ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1269062 , Ақтөбе және Маңғыстау облысы бойынша кен орындарында вахталық кенттерде қызметкерлерді тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер сатып алу бойынша
Ашық тендер тәсілімен

Лот № 2 (51 У, 4577482) Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер

Тапсырыс беруші: "КАЗАХТУРКМУНАЙ" жауапкершілігі шектеулі серіктестік
Ұйымдастырушы: "КАЗАХТУРКМУНАЙ" жауапкершілігі шектеулі серіктестік

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	**Мәні**
Жол нөмірі	51 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер, Қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету қызметтері
Қосымша сипаттама	Маңғыстау облысындағы кен орындарындағы вахталық кенттерде тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтері (МГӨЦ №1).
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Маңғыстау облысы, Бейнеу ауданы, ЦДНГ - 1
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

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

2.1. Мақсаты мен міндеттері	Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтердің негізгі мақсаты – мынадай міндеттерді шешу есебінен Маңғыстау облысындағы (№1 МГӨЦ) кен орындарында жұмыс істейтін қызметкерлерге кешенді қызмет көрсету және қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру: - сапалы азық-түлікті уақтылы жеткізуді және оларды дұрыс сақтауды қамтамасыз ету; - тамақты уақтылы және сапалы дайындау мен таратуды қамтамасыз ету; - сапалы және сыпайы қызмет көрсетуді қамтамасыз ету.

2.2. Қызметтердің сипаттамасы	Азық-түлікпен қамтамасыз ету қызметтері мыналарды қамтиды: - мемлекеттік стандарттар мен технологиялық нормативтерге сәйкес келетін асханаларға (әкімшілік-тұрмыстық корпус ғимаратында және Тапсырыс берушінің кеңсесіне) азық-түлікті уақтылы жеткізу; - Тапсырыс берушінің объектілерінде тамақтанатын барлық қызметкерлер үшін жеткілікті көлемде нан мен нан-тоқаш өнімдерін уақтылы, күнделікті пісіру; - үстелдерді тиісті түрде жабдықтау: дастархан (поливинилхлоридті клеенкалар) қажеттілігіне қарай, дәмдеуіштер (тұз, қызыл және қара бұрыш) арналған ыдыс жиынтығы, жылына кемінде 2 рет ауыстырып отыру, ақ қағаз майлықтар (күн сайын 1 адамға – әр тамақтануға кемінде 3 дана).
	Орындаушы Тапсырыс берушінің жұмыскерлерін, сондай-ақ Тапсырыс берушінің мүддесі үшін өндірістік қызметті жүзеге асыратын Маңғыстау облысындағы №1 (МГӨЦ) кен орындарында жұмылдырылған басқа да жұмыскерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтерді:

- осы техникалық ерекшелікке толық сәйкес, ҚР-да қолданылатын заңнамалық актілерді, мемлекеттік стандарттарды, технологиялық нормативтерді, техникалық шарттарды және басқа да ережелерді және тамақтану қызметтерін ұйымдастыруға ұсынылатын нормативтік құжаттарды сақтай отырып;

- тамақтандыру блогы Тапсырыс беруші бекіткен ережеге сәйкес жұмыс жасайды.

- Орындаушы еңбек ресурстарын ұсынуды қамтамасыз етеді, процесті қадағалайды және ұйымдастырады, сондай-ақ Тапсырыс берушінің осы техникалық ерекшелікте белгіленген талаптарына сәйкес келетін тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсету үшін қажетті заттармен және тұтыну тауарларымен қамтамасыз етеді.

- тағамдардың энергетикалық құндылығы мен шығымдылығына сәйкес мәзірдің бүкіл ассортиментінің жеткілікті мөлшерде болуын қамтамасыз ету.

Тапсырыс берушінің объектісінде шұғыл және төтенше жағдайлар кезінде Тапсырыс берушінің бірінші талап етуі бойынша Тапсырыс берушінің қызметкерлерін тамақтандыруды ұйымдастыру.

2.3. Жалпы талаптар	- тамақ дайындау технологиясының және оны босатудың нормативтік талаптарын сақтау. Тағамның жоғары сіңімділігі, дәмі жақсы, пайдаланылатын өнімдері әртүрлілі, химиялық құрамы тиісті дәрежеде, майлар, ақуыздар, көмірсулар бойынша теңдестірілген, ағза қажеттіліктерін толығымен қанағаттандыратын болуы керек. - тамақтану сапасына тиісті ішкі және сыртқы бақылауды қамтамасыз ету, асханаға келіп түсетін шикізатты қабылдаудың белгіленген ережелерін, тамақ өнімдерін аспаздық өңдеуге, сондай-ақ тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу шарттарына, мерзімдеріне қойылатын талаптарды сақтау. Дайын тағам дайындау үшін пайдаланылатын тауардың әрбір түріне сәйкестік сертификаты және сапа паспорты болуы тиіс. - тамақтану орны санитариялық нормаларға сай болуы керек. Тапсырыс беруші қызметтерді көрсету үшін ұсынған үй-жайда Орындаушы өз өкілеттіктері мен қолда бар техникалық мүмкіндіктері шегінде қолайлы микроклиматтық жағдайларды қамтамасыз етуге бағытталған шараларды қабылдауға міндетті: жазғы кезеңде ауа температурасы +25 °С-тан жоғары болмауға, ал қысқы кезеңде +20 °С-тан төмен болмауға тиіс.

Көрсетілген температуралық параметрлерден ауытқулар анықталған жағдайда, оның ішінде жылыту, желдету немесе ауаны баптау жүйелерінің ақаулығына байланысты ауытқулар орын алғанда, Орындаушы тиісті микроклиматтық жағдайларды қамтамасыз ету үшін қажетті шараларды қабылдау мақсатында Тапсырыс берушіні уақтылы хабардар етуге міндетті.

- Қызметтер көрсету орнын тот баспайтын жеңіл болаттан жасалған асхана ыдыстарымен және асүй мүкәммалымен, асхана құралдарымен (қасықтар, шанышқылар, пышақтар) Орындаушы есебінен қамтамасыз ету.

- Орындаушы өз есебінен қызметтерді көрсету орнында дезинфекциялық, дератизациялық және дезинсекциялық іс-шараларды жүргізуді қамтамасыз етеді.

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.

Көрсетілген жұмыстар Қазақстан Республикасының аумағында қолдануға рұқсат етілген қаражатты пайдалана отырып, санитариялық-эпидемиологиялық нормаларда белгіленген кезеңділікпен жүргізілуге тиіс.

	- Қызметтер көрсету аумағын және уақытша алаңдарды таза ұстау. - Қызметтерді көрсететін кадрларды іріктеу кезінде қызметкерлердің денсаулық жағдайы, олардың кәсіби даярлық деңгейі бойынша белгіленген талаптардың сақталуын қамтамасыз ету.
2.4. Объектінің орналасуы	• Маңғыстау облысының Бейнеу ауданындағы Ақтау қаласынан 650 км қашықтықта (Опорная теміржол станциясынан 55 км) «Батыс Елемес» кен орнында орналасқан, инфрақұрылымы бар вахталық тұру кенті. • Маңғыстау облысының Бейнеу ауданындағы Ақтау қаласынан 680 км қашықтықта (Опорная теміржол станциясынан 80 км) «Солтүстік-Шығыс Сазтөбе» кен орнында орналасқан, инфрақұрылымы бар вахталық тұру кенті. • Маңғыстау облысының Бейнеу ауданындағы Боранқұл ауылының маңында Ақтау қаласынан 600 км қашықтықта (Опорная теміржол станциясынан 3 км) Опорный МТП-де орналасқан, инфрақұрылымы бар вахталық тұру кенті.

3. Көрсетілетін қызметтерге қойылатын талаптар

Қызметтерді Тапсырыс берушінің аумағында орналасқан тамақтану объектілерінің жұмыс режиміне сәйкес көрсету қажет.

2. Өз қызметін заңнамада көзделген барлық рұқсат беру құжаттары (уәкілетті мемлекеттік органдар беретін сертификаттар, келісімдер, сан-эпид. қорытындылар және т.б.) болған кезде ғана жүзеге асырады.

3. Өнеркәсіптік қауіпсіздік, санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылық, еңбекті қорғау, өрт қауіпсіздігі және қоршаған ортаны қорғау саласындағы барлық талаптарды сақтау.

4. Орындаушы азық-түлік сатып алу, тасымалдау, буып-түю, тамақ дайындау кезінде Тапсырыс берушінің талаптарын қанағаттандыру үшін тиісті гигиена стандарттарын сақтауға міндетті. Тапсырыс беруші кез келген уақытта азық-түлікті сатып алуға, тасымалдауға, буып-түюге, тамақ дайындауға қатысты санитариялық инспекция ұйымдастыруға құқылы. Орындаушы осындай инспекцияны жүргізуге қатысуға және барлық көмекті көрсетуге міндетті.

5. Тамақтану пунктін Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасының талаптарына сәйкес ыдыс-аяқпен, ас құралдарымен, ас үй мүкәммалымен, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жарақтандыру.

6. Қалдықтарды жинау, сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату, Орындаушының қызметкерлерін жеткізу және оларды тамақтандыру тиісті қызметтерді көрсететін ұйыммен жасалған шарт негізінде Орындаушының қаражаты есебінен жүргізіледі.

7. Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасының талаптарын бұзғаны үшін мемлекеттік бақылаушы органдардың алдында дербес жауаптылықта болу.

8. Қызметкерлерді ыстық тамақпен қамтамасыз ету адам ағзасының энергия мен тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктері ескеріле отырып, жүзеге асырылуы тиіс. 30 мен 59 жас аралығындағы еңбекке қабілетті ересектер үшін энергия, ақуыздар, майлар мен көмірсулардың ұсынылатын тұтыну деңгейі ауыр дене еңбегінде күніне 3450-ден 3600 ккал-ға дейін болуы керек. Осыған байланысты қызметкерлерді тамақтандыру рационы жұмсалған энергияны толықтыратын болуы тиіс және бір түскі асқа (кешкі ас) 1800 ккал-дан кем болмауға тиіс.

9. Бекітілген мәзірге сәйкес барлық суық, ыстық тағамдар мен сусындар күн сайын барлық технологиялық процестер сақтала отырып, тек жаңа, шикі тағамдардан дайындалуы керек. Жартылай фабрикаттардан немесе басқа дайындамалардан дайындауға жол берілмейді.

10. Тапсырыс берушімен №КР ДСМ-16 СҚ сәйкес кемінде екі апта кезеңге мәзірді келіс у, барлық қажетті нормативтік-техникалық құжаттарды (технологиялық, калькуляциялық карталар және т.б.) ұсыну.

11. Тамақтандырушыларда сырқаттану және улану белгілері анықталған кезде, Орындаушы қадағалау органдары тергеп-тексеруді аяқтағаннан кейін екі күн ішінде Тапсырыс берушіге тергеп-тексеру нәтижелерін (актілер, зертханалық зерттеулер хаттамалары, әкімшілік жауаптылыққа тарту туралы хаттама және т. б.) ұсынуға міндетті.

12. Көрсетілген қызметтің сапасына (жазбаша/ ауызша) шағым түскен кезде, Орындаушы жанжалды реттеу үшін 1 тәулік ішінде асханаға келуге міндетті. Көрсетілетін қызметтердің сапасы тиісінше болмаған жағдайда, Тапсырыс берушінің талап етуі бойынша өз есебінен Тапсырыс берушінің жазбаша хабарламасында белгіленген мерзімде қажетті түзетулер жүргізу.

13. Дайын тағамдар мен бұйымдардың әрбір партиясын күнделікті бақылау мен бракеражды қамтамасыз ету. Тағамның сіңімділігі жоғары, дәмі жақсы, пайдаланылатын өнімдері әртүрлі, тиісті химиялық құрамы ағза қажеттіліктерін толық қанағаттандыратынболуы тиіс, калориялылығы 1 800 ккал-дан кем болмауы тиіс.

14. Тамақтану сапасына тиісті ішкі және сыртқы бақылауды қамтамасыз ету, келіп түсетін шикізатты қабылдаудың белгіленген ережелерін, тамақ өнімдерін аспаздық өңдеуге, сондай-ақ тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу шарттарына, мерзімдеріне қойылатын талаптарды сақтау.

15. Бракераж комиссияларының және әлеуметтік бөлім қызметкерлерінің, БиОТ қызметінің гигиена жөніндегі маманының және Тапсырыс беруші өкілдерінің ішкі және сыртқы бақылау үшін тамақтану пунктіне кіруін қамтамасыз ету. Тапсырыс берушінің талап етуі бойынша келіп түсетін шикізатты кіріс бақылау актілерімен таныстыру.

16. Бракераж комиссиялары мен мемлекеттік бақылаушы органдардың тексерулерінің нәтижесінде анықталған ескертулердің жойылғаны жөнінде бір апта мерзімде есеп беру.

17. Қызметтерді көрсету кезінде ISO 9001: 2015, ISO 14001:2026 және ISO 45001:2018 халықаралық стандарттарының қолданылатын талаптарын басшылыққа алу, сондай-ақ HACCP жүйесінің қағидаттарын және ISO 22000:2018 (ҚР СТ ISO 22000-2019) «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйелері. Тамақ өнімдерін өндіру және өткізу тізбегіндегі ұйымдарға қойылатын талаптар» халықаралық стандартының шарт нысанасына қатысты қолданылатын талаптарын сақтау қажет.

18. Кешенді түскі астарды (алдын ала өтінімдер бойынша) жеткізуді ұйымдастыру, асханаларда тоқтатып жөндеу кезеңінде қосымша кассалар ұйымдастыру. Азық-түлікті аумақ бойынша шалғайдағы объектілерге дейін жеткізу. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін жеткізу тамақ өнімдерімен жанасатын орау материалдары пайдаланыла отырып, таза, көп рет пайдаланылатын, тығыз жабылатын көліктік қаптамада (қақпағы бар гастрономиялық ыдыстарда, изотермиялық контейнерлерде, сыйымдылықтарда, бокстарда, ланч-бокстарда, термоконтейнерлерде, тоңазытқыш сөмкелерде, көп рет пайдаланылатын металл және полимер контейнерлерде, қақпағы бар жәшіктерде) жүзеге асырылады. Тапсырыс берушінің автокөлік құралымен кешенді түскі (кешкі) астарды жеткізуге болады.

3.1. Орындаушыға қойылатын талаптар:	19. №1 МГӨЦ кен орындары аумағына кіру үшін барлық қажетті рұқсат құжаттары Тапсырыс беруші белгілеген тәртіппен Орындаушы есебінен ресімделеді. Қызметтер көрсету мерзімі ішінде Орындаушы мыналарды қамтамасыз етуге тиіс: - мемлекеттік стандарттар мен технологиялық нормативтерге сәйкес, келіп түсетін азық-түліктің тиісті сапасы, тамақ өнімдерін аспаздық өңдеуге, сондай-ақ тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу шарттарына, мерзімдеріне қойылатын талаптар; - шығарылатын өнімнің жоғары сапасы және түрлі ассортименті; - технологиялық карталар негізінде тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясын қатаң сақтау; - жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің дұрыс шығымын қамтамасыз ететін шикізат есептеу нормаларын қатаң сақтау; - тағамдарды безендіру ережелерін сақтау;

- қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтерді орындау үшін келіп түсетін тамақ өнімдері мен тауарлардың сапасын растайтын тиісті құжаттардың (сапа сертификаттары, тауар-көлік жүккұжаттары, қажет болған жағдайда ветеринариялық анықтамалар және т.б.) болуы;

- сатып алынатын азық-түлік сапасының ҚР белгіленген стандарттарына сәйкестігін анықтау үшін Тапсырыс берушінің және мемлекеттік бақылаушы органдардың өкілдері тарапынан комиссияларға күру құқығы. Өнім сапасына зертханалық зерттеу жүргізу қажет болған жағдайда Орындаушы есебінен жүзеге асырылады;

- Тапсырыс берушінің ескертулерін жою және Қазақстан Республикасының мемлекеттік бақылаушы органдарының нұсқамаларының талаптарын орындау, соның ішінде шарттың қолданылу мерзімі ішінде олар тамақтану сапасын ұйымдастыруға қатысты кемшіліктер мен олқылықтарды анықтаған жағдайда, зертханалық зерттеулер жүргізу;

20. Жедел және күнделікті өзара іс-қимыл үшін Орындаушы Қызметтер көрсету кезінде өзінің тұрақты жұмыс істейтін өкілдігі немесе Ақтөбе қаласындағы филиалы арқылы әрекет етеді.

21. Орындаушы сапалы қызметтер көрсету мақсатында тиісті даярлық деңгейіне сәйкес келетін мамандарды тартуға міндетті.

22. ***Орындаушы персоналына қойылатын талаптар:***

- өзінің кәсіби қызметіне және Тапсырыс беруші кәсіпорнының ішкі тәртіп ережелеріне қатысты нормативтік және басшылық құжаттарды білу;

- қызмет көрсетуші персоналдың жалпы мәдениетті болуы және мінез-құлықтың кәсіби этикасын сақтауы;

- санитария, жеке гигиена және жұмыс орны гигиенасы талаптарын сақтау;

- өрт қауіпсіздігі шараларын, еңбекті қорғау ережелерін, қауіпсіздік техникасын және т. б. білу және сақтау;

- Қазақстан Республикасының Еңбек кодексінің, «Азаматтық қорғау туралы» Қазақстан Республикасы Заңының, Қазақстан Республикасының Экологиялық кодексінің талаптарын, Тапсырыс берушінің объектілерінде Қызметтер көрсету кезінде еңбекті қорғау және қауіпсіздік, өнеркәсіптік және өрт қауіпсіздігі, қоршаған ортаны қорғау саласындағы нормалар мен қағидаларды және өзге де нормативтік құқықтық актілерді сақтау.

23. Орындаушының белгіленген мемлекеттік стандарттарға, санитариялық және өртке қарсы қағидаларға, сондай-ақ қызметтер көрсету кезеңінде басқа да технологиялық және нормативтік құжаттарға сәйкес көрсетілетін қызметтердің сапасына, адамдардың өмірі, денсаулығы, қоршаған орта мен мүлік үшін қауіпсіздікке қойылатын міндетті талаптарды сақтау мақсатында сертификаттары мен тиісті құжаттары болуға міндетті;

Орындаушы қызметтер көрсетудің бүкіл кезеңінде:

- өз қызметкерлерін арнайы киіммен және аяқ киіммен қамтамасыз етуге тиіс. Арнайы киімде компанияның логотипі болуы керек, оңай жуылатын материалдан тігілуі және жүйелі түрде дезинфекцияланып, үтіктеліп отыру керек;

- қолданыстағы медициналық санитариялық кітапшаларды ұсыну (қызметтер көрсету кезінде);

- арнайы киімдерді күнделікті ауыстыруды қамтамасыз ету, лас киімдерді бөлек сақтау, оның ішінде орталықтандырылған жууды ұйымдастыру;

- өз қызметкерлерін жұмыстың ерекшелігіне қарай қажетті жеке қорғанысш құралдарымен, салалық нормаларға сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдарымен қамтамасыз ету;

	- арнайы нұсқамадан өту және төтенше жағдайларда іс-қимылға дайындалу; - персоналды Тапсырыс берушінің өткізу және объектішілік режимдерінің талаптарымен таныстыру; - өртке қарсы талаптарды, санитариялық-гигиеналық нормаларды, электр жабдықтарын өндірістік-техникалық пайдалану нормаларын сақтау; - алғашқы көмек көрсетуге арналған дәрі қобдишаларымен жарақтау; - міндетті алдын ала және мерзімді медициналық тексеруді ұйымдастыру. Орындаушының персоналы жеке гигиенаны сақтауы тиіс, келбеті ұқыпты болуы тиіс. Шт атта диетологтың болуын қамтамасыз ету. Бөлек мәзір ұсына отырып, қызметкерлер үшін күнделікті диеталық тамақтануды ұйымдастыру. Компанияда санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылықты қамтамасыз ету мақсатында, карантин шаралар жарияланған жағдайда, Тапсырыс берушінің өтінімдері бойынша Тапсырыс берушінің қызметкерлері үшін сапалы бір реттік ыдыста (бірінші, екінші тағамдар мен салаттар үшін) алып кететін тамақты ұйымдастыру қажет.

1. Газдалмаған ауыз су – 1 л.;
2. Пакеттелген шай және кофе, 3 в 1 – 20 гр-нан, 1 дана;
3. Бидай наны / қара бидай наны – 100 /100 гр.;
4. Нан-тоқаш өнімдері: көкөніс салындысы бар бәліш – бір порцияға 75 гр, 1 атау; немесе шұжық пен ірімшік қосылған бутерброд – бір порцияға 75 гр, 1 атау;
5. Жемістер (алма, апельсин, мандарин) – 1 дана, 1 атау;
6. Шоколад батончигі – 50,5 гр.;
7. **Салқын тағам:** жұмыртқадан дайындалған тағамдар (пісірілген жұмыртқа) – 80 гр (2 дана); немесе шұжық өнімдері (сарделька) – бір порцияға 100 гр, 1 атау; немесе құс етінен жасалған өнімдер – бір порцияға 100 гр, 1 атау;
8. **Консервілер:** бұқтырылған сиыр еті – жоғары сұрыпты, бір порцияға кемінде 325 гр, 1 атау.

1. Орындаушы Тапсырыс берушіге Тапсырыс берушінің асханасының, асүйінің және тамақтану бөлмесінің санитариялық-эпидемиологиялық жай-күйі туралы есеп бере отырып, өз есебінен санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізеді, сондай-ақ тоқсан сайын қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуы тұрғысынан шығарылатын өнімге, суға, шикізатқа өндірістік бақылау жүргізеді.

2. Өзі өндіретін тағамдарын сатқан жағдайда, Орындаушы шарт жасалғаннан кейін КО ТР 021/2011 Кеден одағының техникалық регламентіне сәйкес сәйкестік туралы декларациялардың сканерленген нұсқаларын ұсынуы қажет.

3. Орындаушы Шарт жасасқаннан кейін бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасын не зерттеулерді жүзеге асыруға аккредиттелген тәуелсіз зертханамен жасасқан шартын (Қызмет көрсету кезеңіндегі қолданылу мерзімімен) ұсынуы қажет.

4. Орындаушы қоғамдық тамақтандыру өнімдерін қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде оларды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік (тамақ) шикізатының, тамақ өнімдері мен қосалқы материалдардың әрбір партиясын қадағалауды қамтамасыз ететін тауарға ілеспе құжаттамасымен, сондай-ақ қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттарымен бірге беруі қажет.

Тез бұзылатын тамақ өнімдері үшін тауарға ілеспе құжаттамада өндірілген уақыты мен күнін, сақтау шарттарын (температура, ауаның салыстырмалы ылғалдылығы) және өнімнің жарамдылық мерзімін көрсету қажет.

	5. Орындаушы Тапсырыс берушінің мүлкін пайдалануға, күтіп ұстауға және сақтауға, оның ішінде өрт, өнеркәсіптік қауіпсіздік және санитариялық-гигиеналық нормалар саласындағы нормативтік-техникалық құжаттардың талаптарының сақталуына жауапты болады. Орындаушы Тапсырыс берушінің мүлкін күтіп-ұстау және одан әрі пайдалану үшін қажетті шарттарды дербес жасасады. 6. Егер Тапсырыс берушінің меншігінде болмаса және Орындаушыға тамақтандыруды ұйымдастыруға арналған арнайы жабдықты жалға бермесе, тиісінше Орындаушыда Қызметтер көрсету үшін мыналар болуы қажет:
3.2. Көрсетілетін қызметтерге қойылатын талаптар	6.1. Сатып алынатын Қызметтердің сапасына нұқсан келтірмей, 2 асханада тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтердің тиісті деңгейде көрсетілуін қамтамасыз ететін асхана және асүй мүкәммалы (жеткілікті мөлшерде). Ыдыс-аяқ айналымы (бірінші, екінші тағамдарға арналған табақтар, салат ыдыстары, стакандар), ас құралдары (қасықтар, шанышқылар, пышақтар) және т.б. Ыдыстар ды 7 күнде кемінде 1 рет қарап, бүлінгенін ауыстырып отыру керек.

6.2. «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын сақтай отырып, Тапсырыс берушінің аумағы бойынша азық-түлік өнімдерін жеткізу үшін кемінде бір бірлік мамандандырылған автокөлік (рефрижераторымен). Мамандандырылған автокөлік (рефрижераторымен) сынған жағдайда, сапалы қызметтер көрсету үшін оның баламасына ауыстырылуын уақтылы қамтамасыз ету.

6.3. Сапасын растайтын құжаттары бар тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған (тағамның төгілуін/тасып кетуін/ысырап болуын болдырмайтын жеткілікті мөлшерде) қатаң бекітілген гермитикалық, тасымалдау контейнерлері.

6.4. 2 асханадағы ыдыс жуғыш жабдық (кәсіби механикаландырылған ыдыс жуғыш машина).

Орындаушы Қызметтер көрсету басталғанға дейін қажетті жеке жабдықты монтаждауды және қосуды өз күшімен және өз есебінен жүргізеді.

Асханада қолданылатын жабдықты пайдалану қауіпсіз болуы керек. Жабдық барлық жағынан жуу, тазалау және дезинфекциялау мүмкіндігі қамтамасыз етіле отырып орнатылады.

7. Орындаушы пікірлер мен ұсыныстар журналын жүргізуге, сондай-ақ Тапсырыс беруші қызметкерлерінің тілектерін ескеруге міндетті. Сондай-ақ қоғамдық тамақтану объектілеріне санитариялық ережелерге сәйкес журналдарды енгізу және жүргізу.

8. Орындаушы Тапсырыс берушімен жазбаша келісілгеннен кейін ғана, оның ішінде түскі үзілістер кестесі бөлігінде қосымша персоналды тарта отырып, бөгде ұйымдардың қызметкерлеріне Қызметтер көрсетуге құқылы.

Таңғы ас тағамдары ассортименті:

- сүт ботқасы (жарма) – 200 гр.;

- жұмыртқа тағамдары (жұмыртқа, омлет, қайнатылған жұмыртқа) – 80-110 гр., 2 атау;

- гарнирлері бар ет өнімдері (сарделька, котлеттер, тұшпара, биточка) – 75/150 гр.;

- таңғы асқа арналған тіскебасарлар: шұжық / ірімшік / сары май – 20 гр., 3 атау;

- бидай наны / қара бидай наны – 100/100 гр., 2 атау;

- ыстық сусындар (сүт қосылған шай / кофе, лимон, қант қосылған, жасыл шай) – 200-400 гр.;

- кондитер өнімдері (кәмпиттер, печенье, вафли) - (бал, джем) 10 гр. бір порцияға.

Ыстық түскі ас, кешкі ас тағамдары ассортименті

- Көкөніс салаттары (маусым бойынша), дәмдеуіш қосылған және дәмдеуіш қосылмаған – бір порцияға 100 гр., 2 атау ұсынылады;

- Сорпалар (борщ, қышқылтым көже, толтырғыш сорпалар, сорпа дайындау кезінде сүйек сорпа жиынтығы мен ет қоспаларын қолдану қажет) – бір порцияға 25/400 гр., 2 атау ұсынылады;

- Екінші ыстық тағам (ет, балық, құс етінен, сондай-ақ субөнімдерден жасалған тағамдар, апталық мәзірде ет тағамдары 50% -дан кем болмауы тиіс, балық тағамдары аптасына бір реттен аспауы тиіс) – бір порцияға кемінде 75-100 гр., 2 атау ұсынылады;

- Гарнир (макарон, көкөніс, жарма) – бір порцияға 150 гр., 2 атау ұсынылады;

- Салқын сусындар (компот – 200 гр., каркадэ сусыны немесе итмұрын сусыны – 200 гр.) – 2 атау ұсынылады;

- Ыстық сусындар (сүт/лимон қосылған шай) – 200 гр.;

- Бидай/қара бидай наны – бір порцияға 75 гр.;

- Нан өнімдері – бір порцияға 100 гр., 1 атау ұсынылады;

- жемістер (алма немесе апельсин) – 1 дана;

- Үстелдердегі қосымша міндетті тізбе (дәмдеуіштер: тұз, бұрыш, жеке қаптамада тіс тазалағыш, майлық және т.б.).

Арнайы тамақтану

Арнайы тамақтану белгіленген беру нормаларына сәйкес сүт және қышқыл сүт өнімдерінің мынадай түрлерін қамтуы тиіс:

майлылығы 3,5%-дан аспайтын сүт немесе майлылығы кемінде 2,5% болатын сұйық қышқыл сүт өнімдері, оның ішінде байытылған өнімдер (айран, «Варенец», «Снежок», түрік айраны, йогурт және т.б.) – тәулігіне 1 адамға 500 мл/г.

Арнайы тамақтану Тапсырыс берушінің таңдауы бойынша күніне бір рет тамақтану кезінде (кешкі ас) ұсынылады.

Кофе-тайм

Кофе-тайм күніне екі рет ұйымдастырылады:

1) таңғы ас пен түскі ас арасында;

2) түскі және кешкі ас арасында.

Уақыты Тапсырыс берушімен келісіледі.

Кофе-таймға арналған ассортименттің ең аз жиынтығы: 8-10 түрлі шоколад кәмпиттері, 3-4 түрлі карамель мен ирис, қаптамадағы әртүрлі печеньелердің 10 түрі, қораптағы печеньелердің 3-4 түрі, шоколад/кілегей /жержаңғақ вафлиі, классикалық/шоколад пряниктері, круассан, козинак, шәрбат, халва, цукат, плитка шоколадтар, мармелад, зефир, рулет, Якобс кофесі, түйіршіктелген және пакеттегі қара/жасыл шай, құрма, кептірілген өрік, тары, капкейк, кекс, контейнердегі торт, кептірілген нан, сушкилер, қытырлақ нан, 3,2% сүт және т.б.

Жол азығы

ыстық тамақ дайындауға мүмкіндік болмаған жағдайда, яғни вахтадан үйге оралғанда, вахталық қызметкердің жолда тамақтануына арналған азық-түлік жиынтығы.

Жол азығы бір адамның қысқа уақыт ішінде (бір тәулік ішінде) бір тамақтануына есептеледі. Жол азығы вахталық қызметкерлердің ауысатын күні қызметкерлердің алдын ала өтінімдері бойынша беріледі.

Жолға берілетін асқа қойылатын негізгі талаптар:

· Ұзақ уақыт сақталу мүмкіндігі.

	· Жолға берілетін ас құрамына сақтаудың ерекше жағдайларын талап ететін өнімдер (майонез, кетчуп, қаймақ және т. б.) енгізілмеуі тиіс. · Жолға берілетін ас құрамындағы өнімдер тұтынуға дайын немесе дайындауға оңай, жеңіл сіңімді, тамақтанудың бұзылуына, аллергиялық реакцияларға және т. б. жағдайларға әкелмейтін болуы тиіс. · Жолға берілетін астың қаптамасы (герметикалық, ылғал өткізбейтін материалдан жасалған) оны суланудан және ластанудан қорғауы тиіс. 25–60 жас аралығындағы 1 адамға есептегендегі жеткілікті тағамдық құндылығы және энергетикалық құндылығы болуы тиіс. **Жол азығының құрамы**
3.3. Тағамға қойылатын талаптар	***Банкеттер мен мерекелік іс-шараларды ұйымдастыру: қосымша мерекелік кешкі ас*** · Орындаушы Тапсырыс берушінің талабы бойынша банкеттерді, фуршеттерді, мерекелік кешкі астарды ұйымдастыруды, дастарханның тақырыптық көркем безендірілуін, тағамдарды іріктеуді және дастарханды сервировкалауды қамтамасыз етуі тиіс. Мерекелік іс-шаралардың атаулары:

- 22 наурыз – Наурыз мейрамы;
- қыркүйек айының бірінші демалыс күні – Мұнайшылар күні;
- 16 желтоқсан – Қазақстан Республикасының Тәуелсіздік күні;
- 31 желтоқсан – Жаңа жыл;
- Құрбан айт.

· Жоғарыда аталған мерекелік іс-шаралар іс-шараның түрі мен қатысушылардың саны алдын ала айқындала отырып, банкет, фуршет, мерекелік кешкі ас форматында ұйымдастырылады. Мәзір Тапсырыс берушімен алдын ала келісіледі және бекітіледі.

· «Мерекелік дастархан мәзірінің» үлгілік құрамы: ет өнімдерінің турама түрлері (жылқы етінен қазы, тауық рулеті, сиыр тілі, холодец), балық өнімдерінің ассортиі (әлсіз тұздалған албырт, әлсіз тұздалған ақбалық, ысталған скумбрия, қызыл/қара уылдырық қосылған тарталеткалар), көкөніс ассортиі, жеміс-жидек ассортиі (маусымдылығын ескере отырып жемістер мен жидектер), нан ассортиі, безендірілген торт және кондитерлік өнімдер, сусындар мен шырындардың әртүрлі түрлері, ұннан жасалған өнімдер (бауырсақ, чак-чак, самса), шығыс тәттілері және т.б.

· Мерекелік мәзір әрбір іс-шарада қайталанбауы тиіс. Әрбір іс-шараға іс-шараның тақырыбына сәйкес жаңартылған мәзір әзірленіп, тағамдар дайындалады. Тапсырыс берушінің шешімі бойынша мәзірге қосымша талаптар мен толықтырулар енгізуге жол беріледі.

3.4. Мәзір жасауға қойылатын талаптар

Мәзір ағзаның ақуыздарға, майларға, көмірсуларға, минералды тұздар мен дәрумендерге күнделікті қажеттілігі ескеріле отырып жасалуы керек және тәулігіне бір адамға есептелген бірыңғай бағада болуы керек. Мәзірде белгілі бір үйлесіммен адам ағзасына қажетті заттардың кешені қамтамасыз етілетін тағамдар жиынтығын қосу керек. Ұтымды тамақтану талаптарын қамтамасыз ету мақсатында тағамдардың тағамдық құндылығын ескеру қажет. Ағзаның әртүрлі тағамдық заттарға қажеттілігін неғұрлым толық қанағаттандыру және тағамды жақсы сіңіру үшін, кешенді мәзір құрастыру кезінде тамақтанудың әртүрлілігіне қамқорлық жасау керек, тамақтанудың күнделікті ұқсастығын және тәбеттің төмендеуін болдырмау мақсатында бір тағамның __3-4__күннен ерте қайталануына жол берілмейді. Сүт, көкөніс тағамдары, сондай-ақ жергілікті халықтың дәстүрлі тағамдарын қоспағанда, мәзір нұсқалары әр негізгі тағам (сорпа, екінші ыстық тағам) аптасына 2 реттен көп емес дайындалатындай етіп жасалуы керек.

	Мынадай ет өнімдерін айына бір реттен артық жеуге болмайды, өйткені оларды ұзақ уақыт жеу денсаулыққа айтарлықтай зиян келтіруі мүмкін: құрамына тек ет қана емес, сонымен қатар әрдайым пайдалы бола бермейтін әртүрлі компоненттердің (тұрақтандырғыштар, дәм күшейткіштер, бояғыштар) айтарлықтай мөлшері кіретін жартылай фабрикаттар: шұжықшалар, сарделькалар, пісірілген және ысталған шұжықтар, мұздатылған жартылай фабрикаттар мен тартылған ет; түпкілікті тағамның дәмін күшейту немесе сыртқы түрін жақсарту мақсатында ағзаға зиянды химиялық заттар қосылған немесе солармен өңделген ет және ет өнімдері: химиялық өңдеу немесе сұйық түтінді пайдалану арқылы алынатын ысталған өнімдер, бекон, шұжықтар; фастфуд тағам өнімдері; жеткілікті түрде өңделмеген ет (шала қуырылған, қаны бар ет және т.б.).
	• Осы Шарт бойынша жұмыстарды орындау кезеңінде Тапсырыс беруші Орындаушының персоналын тұру орнымен ақысыз негізде қамтамасыз етеді. Тұру орнын ұсынуға байланысты шығыстарды Тапсырыс беруші көтереді.

- Тамақ дайындау үшін Орындаушы белгіленген жерге жеткізген тек ауызсуға жарамды газдалмаған бөтелкедегі су ғана пайдаланылуы тиіс.
- Ас дайындауға және тамақ таратуға арналған үй-жайларда ас блогының қызметкерлері болып табылмайтын тұлғалардың болуына тыйым салынады. Бұған тиісті тексеру комиссияларының өкілдері, Шарт бойынша екі тараптың басшылығы және т.б. тұлғалар кірмейді. Мұндай тұлғаларға асүйге арналған арнайы киім (халат, бас киім) берілуі тиіс.
- Азық-түлік өнімдерін кен орнына әрбір жеткізу кезінде бракераж комиссиясы азық-түлік өнімдері мен тауарларды қабылдауды жүргізіп, тиісті акт жасайды. Актіде келіп түскен азық-түлік өнімдерінің сапасы мен саны, олардың жарамдылық мерзімдері, белгіленген талаптарға сәйкестігі, сондай-ақ басқа да қажетті мәліметтер көрсетіледі. Актіге Тапсырыс беруші мен Орындаушы тарапынан комиссия мүшелері қол қояды.
- Орындаушы тауарлар және олардың өндірісі туралы есепті ай сайын, есепті айдан кейінгі айдың 5-інен кешіктірмей ұсынуы тиіс.

- Орындаушы Тапсырыс берушіге ұсынылған тамақтану туралы есепті, сондай-ақ қол қойылған ведомостардың түпнұсқаларын есепті айдан кейінгі айдың 5-інен (бесінші күнінен) кешіктірмей ұсынуға міндетті.
- Тамақтану ведомосы көрсетілген тамақтандыру қызметтері үшін төлем сомасын растайтын бастапқы құжат болып табылады. Тамақ қабылдауды күнделікті бақылау Тапсырыс берушінің қызметкерлері тиісті тамақтану ведомосын толтыруы және оған қол қоюы арқылы жүзеге асырылады.
- Орындаушы өз қызметкерлерін еңбек (қызметтік) міндеттерін орындау кезінде жазатайым оқиғалардан міндетті сақтандыру туралы, Орындаушының міндеттемелерін орындау кезеңінде қолданыстағы шартты ұсынуға міндетті.
- Орындаушы Тапсырыс берушіге асханада өндірістік бақылау жүргізілгені туралы есептің «E-sen.kz» сайтында қалыптастырылған электрондық нұсқасын тиісті хаттамалардың көшірмелерін қоса бере отырып, жарты жылда бір рет ұсынуға міндетті.

	• Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесі (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points). Орындаушы тамақ өнімдерін өндірудің барлық кезеңдерінде, сондай-ақ өнімдерді өндіру, сақтау және өткізу процесінің қауіпті жағдайлар туындауы мүмкін кез келген нүктесінде бақылауды қамтамасыз ете отырып, қызметтер көрсетуге міндетті. Бұл ретте тамақ өнімдерін тұтынуға байланысты тәуекелдердің барлық түрлері мақсатты бақылау шараларын қолдану нәтижесінде алдын алуға, жоюға немесе қолайлы деңгейге дейін төмендетуге болатын сыни бақылау нүктелеріне ерекше назар аударылуы тиіс. Бұл ретте тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқарудың HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) жүйесі қолданылуы қажет. • Көрсетілетін қызметтердің сапасын бақылау мақсатында Орындаушы Тапсырыс берушінің объектілерінде мынадай құжаттаманың болуын қамтамасыз етуге міндетті: – дайын өнімді бракераждау журналы (дайын тағамдардың сапасын бақылау); – тағамдардың технологиялық карталары; – асхана қызметкерлерін ауысым алдындағы тексеру журналы; – персоналға қауіпсіздік шаралары бойынша нұсқама жүргізу журналы;
3.5. Орындаушыға және көрсетілетін қызметтерге қойылатын қосымша талаптар	

– шағымдар/ескертулер мен ұсыныстар кітабы.

19 литрлік газдалмаған бөтелкедегі ауыз суды (бұдан әрі – Су) жеткізу вахталық кенттерде тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі шарттың құнына кіреді. Суды жеткізуге жауапкершілік толығымен Орындаушыға жүктеледі.

- Қазақстан Республикасының нормативтік құжаттарының талаптарына сәйкестік сертификатының болуы міндетті (СТ РК ГОСТ Р 51593-2003 «Ауыз су. Сынамаларды іріктеу»).
- Суды Тапсырыс берушінің аумағында орналасқан Орындаушының уақытша қоймасына дейін жеткізуді, қойма үй-жайына түсіруді, бос ыдыстарды тиеуді, сондай-ақ су құтыларын уақтылы әкетуді және кәдеге жаратуды Орындаушы өз күшімен жүзеге асырады.

Мобилизация:

- Орындаушы 01.01.2027 жылға дейін мобилизацияны аяқтауға, ас блогының үй-жайлары мен жабдықтарын пайдалануға іске қосуға дайын күйге келтіру бойынша дайындық жұмыстарын жүргізуге және Шарт бойынша қызметтерді көрсетуге дайын болуға міндетті.
- Орындаушы өз персоналының жұмыс орындарына Шарт бойынша қызметтерді қамтамасыз ету үшін қажетті материалдарды, ыдыстарды, асүй керек-жарақтарын және басқа да заттарды өз қаражаты есебінен жеткізуді жүзеге асырады.

Демобилизация:

	• Шарт бойынша қызметтерді көрсету үшін Тапсырыс берушіден жабдықтарды қабылдау-тапсыру актісі бойынша қабылданған тұрмыстық техниканы, материалдарды, шаруашылық және асүй мүкәммалын және т. б., оның ішінде Орындаушының қаражаты есебінен қалпына келтірілген және жөнделген мүлікті акт бойынша қайтару; • Тапсырыс берушінің талаптарына сәйкес қойма үй-жайларын, ас блогын, оның ішінде барлық жабдықтарды жинау және тазалау: ұқыпты, таза, санитариялық талаптарға сай және жұмысқа жарамды күйде ұстау; • Өз персоналын, қалған қорларды, материалдарды, жабдықтарды, ыдыстарды, асүй керек-жарақтарын және Орындаушы жеткізген басқа да заттарды жұмыс орындарынан өз қаражаты есебінен әкету;

3.6. Ыдыс-аяқпен және аспаптармен жарақтандыру нормалары (1 орынға есептегенде)	Қазақстан Республикасының қолданыстағы Санитариялық қағидаларына (ҚР Денсаулық сақтау министрінің № ҚР ДСМ-16 бұйрығы) сәйкес вахталық асхана (қоғамдық тамақтану объектісі) отыратын орындар (тамақтанатын орындар) санының **кемінде үш еселенген мөлшерінде** асхана ыдыстары мен ас құралдарының болуын қамтамасыз етуге міндетті. Жарықтары, сынықтары, шеттері сынған, деформацияланған немесе эмалі зақымдалған ыдыстарды пайдалануға қатаң тыйым салынады. Көп рет қолданылатын ыдыстар тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдардан (фарфор, фаянс, шыны, тот баспайтын болат) жасалуы тиіс.
Ыдыс-аяқтың атауы	**Норма**
Қақпағы бар төрт порциялық сорпа ыдысы	0,6
Науалар	1,5
Он - он екі порцияға арналған, диаметрі 400-450 мм болатын табақ.	0,1
Табақша	0,3
Тосап табақшасы	0,1
Майлыққа арналған вазалар	

Тәтті нанға арналған вазалар	0,30
Қыша	0,05
Бұрыш	0,3
Бір немесе екі порциялы салат ыдысы	0,3
Тұзсалғыш	1
Екі порциялы майшабақ ыдысы	0,3
Терең асхана тәрелкесі	0,2
Кішкене тәрелке	4
Тіскебасарларға арналған тәрелке	4
Терең десерт тәрелкесі	3
Кішкене десерт тәрелкесі	2,6
Тәтті нанға арналған тәрелке	0,5
Табақшасы бар сорпа шыныаяғы	3,5
Шай қайнатуға арналған шәйнек	0,25
Шәйнек	0,02
Гүл вазасы	0,02
Жеміс вазасы	0,3
Су мен шырын құмырасы	0,05
Сығымдалған шыны тостаған	0,05
	10

3.7. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын ас құралдарымен жарақтандыру нормалары (1 орынға есептегенде)

Аспаптың атауы	Норма
Асханалық шанышқы	3,0
Ас қасық	3,5
Шай қасық	3,0
Құюға арналған қасық	0,5
Қыша қасығы	0,3
Тұз қасық	0,3
Кондитерлік қалақша	0,2
Балық тағамдарын салатын қалақша	0,02
Асхана пышағы	2,0
Аспаптар қорабы	0,02

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 устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукци							

						и (далее – СМБПП), позволяющая организациям непосредственно или косвенно участвовать в цепи создания пищевой продукции: a) 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 законода							

1	Иә	СТ РК ISO 22000-2019	407826	Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	тельным требованиям к безопасности пищевой продукции c) анализировать и оценивать требования потребителя и демонстрировать 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) обеспечи	Нет ()	94	Процессы в пищевой промышленности	Действует	приказом председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан от 18 ноября 2019 года № 426-од	01.12.2019

						вать соответствие организации заявленной ею политике в области обеспечения безопасности пищевой продукции f) демонстрировать соответствие заинтересованных сторон g) проводить сертификацию внедренной СМБПП или проводить самооценку или самодекларирование соответствия требованиям настоящего стандарта.						
						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 настоящего стандарта нельзя применить вследствие специфики организации						
2	Иә	ГОСТ 31985-2013	364538	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. 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 национального стандарта с 01 апреля 2015 г.	01.04.2015

						предприятий питания и/или изготовляемой на них продукции, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике							

3	Иэ	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	
						Настоящий стандарт устанавливает общие минимальные требования к персоналу предприятий общественного питания различных типов всех					Принят Приказо		

4	Иә	ГОСТ 30524-2013	366474	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	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 общественного питания	Открытое акционерное общество «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») ( )	28	Упаковочное оборудование	Действует	м 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

5	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 производственному персоналу общественного питания. Требования настоящего стандарта распространяются на конкретные должности и профессии производственног						

6	Иә	СТ РК 1817-2008	338493	Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты	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

7	Иә	СТ РК 1179-2003	80557	Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты	Системы качеством. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования	Настоящий стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов HACCP или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.	Нет ()	18	Управление качеством и обеспечение качества	Действует	приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 31 октября 2003 года № 376	01.01.2005

4. Нормативтік-техникалық құжаттар

№ р/с	Атауы
1	Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» КО ТР 021/2011 Кеден одағының техникалық регламенті;

2	"Тамақ өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы "Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 28 сәуірдегі № ҚР ДСМ-36 бұйрығы;
3	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР бұйрығы ДСМ-16. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "санитариялық қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2022 жылғы 21 ақпанда № 26866 болып тіркелді;
4	«Дезинфекция, дезинсекция мен дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 29 шілдедегі № ҚР ДСМ-68 бұйрығы;
5	«Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 07.04.2023 жылғы № 62 бұйрығы;
6	Міндетті медициналық тексеріп-қарауды жүргізу қағидалары мен кезеңділігі - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 15.10.2020ж. № 131/2020 бұйрығымен;
7	Алғашқы көмек көрсетуге арналған дәрі қобдишасының құрамы - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 8 қазандағы № ҚР ДСМ-118/2020 бұйрығына өзгеріс енгізілді.
8	«Өрт қауіпсіздігі қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрінің 2022 жылғы 21 ақпандағы № 55 бұйрығы;

Қол қойған Сәлменов Дәурен Сәтібекұлы

Қол қойылған күні 25.11.2026

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1269062 , Услуги по организации питания работников в вахтовых поселках на месторождениях по Актюбинской и Мангистауской области
способом Открытый тендер

Лот № 2 (51 У, 4577482) Услуги по обеспечению питанием работников

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "КАЗАХТУРКМУНАЙ"

Организатор: Товарищество с ограниченной ответственностью "КАЗАХТУРКМУНАЙ"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	**Значение**
Номер строки	51 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	Услуги по организации питания вахтовых поселков на месторождениях в Мангистауской области (ЦДНГ № 1)
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Мангистауская область, Бейнеуский район, ЦДНГ - 1
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

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

2.1. Цели и задачи	Основной целью услуг по обеспечению питанием (спецпитанием) работников является комплексное обслуживание и организация общественного питания работников, работающих на месторождениях в Мангистауской области (ЦДНГ № 1) за счет решения следующих задач: - обеспечения своевременной поставки качественных продуктов питания и их должного хранения; - обеспечения своевременного и качественного приготовления и раздачи питания; - обеспечения качественного и вежливого обслуживания.

2.2. Описание услуг	Услуги по обеспечению питанием (спецпитанием) включает в себя: - своевременную доставку продовольствия в столовые, соответствующего государственным стандартам и технологическим нормативам; - своевременную, ежедневную выпечку хлеба и хлебобулочных изделий в объеме достаточном для всех питающихся Работников на объектах Заказчика; - надлежащую сервировку столов: скатерти (клеенки поливинилхлоридные) по мере необходимости, тару под специи (соль, перец красный и черный) в наборе замену не реже 2-х раз в год, салфетки бумажные белые (ежедневно на 1 человека - не менее 3-х штук на каждый прием пищи).
	Исполнитель обязуется оказывать услуги по обеспечению питанием (спецпитанием) работников Заказчика, а также иных работников, задействованных на месторождениях в Мангистауской области (ЦДНГ № 1) осуществляющих производственную деятельность в интересах Заказчика:

- в полном соответствии с настоящей Технической спецификацией, с соблюдением действующих в РК законодательных актов, государственных стандартов, технологических нормативов, технических условий, и других Правил, и нормативных документов, предъявляемых к организации услуг питания.

- пищеблок работает согласно регламенту, утверждённому Заказчиком;

- Исполнитель обеспечивает предоставление трудовых ресурсов, осуществляет надзор и организацию процесса, а также снабжает необходимыми предметами и товарами потребления для оказания услуг по организации питания, соответствующих требованиям Заказчика, установленным в настоящей Технической спецификации.

- обеспечить наличие всего ассортимента меню в достаточном количестве в соответствие с энергетической ценностью и выходом блюд.

- по первому требованию Заказчика организовать питание работников Заказчика при экстренных и чрезвычайных ситуациях на объекте Заказчика.

	- соблюдать нормативные требования технологии приготовления пищи и ее отпуска. Пища должна иметь высокую усваиваемость, хороший вкус, разнообразие используемых продуктов, надлежащий химический состав, сбалансирована по жирам, белкам, углеводам, полностью удовлетворяющая потребностям организма. - обеспечивать соответствующий внутренний и внешний контроль качества питания, соблюдать установленные правила приемки поступающего в столовые сырья, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. На каждый вид товара, используемого для приготовлени я готовых изделий, должен быть сертификат соответствия и паспорт качества.
2.3. Общие требования	

- место организация питания должно соответствовать санитарным нормам. В помещении, предоставленном Заказчиком для оказания услуг, Исполнитель обязан принимать в пределах своих полномочий и имеющихся технических возможностей меры, направленные на поддержание комфортных климатических условий: в летний период — температуры воздуха не выше +25 °C, в зимний период — не ниже +20 °C. При выявлении отклонений от указанных температурных параметров, в том числе вследствие неисправности систем отопления, вентиляции или кондиционирования, Исполнитель обязан своевременно уведомлять Заказчика для принятия необходимых мер по обеспечению надлежащих климатических условий.

- за свой счёт обеспечить место оказания Услуг столовой посудой и кухонным инвентарем, столовыми приборами (ложки, вилки, ножи) из облегченной нержавеющей стали.

- исполнитель за свой счет обеспечивает проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий на месте оказания услуг.

Указанные мероприятия выполняются собственными силами Исполнителя при наличии соответствующих разрешительных документов либо с привлечением специализированной организации, имеющей право на проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

	Указанные работы должны проводиться с периодичностью, установленной санитарно-эпидемиологическими нормами, с использованием средств, разрешённых к применению на территории Республики Казахстан. - содержать территорию оказания Услуг и временные площадки в чистоте. - при подборе кадров для оказания Услуг обеспечивать соблюдение установленных требований к работникам по состоянию здоровья, уровню их профессиональной подготовки.

2.4. Расположение объекта	• Вахтовый посёлок для проживания, с инфраструктурой, расположенный на месторождении «Западный Елемес» на территории Бейнеуского района Мангистауской области в 650 км от г. Актау (в 55 км от ж/д ст. Опорная). • Вахтовый посёлок для проживания, с инфраструктурой, расположенный на месторождении «Северо-Восточное Сазтобе» на территории Бейнеуского района Мангистауской области в 680 км от г. Актау (в 80 км от ж/д ст. Опорная). • Вахтовый посёлок на ПСН Опорный для проживания, с инфраструктурой, расположенный вблизи пос. Боранкул на территории Бейнеуского района Мангистауской области в 600 км от г. Актау (в 3 км от ж/д ст. Опорная).

3. Требования к оказываемым услугам

1. Услуги необходимо оказывать в соответствии с режимом работы объектов питания, расположенных на территории Заказчика.

2. Осуществлять свою деятельность только при наличии всех предусмотренных законодательством разрешительных документов (сертификатов, согласований, са н-эпид. заключений и т.п.), выдаваемых уполномоченными государственными органами.

3. Соблюдать все требования в области промышленной безопасности, санитарно-эпидемиологического благополучия, охраны труда, пожарной безопасности и охраны окружающей среды.

4. Исполнитель обязан соблюдать соответствующее стандарты гигиены для удовлетворения требований Заказчика во время закупа, перемещения, упаковывания, приготовления питания. Заказчик вправе в любой момент организовать санитарную инспекцию по отношению к закупу, перемещению, упаковыванию, приготовлению питания. Исполнитель обязан принимать участие и оказывать всяческое содействие в проведении такой инспекции.

5. Оснастить пункт питания посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями действующего законодательства Республики Казахстан.

6. Сбор, хранение, транспортировка и утилизация отходов, доставка работников Исполнителя и их питание, производится за счет средств Исполнителя на основании договора с организацией, оказывающей соответствующие услуги.

7. Самостоятельно нести ответственность перед государственными контролирующими органами за нарушение требований действующего законодательства Республики Казахстан.

8. Обеспечение горячим питанием рабочих должно осуществляться с учетом физиологических потребностей организма человека в энергии и пищевых веществах. Рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для взрослого трудоспособного населения в возрасте от 30 до 59 лет при тяжелом физическом труде 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 1800 ккал.

9. Все холодные, горячие блюда и напитки согласно утвержденного меню ежедневно должны готовится исключительно из свежих, сырых продуктов питания с соблюдением всех технологических процессов. Не допускается приготовление из полуфабрикатов или других заготовок.

10. Согласовывать с Заказчиком меню на период не менее двух недель в соответствие СП №КР ДСМ – 16, предоставлять все необходимые нормативно-технические документы (технологические, калькуляционные карты и т.д.).

11. При выявлении заболеваемости и отравлений у питающихся Исполнитель обязан предоставить Заказчику в течение двух дней после окончания расследования надзорными органами результаты расследования (Акты, Протоколы лабораторных исследований, Протокол о привлечении к административной ответственности и пр. документы).

12. При поступлении жалобы на качество оказанной услуги (письменной/ устной) Исполнитель обязан в течение 1 суток прибыть в столовую для урегулирования конфликтной ситуации. При ненадлежащем качестве оказываемых Услуг, по требованию Заказчика, за свой счет производить необходимые исправления в срок установленным в письменном уведомлении Заказчика.

13. Обеспечить ежедневный контроль и бракераж каждой партии готовых блюд и изделий. Пища должна иметь высокую усвояемость, хороший вкус, разнообразие используемых продуктов, надлежащий химический состав, полностью удовлетворяющий потребности организма, калорийность не ниже 1 800 ккал.

14. Обеспечивать соответствующий внутренний и внешний контроль качества питания, соблюдать установленные правила приемки поступающего сырья, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

15. Обеспечивать доступ к пункту питания для внутреннего и внешнего контроля бракеражных комиссий и работников социальных отделов, специалиста по гигиене Службы БиОТ и представителей Заказчика. По требованию Заказчика ознакомить с актами входного контроля поступающего сырья.

16. В недельный срок представлять отчет об устранении замечаний, выявленных в результате проверок бракеражными комиссиями и государственными контролирующими органами.

17. При оказании услуг руководствоваться применимыми требованиями международных стандартов ISO 9001:2015, ISO 14001:2026 и ISO 45001:2018, а также соблюдать принципы системы HACCP и применимые требования международного стандарта ISO 22000:2018 (СТ РК ISO 22000-2019) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к любым организациям в продуктовой цепи” в части, относящейся к предмету договора».

3.1. Требования к Исполнителю	18. Организовать комплексные обеды (по предварительным заявкам). Осуществлять доставку питания по территории до отдаленных объектов. Доставка продукции питания производится в чистой многооборотной плотно закрывающейся транспортной упаковке (гастрономических емкостях с крышками, изотермических контейнерах, емкостях, боксах, ланч-боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках, многооборотных металлических и полимерных контейнерах, ящиках с крышками), с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. Допускается доставка комплексных обедов (ужинов) на автотранспортном средстве Заказчика. 19. Все необходимые разрешительные документы для въезда на территорию месторождений ЦДНГ №1 оформляются за счёт Исполнителя в порядке, установленном Заказчиком. В течение срока оказания Услуг Исполнитель должен обеспечивать: - должное качество поступающего продовольствия в соответствии с государственными стандартами и технологическими нормативами, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов; - высокое качество выпускаемой продукции и разнообразный ассортимент;

- строгое соблюдение технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, на основании технологических карт;

- строгое соблюдение норм закладки сырья, обеспечивающие правильный выход полуфабрикатов и готовых изделий;

- соблюдение правил оформления блюд;

- наличие соответствующих документов (сертификаты качества, товарно-транспортные накладные, при необходимости ветеринарных справок и т. д.), подтверждающих качество поступающих продуктов питания и товаров, предназначенных для выполнения услуг по обеспечению питанием работников;

- доступ комиссиям со стороны представителей Заказчика и государственных контролирующих органов для определения качества закупаемых продуктов на соответствие установленных стандартов РК. В случае необходимости проведения лабораторного исследования на качество продукции за счет Исполнителя;

- устранение за свой счет замечаний Заказчика и выполнение требований предписаний государственных контролирующих органов РК, включая лабораторные исследования, при обнаружении ими в течение действия договора недостатков и упущений, касательно организации качества питания;

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

20. Для оперативного и ежедневного взаимодействия работы Исполнитель при оказании услуг действует через свое постоянно действующее представительство или филиал в городе Актобе.

21. Исполнитель в целях оказания качественных услуг обязан привлекать специалистов, соответствующих должному уровню подготовки.

22. ***Требования к персоналу Исполнителя***:

- знание нормативных и руководящих документов, касательно своей профессионал ьной деятельности и правил внутреннего распорядка предприятия Заказчика;

- обладание общей культурой и соблюдение профессиональной этики поведения обслуживающим персоналом;

- соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;

- знание и соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и другие;

- соблюдение требований Трудового кодекса Республики Казахстан, Закона Республики Казахстан «О гражданской защите», Экологического кодекса Республики Казахстан, норм и правил и иных нормативных правовых актов в области безопасности и охраны труда, промышленной и пожарной безопасности, охраны окружающей среды при оказании Услуг на объектах Заказчика.

23. Исполнитель в целях соблюдения обязательных требований к качеству услуг, безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества согласно установленным государственным стандартам, санитарным и противопожарным правилам, а также другим технологическим и нормативным документам на период оказания услуг обязан иметь сертификаты и соответствующие документы;

Исполнитель на весь период оказания услуг должен:

- обеспечить своих работников специальной одеждой и обувью. Специальная одежда должна быть с логотипом компании, из легко моющегося материала и систематически дезинфицироваться и проглаживаться;

- предоставить действующие медицинские санитарные книжки (на момент оказания услуг);

- обеспечить ежедневную смену специальной одежды, отдельно хранить грязную одежду, в том числе организация централизованной стирки;

- обеспечить своих работников необходимыми средствами индивидуальной защиты в зависимости от специфики работы, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с отраслевыми нормами;

	- пройти специальный инструктаж и быть подготовленным к действиям в чрезвычайных ситуациях; - ознакомить персонал с требованиями пропускного и внутриобъектового режимов Заказчика; - соблюдать противопожарные требования, санитарно-гигиенические нормы, нормы производственно-технической эксплуатации электрооборудования; - оснастить аптечками для оказания первой помощи; - организовать обязательный предварительный и периодический медицинский осмотр. Персонал Исполнителя должен соблюдать личную гигиену, иметь опрятный внешний вид. Предусмотреть в штате наличие диетолога. Организовать на ежедневной основе для работников диетическое питание с предоставлением отдельного меню. В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в компании, в случае объявления карантинных мер, необходимо по заявкам Заказчика организовать питание на вынос для работников Заказчика в качественной одноразовой посуде (для первого, второго блюд, и салатов).

	1. Исполнитель проводит санитарно-эпидемиологическую экспертизу за свой счёт с предоставлением отчета Заказчику о санитарно-эпидемиологическом состоянии столовой, кухни и обеденного помещения Заказчика, а также производственный контроль выпускаемой продукции, воды, сырья на предмет соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к объектам общественного питания ежеквартально. 2. В случае реализации продуктов собственного производства Исполнителю необходимо предоставить сканированные версии деклараций о соответствии согласно техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 после заключения Договора. 3. Исполнителю после заключения Договора необходимо предоставить утвержденную пр ограмму производственного контроля либо Договор с независимой аккредитованной лабораторией на осуществление исследований (со сроком действия на период оказания Услуг).

	4. Исполнителю необходимо каждую партию продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, используемую для изготовления продукции общественного питания, при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождать товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость, а также документами об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающими безопасность. Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительной документации необходимо указывать время и дату изготовления, условия хранения (температура, относительная влажность воздуха) и срок годности продукции.
3.2. Требования к оказываемым услугам	5. Исполнитель несёт ответственность за эксплуатацию, содержание и сохранность Имущества Заказчика, в том числе требованиями нормативно-технических документов в области пожарной, промышленной безопасности и санитарно-гигиенических норм. Исполнитель самостоятельно заключает необходимые договоры для содержания и дальнейшей эксплуатации Имущества Заказчика. 6. В случае, если Заказчик не имеет в собственности и не передает в аренду Исполнителю специальное оборудование дл я организации питания, соответственно, Исполнителю для оказания услуг необходимо иметь:

6.1. Столовый и кухонный инвентарь (в достаточном количестве), позволяющий обеспечить надлежащее оказание услуг по обеспечению питанием 2-х столовых, без ущерба качеству закупаемых Услуг. Оборот столовой посуды (тарелки для первых, вторых блюд, салатники, стаканы), столовые приборы (ложки, вилки, ножи) и т. д. Следует проводить отбраковку испорченной посуды не реже 1 раза в 7 дней.

6.2. Не менее одной единицы специализированного автотранспорта (с рефрижератором) для доставки продуктов питания по территории Заказчика с соблюдением санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания». В случае поломки специализированного автотранспорта (с рефрижератором) своевременно обеспечить равноценную его замену для качественного оказания услуг.

6.3. Гермитичные, транспортировочные контейнеры с жесткой фиксацией для транспортировки пищевой продукции (в достаточном количестве, исключающие проливы/переливы/потери продукции) с подтверждающими документами качества.

6.4. Посудомоечное оборудование (профессиональная механизированная посудомоечная машина) на 2-х столовых.

Исполнитель производит монтаж и подключение необходимого собственного оборудования своими силами и за свой счет до начала оказания Услуг.

	Оборудование, используемое в столовой, должно быть безопасным в эксплуатации. Оборудование устанавливается, обеспечивая возможность произведения мойки, чистки и дезинфекции со всех сторон. 7. Исполнитель обязан вести журнал отзывов и предложений, а также учитывать пожелания работников Заказчика. Также все необходимое введение и ведение журналов в соответствие с санитарными правилами к объектам общественного питания. **8. Исполнитель имеет право оказывать Услуги работникам сторонних организаций, только после письменного согласования с Заказчиком, в т.ч. в части графиков обеденных перерывов.**

- Возможность длительного хранения.
- В дорожный паёк не должны входить продукты, требующие особых условий хранения (майонез, кетчуп, сметана и т. д.).
- Продукты, входящие в дорожный паёк, должны быть готовыми к употреблению либо простыми в приготовлении, легко усваиваемыми, не вызывающими пищевых расстройств, аллергии и т. д.
- Упаковка дорожного пайка (герметичная, из влагонепроницаемого материала), должна защищать его от промокания и загрязнения.

Ассортиментный минимум блюд завтрака:

- Каша молочная (крупяные) - 200 гр.;

- Блюда из яиц (яичница, омлеты, варёное яйцо) – 80-110 гр., 2 наименований;

- Изделия мясные с гарнирами (сарделька, котлет, вареники, биточки) – 75 /150 гр.;

- Закуски на завтрак: колбаса/сыр/масло сливочное – 20 гр., 3 наименований;

- Хлеб пшеничный/ хлеб ржаной – 100/100 гр., 2 наименований;

- Напитки горячие (чай/ кофе с молоком, с лимоном, с сахаром, чай зелёный) – 200 – 400 гр.;

- Кондитерские изделия (конфеты, печенье, вафли) - (мёд, джем) 10гр. на порцию.

Ассортиментный минимум блюд горячего обеда, ужина:

- Салаты овощные (по сезону), заправленные и не заправленные- 100 гр. на порцию, предлагается 2 наименования;

- Супы (борщи, рассольники, бульоны с наполнителем, при приготовлении супов обязательно использование суповых наборов костей и мясной добавки) – 25/400 гр. на порцию, предлагается 2 наименования;

- Вторые горячие блюда (мясные, рыбные, из птицы, а также из субпродуктов, в недельном меню не должно быть менее 50 % мясных блюд, рыбные блюда не должны превышать одного раза в неделю) – не менее 75 -100 гр. на порцию, предлагается 2 наименования;

- Гарниры (макаронные, овощные, крупяные) – 150 гр. на порцию, предлагается 2 наименования;

- Прохладительные напитки (компот - 200 гр, напиток из каркаде или кисель - 200 гр) - предлагается 2 наименования;

- Напитки горячие (чай с молоком/с лимоном) – 200 гр;

- Хлеб пшеничный/ржаной – 75 гр на порцию;

- Хлебобулочные изделия – 100 гр, предлагается 1 наименование на порцию;

- Фрукты (яблоки или апельсины) - 1 штука;

- Дополнительный обязательный перечень на столах (специи: соль, перец, зубочистка в индивидуальной упаковке, салфетка и т.д.).

Спецпитание

Спецпитание должно содержать следующие виды молочной и кисломолочной продукции, согласно нормам выдачи:

молоко жирностью не более 3,5% либо кисломолочные жидкие, в том числе обогащённые (кефир, варенец, снежок, айран турецкий, йогурт и т.д.), жирностью не менее 2,5%, 500 мл/гр на 1 человека в сутки.

Спецпитание предоставляется Заказчику на выбор, один раз в день во время приема пищи (ужин).

Кофе-тайм

Кофе-тайм организуется два раза в день:

1) между завтраком и обедом;

	2) между обедом и ужином. Время согласуется с Заказчиком.
3.3. Требования к продукции	Ассортиментный минимум на кофе-тайм: конфеты шоколадные до 8-10 видов, карамель и ирис до 3-4 видов, печенье в упаковках различное до 10 видов, печенье в коробках 3-4 вида, вафли шоколадные /сливочные/арахисовые, пряники классические/шоколадные, круассаны, козинаки, щербет, халва, цукаты, плиточные шоколады, мармелад, зефир, рулеты, кофе Якобс, чай черный/зеленый гранулированный и в пакетиках, финики, курага, тары, капкейки, кексы, торты в контейнерах, сухари, сушки, хлебцы, молоко 3,2% и др. ***Дорожный паёк*** набор продуктов, предназначенных для питания вахтового работника в условиях, когда нет возможности готовить горячую пищу, т.е. в дороге при возвращении с вахты домой. Дорожный паёк рассчитывается на один приём пищи одного человека в течение непродолжительного периода времени (в пределах одних суток). Дорожный паёк выдаётся вахтовым работникам в день перевахтовки по предварительным заявкам работников.

Основные требования к дорожному пайку:

Достаточная пищевая и энергетическая ценность в расчете на 1 человека в возрасте 25-60 лет.

Состав дорожного пайка

1) Питьевая вода негазированная 1 л.

2) Чай и кофе пакетированный 3 в 1 – по 20 гр. -1 шт.

3) Хлеб пшеничный/ хлеб ржаной - 100/100 гр.

4) Хлебобулочные изделия:

пирожки с овощной начинкой - 75 гр. на порцию – 1 наименование,

или бутерброд с колбасой и сыром 75 гр. на порцию – 1 наименование,

5) Фрукты (яблоки, апельсины, мандарины) – 1 штука - 1 наименование,

6) Шоколадный батончик 50,5 гр.

7) Холодное блюдо:

блюда из яиц (яйцо отварное) – 80гр. (2шт),

или колбасные изделия (сардельки) – 100 гр. на порцию – 1 наименование,

или изделия из птицы – 100 гр. на порцию – 1 наименование,

8) Консервы:

говядина тушёная - высший сорт – не менее 325 гр. на порцию – 1 наименование.

Организация банкетов и праздничных мероприятий:

Дополнительный праздничный ужин

- Исполнитель по требованию Заказчика должен обеспечить организацию банкетов, фуршетов, праздничных ужинов, выполнять тематическое художественное оформление стола, подбор блюд и сервировку. Наименование праздничных мероприятий:

22 марта – Наурыз;

Первый выходной сентября – День нефтяника;

16 декабря – День Независимости;

31 декабря – Новый год;

Курбан айт.

	• Вышеупомянутые праздники будут готовиться на манер банкетов, фуршетов, праздничных ужинов по предварительному определению вида мероприятия и количества участников, меню согласовывается и утверждается с Заказчиком заранее. • Примерное «меню праздничного стола»: мясная нарезка (казы из конины, рулет куринный, язык говяжий, холодец), рыбное ассорти (семга м/с, белорыбица м/с, скумбрия х /к, тарталетки с красной/черной икрой), овощное ассорти, фруктовое ассорти (фрукты и ягоды с учетом сеззонности), хлебное ассорти, торт и кондитерские изделия с оформлением, различные виды напитков и соков, выпечка (баурсаки, чак-чак, самса), восточные сладости и др. • Праздничное меню не повторяется на каждое мероприятие. На каждое мероприятие составляется обновленное меню и готовятся блюда в зависимости от тематики мероприятия. Допускается внесение каких-либо требований и дополнений в меню по решению Заказчика.

	Меню необходимо составить с учетом суточной потребности организма в белках, жирах, углеводах, минеральных солях и витаминах, и иметь единую цену, рассчитанную на одного человека в сутки. В меню необходимо включить набор блюд, при определенном сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма человека веществ. Необходимо учитывать пищевую ценность блюд в целях обеспечения требований рационального питания. Для более полного удовлетворения потребностей организма в различных пищевых веществах и лучшего усвоения пищи, при составлении комплексного меню следует заботиться о разнообразии питания, не допускается повторение одних и тех же блюд чаще, чем через 3 - 4 дней в целях предотвращения монотонности питания и снижения аппетита. Варианты меню должны разрабатываться таким образом, чтобы каждое основное блюдо (суп, второе горячее) приготовлялось не чаще 2 раз в неделю, за исключением блюд из молока, овощей, а также традиционных блюд местного населения.
3.4. Требования к составлению меню	

	Не допускается употребления более одного раза в месяц в пищу следующих мясных продуктов, так как длительное их употребление может нанести существенный вред здоровью: полуфабрикаты, в состав которых входят не только мясо, но и значительное количество различных, не всегда полезных компонентов (стабилизаторы, усилители вкуса, красители): сосиски, сардельки, вареные и копченые колбасы, замороженные полуфабрикаты и фарши; мясо и мясные изделия, содержащие или обработанные вредными для организма химическими веществами, с целью усиления вкуса или улучшения внешнего вида конечного продукта: копчёности, получаемые путём химической обработки или с использованием жидкого дыма, бекон, колбасы; пищевые продукты – фастфуд; недостаточно обработанного мяса (не прожаренное, мясо с кровью и т.д.).
	• На период выполнения работ по настоящему Договору Заказчик обеспечивает персоналу Исполнителя проживание на безвозмездной основе. Расходы по предоставлению проживания несёт Заказчик. • Для приготовления пищи используется только питьевая негазированная бутилированная вода, завезённая исполнителем на место назначения.

- Запрещается нахождение лиц, не являющихся работниками пищеблока, в помещениях, предназначенных для приготовления и раздачи пищи. За исключением представителей соответствующих проверочных комиссий, руководства обеих сторон по договору и т.п., которых необходимо при этом снабдить кухонной спецодеждой (халат, колпак).
- При каждой поставке продуктов питания на месторождение, бракеражной комиссией проводится приемка продуктов питания и товаров, с составлением соответствующего акта. В акте указываются результаты проверки качества и количества поступивших продуктов питания, сроки их годности, соответствие установленным требованиям, а также иные необходимые сведения. Акт подписывают члены комиссии со стороны Заказчика и Исполнителя.
- Исполнитель должен предоставлять отчет о товарах и их производстве ежемесячно в срок не позднее 5-го числа.

- Исполнитель обязан предоставлять Заказчику отчет о предоставленном питании, а также оригиналы ведомостей с подписями в срок не позднее 5-го (пятого) числа месяца, следующего за отчетным.
- Ведомость питания является первичным документом, подтверждающим сумму оплаты за оказанные услуги по обеспечению питанием. Ежедневный контроль приёма пищи осуществляется посредством заполнения и подписания соответствующей ведомости питания работниками Заказчика.
- Исполнитель обязан предоставить действующий на период выполнения обязательств Исполнителем договор обязательного страхования своих работников от несчастных случаев при исполнении ими трудовых (служебных) обязанностей;
- **Исполнитель обязан предоставлять Заказчику копию отчета о проведении производственного контроля в столовой один раз в полугодие в электронном варианте, сформированного на сайте «E-sen. kz», с приложением копий соответствующих протоколов.**

3.5. Дополнительные требования к Исполнителю и оказываемым услугам	• Система управления безопасностью пищевых продуктов (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points). Исполнитель обязан предоставлять услуги с учетом обеспечения контроля на всех эт апах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации. При этом особое внимание обра щать на критические контрольные точки, в которых все виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, могут быть предотвращены, устранены или снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля, применяя системы управления безопасностью продуктов питания HACCP (Hazard Analysisand Critical Control Points). • Для контроля качества оказываемых услуг Исполнитель должен обеспечить наличие следующей документации на объектах Заказчика: - Журнал бракеража готовой продукции (контроль качества готовых блюд);

- Технологические карты блюд;

- Журнал предсменного осмотра работников столовой;

- Журнал инструктажа персонала по мерам безопасности;

- Книга жалоб/замечаний и предложений.

Поставка питьевой негазированной бутилированной воды 19 л (далее - Вода) входит в стоимость договора об организации питания вахтовых поселков. Ответственность за поставку Воды полностью возлагается на Исполнителя.

- Обязательно наличие сертификата соответствия требованиям нормативных документов Республики Казахстан (СТ РК ГОСТ Р 51593-2003 Вода питьевая. Отбор проб).
- Силами Исполнителя осуществляется поставка Воды до временного склада Исполнителя на территории Заказчика, разгрузка в помещение склада, погрузка пустой тары, а также своевременный вывоз и утилизация тары из-под воды.

Мобилизация:

- Исполнитель обязан закончить мобилизацию, осуществить подготовительные работы до состояния готовности запуска в эксплуатацию помещений пищеблока и оборудования, и быть готовым к оказанию услуг по Договору до 01.01.2027 г.
- Исполнитель осуществляет поставку за свой счёт на рабочие места своего персонала, материалов, посуды, кухонной утвари и других предметов, необходимых для обеспечения услуг по Договору.

Демобилизация:

- Возврат по акту бытовой техники, материалов, хозяйственного и кухонного инвентаря и т.п., принятых от Заказчика по акту приёма-передачи о**борудования** для оказания услуг по Договору, в том числе восстановленных, отремонтированных за счёт Исполнителя услуг;
- Уборка складских помещений, пищеблока, включая всё оборудование согласно требованиям Заказчика: аккуратное, чистое, санитарное, рабочее состояние;

	Вывоз за свой счёт своего персонала, остатков запасов, материалов, оборудования, посуды, кухонной утвари и других предметов, поставленных Исполнителем, из мест осуществления работы.
3.6. Нормы оснащения посудой и приборами (в расчете на 1 место)	Согласно действующим Санитарным правилам Республики Казахстан (приказ Министра здравоохранения РК № ҚР ДСМ-16), столовая на вахте (объект общественного питания) обязана обеспечивать **не менее чем трехкратное количество** столовой посуды и приборов от числа посадочных мест (обеденных мест). Категорически запрещено использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную или с поврежденной эмалью. Многоразовая посуда должна быть выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (фарфор, фаянс, стекло, нержавеющая сталь).
Наименование посуды	**Норма**
Миска суповая четырехпорционная с крышкой Подносы	0,6 1,5

Блюдо десяти-двеннадцатипорционное овальное диаметром 400-450 мм.	
Блюдце	0,1
Блюдце для варенья	0,3
Вазы для салфеток	0,1
Вазы для пирожных	0,30
Горчичница	0,05
Перечница	0,3
Салатник одно-или двухпорционный	0,3
Солонка	1
Селедочница двухпорционная	0,3
Тарелка столовая глубокая	0,2
Тарелка мелкая	4
Тарелка закусочная	4
Тарелка десертная глубокая	3
Тарелка десертная мелкая	2,6
Тарелка пирожковая	0,5
Чашка бульонная с блюдцем	3,5
Чайник для заварки чая	0,25
Чайник	0,02
Ваза для цветов	

Ваза для фруктов	0,02
Кувшин для воды и соков	0,3
Стакан прессованный	0,05
	0,05
	10

3.7. Нормы оснащения столовыми приборами предприятий общественного питания (в расчете на 1 место)

Наименование прибора	**Норма**

Вилка столовая	3,0
Ложка столовая	3,5
Ложка чайная	3,0
Ложка для разлива	0,5
Ложка для горчицы	0,3
Ложка для соли	0,3
Лопатка кондитерская	0,2
Лопатка для перекладывания рыбных блюд	
Нож столовый	0,02
Ящик приборов	2,0
	0,02

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 устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции (далее – СМБПП), позволяющая						

							организациям непосредственно или косвенно участвовать в цепи создания пищевой продукции: 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					приказом председ

1	Да	СТ РК ISO 22000-2019	407826	Национальный стандарт Республики Казахстан	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	и с) анализировать и оценивать требования потребителя и демонстрировать 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 е) обеспечивать соответствие организации заявленной ею	Нет ()	94	Процессы в пищевой промышленности	Действует	дателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан от 18 ноября 2019 года № 426-од	01.12.2019

						политике в области обеспечения безопасности пищевой продукции f) демонстрировать соответствие заинтересованных сторон g) проводить сертификацию внедренной СМБПП или проводить самооценку или самодекларирование соответствия требованиям настоящего стандарта.						
						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 настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготовляемой на них продукции,						
2	Да	ГОСТ 31985-2013	364538	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. 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 национального стандарта с 01 апреля 2015 г.	01.04.2015

						допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике						
3	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
						Настоящий стандарт устанавливает общие минимал						

4	Да	ГОСТ 30524-2013	366474	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ьные 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 общественного питания	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

5	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 производственному персоналу общественного питания. Требования настоящего стандарта распространяются на конкретные должности и профессии производственног						

6	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

7	Да	СТ РК 1179-2003	80557	Национальный стандарт Республики Казахстан	Системы качеством. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Общие требования	Настоящий стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР или в английской транскрипции НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.	Нет ()	18	Управление качеством и обеспечение качества	Действует	приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 31 октября 2003 года № 376	01.01.2005

4. Нормативно-технические документы

№ п/п	Наименование
1	Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880;
2	Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 апреля 2021 года № ҚР ДСМ - 36 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции;

3	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»;
4	Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации" Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68;
5	Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 07.04.2023 года № 62;
6	Правила и периодичность проведения обязательных медицинских осмотров -Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15.10.2020г за №131/2020;
7	Состав аптечки для оказания первой помощи - приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 октября 2020 года № ҚР ДСМ-118/2020 с изменением приказа МЗ РК №125 от 10.07.2023г.
8	Приказ Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 21 февраля 2022 года № 55 «Об утверждении Правил пожарной безопасности»;

Подписал Сәлменов Дәурен Сәтібекұлы

Дата подписания 25.11.2026