ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1266736 сатып алу бойынша
Ашық тендер тәсілімен

Лот № 1 (183 У, 4569530) Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер

Тапсырыс беруші: "КазТрансОйл" акционерлік қоғам

Ұйымдастырушы: "КазТрансОйл" акционерлік қоғам

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	**Мәні**
Жол нөмірі	183 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер, Қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету қызметтері
Қосымша сипаттама	Құлсарин МҚБ ЦППН Прорва қызметкерлерін тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Атырау облысы, Кульсаринское НУ ЦППН Прорва
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

1. «ҚазТрансОйл» АҚ Құлсары мұнай құбыры басқармасының жұмыскерлерін тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер көлемі «Ембімұнайгаз» АҚ кен орнында техникалық ерекшелікке №1 қосымшаға (бұдан әрі – қызмет) сәйкес 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, Жылыой ауданы, Каспий самалы вахталық кенті, Құлсары қаласынан 160 км қашықтықта.

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

6. Көрсетілетін қызметтердің көлемі: техникалық ерекшеліктің № 1 қосымшасына сәйкес, ауысымдық вахтаны ауыстыруды айына орта есеппен екі рет, әр екі апта сайын бейсенбі күндері, әр вахтаға екі қызметкерден жіберуді ұйымдастыруды ескере отырып жүзеге асырылады.;

7. Орындаушы қызмет көрсету кезінде міндеттенеді:

1) Құлсары МҚБ вахталық жұмыскерлерінің Каспий самал вахталық кентінде тұратын жеріне тікелей жақын жерде асхананың орналасуын қамтамасыз ету. Орналасқан жерінің радиусы «Жылыоймұнайгаз» МГӨБ-ден 15 км аспайды.

2) тағамды өткізу кезінде мармитте дайын ыстық бірінші және екінші тағамдардың, витриналық тоңазытқыштарда салаттардың болуын қамтамасыз етуге;

3) дайын тағамдар мен бұйымдардың әрбір партиясын күнделікті бақылау мен бракеражды ұйымдастыруға міндетті. Жұмысшылардың тамақтану рационы жұмсалған энергияны толтырып, бір түскі асқа (кешкі асқа) кемінде 1500 ккал құрауы тиіс;

4) тамақ өнімдерінің сапасына, асханаға түсетін шикізатты қабылдаудың белгіленген қағидаларын, тамақ өнімдерін аспаздық өңдеуге қойылатын талаптарды, сондай-ақ тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу шарттарын, мерзімдерін сақтауға тиісті ішкі және сыртқы бақылау жүргізуге;

5) азық-түліктің әрбір түріне сәйкестік сертификат пен сапа паспортының болуы, сондай-ақ ет өнімдерінің барлық түрлері «HALAL» халықаралық стандартына сәйкес келуі тиіс;

6) күнделікті құжаттаманы (бракераж журналы, персоналды іріңді және тыныс алу органдарының асқынған ауруларына тексеру журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы және басқа да құжаттар) жүргізуге міндетті;

7) тексерулер нәтижесінде ескертулер анықталған кезде Тапсырыс беруші және мемлекеттік бақылаушы органдар оларды жою туралы есепті бір апта мерзімде ұсыну;

8) асханаларда персоналдың, оның ішінде білікті аспаздың тұрақты, жеткілікті болуымен қызметтер көрсетуге міндетті;

9) тағамды дайындау және тарату кезінде санитариялық-эпидемиологиялық нормалар мен гигиена қағидаларын сақтауға міндетті;

10) азық-түлік пен азық-түлік шикізатын мамандандырылған көлікпен жеткізуді жүзеге асыруға;

11) өз есебінен асхананы санитариялық-гигиеналық нормаларға сәйкес таза ұстау үшін жеткілікті мөлшерде жуу және дезинфекциялау құралдарымен (ҚР-да қолдануға рұқсат етілген) және басқа да материалдық-техникалық жарақтандыру заттарымен қамтамасыз етуге;

12) санитариялық тораптарды қағаз сүлгімен, дәретхана сабынымен және дәретхана қағазымен қамтамасыз етуге;

13) өз есебінен асханада асхана аспаптары, асхана ыдыстары, тамақтануды ұйымдастыруға қажетті ас үй құралдары және жабдықтарының толық жиынтығымен қызметтер көрсету. Бұл ретте тамақ өнімдерімен жанасатын материалдар үшін қауіпсіздік талаптарына жауап беретін фарфор, фаянс және шыны ыдыстарды (тәрелкелер, табақшалар, шыныаяқтар, бокалдар) пайдалану қажет. Асхана аспаптары (қасықтар, шанышқылар, пышақтар), дайын тағамдарды дайындауға және сақтауға арналған ыдыс тот баспайтын болаттан немесе гигиеналық қасиеттері жағынан ұқсас материалдардан жасалуы тиіс;

14) Қызмет көрсету кезінде деформацияланған ас үй және асхана ыдыстарын, шеттері сынған, жарылған, жарықтарымен, эмалі зақымдалған ыдыстарды; алюминийден жасалған асхана аспаптары; алюминийден және тефлоннан жасалған асхана ыдыстары; пластмассадан және престелген фанерден жасалған кесу тақталары; жарықтары мен механикалық зақымдануы бар кесу тақталары мен ұсақ ағаш мүкәммал; ас үй және пластмассадан жасалған ас үй және асханалық ыдыстар, оның ішінде меламин тәрелкелері, стақандар мен тостағандарды пайдалануға жол бермеу;

15) «Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 бұйрығына сәйкес рәсімдер мен кезеңділікке сәйкес өндірістік бақылау жүргізу;

16) тағамның тәуліктік сынамасын іріктеп алуды жүргізу және дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған арнайы тоңазытқыш жабдықта немесе тоңазытқыш жабдықтың арнайы бөлінген орнында кемінде 48 сағат сақтау;

17) егер қызмет көрсету процесінде жұмыс сапасын нашарлатқан шарт талаптарынан ауытқуға жол берілсе, Тапсырыс берушінің талабы бойынша 24 сағат ішінде барлық анықталған кемшіліктерді өтеусіз түзету;

18) барлық жұмыскерлерді қабылдау кезінде алдын ала және мерзімді медициналық тексеруден өту үшін медициналық мекемемен шарттың болуы және персоналдың өзімен бірге жеке медициналық санитариялық кітапшалардың болуын қамтамасыз ету;

Вахталық персоналдың бір жұмыскеріне арналған мәзір мыналарды қамтуы тиіс:

ТАҢҒЫ АС

Сүт ботқасы (жарма) – бір порцияға 200/10 гр. – 1 атау.

Жұмыртқа тағамдары – бір порцияға 80гр – 1 атау.

Гарнирі бар ет өнімдері (макарон, жарма) – бір порцияға 75/150 гр. – 1 атау.

Таңғы асқа арналған тағамдар:

- шұжық/ірімшік – бір порцияға 20/20 гр.

- немесе ет тағамдары (сиыр етінен, тауықтан) – бір порцияға 50 гр. – 1 атау.

Сары май - бір порцияға 20 гр.

Бидай наны/қара бидай наны – бір порцияға 100/100 гр.

Ыстық сусындар (сүт қосылған шай) – бір порцияға 400 гр.

Сүт өнімдері:

- сүт – бір порцияға 200 мл. – 1 атау.

Десерт – аспаздық өнімдер:

- кәмпиттер, немесе піспенан, немесе вафли – бір порцияға 50гр. – 1 атау.

- немесе мүйіз тоқаштар, немесе кекстер және т.б. – бір порцияға 50гр. – 1 атау.

ТҮСКІ АС

Салаттар (көкөніс, дәмдеуіштермен және дәмдеуіштерсіз. Міндетті түрде, бір ет салаты) – бір порцияға кем дегенде 100 гр. – 1 атау.

Сорпалар (борщ, маринадталған қияр, сорпа жиынтығы мен ет қоспасы міндетті түрде қолданылатын көжелер (сүйек сиыр еті) – бір порцияға 25/400 гр. – 1 атау.

1 атаудан екінші тағамдар:

- ет (сиыр, қой етінен) – бір порцияға 100 гр. күнделікті

- құстан (тауықтан) – бір порцияға 100 гр. күнделікті

- балықтан (сазан, көксерке, басқын балық) – бір порцияға 100 гр. аптасына 1 рет

Гарнирлер (макарон, көкөніс, жарма) - бір порцияға 150 гр. – 1 атау.

Салқын сусындар (компот, желе және т.б.) – бір порцияға 200 гр., жазғы кезеңде – 400 гр. – 1 атау.

Ыстық сусындар (сүт қосылған шай) – бір порцияға 200 гр.

Бидай наны/қара бидай наны – бір порцияға 100/100 гр.

Нан өнімдері (тоқаштар, пирогтар, салмамен бәліштер) – бір порцияға 50-100 гр. – 1 атау.

Ашытылған сүт өнімдері атауы 1:

- майлылығы 2,5% айран – бір порцияға 200 мл.

- немесе майлылығы түрік 1,2% айраны – бір порцияға 300 мл.

- немесе майлылығы 15% қаймақ – бір порцияға 200гр.

Маусымдық жемістер: (алма, апельсин немесе алмұрт) – бір порцияға 1 дана (180-200гр) – 1 атау.

Әрқайсысына 1,5 литр газдалмаған ауыз су.

КЕШКІ АС

Сорпалар (борщ, маринадталған қияр, сорпа жиынтығы мен ет қоспасы міндетті түрде қолданылатын көжелер (сүйек сиыр еті) – бір порцияға 25/400 гр. – 1 атау.

Екінші тағамдар атауы 1:

- ет (сиыр еті, қой еті, сиыр бауыры) – бір порцияға 100 гр. күнделікті

- құстан (тауықтан) – бір порцияға 100 гр. күнделікті

- балықтан (сазан, көксерке, басқын балық) – бір порцияға 100 гр. аптасына 1 рет

Гарнирлер (макарон, көкөніс, жарма) - бір порцияға 150 гр. – 1 атау.

Салқын сусындар (компот, желе және т.б.) – бір порцияға 200 гр., жазғы кезеңде – 400 гр. – 1 атау.

Ыстық сусындар (сүт қосылған шай) – бір порцияға 200 гр.

Бидай наны/қара бидай наны – бір порцияға 100/100 гр.

Нан өнімдері (тоқаштар, пирогтар, салмамен бәліштер) – бір порцияға 50-100 гр. – 1 атау.

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

Қосымша

Приложение_№1_рус_яз (1).docx

Каз.Приложение_№1.docx

Қол қойған	Молдожанов Асанали Маратулы
Қол қойылған күні	29.10.2026

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1266736
способом Открытый тендер

Лот № 1 (183 У, 4569530) Услуги по обеспечению питанием работников

Заказчик: Акционерное общество "КазТрансОйл"

Организатор: Акционерное общество "КазТрансОйл"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	183 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	Услуги по организации питания работников ЦППН „Прорва“ Кульсаринского НУ
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Кульсаринское НУ ЦППН Прорва
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

1. Объем услуг по организации питания работников Кульсаринского нефтепроводного управления АО «КазТрансОйл» на месторождении АО «Эмбамунайгаз» оказываются в соответствии с Приложением №1 к технической спецификации (далее – Услуга);

2. «Заказчик» - АО «КазТрансОйл».

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

4. Место оказания Услуг: Атырауская область, вахтовый поселок Каспий самалы, Жылыойского района, в 160 км отдаленности от города Кульсары.

5. Срок оказания услуг: в период с 1 января 2027 года по 31 декабря 2027 года включительно.

6. Объемы оказания Услуг: в соответствии с Приложением № 1 к технической спецификации, с учетом организации перевахтовки в среднем два раза в месяц, каждые две недели по четвергам, по два работника на каждую вахту.

7. Исполнитель при оказании Услуг обязан:

1) Обеспечить расположение столовой в непосредственной близости к месту проживания в вахтовом поселке Каспий самал вахтовых работников Кульсаринского НУ. Радиус расположения не более 15 км от НГДУ «Жылыоймунайгаз».

2) обеспечивать нахождение на раздаче готовых горячих первых и вторых блюд на мармите, салатов в витринных холодильниках при реализации питания;

3) организовать ежедневный контроль и бракераж каждой партии готовых блюд и изделий. Рацион питания работников должен восполнять затраченную энергию и составлять на один обед (ужин) не менее 1500 ккал;

4) проводить соответствующий внутренний и внешний контроль качества продуктов питания, соблюдением установленных правил приемки поступающего в столовые сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

5) на каждый вид продуктов питания иметь сертификат соответствия и паспорт качества, а также все виды мясных изделий должны соответствовать международному стандарту «HALAL»;

6) вести ежедневную документацию (бракеражный журнал, журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов и другие документы);

7) при выявлении замечаний в результате проверок Заказчиком и государственными контролирующими органами предоставить отчет об их устранении в недельный срок;

8) оказывать услуги в столовых постоянным, достаточным наличием персонала, в том числе квалифицированным поваром;

9) соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы и правила гигиены при приготовлении и раздаче пищи;

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

11) за свой счет обеспечить достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств (разрешенными к применению в РК) и другими предметами материально-технического оснащения для поддержания столовой в чистоте в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами;

12) обеспечить санитарные узлы бумажными полотенцами, туалетным мылом и туалетной бумагой;

13) за свой счет оказывать Услуги в столовой с полной комплектацией столовыми приборами, столовой посудой, кухонным инвентарем и оборудованием, необходимыми для организации питания. 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;

14) при оказании Услуг не допускать к использованию деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; столовая посуда из алюминия и тефлоновых покрытии; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями; кухонной и столовой посуды из пластмассы, в том числе меламиновые тарелки, стаканы и пиалы;

15) предоставлять в соответствии с процедурами и периодичностью производственный контроль согласно приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62. «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля»;

16) производить отбор суточной пробы питания и хранить не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции;

17) если в процессе оказания услуг допустил отступления от условий договора ухудшившее качество работы безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 24 часов;

18) иметь договор с медицинским учреждением для прохождения предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всех работников и обеспечить наличие у персонала при себе личных медицинских санитарных книжек;

Меню на одного работника вахтового персонала должно включать

Завтрак

Каша молочная (крупяная) – 200/10 гр. на порцию - 1 наименование

Блюда из яиц – 80гр на порцию - 1 наименование

Изделия мясные с гарниром (макаронные, крупяные) – 75/150 гр. на порцию - 1 наименование

Закуски на завтрак:

- колбаса/сыр – 20/20 гр. на порцию

- или мясные закуски (из говядины, курицы) – 50гр. на порцию - 1 наименование.

Масло сливочное - по 20 гр. на порцию

Хлеб пшеничный/ хлеб ржаной - 100/100 гр. на порцию

Напитки горячие (чай с молоком) - 400 гр. на порцию

Молочные продукты:

- молоко - 200 мл. на порцию - 1 наименование.

Десерт - кулинарные изделия:

- конфеты, или печенье, или вафли - 50гр. на порцию - 1 наименование.

- или рогалики, или кексы и т.д. – 50гр. на порцию - 1 наименование.

ОБЕД

Салаты (овощные, заправленные и не заправленные. Обязательно, один мясной салат) – не менее 100 гр. на порцию - 1 наименование.

Супы (борщи, рассольники, бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясной добавки (говядина костная) - 25/400 гр. на порцию - 1 наименование.

Вторые блюда по 1 наименованию:

- мясные (из говядины, баранины) - 100 гр. на порцию ежедневно

- из птицы (куры) - 100 гр. на порцию ежедневно

- из рыбы (сазан, судак, кефаль) - 100 гр. на порцию 1 раз в неделю

Гарниры (макаронные, овощные, крупяные) - 150 гр. на порцию - 1 наименование.

Прохладительные напитки (компот, кисель и др.) – 200 гр., в летний период – 400 гр. на порцию - 1 наименование.

Напитки горячие (чай с молоком) - 200 гр. на порцию.

Хлеб пшеничный/хлеб ржаной - 100/100 гр. на порцию.

Хлебобулочные изделия (булочки, пироги, пирожки с начинками) - 50–100 гр. на порцию - 1 наименование.

Кисломолочные продукты 1 наименование:

- кефир 2,5% жирности – 200 мл. на порцию

- или айран турецкий 1,2% жирности - 300 мл. на порцию

- или сметана 15% жирности – 200гр. на порцию

Фрукты сезонные: (яблоки, или апельсины, или груши) – 1 штука (180-200гр) на порцию - 1 наименование.

Питьевая вода негазированная 1,5 л на каждого.

УЖИН

Супы (борщи, рассольники, бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясной добавки (говядина костная) - 25/400 гр. на порцию - 1 наименование.

Вторые блюда 1 наименование:

- мясные (из говядины, баранины, печень говяжья) - 100 гр. на порцию ежедневно

- из птицы (куры) - 100 гр. на порцию ежедневно

- из рыбы (сазан, судак, кефаль) - 100 гр. на порцию 1 раз в неделю

Гарниры (макаронные, овощные, крупяные) - 150 гр. на порцию - 1 наименование.

Прохладительные напитки (компот, кисель и др.) – 200 гр., в летний период – 400 гр. на порцию - 1 наименование.

Напитки горячие (чай с молоком) - 200 гр. на порцию.

Хлеб пшеничный/хлеб ржаной - 100/100 гр. на порцию.

Хлебобулочные изделия (булочки, пироги, пирожки с начинками) - 50–100 гр. на порцию - 1 наименование.

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

Приложение

Приложение_№1_рус_яз (1).docx

Каз.Приложение_№1.docx

Подписал	Молдожанов Асанали Маратулы
Дата подписания	29.10.2026