ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1262999 сатып алу бойынша
Ашық тендер тәсілімен

Лот № 3 (62 У, 4558403) Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер

Тапсырыс беруші: "Ембімұнайгаз" АҚ
Ұйымдастырушы: "Ембімұнайгаз" АҚ

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	**Мәні**
Жол нөмірі	62 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер, Қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету қызметтері
Қосымша сипаттама	"Ембімұнайгаз" АҚ - ның қызметкерлерін Доссор поселкесінде тамақтандыруды ұйымдастыру қызметі
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Атырау облысы, Мақат ауданы, Атырауская область, Макатский район
Жеткізу шарттары	-
Жеткізу мерзімі	01.2027 бастап 12.2029 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

«Эмбамунайгаз» АҚ қызметкерлерін Доссор кентінде тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтердің көлемі (бұдан әрі – Қызмет) мынадай мөлшерде:

2027 жыл:

- Таңғы ас – жылына 5 025 дана;
- Түскі ас – жылына 10 920 дана;
- Кешкі ас – жылына 5 025 дана;
- Емдік тамақтану – жылына 23 450 дана;
- Ауыз су 1,5 л– жылына 23 450 дана.

2028 жыл:

- Таңғы ас – жылына 5 025 дана;
- Түскі ас – жылына 10 920 дана;
- Кешкі ас – жылына 5 025 дана;

- Емдік тамақтану – жылына 23 450 дана;

- Ауыз су 1,5 л– жылына 23 450 дана.

2029 жыл:

- Таңғы ас – жылына 5 025 дана;

- Түскі ас – жылына 10 920 дана;

- Кешкі ас – жылына 5 025 дана;

- Емдік тамақтану – жылына 23 450 дана;

- Ауыз су 1,5 л– жылына 23 450 дана.

2. Тағамдардың ассортименттік минимумы техникалық ерекшеліктің №1 Қосымшасына сәйкес жасақталуы тиіс.

3. Орындаушы қызметтер көрсетуді Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 17.02.2022 жылғы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген «қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларында (бұдан әрі – қағидалар) көрсетілген талаптарға сәйкес жүзеге асырады.

4. Орындаушы қызмет көрсету кезінде, міндетті:

1) Атырау облысы, Мақат ауданы, Доссор поселкесінде сыйымдылығы 60 орыннан кем емес меншікті немесе жалға алынған, белгіленген санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келетін мамандандырылған үй-жайда Қызмет көрсетуге міндетті, оның ішінде:

- кемінде 2 санитариялық торабы (жеке орналасқан ерлер және әйелдер кабиналары) бар және қол жууға арналған кемінде 2 (екі) раковинамен қамтылған;

- басқа өндірістік үй-жайлар мен жуу бөлмесінен оқшауланған жеке ыстық цехтың болуы;

- азық-түлік өнімдерін, оның ішінде сусымалы және көкөніс өнімдерін сақтауға арналған кемінде 2 қойма үй-жайының болуы;

- асхана және ас үй ыдыстарын жууға арналған жеке жуу бөлмесінің болуы.

2) тамақты тарату кезінде тиісті температуралық режимді сақтай отырып, мармиттерде дайын ыстық бірінші және екінші тағамдардың, сондай-ақ витриналық тоңазытқыштарда салаттардың болуын қамтамасыз етуге;

3) дайын тағамдар мен аспаздық өнімдердің әрбір партиясының сапасын күнделікті бақылауды және оларды өткізуге дейін бракераж жүргізуді ұйымдастыруға. Тамақ жоғары сіңімділігімен, жақсы дәмдік қасиеттерімен, пайдаланылатын өнімдердің әртүрлілігімен, организмнің қажеттіліктерін толық қанағаттандыратын тиісті химиялық құрамымен қамтамасыз етілуге тиіс. Ауыр дене еңбегімен айналысатын қызметкерлер үшін энергияның, ақуыздардың, майлар мен көмірсулардың ұсынылатын тәуліктік мөлшері 3 450-ден 3 600 ккал-ға дейін болуы тиіс. Осыған байланысты қызметкерлердің тамақтану рационы жұмсалған энергияның орнын толтыруға және бір түскі асқа (кешкі асқа) кемінде 1 500 ккал құрауы керек;

4) Тапсырыс берушімен екі апталық мәзірді, күндер бойынша бөлінген, белгіленген ассортименттік минимумнан төмен емес ассортиментте, сондай-ақ емдік-профилактикалық (диеталық) мәзірді әзірлеуге және келісуге. Мәзір Қызметтерді нақты көрсету басталғанға дейін кемінде 10 (он) күнтізбелік күн бұрын Тапсырыс берушімен келісуі керек;

5) тамақ өнімдерінің сапасына ішкі және сыртқы бақылауды жүзеге асыруға, келіп түсетін шикізатты қабылдауға, тамақ өнімдерін аспаздық өңдеуге, сондай-ақ тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу шарттары мен мерзімдеріне қойылатын белгіленген талаптарды сақтауға;

6) пайдаланылатын тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарының болуы. Ет өнімдері мен еттен жасалған бұйымдар «HALAL» стандартының талаптарына сәйкес болуы тиіс;

7) Тапсырыс беруші өкілдерінің көрсетілетін Қызметтердің сапасына сыртқы бақылау жүргізу үшін асханаларға алдын ала келісу бойынша кіруін қамтамасыз етуге;

8) Қазақстан Республикасының заңнамасында көзделген қажетті құжаттаманы (бракераждық журналдар, қызметкерлерді іріңді және жіті респираторлық ауруларды тексеру журналдары, тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы және басқа құжаттар) күнделікті жүргізуге;

9) Тапсырыс берушінің немесе мемлекеттік бақылаушы органдардың тексеру нәтижелері бойынша ескертулер анықталған жағдайда, оларды жою туралы есепті 7 (жеті) күнтізбелік күн ішінде ұсынуға;

10) Қызметтерді көрсету үшін қажетті персоналдың, оның ішінде білікті аспаздың тұрақты және жеткілікті санын қамтамасыз етуге;

11) дайын тағамды дайындау, сақтау және тарату кезінде санитариялық-эпидемиологиялық талаптар мен жеке гигиена қағидаларын сақтауға;

12) тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын мамандандырылған көлікпен тасымалдауды жүзеге асыруға;

13) ұлттық, кәсіби және мемлекеттік мерекелерді (Жаңа жыл, Халықаралық әйелдер күні, Наурыз мейрамы және мұнайшылар күні) мерекелеу кезінде Тапсырыс берушімен келісілген мерекелік түскі асты ұйымдастыруға;

14) өз қаражаты есебінен Қазақстан Республикасының аумағында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарының, сондай-ақ асхана үй-жайларын тиісті санитариялық-гигиеналық жағдайда ұстау үшін қажетті өзге де материалдық-техникалық құралдардың жеткілікті мөлшерінің болуын қамтамасыз етуге;

15) дәретхана сабынымен, дәретхана қағазымен және қағаз сүлгілермен қамтамасыз етуге;

16) өз қаражаты есебінен асханаларды Тапсырыс беруші қызметкерлерінің тамақтануын ұйымдастыруға қажетті асхана аспаптарымен, асхана ыдыстарымен, ас үй мүкәммалымен және жабдықтармен толық жарақтандыруды қамтамасыз етуге. Бұл ретте тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына жауап беретін фарфор, фаянс және шыны ыдыстарды (тәрелкелер, табақшалар, тостағандар, бокалдар) пайдалануға. Асхана құралдары (қасықтар, шанышқылар, пышақтар), тағам дайындауға және дайын тағамдарды сақтауға арналған ыдыстар тот баспайтын болат материалдан немесе гигиеналық қасиеттері бойынша соған ұқсас материалдардан жасалуы тиіс;

17) қызмет көрсету кезінде деформацияланған ас үй және асхана ыдыстарын, жиектері сынған, сызаттары, жарықтары немесе эмалі зақымдалған ыдыстарды; алюминийден жасалған асхана құралдарын; алюминий және тефлон жабындарынан жасалған асхана ыдыстарын; пластмассадан және престелген фанерадан жасалған бөлшектеу тақтайларын; жарықтары мен механикалық зақымданулары бар бөлшектеу тақтайлары мен ұсақ ағаш мүкәммалдарын; пластмассадан жасалған ас үй және асхана ыдыстарын, соның ішінде меламиннен жасалған тәрелкелерді, стақандары және пиалаларды пайдалануға жол бермеуге;

18) өндірістік бақылауды Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 7.04.2023 жылғы № 62 бұйрығымен бекітілген «Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына сәйкес белгіленген рәсімдер мен кезеңділікке сәйкес жүзеге асыруға;

19) дайын тағамдар мен аспаздық өнімдердің тәуліктік сынамаларын алуды жүзеге асыруға. Тәуліктік сынамалар арнайы тоңазытқыш жабдығында немесе дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығының арнайы бөлінген орнында кемінде 48 (қырық сегіз) сағат сақталуға тиіс;

20) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 29.07.2022 жылғы № ҚР ДСМ-68 бұйрығымен бекітілген «Дезинфекцияны, дезинсекцияны және дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларында және Қазақстан Республикасының 16.05.2014 жылғы № 202-V «Рұқсаттар және хабарламалар туралы» Заңында белгіленген талаптарға сәйкес дезинфекция, дезинсекция және дератизация жүргізуді қамтамасыз етуге;

20.1) Қазақстан Республикасы мен Еуразиялық экономикалық одақ аумағында тіркелген және қолдануға рұқсат етілген және Еуразиялық экономикалық одаққа мүше елдеріннің мемлекеттік тіркеу туралы куәліктерінің Бірыңғай тізіліміне енгізілген дезинфекциялау құралдарын қолдануға;

20.2) Бактерияға қарсы, вирусқа қарсы, саңырауқұлаққа қарсы әсері бар, оның ішінде эпидемиологиялық инфекцияға қарсы әсер ететін дезинфекциялау құралдарын қолдануға;

20.3) адамдар мен жануарлардың өмірі мен денсаулығына қауіп төндірмейтін, сондай-ақ түрлі-түсті пластиктен, мәрмәрден және басқа материалдардан жасалған беттерге теріс әсер етпейтін дезинфекциялау құралдарын пайдалануға;

20.4) химиялық заттардың пайдаланылған ыдыстарын, заттаңбаларын, мүкәммалын және жеке қорғаныш құралдарын тиісінше жинауды, шығаруды және жоюды қамтамасыз етуге;

20.5) қажетті жабдықсыз, мүкәммалсыз, арнайы киімсіз, сүзгісіз және жеке қорғаныш құралдарынсыз дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялау жұмыстарын жүргізуге жол бермеуге.

21) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 01.09.2021 жылғы № ҚР ДСМ-95 бұйрығымен бекітілген «Желдету және ауаны баптау жүйелерін дезинфекциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларында көрсетілген талаптарға сәйкес желдету жүйелерін тазалауды және дезинфекциялауды жүргізуге;

22) Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м. а. 25.12.2020 жылғы № ҚР ДСМ-331/2020 бұйрығымен бекітілген «Өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларында көрсетілген талаптарға сәйкес тамақ қалдықтарын жинауды, шығаруды және жоюды жүзеге асыруға;

22.1) тамақ қалдықтарын жинау үшін асхананы көлемі кемінде 50 және 100 литрден аспайтын, қақпақтары тығыз жабылатын, герметикалық ыдыстармен қамтамасыз етуге. Ыдыстарда «Тамақ қалдықтарына арналған» деген таңбалау болуға;

22.2) тамақ қалдықтарын шығару кезінде пайдаланылған ыдыстарды таза және жуылған ыдыстарға ауыстыруға;

23) персоналдың арнайы киімдері мен жеке заттарын жуу бойынша қызметтер көрсететін ұйыммен шарттың болуын қамтамасыз етуге;

24) Қызметтерді көрсету барысында шарт талаптарынан ауытқуларға жол беріліп, соның салдарынан Қызметтердің сапасы нашарлаған жағдайда, Тапсырыс берушінің талабы бойынша анықталған кемшіліктерді 24 (жиырма төрт) сағат ішінде өтеусіз жоюға;

25) Қызмет көрсету орнының аумағынан тыс жерге алып шығу үшін қызметкерлерге дайын тағамды беруге жол бермеу. Дайын тағамды алып шығуға тек төтенше авариялық жағдайларда, Тапсырыс берушімен келісім бойынша, Тапсырыс берушінің еркін нысандағы өтінімі негізінде ғана жол беріледі. Бұл ретте Орындаушы дайын тағамды тасымалдау үшін кемінде 10 (он) адамға есептелген термостардың болуын қамтамасыз етуге міндетті;

26) шикі тағамды Қызмет көрсету орнынан тыс жерге алып шығу үшін қызметкерлерге беруге, оның ішінде Рамазан (Ораза) айында ораза ұстау кезеңінде беруге жол бермеу;

27) шарт жасасу кезінде техникалық ерекшеліктің № 3 қосымшасының кестесінде көрсетілген әрбір қызмет бойынша сомалар өткізілген сатып алу қорытындылары бойынша ұсынылған жеңілдіктің мөлшеріне пропорционалды түрде өзгертуге.

5. Көлемі 1,5 л ауыз су.

1) сақтау мерзімі өндірілген күннен бастап жарамдылық мерзімі кемінде 3 (үш) ай болатын, көлемі 1,5 л пластик бөтелкелердегі ауыз сумен қамтамасыз етуге;

2) әрбір қызметкерге әрбір жұмыс істеген күніне есептегенде 1 (бір) бөтелке, көлемі 1,5 литр ауыз су беруді қамтамасыз ету;

3) көлемі 1,5 л ауыз су ыдысқа құйылған ауыз суға арналған ҚР СТ 1432-2005 стандартының талаптарына сәйкес болуы тиіс.

6. Емдік тамақтану:

1) қызметкерлерге емдік тамақтану жұмыс берушінің қаражаты есебінен жұмыскерлерге сүт немесе оған теңестірілген тамақ өнімдерін және (немесе) диеталық (емдік және профилактикалық) тамақтануға арналған мамандандырылған өнімдерді, арнайы киімді және басқа да жеке қорғану құралдарын беру, оларды ұжымдық қорғау құралдарымен, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлармен және құрылғылармен қамтамасыз ету қағидаларында көрсетілген нормаларға сәйкес жұмыс берушінің қаражаты есебінен беріледі. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 28.12.2015 жылғы № 1054 бұйрығымен бекітілген нормаларға сәйкес беруге;

2) Тапсырыс берушімен емдік тамақтанудың екі апталық мәзірін келісуге;

3) апта күндерің берілу реті көрсетілген, апталық мәзірде 2,5% майлылығы бар сүт, 2,5% майлылығы бар айран, 2,5% майлылығы бар йогурт енгізілуге және оларды аптаның күндері бойынша беру кезектілігі көрсетілуге тиіс;

4) сиыр сүтін – тұтас, майсыздандырылған немесе нормаланған, пастерлеуден төмен емес термиялық өңдеуден өткен ауыз сүтін пайдалануға. Құрамында сүт бар өнімдерді, сүт майын алмастырғыштары бар өнімдерді, сондай-ақ өсімдік, пальма, тазартылған және дезодорацияланған майлар немесе құрғақ сүт бар өнімдерді беруге жол берілмейді. Сүт жұмсақ тамақ полиэтиленінен жасалған қаптамада берілмеуі тиіс;

5) емдік тамақтануды арнайы көлікпен (рефрижератормен) белгіленген температуралық режимдерді сақтай отырып тасымалдауды жүзеге асыруға;

6) емдік тағамның қаптамасы (ыдысы) тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалған, оның ішінде Tetra Pak үлгісіндегі, пластик немесе картон қаптамалы болуға;

7) емдік тамақты 1 (бір) қызметкерге күн сайын берілетін 0,5 литрдің орнына күнара 1 (бір) литрлік ыдыста беруге жол бермеуге.

7. Дұрыс тамақтану

1. Қызметкерлердің дұрыс тамақтануын ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтердің көлемі қызметкерлердің Орындаушыға еркін нысанда беретін алдын ала өтінімдері негізінде айқындалады.

2. Дұрыс тамақтану тағамдарының ассортименттік минимумы техникалық ерекшеліктің № 2 қосымшасына сәйкес болуы тиіс.

3. Орындаушы Қызмет көрсету кезінде, міндетті:

1) дұрыс тамақтануды өткізуге арналған негізгі желіден бөлек, жеке тарату желісінің болуын қамтамасыз етуге;

2) тамақты тарату кезінде тиісті температуралық режимді сақтай отырып, мармиттерде дайын ыстық бірінші және екінші тағамдардың, сондай-ақ витриналық тоңазытқыштарда салаттардың болуын қамтамасыз етуге;

3) дайын тағамдар мен аспаздық өнімдердің әрбір партиясының сапасын күнделікті бақылауды және оларды өткізуге дейін бракераж жүргізуді ұйымдастыруға. Қызметкерлердің тамақтануы рационалды, әртүрлі және теңгерімді тамақтану қағидаттарына сәйкес ұйымдастырылуы тиіс;

4) рационға негізгі азық-түлік топтарының әртүрлі өнімдерін, оның ішінде: ет өнімдерін, құс етін, балық және балық өнімдерін, жұмыртқаны, сүт және қышқыл сүт өнімдерін, жарма мен бұршақ тұқымдастарды, жаңа піскен көкөністерді, жемістер мен жидектерді, жаңа піскен көкөністерді, 1-сұрыпты ұннан, қара бидай, сұлы және күріш ұнынан жасалған нан мен нан-тоқаш өнімдерін, қатты бидай сорттарынан жасалған макарон өнімдерін, өсімдік майларын (зәйтүн және жүгері майы), сондай-ақ майлылығы кемінде 82,5% сары майды күн сайын енгізуді қамтамасыз етуге;

5) Тапсырыс берушімен дұрыс тамақтанудың екі апталық мәзірін Қызметтерді нақты көрсету басталғанға дейін кемінде 10 (он) күнтізбелік күн бұрын әзірлеуге және келісуге. Мәзірде көзделген өнімдерді, тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді ауыстыруға Тапсырыс берушімен алдын ала келісілгеннен кейін ғана және химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы бойынша тең өнімдерге, тағамдарға немесе аспаздық өнімдерге ауыстыруға жол беріледі;

6) салаттарды дайындау кезінде қаймақты, табиғи йогуртты, зәйтүн, зығыр немесе жүгері майын тұздық ретінде пайдалануға. Басқа тұздықтарды пайдалануға жол берілмейді;

7) тағамдарды негізінен термиялық өңдеудің мынадай тәсілдерімен: қайнату, бұқтыру, пісіру және буда дайындау арқылы әзірлеуге;

8) дұрыс тамақтану мәзірінде көзделген әрбір тағамға тағамның атауын, пайдаланылатын өнімдердің тізбесі мен салу нормаларын, дайын тағамның шығымын, дайындау тәсілін, тағамдық және энергетикалық құндылығын көрсете отырып, тиісті технологиялық картаны әзірлеуге және оның болуын қамтамасыз етуге;

9) дайын тағамдар мен аспаздық өнімдердің тәуліктік сынамаларын алуды жүзеге асыруға және оларды арнайы тоңазытқыш жабдығында немесе дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығының арнайы бөлінген орнында кемінде 48 (қырық сегіз) сағат сақтауды қамтамасыз етуге;

10) тағамдарды дайындау кезінде тұзды шамадан тыс пайдалануға жол бермеуге. Тағамдар мен сусындарды дайындау кезінде қант пен тұздықтарды пайдаланбауға. Сусындар мен ботқаларды дайындау кезінде қант жаңа піскен жемістермен және кептірілген жемістермен алмастыруға.

8. Ораза ұстайтын қызметкерлерге арналған тамақтану (Рамазан айындағы ораза):

8.1. Ораза ұстайтын қызметкерлер үшін тамақтануды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтердің көлемі қызметкерлердің Орындаушыға еркін нысанда беретін алдын ала өтінімдері негізінде айқындалады.

8.2. Ораза ұстайтын қызметкерлерге тамақтану екі рет беріледі:

- сәресі – күндізгі ораза басталғанға дейінгі тамақтану;

- ауызашар – күндізгі ораза аяқталғаннан кейінгі тамақтану.

8.3. Сәресі мен ауызашарды дайындау және беру уақыты тиісті күндегі оразаның басталу және аяқталу уақыттарын ескере отырып айқындалады және Тапсырыс берушімен алдын ала келісіледі.

8.4. Ораза ұстайтын қызметкерлерге арналған тағамдардың ассортименттік минимумы техникалық ерекшеліктің № 4 қосымшасына сәйкес болуы тиіс.

8.5. Орындаушы Қызмет көрсету кезінде, міндетті:

1) ораза ұстайтын Тапсырыс беруші қызметкерлеріне бекітілген мәзірге және берілген өтінімдерге сәйкес тамақты уақтылы дайындауды, жинақтауды және беруді қамтамасыз етуге;

2) тамақты тарату кезінде тиісті температуралық режимді сақтай отырып, мармиттерде дайын ыстық бірінші және екінші тағамдардың, сондай-ақ витриналық тоңазытқыштарда салаттардың болуын қамтамасыз етуге;

3) дайын тағамдар мен аспаздық өнімдердің әрбір партиясының сапасын күнделікті бақылауды және оларды өткізуге дейін бракераж жүргізуді ұйымдастыруға. Қызметкерлердің тамақтануы тамақ пен сұйықтықты ұзақ уақыт қабылдамау кезеңін ескере отырып, рационалды, әртүрлі және теңгерімді тамақтану қағидаттарына сәйкес, рационның жеткілікті энергетикалық және тағамдық құндылығын қамтамасыз ете отырып ұйымдастырылуы тиіс;

4) Рамазан оразасы кезеңіне Тапсырыс берушімен екі апталық тамақтану мәзірін әзірлеуге және келісуге. Әзірленген мәзір Қызметтерді нақты көрсету басталғанға дейін кемінде 10 (он) күнтізбелік күн бұрын Тапсырыс берушімен келісуге жатады. Мәзірде көзделген өнімдерді, тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді ауыстыруға Тапсырыс берушімен алдын ала келісілгеннен кейін ғана және химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы бойынша тең өнімдерге, тағамдарға немесе аспаздық өнімдерге ауыстыруға жол беріледі;

5) Ораза ұстайтын қызметкерлер үшін бекітілген мәзірге сәйкес сәресі және ауызашар құрамында жеткілікті мөлшерде ауыз судың болуын қамтамасыз етуге.

I. Қосымшалар

1. Қосымша № 1 «Тағамдардың ассортименттік минимумы 2027–2029 жылдарға арналған».

2. Қосымша № 2 «Дұрыс тамақтану тағамдарының ассортименттік минимумы 2027–2029 жылдарға арналған».

3. Қосымша № 3 «Сатып алу қорытындылары бойынша ұсынылған жеңілдікті ескере отырып, көрсетілетін қызметтердің тізбесі және құнын есептеу» қоса беріледі және техникалық ерекшеліктің ажырамас бөлігі болып табылады.Қосымша

4. Қосымша № 4 «Ораза ұстайтын (Рамазан айындағы ораза) қызметкерлерге арналған тағамдардың ассортименттік минимумы 2027–2029 жылдарға арналған».

3. Техникалық стандарттар

№ р/с	ҚР тіркелген	Белгіленуі	Құжат нөмірі	Санаты	Атауы	Қолдану саласы	Әзірлеуші	Беттер	МКС	Мәртебесі	Бұйрық	Енгізу күні бастап	К б
						Настоящий стандарт распространяется на воды питьевые, расфасов							

							анные в емкости, производимые на территории Республики Казахстан, включая воды питьевые природные (в том числе, минеральные) и воды питьевые столовые (подготовленные), предназначенные для питьевых целей и приготовления пищевых продуктов, в том числе продуктов детского питания. Стандарт устанавливает терминологию, классификацию, нормы качества и безопасности, правила приемки, контроля, маркировки, упаковки,						
1	Иә	СТ РК 1432-2005	81841	Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты	Воды питьевые, расфасованные в емкости, включая природные минеральные и питьевые столовые.		Нет ()	90	Безалкогольные напитки	Действует	приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахст	01.01.2007

					Общие технические условия	транспортирования и хранения воды питьевой, расфасованной в емкости. Положения стандарта предназначены для применения физическими и юридическими лицами, осуществляющими свою деятельность на территории Республики Казахстан при поиске, разведке, исследовании водоисточников, промышленном розливе, хранении, реализации и использовании расфасованной питьевой воды.					ан от 1 декабря 2005 года № 442		

4. Нормативтік-техникалық құжаттар

№ р/с	Атауы

1	Қазақстан Республикасының Заңы Рұқсаттар және хабарламалар туралы ҚР 16.05.2014. № 202-V ЗАҢЫ
2	«Өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 бұйрығы
3	«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы
4	«Дезинфекция, дезинсекция мен дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 29 шілдедегі № ҚР ДСМ-68 бұйрығы
5	Жұмыс берушінің қаражаты есебінен жұмыскерлерге сүт немесе оған теңестірілген тамақ өнімдері және (немесе) диеталық емдік және диеталық профилактикалық тамақтануға арналған тамақ өнімдер, арнайы киім және басқа да жеке қорғаныш құралдарын беру, оларды ұжымдық қорғаныш құралдарымен, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлармен және құрылғылармен қамтамасыз ету қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 2015 жылғы 28 желтоқсандағы № 1054 бұйрығы
6	«Желдету мен ауаны баптау жүйелерін дезинфекциялауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 1 қыркүйектегі № ҚР ДСМ-95 бұйрығы
7	«Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 бұйрығы

Қосымша

Приложение №4 к ТС на 2027-2029. питание ДМГ.doc

Приложение №3 «Перечень услуг и расчет стоимости услуг с учетом скидки, предоставленной по итогам закупки» п. Доссор. 2027-2029..docx

Приложение №2 на 2027-2029. питание ДМГ.doc

Приложение №1 на 2027-2029. питание ДМГ.doc

Қол қойған	Жубаев Данияр Берикович
Қол қойылған күні	18.10.2026

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1262999
способом Открытый тендер

Лот № 3 (62 У, 4558403) Услуги по обеспечению питанием работников

Заказчик: Акционерное общество "Эмбамунайгаз"

Организатор: Акционерное общество "Эмбамунайгаз"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	**Значение**
Номер строки	62 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	Услуги по организации питания работников АО "Эмбамунайгаз" в пос.Доссор
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Макатский район, Атырауская область, Макатский район
Условия поставки	-
Срок поставки	с 01.2027 по 12.2029 (включительно)
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

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

1. Объем услуг по организации питания работников АО «Эмбамунайгаз» в пос. Доссор (далее – Услуга) в количестве:

2027 год:

- Завтрак – 5 025 штук в год;

- Обед – 10 920 штук в год;

- Ужин – 5 025 штук в год;

- Лечебное питание – 23 450 штук в год;

- Питьевая вода 1,5 л – 23 450 штук в год.

2028 год:

- Завтрак – 5 025 штук в год;

- Обед – 10 920 штук в год;

- Ужин – 5 025 штук в год;

- Лечебное питание – 23 450 штук в год;

- Питьевая вода 1,5 л – 23 450 штук в год.

2029 год:

- Завтрак – 5 025 штук в год;

- Обед – 10 920 штук в год;

- Ужин – 5 025 штук в год;

- Лечебное питание – 23 450 штук в год;

- Питьевая вода 1,5 л – 23 450 штук в год.

2. Ассортиментный минимум блюд должен соответствовать приложению №1 к технической спецификации.

3. Оказание Услуг Исполнителем осуществляется в соответствии с требованиями, указанными в Санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17.02.2022 года № ҚР ДСМ-16 (далее –Правила).

4. Исполнитель при оказании Услуг обязан:

1) оказывать Услуги в собственном или арендованном специализированном помещении, вместимостью не менее 60 посадочных мест в поселке Доссор, Макатского района, Атырауской области, соответствующем установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям, в том числе:

- иметь не менее 2 – х санитарных узлов (отдельно расположенные мужская и женская кабины) с не менее двумя раковинами для мытья рук;

- иметь отдельный горячий цех, изолированный от других производственных помещений и моечной;

- иметь не менее 2 складских помещений для хранения продуктов питания, в том числе для хранения сыпучей и овощной продукции;

- иметь отдельное моечное помещение для мытья столовой и кухонной посуды.

2) при реализации питания обеспечивать наличие на раздаче готовых горячих первых и вторых блюд на мармитах с соблюдением соответствующего температурного режима, а также салатов в витринных холодильниках;

3) организовать ежедневный контроль качества и бракераж каждой партии готовых блюд и кулинарных изделий. Пища должна иметь высокую усвояемость, хороший вкус, разнообразие используемых продуктов, надлежащий химический состав, полностью удовлетворяющий потребности организма. Рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для работников с тяжелым физическим трудом должно составлять 3450 до 3600 ккал в день. В связи с этим рацион питания работников должен восполнять затраченную энергию и составлять на один обед (ужин) не менее 1500 ккал;

4) разрабатывать и согласовывать с Заказчиком двухнедельное меню, составленное с разбивкой по дням, в ассортименте не ниже установленного ассортиментного минимума, а также лечебно-профилактическое (диетическое) меню. Меню подлежит согласованию с Заказчиком не позднее чем за 10 (десять) календарных дней до даты фактического предоставления Услуг;

5) осуществлять внутренний и внешний контроль качества продуктов питания, соблюдать установленные требования к приемке поступающего сырья, кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условия и сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

6) иметь на используемые продукты питания документы, подтверждающие их качество и безопасность. Мясные продукты и изделия должны соответствовать требованиям стандарта «HALAL»;

7) обеспечивать доступ представителей Заказчика в столовые для проведения внешнего контроля качества оказываемых Услуг по предварительному согласованию;

8) ежедневно вести необходимую документацию (бракеражный журнал, журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов и другие документы) предусмотренные законодательством Республики Казахстан;

9) при выявлении замечаний по результатам проверок Заказчиком или государственными контролирующими органами предоставить отчет об их устранении в течение 7 (семи) календарных дней;

10) обеспечивать постоянное и достаточное количество персонала, необходимого для оказания Услуг, в том числе квалифицированного повара;

11) соблюдать санитарно-эпидемиологические требования и правила личной гигиены при приготовлении, хранении и раздаче готовой пищи;

12) осуществлять доставку продуктов питания и продовольственного сырья специализированным транспортом;

13) во время празднования национальных, профессиональных и государственных (Новый год, Международный женский день, Наурыз мейрамы и День нефтяников) праздников организовывать праздничный обед, согласованный с Заказчиком;

14) за свой счет обеспечивать наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению на территории Республики Казахстан, а также иных материально-технических средств, необходимых для поддержания помещений столовых в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии;

15) обеспечивать наличие туалетного мыла, туалетной бумаги и бумажных полотенец;

16) за свой счет оказывать Услуги в столовых с полной комплектацией столовыми приборами, столовой посудой, кухонным инвентарем и оборудованием, необходимыми для организации питания работников Заказчика. При этом использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам;

17) не допускать к использованию деформированную кухонную и столовую посуду, посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами или поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; столовую посуду из алюминия и посуду с тефлоновым покрытием; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями; кухонную и столовую посуду из пластмассы, в том числе меламиновые тарелки, стаканы и пиалы;

18) предоставлять в соответствии с процедурами и периодичностью производственный контроль согласно Санитарным правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7.04.2023 года № 62;

19) осуществлять отбор суточных проб готовых блюд и кулинарных изделий. Суточные пробы подлежат хранению не менее 48 (сорока восьми) часов в специальном холодильном оборудовании либо в специально отведенном месте холодильного оборудования, предназначенном для хранения готовой пищевой продукции;

20) обеспечивать проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации в соответствии с требованиями, указанными в Санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29.07.2022 года № ҚР ДСМ-68 и Законом Республики Казахстан от 16.05.2014 года № 202-V «О разрешениях и уведомлениях»:

20.1) применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные и разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и Евразийского экономического союза и

включённые в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации стран Евразийского Экономического Союза;

20.2) применить дезинфицирующие средства, обладающие антибактериальным, противовирусным, противогрибковым эффектом, в том числе от эпидемиологической инфекции;

20.3) использовать дезинфицирующие средства не представляющие угрозы жизни и здоровью людей и животных, также не оказывающие отрицательного воздействия на поверхности из цветного пластика, мрамора и других материалов;

20.4) обеспечивать надлежащий сбор, вывоз и утилизацию использованной тары из-под химических веществ, этикеток, инвентаря и средств индивидуальной защиты;

20.5) не допускать проведения работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации без необходимого оборудования, инвентаря, специальной одежды, средств фильтрации и средств индивидуальной защиты.

21) проводить очистку и дезинфекцию вентиляционных систем в соответствии с установленными требованиями, указанными в Санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 01.09.2021 года № ҚР ДСМ-95;

22) осуществлять сбор, вывоз и утилизацию пищевых отходов в соответствии с требованиями, указанными в Санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления» утвержденные приказом и. о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25.12.2020 года № ҚР ДСМ-331 /2020:

22.1) для сбора пищевых отходов обеспечить столовую герметичными емкостями объемом не менее 50 и не более 100 литров, оснащенными плотно закрывающимися крышками и имеющими маркировку «Для пищевых отходов»;

22.2) при вывозе пищевых отходов производить замену использованных емкостей на чистые и промытые.

23) иметь договор с организацией, оказывающей услуги по стирке специальной одежды и личных вещей персонала;

24) в случае допущения в процессе оказания Услуг отступлений от условий договора, повлекших ухудшение качества Услуг, безвозмездно устранить по требованию Заказчика выявленные недостатки в течение 24 (двадцати четырех) часов;

25) не допускать выдачу готовой еды сотрудникам для выноса за пределы места оказания Услуг. Вынос готовой еды допускается исключительно в экстренных аварийных случаях по

согласованию с Заказчиком, на основании заявки Заказчика в произвольной форме. При этом Исполнитель обязан обеспечить наличие термосов для транспортировки готовой еды в количестве, рассчитанном не менее чем на 10 (десять) человек;

26) не допускать выдачу сырой еды сотрудникам для выноса за пределы места оказания Услуг, в том числе в период поста в месяц Рамазан (Ораза);

27) при заключении договора суммы, указанные по каждой услуге в таблице приложения № 3 к настоящей технической спецификации, подлежат пропорциональному изменению с учетом размера скидки, предоставленной по итогам проведенной закупки.

5. Питьевая вода объемом 1,5 л.:

1) обеспечить питьевую воду в пластиковых бутылках объемом 1,5 л со сроком годности не менее 3 (трех) месяцев с даты производства;

2) выдавать питьевую воду объемом 1,5 л. из расчета 1 (одна) бутылка на каждого работника за каждый отработанный день;

3) питьевая вода 1,5 л. должна соответствовать стандартам СТ РК 1432-2005 для питьевой воды, расфасованной в емкости объемом 1,5 л.;

6. Лечебное питание:

1) лечебное питание предоставлять работникам в соответствии с нормами, указанные в Правилах выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты, обеспечения их средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя, утвержденные приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28.12.2015г. № 1054;

2) согласовывать с Заказчиком двухнедельное меню лечебного питания;

3) еженедельное меню должно включать в себя молоко с массовой долей жира 2,5%, кефир с массовой долей жира 2,5% и йогурт с массовой долей жира 2,5% с указанием последовательности их выдачи по дням недели;

4) использовать питьевое коровье молоко, цельное, обезжиренное или нормализованное, подвергнутое термической обработке не ниже пастеризации. Не допускается выдача молокосодержащих продуктов, продуктов с заменителем молочного жира, а также продуктов, содержащих растительные, пальмовые, рафинированные и дезодорированные масла либо сухое молоко. Молоко не должно поставляться в мягкой упаковке из пищевого полиэтилена;

5) осуществлять перевозку лечебного питания специализированным транспортом (рефрижератором) с соблюдением установленных температурных режимов;

6) использовать для упаковки лечебного питания тару из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, в том числе упаковку типа Tetra Pak, пластиковую или картонную упаковку;

7) не допускать выдачу лечебного питания 1 (одному) работнику в таре объемом 1 (один) л. через день вместо предусмотренной нормы 0,5 л. ежедневно.

7. Правильное питание:

1. Объем услуг по организации правильного питания работников определяется на основании предварительных заявок, подаваемых работниками Исполнителю в произвольной форме.

2. Ассортиментный минимум блюд правильного питания должен соответствовать приложению №2 к технической спецификации.

3. Исполнитель при оказании Услуг обязан:

1) обеспечить наличие отдельной раздаточной линии, обособленной от основной линии, предназначенной для реализации правильного питания;

2) при реализации питания обеспечить наличие на раздаче готовых горячих первых и вторых блюд на мармитах с соблюдением соответствующего температурного режима, а также салатов в витринных холодильниках;

3) организовать ежедневный контроль качества и бракераж каждой партии готовых блюд и кулинарных изделий до их реализации. Питание работников должно быть организовано в соответствии с принципами рационального, разнообразного и сбалансированного питания;

4) обеспечить ежедневное включение в рацион продуктов различных основных пищевых групп, в том числе: мясных продуктов, мяса птицы, рыбы и рыбных продуктов, яиц, молока и кисломолочных продуктов, круп и бобовых, свежих овощей, фруктов и ягод, свежей зелени, хлеба и хлебобулочных изделий из муки 1-го сорта, ржаной, овсяной и рисовой муки, макаронных изделий из твердых сортов пшеницы, растительных масел (оливкового и кукурузного), а также сливочного масла с массовой долей жира не менее 82,5%;

5) разрабатывать и согласовывать с Заказчиком двухнедельное меню правильного питания не позднее чем за 10 (десять) календарных дней до даты фактического предоставления Услуг. Замена предусмотренных меню продуктов, блюд или кулинарных изделий допускается только после предварительного согласования с Заказчиком и на продукты, блюда или кулинарные изделия, равноценные по химическому составу и пищевой ценности;

6) при приготовлении салатов использовать в качестве заправок сметану, натуральный йогурт, оливковое, льняное или кукурузное масло. Использование иных заправок не допускается;

7) осуществлять приготовление блюд преимущественно следующими способами тепловой обработки: варка, тушение, запекание и приготовление на пару;

8) на каждое блюдо, предусмотренное меню правильного питания, разработать и иметь соответствующую технологическую карту с указанием наименования блюда, перечня и норм закладки используемых продуктов, выхода готового блюда, способа приготовления, пищевой и энергетической ценности;

9) осуществлять отбор суточных проб готовых блюд и кулинарных изделий с соблюдением установленного срока хранения не менее 48 (сорока восьми) часов в специальном холодильном оборудовании либо в специально отведенном месте холодильного оборудования, предназначенном для хранения готовой пищевой продукции;

10) не допускать чрезмерного использования соли при приготовлении блюд. Не использовать сахар и соусы при приготовлении блюд и напитков. При приготовлении напитков и каш сахар должен заменяться свежими фруктами и сухофруктами.

8. Питания для работников, соблюдающих Оразу (пост в месяц Рамазан):

8.1. Объем услуг по организации питания для работников, соблюдающих Оразу определяется на основании предварительных заявок, подаваемых работниками Исполнителю в произвольной форме.

8.2. Питание работников, соблюдающих Оразу, предоставляется в виде двух приемов пищи:

- сухур – прием пищи до начала дневного поста;

- ифтар – прием пищи после окончания дневного поста.

8.3. Время приготовления и выдачи сухура и ифтара определяется с учетом времени начала и окончания поста в соответствующий день и предварительно согласовывается с Заказчиком.

8.4. Ассортиментный минимум блюд для питания работников, соблюдающих Оразу, должен соответствовать приложению № 4 к технической спецификации.

8.5. Исполнитель при оказании Услуг обязан:

1) обеспечить своевременное приготовление, комплектацию и выдачу питания работникам Заказчика, соблюдающим Оразу, в соответствии с утвержденным меню и поданными заявками;

2) при реализации питания обеспечить наличие на раздаче готовых горячих первых и вторых блюд на мармитах с соблюдением соответствующего температурного режима, а также салатов в витринных холодильниках;

3) организовать ежедневный контроль качества и бракераж каждой партии готовых блюд и кулинарных изделий до их реализации. Питание работников должно быть организовано с учетом принципов рационального, разнообразного и сбалансированного питания, обеспечивающего достаточную энергетическую и пищевую ценность рациона с учетом продолжительного периода воздержания от приема пищи и жидкости;

4) разработать и согласовать с Заказчиком двухнедельное меню питания на период поста Рамазан. Разработанное меню подлежит согласованию с Заказчиком не позднее чем за 10 (десять) календарных дней до даты фактического предоставления услуг. Замена предусмотренных меню продуктов, блюд или кулинарных изделий допускается только после предварительного согласования с Заказчиком и на продукты, блюда или кулинарные изделия, равноценные по химическому составу и пищевой ценности;

5) обеспечить наличие достаточного количества питьевой воды для работников, соблюдающих Оразу, в составе сухура и ифтара в соответствии с утвержденным меню.

II. Приложение

1. Приложение №1 «Ассортиментный минимум блюд на 2027-2029годы».

2. Приложение №2 «Ассортиментный минимум блюд правильного питания на 2027-2029годы».

3. Приложение №3 «Перечень услуг и расчет стоимости услуг с учетом скидки, предоставленной по итогам закупки» прилагается и является неотъемлемой частью технической спецификации.

4. Приложение №4 «Ассортиментный минимум блюд для питания работников, соблюдающих Оразу (пост в месяц Рамазан) на 2027-2029годы».

3. Технические стандарты

№ п/п	Зарегистрирован в РК	Обозначение	Номер документа	Категория	Наименование	Область применения	Разработчик	Страницы	МКС	Статус	Приказ	Дата введения с
						Настоящий стандарт распространяется на воды питьевые, расфасованные в емкости, производимые на территории						

1	Да	СТ РК 1432-2005	81841	Национальный стандарт Республики Казахстан	Воды питьевые, расфасованные в емкости, включая природные минеральные и питьевые столовые. Общие технические условия	Республики Казахстан, включая воды питьевые природные (в том числе, минеральные) и воды питьевые столовые (подготовленные), предназначенные для питьевых целей и приготовления пищевых продуктов, в том числе продуктов детского питания. Стандарт устанавливает терминологию, классификацию, нормы качества и безопасности, правила приемки, контроля, маркировки, упаковки, транспортирования и хранения воды питьевой, расфасов	Нет ()	90	Безалкогольные напитки	Действует	приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 1 декабря 2005 года № 442	01.01.2007

						анной в емкости. Положения стандарта предназначены для применения физическими и юридическими лицами, осуществляющими свою деятельность на территории Республики Казахстан при поиске, разведке, исследовании водоисточников, промышленном розливе, хранении, реализации и использовании расфасованной питьевой воды.						

4. Нормативно-технические документы

№ п/п	Наименование
1	ЗАКОН РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН О разрешениях и уведомлениях от 16.05.2014 № 202-V
2	Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331/2020. Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления»
3	Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»

4	Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации»
5	Приказ Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1054 Об утверждении Правил выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов и (или) пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты, обеспечения их средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя
6	Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 1 сентября 2021 года № ҚР ДСМ-95 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха»
7	Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62 Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля»

Приложение

Приложение №4 к ТС на 2027-2029. питание ДМГ.doc

Приложение №3 «Перечень услуг и расчет стоимости услуг с учетом скидки, предоставленной по итогам закупки» п. Доссор. 2027-2029..docx

Приложение №2 на 2027-2029. питание ДМГ.doc

Приложение №1 на 2027-2029. питание ДМГ.doc

Подписал	Жубаев Данияр Берикович
Дата подписания	18.10.2026