции среди работников, Поставщику необходимо:





- 1) в строго установленных местах, исключая одновременный прием пищи и скопление работников из разных производственных участков, при необходимости осуществить доставку еды в зоны (места) приема пищи с обеспечением всех необходимых санитарных норм;
- 2) при питании в столовых обеспечить соблюдение расстояния между столами не менее 2 метров и рассадки не более 2 человек за одним столом либо в шахматном порядке за столами, рассчитанные на более 4 посадочных мест;
- 3) при обеспечении питанием на рабочих местах путем доставки использовать одноразовую посуду с последующим ее сбором и утилизацией;
- 4) при использовании многоразовой посуды — её обработку производить в специальных моечных машинах при температуре не ниже 65 градусов либо ручным способом при той же температуре с применением моющих и дезинфицирующих средств после каждого использования;
- 5) оказывать услугу персоналом столовых в одноразовых перчатках, подлежащих замене не менее двух раз в смену и при нарушении целостности, использование персоналом масок или респираторов при работе (при этом смена масок осуществляется не реже 1 раза каждые 2 часа);
- б) назначить ответственных лиц за инструктаж, своевременную смену средств защиты, снабжение и отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала по периодичности проведения инструктажа с работниками о порядке проведения дезинфекций, смену средств защиты и пополнения запасов дез.средств;
- 7) проводить проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания по окончании рабочей смены (или не реже, чем через каждые 6 часов);
- 8) провести усиленный дезинфекционный режим — обработка столов, стульев каждый час специальными дезинфекционными средствами;

2.4.39. после завершения оказания услуги, Поставщик осуществляет собственными силами и за свой счет сбор, которая включает:

- 1) вывоз всех остатков запаса, предметов снабжения, товаров потребления и других предметов, поставленных Поставщиком, из мест оказания услуг;





2) завершение уборки кухонного помещения, зала приема пищи, складских и других помещений, оставление помещений столовой в чистом, а всего оборудования в исправном удовлетворяющем требования Заказчика состоянии, с оформлением Акта приема-передачи;

3) вывоз всего персонала Поставщика из мест оказания Услуг.

2.4.40. использовать имущество Заказчика строго по их назначению и обеспечить их сохранность;

2.4.41. в случае нанесения ущерба, порчи, повреждения, приведения в нерабочее и/или неисправное состояние или в состояние, не подлежащее ремонту и восстановлению помещения и/или имущества, переданного Заказчиком Поставщику, Поставщик за свой счет ремонтирует, восстанавливает, устраняет повреждение, возмещает нанесенный ущерб в технической и качественной характеристике, равной помещения и/или имущества, переданного Заказчиком Поставщику;

2.4.42. возместить материальный ущерб Заказчику, понесенного вследствие некачественного оказания данной услуги и неисполнения требований настоящей технической спецификации.

2.5. Заказчик в праве осуществлять постоянную проверку на качество предоставляемых услуг, требование производственной санитарий, охраны труда, охраны окружающей среды, пожарной безопасности, электробезопасности;

2.6. поставщик обеспечивает контроль за качеством и безопасностью изготавливаемой пищевой продукции: отбирается и хранится суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, с нанесением наклейкой к каждой пробе, маркировочным ярлыком с информацией: наименование пищевой продукции, дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания задачи.

2.7. Поставщик оказывает услуги в соответствии с Национальными стандартами Республики Казахстан:

2.7.1. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16).

2.7.2. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации» (приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68).

2.7.3. ИСО 45001:2015 в области техники безопасности и охраны труда;



**Начальник административно-
хозяйственной службы**

И. Шадлинский

Подписал

Шадлинский Идрис

Дата подписания

30.12.2024

