Құжат «Самұрық-Қазына» АҚ сатып алу веб-порталымен құрылған
Документ сформирован веб-порталом закупок АО «Самрук-Қазына»

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1264507 , Қызметкерлерді күнделікті құрғақ Дәнекерлеумен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер сатып алу бойынша
Ашық тендер тәсілімен

Лот № 2 (290 У, 4562679) Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер

Тапсырыс беруші: "KMG-Security" ЖШС

Ұйымдастырушы: "KMG-Security" ЖШС

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	**Мәні**
Жол нөмірі	290 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер, Қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету қызметтері
Қосымша сипаттама	Қызметкерлерді күнделікті құрғақ Дәнекерлеумен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Маңғыстау облысы, Жаңаөзен Қ.Ә., Жаңаөзен қ.
Жеткізу шарттары	-
Жеткізу мерзімі	01.2027 бастап 12.2027 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

2.1. Қызметтердің сипаттамасы	Орындаушы Тапсырыс берушінің қызметкерлерін тамақпен (құрғақ азықпен) қамтамасыз етуге тиіс (бұдан әрі – Қызметтер). ***Қызметтер көрсету мерзімі:*** 2027 ж. 1 қантардан бастап 31 желтоқсанға дейін күн сайын ***Қызметтер көрсету орны***: Жанаозен қаласы ***Құрғақ азық беру уақыты:*** таңертең сағат 06.00-ден 10.00-ге дейін (күндізгі ауысым үшін), сағат 16.00-ден 20.00-ге дейін (түнгі ауысым үшін).

2.2. Жалпы талаптар	1. Тапсырыс берушінің мүддесі үшін өндірістік қызметті жүзеге асыратын өзге де қызметкерлерді пакеттерге өлшеп-оралған түрде құрғақ азықпен қамтамасыз ету. 2. Құрғақ азық жиынтығы Қазақстан Республикасының санитариялық нормаларының талаптарына сәйкес буып-түйілуге тиіс. 3. Арнайы тарату учаскесінде құрғақ азықты тікелей Тапсырыс берушінің қызметкеріне таратуды және беруді ұйымдастыру, сондай-ақ құрғақ азықты берудің күнделікті есебін жүргізу. Ай сайын көрсетілген қызметтер актісімен бірге, санын көрсете отырып, құрғақ рацион алған қызметкерлердің тізімін ұсыну. 4. Құрғақ азық ассортименті бойынша 4 күнде 1 рет ауыстыру (ішінара, негізгі өнімдерден басқасын).

3. Көрсетілетін қызметтерге қойылатын талаптар

3.1. Тауар қауіпсіздігіне және өнім сапасының кепілдіктеріне қойылатын талаптар	**Орындаушы:** 1. Орындаушы қызметтер көрсету кезінде Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға», сондай-ақ Тапсырыс берушінің объектілерінде қабылданған қауіпсіздік саласындағы стандарттарға сәйкес ережелерді басшылыққа алуға және қамтамасыз етуге тиіс. 2. Жеткізілетін барлық азық-түлік өнімдері қолданыстағы стандарттарға сәйкес келуі, Қазақстан Республикасының аумағында тіркелуі және пайдалануға рұқсат етілген болуы тиіс. Жеткізілетін тауардың сапасы санитариялық талаптарға сай болуы тиіс. 3. Қазақстан Республикасына экспортқа уақытша шектеулер немесе тыйым салулар енгізілген елдерден немесе кәсіпорындардан азық-түлік өнімдерін жеткізуге жол берілмейді. 4. Гендік инженерия әдістерін қолдана отырып алынған және құрамында ген-түрлендірілген организмдер бар өнімдерді жеткізуге жол берілмейді. 5. Қосалқы мақсаттағы үй-жайларды, азық-түлік өнімдерін тасымалдауға арналған көлік құралдарын қоса алғанда, тамақтану пунктілерінің объектілері мен аумақтарында инфекциялық және паразиттік аурулар туындауының, таралуының алдын алу мақсатында Орындаушы өз қаражаты есебінен инфекциялық және паразиттік аурулар қоздырғыштарын (дезинфекциялау), жәндіктерді, басқа да буынаяқтыларды (дезинсекциялау) жоюға және кеміргіштерді жоюға (дератизация) бағытталған шаралар кешенін жүргізуге, санитариялық күн (айына кемінде 1 рет) өткізуге, ағымдағы және жалпы тазалау жүргізуге міндетті. Көрсетілген іс-шаралар тиісті рұқсат беру құжаттары болған кезде не дезинфекциялық, дератизациялық және дезинсекциялық жұмыстарды жүргізуге құқығы бар мамандандырылған ұйымды тарта отырып, Орындаушының өз күшімен орындалады. Бұл жұмыстар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген белгіленген санитариялық-эпидемиологиялық нормалар мен құралдардың талаптарына сәйкес кезеңділікпен жүргізілуге тиіс.
	1 (бір) пакет құрғақ азық ассортиментінде мыналар болуы керек: ***1. Сүт өнімдері*** 1 (бір) порцияға мына атаулардың 1 (біреуі) ұсынылуы керек: - қаймақ, майлылығы 15%, _200__ гр.; - айран, майлылығы 3,2%, _500_ гр.;

3.2. Өнімге қойылатын талаптар	- шалап, майлылығы 2,5%, _500_ гр.; - ішетін йогурт, майлылығы 2,5%, _200 гр.; - түрік айраны, майлылығы 3,2%, _500_ гр. ***2. Ет консервілері*** 1 (бір) порцияға мына атаулардың 1 (біреуі) ұсынылуы керек: - Бұқтырылған сиыр еті, жоғарға сұрып, 240 гр.; - жылқы еті, жоғарғы сұрып, 325 гр. ***3. Ассорти өнімдер*** 1 (бір) порцияға мына атаулардың 1 (біреуі) ұсынылуы керек: - ет және көкөніс консервілері (қарақұмық немесе күріш немесе інжу арпа) – ассортименттегі ботқа _250_ гр.; - көкөніс консервілері: кәді қоспасы немесе лечо _325_гр; - балық консервілері _240 гр. (бейсенбі күндері); - қоюландырылған сүт _250 гр.; - тез дайындалатын кеспе __90_ гр.; 4. ***Үй наны***, бидайдан немесе қара бидайдан, 1 порцияға _100 гр. ***5. Қара шай, 1 порцияға***: бір реттік пакеттерде 2 гр, 2 дана. ***6. Түйіршік қант*** 5 гр. ***7. Газдалмаған ауыз су***- – 1,5 л. ***8. Десерт***, мереке күндері, 1 (бір) порцияға мына атаулардың 1 (біреуі) ұсынылуы керек: - шоколад кәмпиттер 100гр.; батон кәмпиттер 50гр.; вафли – 1 пакет 110гр.; печенье – 1 пакет 110 гр. ***9. Жемістер,*** мереке күндері, 1 порцияға 1 атау ұсынылады. ***10. Полиэтилен пакет немесе қағаз пакеті*** – 1 порцияға 1 дана.

3.3. Өнім берушінің персоналына қойылатын талаптар	Азық-түлікті өңдеуге, тасымалдауға, тиеуге және түсіруге қатысатын Орындаушының тартылған қызметкерлері: Өнімдерді өңдеу, азық-түлікті тасымалдау, тиеу, түсіру кезінде өнімнің ластану көзі болып табылмауы үшін жеке және өндірістік гигиенаны сақтау; таза арнайы киіммен және аяқ киіммен жұмыс істеу; қызмет көрсету кезінде Қазақстан Республикасында жұмыс істейтін қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтауға міндетті. Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын санитариялық талаптарға сәйкес, қызметтер көрсету сәтінде қолданылып жүрген белгіленген үлгідегі санитариялық кітапшалардың болуы міндетті.

3.4. Құрғақ азықты сақтау, тасымалдау және жеткізу шарттарына қойылатын талаптар	1. Құрғақ азықты сақтау мен тасымалдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін жағдайларда жүзеге асырылуы тиіс. Орындаушы тамақ өнімдерін сақтау және тасымалдау жағдайларына қатысты нормативтік құжаттардың талаптарын сақтауға міндетті. Құрғақ азықты арнайы жабдықталған үй-жайларда, құрылыстарда сақтауға жол беріледі, олар құрылыс, санитариялық және ветеринариялық ережелер мен нормалардың талаптарына сәйкес келуі тиіс. 2. Құрғақ азықты тасымалдау үшін Орындаушы осындай мақсаттар үшін арнайы жасалған немесе арнайы жабдықталған көлік құралдарын пайдалануы керек. Азық-түлікті жеткізу кезінде пайдаланылатын барлық көлік құралдары дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, күн сайын дымқыл тазалаудан өтуі тиіс. 3. Орындаушы құрғақ азық беру пунктіне тиеуді/түсіруді өз күшімен қамтамасыз етуі тиіс. Буып-түю, тиеу-түсіру жұмыстарының құны, көлік шығыстары, буып-түю материалын жинау және әкету шығыстары Орындаушы есебінен жүргізіледі. 4. Құрғақ азық өнімдерінің әрбір партиясы тауардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттармен (сертификаттармен немесе сәйкестік декларацияларымен, ветеринариялық анықтамалармен (мал шаруашылығы өнімдері мен балық тауарларына) және т.б.) сүйемелденуі тиіс. 5. Құрғақ азықтың жарамдылық мерзімі мерзіміне сәйкес келуі керек. **6. Саны: – күніне 536 бірліктен артық емес.** 7. Саны мен ассортименті бойынша құрғақ азық жеткізу көлемі осы техникалық ерекшелікке сәйкес жүргізілуі тиіс және Тапсырыс берушімен қатаң келісіледі. 8. Тапсырыс берушінің талап етуі бойынша жоспар-мәзірді келісу үшін барлық қажетті нормативтік-техникалық құжаттарды (технологиялық, калькуляциялық карталар және т.б.) ұсыну қажет. 9. Ай сайын Орындаушы Тапсырыс берушіге келісу үшін мәзір ұсынады.

3. Техникалық стандарттар

№ р/с	ҚР тіркелген	Белгіленуі	Құжат нөмірі	Санаты	Атауы	Қолдану саласы	Әзірлеуші	Беттер	МКС	Мәртебесі	Бұйрық	Енгізу күні бастап	К б

1	Иә	ГОСТ 31984-2012	364536	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Общие требования	Настоящий стандарт устанавливает перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг	Открытое акционерное общество «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») ( )	12	Услуги для потребителя	Действует	приказом Комитета технического регулирования и метрологии от 31 июля 2015г. № 144-од межгосударственный стандарт введен в действие с 1 августа 2015 г.	01.08.2015
						Настоящий стандарт устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции (далее – СМБПП), позволяющая организациям непосредственно или косвенно участвовать в цепи создания пищевой продукци						

2	Иә	СТ РК ISO 22000-	407826	Қазақстан Республикасының	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организации: а) планировать, внедрять, применять, поддерживать и улучшать СМБПП, направленную на производство (выпуск в обращение) продукции, которая в соответствии с их предполагаемым использованием безопасна для потребителей b) демонстрировать соответствие применимым нормативным и законодательным требованиям к безопасности пищевой продукции с) анализировать и оценивать требования потребителя и демонстрировать	Нет ()	94	Процессы в пищевой	Действует	приказом председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства	01.12.2019

Құжат «Самұрық-Қазына» АҚ сатып алу веб-порталымен құрылған
Документ сформирован веб-порталом закупок АО «Самрук-Қазына»

		2019		ұлттық стандарты	зациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	соответствие тем взаимно согласованным с потребителем требования, которые относятся к безопасности пищевой продукции d) эффективно обмениваться информацией по вопросам безопасности пищевых продукции с заинтересованными сторонами, участвующими в цепи создания пищевой продукции e) обеспечивать соответствие организации заявленной ею политике в области обеспечения безопасности пищевой продукции f) демонстр			промышленности		торговли и интеграции Республики Казахстан от 18 ноября 2019 года № 426-од	

						ировать соответствие заинтересованных сторон g) проводить сертификацию внедренной СМБПП или проводить самооценку или самодекларирование соответствия требованиям настоящего стандарта.						
						Настоящий стандарт устанавливает требования к производственному персоналу общественного питания. Требования настоящего стандарта распространяются на конкретные должности и профессии						

3	Иә	СТ РК 1817-2008	338493	Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты	Общественное питание. Требования к производственному персоналу	производственного персонала, включая заведующего производством (начальника цеха), повара, кондитера, пекаря, кулинара мучных изделий, изготовителя пищевых полуфабрикатов, обвальщика мяса, кухонного работника. Требования настоящего стандарта не распространяются на обслуживающий персонал предприятий общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу установлены в ГОСТ 30524.	Нет ()	32	Услуги	Действует	приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от «25» декабря 2008 г. № 655-од	01.07.2009
						Настоящ						

4	Иә	ГОСТ 30524-2013	366474	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ий стандарт устанавливает общие минимальные требования к персоналу предприятий общественного питания различных типов всех организационно-правовых форм и форм собственности. Положения настоящего стандарта могут быть использованы при подборе и расстановке кадров, проведении аттестации, присвоении квалификации, разработке должностных инструкций и стандартов работы персонала сферы	Открытое акционерное общество «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») ( )	28	Упаковочное оборудование	Действует	Принят Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии от 02 июня 2009 г. № 272-од введен в действие в качестве национального стандарта с 01.07.2009 г.	01.05.2015

						услуг общественного питания						
5	Иә	ГОСТ 31985-2013	364538	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Термины и определения	Настоящий стандарт распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области. Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготовляемой продукции. Если какие-либо	Открытое акционерное общество «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») ( )	16	Услуги для потребителя	Действует	Приказом Комитета технического регулирования и метрологии от 07 ноября 2014 г. № 230-од межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2012 введен в действи	01.04.2015

						термины и определения настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготовляемой на них продукции, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике					е в качестве национального стандарта с 01 апреля 2015 г.		

6	Иә	ГОСТ 30389-2013	370338	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	Настоящий стандарт устанавливает общие требования и классификацию предприятий (объектов) общественного питания различных типов. Настоящий стандарт распространяется на предприятия (объекты) общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей	Открытое акционерное общество "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") ( )	16	Упаковочное оборудование	Действует	Принят Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии от 18 сентября 2015 г. № 184-од межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 введен в действие в качестве национального стандарта с 01 июня 2016 г.	01.06.2016	

4. Халықаралық стандарттар (ҚР-да тіркелмеген)

№	Белгісі|	Түпнұсқа тіліндегі атауы	Атауы қазақ тілінде	Атауы орыс тілінд	Стандарттау жөніндегі құжаттың қабылданған күні	БСН	Пайдаланушы ұйымның атауы орыс тілінде	Пайдаланушы ұйымның атауы қазақ тілінде

1	ТР ТС 021 /2011	Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880	КО ТР Кеден одағының техникалық регламенті 021/2011 "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы", Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген	Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880	09.12.2011	000000000000	Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880	КО ТР Кеден одағының техникалық регламенті 021 /2011 "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы", Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген

5. Нормативтік-техникалық құжаттар

№ р/с	**Атауы**
1	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 11 қаңтардағы № ҚР ДСМ-5 бұйрығымен бекітілген «Жолаушылар мен жүктерді тасымалдайтын көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары
2	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы. «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрық Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2022 жылғы 21 ақпанда № 26866 болып тіркелген

Қол қойған АБДРАХМАНОВА АЛИЯ АБЗАЛОВНА

Қол қойылған күні 29.10.2026

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1264507 , Услуги по ежедневному обеспечению сухим пайком работников способом Открытый тендер

Лот № 2 (290 У, 4562679) Услуги по обеспечению питанием работников

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "KMG-Security"

Организатор: Товарищество с ограниченной ответственностью "KMG-Security"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	**Значение**
Номер строки	290 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	Услуги по ежедневному обеспечению сухим пайком работников
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Мангистауская область, Жанаозен Г.А., г.Жанаозен
Условия поставки	-
Срок поставки	с 01.2027 по 12.2027 (включительно)
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

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

2.1. Описание услуг	Исполнитель должен обеспечить питанием (сухим пайком) работников Заказчика (далее – Услуги). **Внимание!** Заказчик не располагает собственными помещениями для организации выдачи питания и не имеет полномочий давать разрешения на размещение пунктов питания. Исполнитель самостоятельно организует— аренду помещений или размещение собственного пункта питания в установленном порядке. ***Срок оказания услуг:*** ежедневно, с 1 января по 31 декабря 2027 года. ***Место оказание Услуг***: г. Жанаозен. ***Время выдачи сухого пайка:*** утром с 06.00 до 10.00 часов (для дневной смены), с 16.00 до 20.00 часов (для ночной смены).

2.2. Общие требования	1. Обеспечение сухим пайком работников Заказчика, в расфасованном по пакетам виде. 2. Набор сухого пайка должен быть упакован в соответствии с требованиями санитарных норм Республики Казахстан. 3. Организовать распределение и передачу сухого пайка в специальном распределительном участке непосредственно работнику Заказчика, а также вести ежедневный учет выдачи сухого пайка. Ежемесячно вместе с актом оказанных услуг предоставлять список работников, получивших сухие пайки с указанием их количества. 4. Проводить замену по ассортименту сухого пайка 1 раз в 4 дня (частично, кроме основных продуктов).

3. Требования к оказываемым услугам

3.1. Требования к безопасности товара и гарантиям качества продукции	**Исполнитель обязуется:** 1. Исполнитель должен руководствоваться положениями и обеспечить соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания», действующими на территории Республики Казахстан на момент оказания услуг, а также стандартами в области безопасности принятыми на объектах Заказчика. 2. Все поставляемые продовольственные продукты должны соответствовать действующим стандартам, должны быть зарегистрированы и разрешены к использованию на территории Республики Казахстан. Качество поставляемого товара должно соответствовать санитарным требованиям. 3. Не допускается поставка продуктов продовольствия из стран или с предприятий, на которые введены временные ограничения или запреты на экспорт в Республику Казахстан. 4. Не допускается поставка продуктов, полученных с применением методов генной инженерии и содержащих генно-модифицированные организмы. 5. В целях предупреждения возникновения, распространения инфекционных и паразитарных заболеваний на объектах и территории пунктов питания, включая помещения вспомогательного назначения, транспортные средства для перевозки продуктов продовольствия Исполнитель обязан за счет своих средств, проводить комплекс мер, направленных на уничтожение возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний (дезинфекция), насекомых, других членистоногих (дезинсекция) и истребление грызунов (дератизация), санитарный день (не реже 1 раза в месяц), текущие и генеральные уборки. Данные работы должны производиться с периодичностью в соответствии с требованиями установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и средствами, разрешенными к применению в Республики Казахстан.
	В ассортимент 1 (одного) пакета сухого пайка должен быть включено: ***1. Молочная продукция*** На 1 (одну) порцию должно быть предложено 1 (одно) из следующих наименований: - сметана 15% жирности 200 гр.; - кефир 3,2% жирности 500 гр.; - шалап 2,5% жирности 500 гр.; - йогурт питьевой 2,5% жирности 200 гр.;

3.2. Требования к продукции	- айран турецкий 3,2% жирности 500 гр. ***2. Мясные консервы*** На 1 (одну) порцию должно быть предложено 1 (одно) из следующих наименований: - говядина тушеная высшего сорта, 240 гр.; - мясо конины высшего сорта, 325 гр. ***3. Ассорти продукты*** На 1 (одну) порцию должно быть предложено 1 (одно) из следующих наименований: - мясорастительные консервы (гречневая или рисовая, или перловая) – каша в ассортименте по 250 гр.; - овощные консервы по 325 гр.: икра кабачковая или лечо; - консервы из рыбы 240 гр. (по четвергам); - сгущенное молоко 250 гр.; - лапша быстрого приготовления 90 гр.; ***4. Хлеб домашний*** пшеничный или ржаной на 1 порцию 100 гр. ***5. Чай черный*** на 1 порцию: в разовых пакетиках по 2 гр, 2 шт. ***6. Сахар*** песок 5 гр. ***7. Вода питьевая*** негазированная - 1,5 л. ***8. Десерт*** в праздничные дни на 1 (одну) порцию должно быть предложено 1 (одно) из следующих наименований: конфеты шоколадные 100гр.; батончики 50гр.; вафли 1 упаковка 110гр.; печенье 1 упаковка 110 гр. ***9. Фрукты*** в праздничные дни, на 1 порцию предлагается 1 наименование. ***10. Пакет полиэтиленовый или бумажный упаковочный*** - 1 штука на 1 порцию.

3.3. Требования к персоналу Поставщика	Привлечённые сотрудники Исполнителя, задействованные в обработке продуктов, транспортировке, погрузке и разгрузке продуктов питания, обязаны: При обработке продуктов, транспортировке, погрузке, разгрузке продуктов питания, соблюдать личную и производственную гигиену, чтобы не являться источниками загрязнения продукций; работать в чистой специальной одежде и обуви; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания действующими в Республике Казахстан на момент оказания услуг. В обязательном порядке иметь, действующие на момент оказания услуг, санитарные книжки, установленного образца в соответствии с действующими на территории Республики Казахстан санитарными требованиями.

3.4. Требования к условиям хранения, транспортировки и поставки сухого пайка	1. Хранение и перевозка сухого пайка должно осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность. Исполнитель обязан соблюдать требования нормативных документов к условиям хранения и перевозок пищевых продуктов. Хранение сухого пайка допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. 2. Для перевозки сухого пайка Исполнитель должен использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Все транспортные средства, используемые при поставках продуктов питания, должны проходить ежедневно влажную уборку с применением дезинфицирующих средств. 3. Исполнитель своими силами должен обеспечить погрузку /разгрузку сухого пайка в пункт выдачи. Стоимость упаковки, погрузочно-разгрузочных работ, транспортные расходы, расходы по уборке и вывозу упаковочного материала производится за счет Исполнителя. 4. Каждая партия продуктов сухого пайка должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность товара (сертификатами или декларациями соответствия, ветеринарными справками (на животноводческую продукцию и рыботовары) и др.). 5. Срок годности сухого пайка должен соответствовать сроку. **6. Количество: не более 536 единиц в день.** 7. Объем поставки сухого пайка по количеству и ассортименту должен производиться в соответствии с настоящей технической спецификацией и строго согласовывается с Заказчиком. 8. По требованию Заказчика для согласования план-меню предоставлять все необходимые нормативно-технические документы (технологические, калькуляционные карты и т. д.). 9. Ежемесячно Исполнитель предоставляет Заказчику меню для согласования.

3. Технические стандарты

№ п/п	Зарегистрирован в РК	Обозначение	Номер документа	Категория	Наименование	Область применения	Разработчик	Страницы	МКС	Статус	Приказ	Дата введения с

1	Да	ГОСТ 31984-2012	364536	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Общие требования	Настоящий стандарт устанавливает перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг	Открытое акционерное общество «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») ( )	12	Услуги для потребителя	Действует	приказом Комитета технического регулирования и метрологии от 31 июля 2015г. № 144-од межгосударственный стандарт введен в действие с 1 августа 2015 г.	01.08.2015
						Настоящий стандарт устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции (далее – СМБПП), позволяющая организациям непосредственно или косвенно участвовать в цепи создания пищевой продукции: а)						

2	Да	СТ РК ISO 22000-2019	407826	Национальный стандарт	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организация	планировать, внедрять, применять, поддерживать и улучшать СМБПП, направленную на производство (выпуск в обращение) продукции, которая в соответствии с их предполагаемым использованием безопасна для потребителей b) демонстрировать соответствие применимым нормативным и законодательным требованиям к безопасности пищевой продукции c) анализировать и оценивать требования потребителя и демонстрировать соответствие тем	Нет ()	94	Процессы в пищевой пром	Действует	приказом председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговл	01.12.2019

					Республики Казахстан	м, участвующим в цепи создания пищевой продукции	взаимно согласованным с потребителем требования, которые относятся к безопасности пищевой продукции d) эффективно обмениваться информацией по вопросам безопасности пищевых продукции с заинтересованными сторонами, участвующими в цепи создания пищевой продукции e) обеспечивать соответствие организации заявленной ею политике в области обеспечения безопасности пищевой продукции f) демонстрировать соответст			ышленности		и и интеграции Республики Казахстан от 18 ноября 2019 года № 426-од		

						вие заинтересованных сторон g) проводить сертификацию внедренной СМБПП или проводить самооценку или самодекларирование соответствия требованиям настоящего стандарта.						
						Настоящий стандарт устанавливает требования к производственному персоналу общественного питания. Требования настоящего стандарта распространяются на конкретные должности и профессии производственног						

3	Да	СТ РК 1817-2008	338493	Национальный стандарт Республики Казахстан	Общественное питание. Требования к производственному персоналу	о персонала, включая заведующего производством (начальника цеха), повара, кондитера, пекаря, кулинара мучных изделий, изготовителя пищевых полуфабрикатов, обвальщика мяса, кухонного работника. Требования настоящего стандарта не распространяются на обслуживающий персонал предприятий общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу установлены в ГОСТ 30524.	Нет ()	32	Услуги	Действует	приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от «25» декабря 2008 г. № 655-од	01.07.2009
						Настоящий стандарт						

4	Да	ГОСТ 30524-2013	366474	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	устанавливает общие минимальные требования к персоналу предприятий общественного питания различных типов всех организационно-правовых форм и форм собственности. Положения настоящего стандарта могут быть использованы при подборе и расстановке кадров, проведении аттестации, присвоении квалификации, разработке должностных инструкций и стандартов работы персонала сферы услуг обществе	Открытое акционерное общество «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») ( )	28	Упаковочное оборудование	Действует	Принят Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии от 02 июня 2009 г. № 272-од введен в действие в качестве национального стандарта с 01.07.2009 г.	01.05.2015

Құжат «Самұрық-Қазына» АҚ сатып алу веб-порталымен құрылған
Документ сформирован веб-порталом закупок АО «Самрук-Қазына»

						нного питания						
5	Да	ГОСТ 31985-2013	364538	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Термины и определения	Настоящий стандарт распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области. Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготовляемой продукции. Если какие-либо термины и определения	Открытое акционерное общество «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») ( )	16	Услуги для потребителя	Действует	Приказом Комитета технического регулирования и метрологии от 07 ноября 2014 г. № 230-од межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2012 введен в действие в качестве	01.04.2015

						настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготовляемой на них продукции, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике					национального стандарта с 01 апреля 2015 г.		

6	Да	ГОСТ 30389-2013	370338	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	Настоящий стандарт устанавливает общие требования и классификацию предприятий (объектов) общественного питания различных типов. Настоящий стандарт распространяется на предприятия (объекты) общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей	Открытое акционерное общество "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") ( )	16	Упаковочное оборудование	Действует	Принят Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии от 18 сентября 2015 г. № 184-од межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 введен в действие в качестве национального стандарта с 01 июня 2016 г.	01.06.2016

4. Международные стандарты (не зарегистрированные в РК)

№ п/п	Обозначение|	Наименование на языке оригинала	Наименование на казахском языке	Наименование на русском языке	Дата принятия документа по стандар-тизации	БИН	Наименование организации - пользователя на русском языке	Наименование организации - пользователя на казахском языке

1	ТР ТС 021 /2011	Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021 /2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880	КО ТР Кеден одағының техникалық регламенті 021/2011 "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы", Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген	Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021 /2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880	09.12.2011	000000000000	Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880	КО ТР Кеден одағының техникалық регламенті 021 /2011 "тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы", Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген

5. Нормативно-технические документы

№ п /п	**Наименование**
1	Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5
2	Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»

Подписал АБДРАХМАНОВА АЛИЯ АБЗАЛОВНА

Дата подписания 29.10.2026