ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1265397 сатып алу бойынша
Ашық тендер тәсілімен

Лот № 1 (182 У, 4565443) Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер

Тапсырыс беруші: "КазТрансОйл" акционерлік қоғам

Ұйымдастырушы: "КазТрансОйл" акционерлік қоғам

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	**Мәні**
Жол нөмірі	182 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер, Қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету қызметтері
Қосымша сипаттама	Құлсарин МҚБ нысандарында қызметкерлерді тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Атырау облысы, Кульсаринское НУ Участок АСУ
Жеткізу шарттары	-
Жеткізу мерзімі	01.2027 бастап 12.2027 дейін (қоса алғанда)
Төлем шарттары	Алдын ала төлем - 0%, Аралық төлем - 90%, Соңғы төлем - 10%

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

Автоматтандырылған басқару жүйесі учаскесінде вахталық әдіспен жұмыс істейтін «ҚазТрансОйл» АҚ Құлсары мұнай құбыры басқармасының жұмыскерлерінің тамақтануын қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер (бұдан әрі – Қызметтер) тапсырыс берушінің вахталық жұмыскерлері үшін ыстық тамақты дайындау және жеткізу мақсатында Қызмет көрсетудің барлық мерзімі ішінде күнделікті үш реттік тамақтануы (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) үшін көрсетіледі;

2. «Тапсырыс беруші» – «КазТрансОйл» АҚ.

3.«Орындаушы» – онымен жасалған сатып алу туралы шартта Тапсырыс берушінің контрагенті ретінде әрекет ететін өнім беруші.

4. Қызмет көрсету орны: Атырау облысы, Құлсары қаласы (Құлсары МҚБ);

5. Қызмет көрсету мерзімі: 2027 жылғы 1 қаңтардан бастап 2027 жылғы 31 желтоқсанды қоса алғанға дейін.

6. Қызмет көрсету көлемі: айына орта есеппен екі рет, әр 2 апта сайын бейсенбі сайын вахтаға 1 жұмыскерден келеді;

7. Орындаушы Қызмет көрсету кезінде:

1. «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасының Заңына толық сәйкестікте Қызметтер көрсету;

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес жұмыскерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету;

3. Тағам дайындауда барлық Санитарлық ережелер мен нормаларға сәйкес келетін тамақ өнімдерін қолдану.

4. Қызметтерді жүзеге асыру үшін белгіленген тәртіппен сертификатталған барлық қажетті өнімдерді, материалдар мен жабдықтарды қолдану, олардың сапасы мен пайдаланылуына жауапты болу;

5. Тамақ дайындау үшін пайдаланылған өнімдерге және дайын ыстық тамақты тасымалдауға арналған контейнерлерге тиісті сертификаттардың электрондық көшірмелерін ұсыну;

6. Жеткізуді қамтамасыз ету:

6.1 Құлсары мұнай құбыры басқармасына (АБЖ учаскесі) түскі ас;

6.2 №53 өнеркәсіптік аймаққа таңғы және кешкі ас («Райыс» қонақ үйі). Дайын ыстық тамақты жеткізу экологиялық қауіпсіз және тамақпен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалған ыстық тағамдарды тасымалдауға арналған жеке контейнерлерде жүзеге асырылады.

7. Тапсырыс берушіде көрсетілетін Қызметтердің сапасына негізделген шағымдар болған жағдайда, 24 сағат ішінде барлық кемшіліктерді өз есебінен жою;

8. Адам ағзасының энергия мен тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктерін ескере отырып, Тапсырыс берушінің жұмыскерлерін ыстық тамақпен қамтамасыз ету. Тәуліктік тамақтану рационы Тапсырыс берушінің жұмыскерлеріне жұмсалған энергияны қалпына келтіруді қамтамасыз ететін мөлшерде Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2016 жылғы 9 желтоқсандағы №503 бұйрығымен бекітілген тамақ өнімдерін тұтынудың ғылыми негізделген физиологиялық нормаларынан төмен емес мөлшерде барлық қажетті тағамдық заттарды қамтамасыз етуге тиіс. Ауыр дене еңбегі жағдайында 30-59 жас аралығындағы ересек еңбекке қабілетті халық үшін ақуыздар, майлар және көмірсулардың ұсынылатын тұтынуы күніне 3450-ден 3600 ккал-ға дейін болуы тиіс. Осыған байланысты, Тапсырыс берушінің жұмыскерлерінің тамақтану рационы жұмсалған энергияны толтырып, бір түскі (кешкі) ас үшін кемінде 1500 ккал құрауы тиіс.

9. Тапсырыс берушінің өтінімдері бойынша емдік-профилактикалық (диеталық) тамақтандыруды қамтамасыз ету, олар диеталық тамақтану мөлшерін көрсете отырып, тамақ берілетін айға дейін бір аптадан кешіктірмей ай сайын беріледі (диеталық тамақтану нормативіне сәйкес ұсынылатын тағамның жалпы санының 20%);

10. Тапсырыс берушінің уәкілетті өкілдерімен (Тапсырыс берушінің өндірістік құрылымдық бөлімшесінің жауапты тұлғалары) аптаның әр күніне бөлінген белгіленген ассортименттік минимумнан төмен емес ассортиментте 1 апталық мәзір, сондай-ақ емдеу-профилактикалық (диеталық) мәзір келісілсін. Мәзір нақты Қызмет көрсетуден 7 (жеті) күн бұрын келісілуі керек. Тапсырыс берушінің талабы бойынша жоспар-мәзірді келісу үшін барлық қажетті нормативтік-техникалық құжаттарды (технологиялық, калькуляциялық карталар және т. б.) ұсыну;

11. АБЖ учаскесінің вахталық персоналының бір жұмыскеріне арналған үлгі мәзірге мыналар кіруі тиіс:

ТАҢҒЫ АС (06.00 бастап сағат 07.30-ға дейін)

1) Сүт ботқасы (жарма) – бір порцияға 250/10 гр. -1 атауы немесе жұмыртқа тағамдары – 1 атауы; немесе шұжық өнімдері (шұжықтар, сарделькалар) – бір порцияға 100 гр. – 1 атауы немесе туралған ет өнімдері – бір порцияға 75 гр. – 1 атау;

2) гарнирлер – (макарон, жарма) – бір порцияға 150 гр. – 1 атауы (шұжық немесе ет өнімдерін беру кезінде);

3) таңғы ас: ж/ы шұжық немесе ысталған шұжық 75 гр., ірімшік 40 гр. немесе қайнатылған жұмыртқа – 1 дана, сары май – 20 гр. бір порцияға;

4) бір порцияға бидай наны 200 гр.;

5) ыстық сусындар (сүт қосылған шай) немесе сүт қосылған кофе – бір порцияға 400 гр.;

6) десерт (кәмпиттер немесе піспенан немесе вафли) – бір порцияға 50 гр. немесе йогурт бір порцияға 100 гр. – 1 атау.

ТҮСКІ АС (сағат 12.00 бастап сағат 13.00-ге дейін)

1) салаттар (көкөніс, дәмдеуіштермен және дәмдеуіштерсіз) (әр түрлі көкөністерден, аскөктерден жасалған салаттар мен винегреттер, олардың кейбіреулеріне қайнатылған, бұқтырылған, қуырылған немесе консервіленген ет, балық өнімдері, құс еті, аң-құс еті (дәмдеуіштермен және дәмдеуіштерсіз) қосылады – бір порцияға 100 гр. – 1 немесе 2 атау;

2) сорпа жиынтықтары мен ет қоспасын міндетті түрде қолданатын көжелер, сорпалар бір порцияға 25/300 гр. – 1-2 атау;

3) екінші тағамдар (ет немесе құс еті) – бір порцияға 100 гр. – 1-2 атау;

4) екінші тағамдар (балықтан) – бір порцияға 100 гр. – 1 атауы (аптасына 1 рет);

5) гарнирлер (макарон, көкөніс, жарма) - бір порцияға 200 гр. – 1-2 атау;

6) салқын сусындар (кисель немесе компот) - 200 гр., жазғы кезеңде – бір порцияға 400 гр. – 1 атау;

7) ыстық сусындар (сүт қосылған шай) – бір порцияға 200 гр.;

8) бидай наны бір порцияға 180 гр.;

9) жемістер (алма немесе апельсин) – 1 атау;

10) пісірме – бір порцияға 150-200 гр. – 1 атау;

11) минералды су (газдалған және газдалмаған) әрқайсысына кемінде 1,5 л.

КЕШКІ АС (сағат 20.00 бастап сағат 21.00-ге дейін)

1) салаттар (көкөніс, дәмі келтірілген және келтірілмеген) (түрлі көкөністерден, аскөктерден жасалған салаттар мен винегреттер, олардың кейбіреулеріне ет, балық өнімдері, құс еті, қайнатылған, бұқтырылған, қуырылған немесе консервіленген түрдегі (дәмі келтірілген және келтірілмеген) дичь қосылады - бір порцияға 100 гр. – 1 немесе 2 атау;

2) екінші тағамдар (ет немесе құс еті) – бір порцияға 100 гр. – 1 немесе 2 атау

сорпа жиынтықтары мен ет қоспасын міндетті түрде қолданатын көжелер, сорпалар бір порцияға 25/400 гр. – 2 атау;

3) гарнирлер (макарон, көкөніс, жарма) бір порцияға 200 гр. – 1 немесе 2 атау;

4) салқын сусындар (компот) – 200 гр., жазғы кезеңде – бір порцияға 400 гр.;

5) бидай наны бір порцияға 200 гр. – 1 атау;

6) сүт өнімдері - майлылығы 3,2% айран немесе майлылығы 20% кем емес қаймақ – бір порцияға 200 гр. – 1 атау;

Ескертпе: мәзір бойынша ассортименттік минимумы бар тағамдардың біреуі болмаған жағдайда, ұқсас калориялы құрамы бар тағам көзделсін.

3. Нормативтік-техникалық құжаттар

№ р/с	Атауы
1	СТ ҚТО-2.005-2023 МАГИСТРАЛЬДЫҚ МҰНАЙ ҚҰБЫРЛАРЫ. МЕРДІГЕРЛІК ҰЙЫМДАРҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Қол қойған Молдожанов Асанали Маратулы

Қол қойылған күні 23.10.2026

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1265397
способом Открытый тендер

Лот № 1 (182 У, 4565443) Услуги по обеспечению питанием работников

Заказчик: Акционерное общество "КазТрансОйл"

Организатор: Акционерное общество "КазТрансОйл"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	182 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	Услуги по организации питания работников на объектах Кульсаринского НУ
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Кульсаринское НУ Участок АСУ
Условия поставки	-
Срок поставки	с 01.2027 по 12.2027 (включительно)
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 90%, Окончательный платеж - 10%

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

Услуги по обеспечению питанием работников Кульсаринского нефтепроводного управления АО «КазТрансОйл», работающих вахтовым методом на участке автоматизированной системы управления (далее – Услуги) оказываются в целях приготовления и поставки горячего питания для вахтовых работников заказчика ежедневным трехразовым питанием (завтрак, обед, ужин) в течение всего срока оказания Услуг;

2. «Заказчик» - АО «КазТрансОйл».

3.«Исполнитель» - поставщик, выступающий в качестве контрагента Заказчика, в заключенном с ним договоре о закупках.

4. Место оказания Услуг: Атырауская область, город Кульсары (Кульсаринское НУ);

5. Срок оказания Услуг: с 1 января 2027 года по 31 декабря 2027 года включительно.

6. Объемы оказания Услуг: перевахтовка в среднем два раза в месяц, через каждое 2 недели по четвергам, на вахту приходится по 1-му работнику;

7. Исполнитель при оказании Услуг обязан:

1.Оказывать Услуги в полном соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции»;

2.Обеспечить питанием работников в соответствии с Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16;

3. Использовать в приготовлении пищевые продукты, соответствующие всем Санитарным правилам и нормам.

4. Применять все необходимые для осуществления услуг сертифицированные в установленном порядке продукты, материалы и оборудование, нести ответственность за их качество и использование;

5. Предоставлять электронные копии соответствующих сертификатов на продукты, использованные для приготовления питания и на контейнеры, предназначенные для транспортировки готового горячего питания;

6. Обеспечить доставку:

6.1 обеда в Кульсаринское нефтепроводное управление (Участок АСУ);

6.2 завтрака и ужина в промзону №53 (гостиница «Райыс»). Доставка готового горячего питания осуществляется в индивидуальных контейнерах, предназначенных для транспортировки горячих блюд, изготовленных из экологически безопасных и разрешённых к контакту с пищей материалов.

7. При наличии у Заказчика обоснованных претензий к качеству оказываемых Услуг, в течение 24 часов устранить все недостатки за свой счет;

8. Обеспечить горячим питанием работников Заказчика с учетом физиологических потребностей организма человека в энергии и пищевых веществах. Суточные рационы питания должны обеспечивать работникам Заказчика все необходимые пищевые вещества в количествах, которые бы обеспечивали восстановление затраченной энергии, не ниже научно обоснованных физиологических норм потребления продуктов питания, утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 9 декабря 2016 года №503. Об утверждении научно обоснованных физиологических норм потребления продуктов питания. Рекомендуемое потребление белков, жиров и углеводов для взрослого трудоспособного населения в возрасте от 30 до 59 лет при тяжелом физическом труде должно составлять от 3450 до 3600 ккал в день. В связи с этим, рацион питания работников Заказчика должен восполнять затраченную энергию и составлять на один обед (ужин) не менее 1500 ккал.

9. Обеспечить лечебно-профилактическое (диетическое) питание по заявкам Заказчика, которые подаются помесячно не позднее, чем за неделю до месяца, в котором предоставляется питание, с указанием количества диетического питания (согласно нормативу диетического питания 20% от общего количества предоставляемого питания);

10. Согласовывать с уполномоченными представителями Заказчика (ответственные лица от производственного структурного подразделения Заказчика) 1 недельное меню, составленное с разбивкой на каждый день недели в ассортименте не ниже установленного ассортиментного минимума, а также лечебно-профилактическое (диетическое) меню. Меню необходимо согласовывать за 7 (семь) дней до фактического предоставления Услуг. По требованию Заказчика для согласования план-меню предоставлять все необходимые нормативно-технические документы (технологические, калькуляционные карты и т.д.);

11. Примерное меню на одного работника вахтового персонала участка АСУ должно включать:

ЗАВТРАК (с 06.00 до 07.30 часов)

1) Каша молочная (крупяные) –250/10 гр. на порцию - 1 наименование или блюда из яиц - 1 наименование; или колбасные изделия (сосиски, сардельки) – 100 гр. на порцию – 1 наименование или изделия мясные рубленые – 75 гр. на порцию – 1 наименование;

2) гарниры – (макаронные, крупяные) – 150 гр. на порцию - 1 наименование (при подаче колбасных или мясных изделий);

3) закуски на завтрак: колбаса п/к или копченая 75 гр., сыр 40 гр. или яйцо отварное - 1 шт., масло сливочное - 20 гр. на порцию;

4) хлеб пшеничный 200 гр. на порцию;

5) напитки горячие (чай с молоком) или кофе с молоком - 400 гр. на порцию;

6) десерт (конфеты, или печенье, или вафли) – 50 гр. на порцию, или йогурт 100 гр. на порцию – 1 наименование.

ОБЕД (с 12.00 до 13.00 часов)

1) салаты (овощные, заправленные и не заправленные) (Салаты и винегреты из различных овощей, зелени, в некоторые из них добавляют также мясные, рыбные продукты, птицу, дичь в отварном, припущенном, жареном или консервированном виде (заправленные и не заправленные) - 100 гр. на порцию - 1 или 2 наименования;

2) супы, бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясной добавки 25/300 гр. на порцию – 1-2 наименования;

3) вторые блюда (мясные или из птицы) - 100 гр. на порцию – 1-2 наименования;

4) вторые блюда (из рыбы) – 100 гр. на порцию - 1 наименование (1 раз в неделю);

5) гарниры (макаронные, овощные, крупяные) - 200 гр. на порцию – 1-2 наименования;

6) прохладительные напитки (кисель или компот) – 200 гр., в летний период – 400 гр. на порцию - 1 наименование;

7) напитки горячие (чай с молоком) - 200 гр. на порцию;

8) хлеб пшеничный 180 гр. на порцию;

9) фрукты (яблоки или апельсины) - 1 наименование;

10) выпечка - 150–200 гр. на порцию - 1 наименование;

11) минеральная вода (газированная и негазированная) не менее 1,5 л на каждого.

УЖИН (с 20.00 до 21.00 часов)

1) салаты (овощные, заправленные и не заправленные) (Салаты и винегреты из различных овощей, зелени, в некоторые из них добавляют также мясные, рыбные продукты, птицу, дичь в отварном, припущенном, жареном или консервированном виде (заправленные и не заправленные) - 100 гр. на порцию - 1 или 2 наименования;

2) вторые блюда (мясные, или из птицы) - 100 гр. на порцию - 1 или 2 наименования

супы, бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясной добавки 25/400 гр. на порцию - 2 наименования;

3) гарниры (макаронные, овощные, крупяные) 200 гр. на порцию - 1 или 2 наименования;

4) прохладительные напитки (компот) – 200 гр., в летний период – 400 гр. на порцию;

5) хлеб пшеничный 200 гр. на порцию - 1 наименование;

6) молочные продукты - кефир 3,2% жирности или сметана не менее 20% жирности - 200 гр. на порцию – 1 наименование;

Примечание: В случае отсутствия одного из блюд ассортиментного минимума по меню, предусмотреть блюдо с аналогичным калорийным составом.

3. Нормативно-технические документы

№ п/п	Наименование
1	МАГИСТРАЛЬНЫЕ НЕФТЕПРОВОДЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПОДРЯДНЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ СТ КТО-2.005-2023

Подписал	Молдожанов Асанали Маратулы
Дата подписания	23.10.2026