ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1272456 сатып алу бойынша
Ашық тендер тәсілімен

Лот № (196 У, 4587124) Жолаушыларды тамақпен қамтамасыз ету бойынша қызметтер

Тапсырыс беруші: "Қазақстан темір жолы" Ұлттық компаниясы" акционерлік қоғамы
Ұйымдастырушы: "Қазақстан темір жолы" Ұлттық компаниясы" акционерлік қоғамы

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	**Мәні**
Жолнөмірі	196 У
Атауыжәнеқысқашасипаттамасы	Жолаушыларды тамақпен қамтамасыз ету бойынша қызметтер, Жолаушыларды тамақпен қамтамасыз ету қызметтері
Қосымшасипаттама	Қызметтік вагондарды тамақ өнімдерімен, сондай-ақ техникалық ерекшелікке сәйкес қажетті керек-жарақтармен жабдықтау
Саны	1.000

Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Астана қ., г. Астана ҚАЗАҚСТАН, Солтүстік Қазақстан облысы, Северо-Казахстанская область ҚАЗАҚСТАН, Ұлытау облысы, область Ұлытау ҚАЗАҚСТАН, Түркістан облысы, Туркестанская область ҚАЗАҚСТАН, Павлодар облысы, Павлодарская область ҚАЗАҚСТАН, Маңғыстау облысы, Мангистауская область ҚАЗАҚСТАН, Қарағанды облысы, Карагандинская область ҚАЗАҚСТАН, Қызылорда облысы, Кызылординская область ҚАЗАҚСТАН, Батыс Қазақстан облысы, Западно-Казахстанская область ҚАЗАҚСТАН, Жетісу облысы, область Жетісу ҚАЗАҚСТАН, Қостанай облысы, Костанайская область ҚАЗАҚСТАН, Жамбыл облысы, Жамбылская область ҚАЗАҚСТАН, Шығыс Қазақстан облысы, Восточно-Казахстанская область ҚАЗАҚСТАН, Атырау облысы, Атырауская область ҚАЗАҚСТАН, Алматы облысы, Алматинская область ҚАЗАҚСТАН, Ақтөбе облысы, Актюбинская область ҚАЗАҚСТАН, Ақмола облысы, Акмолинская область ҚАЗАҚСТАН, Ұлытау облысы, область Ұлытау ҚАЗАҚСТАН, Шымкент қ., г.Шымкент ҚАЗАҚСТАН, Алматы қ., г.Алматы
Жеткізу шарттары	-
Жеткізу мерзімі	01.2027 бастап 12.2027 дейін (қоса алғанда)
Төлем шарттары	Алдын ала төлем - 0%, Аралық төлем - 0%, Соңғы төлем - 100%

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

1 Сатып алынатын тауарлардың, жұмыстар мен қызметтердің сипаттамасы

Жолаушыларды тамақтандыру қызметтері

2 Сатып алынатын тауарлардың, жұмыстар мен қызметтердің талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық, пайдалану сипаттамалары.

1) Орындаушы Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 12 сағат ішінде көрсетілген маршрут бойынша жолаушыларды тамақпен қамтамасыз ету (қызметтік вагондарды жабдықтау) жөніндегі қызметтерді көрсетуге міндетті. Шұғыл

жағдайлар туындаған кезде Орындаушы Тапсырыс берушіден өтінім алған сәттен бастап 5 сағат ішінде қызмет көрсетеді. Жөнелтілетін вагондар құрамын қалыптастыру орны, вагондар мен жолаушылардың саны Тапсырыс берушінің өтінімінде көрсетіледі.

2) Тапсырыс берушіден өтінім алған сәттен бастап әрбір тамақ қабылдау (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) жұмсалатын азық-түлік санын Тапсырыс берушімен уақтылы келісу;

3) заңнама талаптарының сақталуын қамтамасыз етуге, қызметтердің қауіпсіздігі жөніндегі нормативтік құжаттардың талаптарын орындау: - СанПиН санитарлық-гигиеналық және технологиялық талаптары, тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы; - азық-түлік шикізаты мен өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар – экологиялық қауіпсіздік; - өртке қарсы қауіпсіздік; электрлік қауіпсіздік талаптарына сәйкес;

4) Жоспар-мәзірге сәйкес, тиімді тамақтануды қамтамасыз ететін сапалы азық-түлік жинағын ас әзірлейтін бөлік арқылы ұсыну;

Азық-түлік жинағын ас әзірлейтін бөлікке келіп түсетін азық-түлік өнімдері азық-түлік шикізатына және өнімдеріне қойылатын гигиеналық талаптарға сәйкес болуы тиіс және өнімнің өңделу күнін, сақтау мерзімдері мен талаптарын көрсете отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар берілуі тиіс. Ілеспе құжатты өнім іске асырылғанға дейін сақтау қажет;

5) келіп түсетін азық-түлік өнімдерін қабылдау ережелерін, өнімдерді кулинарлық өңдеуге қойылатын талаптарды, сондай-ақ тез бұзылатын өнімдерді сақтау және іске асыру шарттары мен мерзімдерін қатаң түрде сақтауды қамтамасыз ету;

6) азық-түлік өнімдерін, оның ішінде тез бұзылатын және айрықша тез бұзылатын өнімдерді, сондай-ақ дайын өнімдер мен жартылай фабрикаттарды жөнелту және тасымалдау процесінде, Орындаушының қоймаларында сақтау кезінде азық-түлік өнімдерінің өндірушінің және нормативтік құжаттардың тиісті талаптарымен белгіленген жарамдылық мерзімін және сақтау режимдерін сақтау. Сыртқы ауаның температурасы +6 С градустан жоғары болған кезде тез бұзылатын және айрықша тез бұзылатын өнімдерді тасымалдау үшін салқындатылатын көлікті, сыртқы ауаның температурасы +6 С градустан төмен болған кезде салқындатылатын немесе изотермиялық көлікті, не болмаса изотермиялық контейнерлерді пайдалану, жылдың кез келген уақытында мұздатылған азық-түлік өнімдерін тасымалдау үшін салқындатылатын көлікті пайдалану.

7) қажет болған жағдайда, Тапсырыс берушіден ас таратуға арналған (келісім бойынша - қажеттілігіне қарай ғана берілетін және тек толық поезд құрамында ғана жүретін вагон-мейрамхана) үй-жайды акт бойынша уақытша пайдалануға алу және оның сақталуына және жарамды болуына жауапкершілік жүктеу, егер Орындаушының кінәсінен жабдықтар істен шықса және жоғалса немесе уақытынан бұрын тозығы жетсе – 10 күннің ішінде жойылған, бүлінген мүлікті қалпына келтіру, сондай-ақ оны өз есебінен жөндеу; Бұл ретте Тапсырыс беруші беретін мүлік, үй-жай және жабдық тиісті түрде, жарамды және кондицияға сәйкес түрде тапсырылуы тиіс, бұл туралы қабылдау актісінде тиісті белгі жасалады;

8) азық-түлік өнімдерімен байланысқа түсетін материалдарға арналған қауіпсіздік талаптарына жауап беретін фарфор, фаянс және әйнек ыдыстардың (тәрелкелер, табақшалар, кеселер, бокалдар, стакандар) қолданылуын қамтамасыз ету;

- Асхана аспаптары (қасықтар, шанышқылар, пышақтар), дайын тағамдарды дайындауға және сақтауға арналған ыдыстар тот баспайтын болаттан немесе гигиеналық қасиеті осыған ұқсас материалдардан жасалған болуы тиіс. ГСЭН (санэпидстанция) белгілеген талаптарға сәйкес бір рет қолданылатын асхана аспапты мен ыдыстарын пайдалануға рұқсат етіледі. – асүй-асхана инвентарларының және ас әзірлеуге және қабылдауға арналған ыдыстардың міндетті түрде болуы, тамақ жеткізу термостарының/ термосөмкелерінің, сондай-ақ ас әзірлеуге және таратуға арналған басқа да инвентарлардың болуы;

- тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде келесі асүй-асхана ыдыстарының болуы сақталуы тиіс: поднос, салатқа арналған тәрелке, 1-тағам үшін тәрелке, 2-тағам үшін тәрелке, шырынға арналған стакан, шәйға арналған стакан, тот баспайтын болаттан жасалған қасық, тот баспайтын болаттан жасалған шанышқы, бұлан Орындаушының есебінен ұсынылады, сондай-ақ басқа да қосымша асүй-асхана инвентарымен (тұз сауыт, бұрыш сепкіш, қыша сауыты, майлық салғыш және т. б.) қамтамасыз ету;

9) осы Шарттың талаптарын орындау мақсатында ас әзірлеуге қажетті азық-түлікті өзі сатып алу;

- оларды тасымалдауды жүзеге асыру;

- тиеу-түсіру жұмыстарын және сақтауды жүргізу;

- өз қызметінің нәтижесінде түзілген қалдықтарды өз есебінен шығару;

- тағамдарды қызмет көрсету орнына дейін термостарда жеткізуді ұйымдастыру;

- үстелді даярлауды және тағамдарды қойып шығуды жүргізу;

- ас қабылдағаннан кейін үстелдерді жинап алуды жүргізу;

- ас қабылдау орнынан кері ас әзірлеу орнына дейін термостарды жеткізуді, ыдыстарды (таза және қолданылған) және «Орындаушының» қолданылатын мүлкін жеткізуді және жөнелтуді жүргізу;

10) Тапсырыс берушінің өкілдеріне, сондай-ақ тиісті нұсқама бойынша тексеруге келген тұлғаларға ас әзірлеудің жай-күйіне және тамақтандырудың ұйымдастырылуын бақылауға рұқсат беру;

11) тексеру үшін келген тұлғаларға әзірленіп жатқан азық-түліктің сапасы мен санын тексеру үшін құжаттар (сапа куәліктері, сертификаттары) ұсыну;

12) қажет болған жағдайда қосымша бөлкелер мен бауырсақтар пісіру;

13) Тапсырыс берушіге сапасыз азық-түлік пен шикізат немесе жасырын ақаулары бар азық-түлік жеткізілген және Тапсырыс берушінің тарапынан ауызша шағымдар түскен жағдайда, шағым түскен күні осыған ұқсас өнімге ауыстыру жүргізу;

14) азық-түлік өнімдерін және дайын тағамдарды мамандандырылған көлікпен жеткізуді жүзеге асыру. Әртүрлі азық-түлік өнімдерін тасымалдау үшін көлік құралын пайдалану кезінде рейстер арасында көлікке залалсыздандыру құралдарын қолдану арқылы санитарлық өңдеу жүргізу.

15) залалсыздандыру құралдарымен қамтамасыз ету;

16) Қазақстан Республикасының «Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» Санитариялық қағидаларына сәйкес персонал үшін санитарлық кітаптардың болуын қамтамасыз ету;

17) қызмет көрсетуші персоналды кию ережелерін сақтай отырып, арнайы киіммен қамтамасыз ету;

18) тамақ дайындау бөлмесінде тек таза арнайы киіммен жұмыс істеу;

19) ас ішетін бөлмеде тазалықты, жайлылықты сақтау, ас ішетін үй-жайды (вагон-мейрамхананы) күтіп ұстаудың жоғары мәдениетін қамтамасыз ету, бірдей ыдыстың болуын қамтамасыз ету;

20) аспазшылар және Орындаушының басқа да қызметкерлері жеке гигиена қағидасын қатаң сақтауға міндетті: жұмысқа кірісер алдында сыртқы киімін шешіп, шкафқа салу, ауыстыратын аяқкиімінің болуы. Шашын толықтай қалпақтың астына жасыру, тырнақтарының қысқа қылып алынуы;

21) өндірістік инвентарды (азық-түлікті турайтын тақтайлар, оқтаулар, тұтқыштар және т.б.) қолданғаннан кейін қайнаған сәттен бастап бір сағаттың ішінде ыстық сумен залалсыздандыру;

22) қызметтерді тапсыру-қабылдау кезінде анықталған кемшіліктер мен ақауларды өз есебінен жоюды қамтамасыз ету.

Орындаушы жолаушыларды тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі (қызметтік вагондарды жабдықтау) қызметтерді көрсету кезінде тәулігіне 1 вагон тұтынуға рұқсат етілетін, жарамдылық мерзімі дұрыс азық-түлік өнімдерімен қамтамасыз етуге міндетті:

1. Асылған қазы - 500 гр;

2. Сүрленген жылқы жаясы - 500 г.;

3. Жас сиыр еті - 2 кг.;

4. Жаңа мұздатылған құстың сан еті -1 кг;

5. Жаңа мұздатылған ақсерке балығы -800гр;

6. с/с бекіре балығының еті -500 г.;

7. с/с ақсерке балығы - 500 гр;

8. Тұздалған майшабақ - 500 г.;

9. Қызыл уылдырық 50 гр - 2 құты;

10. Сүрленген шұжық - 1 кг;

11. Пошехонский қатты ірімшігі (майлылығы: 45,0 %-дан кем емес) -500 гг.;

12. Сүт тетра пакет 1л (майлылығы: 2,5%-дан кем емес)- 2 қорап;

13. Қоюланған сүт 320 г. (қапталған, құтыда). Қоюланған сүт, стерилденген (қантсыз). Майдың массалық үлесі - 7,1%-дан артық емес 1банка;

14. Қаймақ 500 г. (майлылығы: 25%-дан кем емес. Өнім термизацияланбаған және консерванттар болмауы тиіс) - 2 қорап;

15. Ірімшік 200 г. (майлылығы: 9%-дан кем емес; термизацияланбаған және консерванттар болмауы тиіс) - 2 қорап;

16. Қапталған сары май 250 г. (майлылығы 82%-дан кем емес) - 2 қорап;

17. Майонез 230 г. (классикалық, майлылығы - 57%-дан кем емес) – 2 дана;

18. Консервіленген жүгері (құнарлылығы, ккал: 119 кем емес, белоктар, г: 3.9 кем емес, майлар, г: 1.3 кем емес, ақуыздар, г: 22.7 кем емес)-340 г;

19. Консервіленген зәйтүн (құнарлылығы: 115 кКалдан кем емес, белоктар: 0.84 г. (-3кКал) кем емес, майлар: 10.68 г. (-96 кКал) кем емес, ақуыздар: 3.06 г. (-12кКал) кем емес, энергетикалық арақатынасы (б/ж/у): 3%; 184%; 111%) - 350 г. кем емес;

20. Қапталған Геркулес 900 г. (құнарлылығы - 84 ккал кем емес, 100 г. өнімнің тағамдық құндылығы: белоктар - 2,90 г. кем емес, майлар- 1,43 г. кем емес, ақуыздар- 14,87 г.) кем емес -1 қорап;

21.Қапталған жоғары сұрыпты ұн 2 кг (ұнның ылғалдылығы - 15%-дан артық емес; ұнның күлділігі – 0,50% кем емес (осы көрсеткіштің шығарылымы МЕМСТ-тан жоғары). Дәнмаңызының сапасы - 28% төмен емес) - 1 қорап;

22. Ажарланған күріш - 1 кг;

23. 2 литрлік құтыдағы консервіленген қиярлар - 1 құты;

24. Қияр балғын - 2 кг;

25. Қызанақтар балғын- 2 кг;

26. Көк шөп (аскөк, ақжелкен және т.б.)- 400 гр;

27. Алма балғын - 2 кг;

28. Алмұрт балғын – 1кг;

29. Апельсин балғын -1 кг;

30. Мандарин - 1 кг;

31. Банан - 1 кг;

32. Жүзім -2 кг;

33. Картоп - 3 кг;

34. Бас пияз - 1 кг;

35. Сәбіз -1 кг;

36. Қырыққабат- 2 кг;

37. Қызылша - 1 кг;

38. Лимон 150 г. - 2 дана;

39.Сарымсақ- 200 г.;

40. Жұмыртқа 40гр - 1О дана;

41. Рафинад қант 1кг- 1қорап;

42. Құмшекер - 1 кг;

43. Қара шәй 2гр. - 1/25;

44. Көк шәй 18 г. -1 /25;

45. Ерігіш кофе 50гр (100% табиғи ерігіш сублимацияланған кофе. Антиоксиданттардың табиғи көзі) - 1 құты;

46. Шоколад конфеттері (100 г өнімде: белоктар 4,7 г. кем емес, майлар 45,1 г. кем емес, ақуыздар 46,1 г. кем емес, энергетикалық құндылығы 605 ккал кем емес құрайды)- 1 кг;

47. Кептірілген жемістер - 1,5 кг;

48. Үгілмелі печенье - 1 кг;

49. Алма бәліші -1 кг;

50. тандыр нан 100 гр -5 дана;

51. Қара нан 400 гр- 2 бөл.;

52. Минералды су 0,5 л. - 4 бөт.;

53. Шырын 1 литр – 2 қорап;

54. Ыдыстағы ауыз су - 20 л;

55. Газдалмаған су 0,33 л (су түрі: минералданған, газдалу дәрежесі: газдалмаған, көлемі: 0.33 литр, қаптама түрі: пластик) - 8 бөт.;

56. Газдалған су 0,33 (судың минералдық құрамы: кальций 147,3 мг/л кем емес, магний 3,39 мг/л кем емес, натрий 9 мг/л кем емес, хлоридтер 21,5 мг/л кем емес, сульфаттар 33 мг/л кем емес, гидрокарбонаттар 390 мг/л. кем емес) - 4 бөт.;

57. Тамақ өнімдерінің саны жолаушылар санына сәйкес өзгереді.

3 Кепілдік мерзімі (қажет болған жағдайда)

Қол қойған	Дале Дана Қалиқызы
Қол қойылған күні	18.11.2026

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1272456
способом Открытый тендер

Лот № (196 У, 4587124) Услуги по обеспечению питанием пассажиров

Заказчик: Акционерное общество "Национальная компания "Қазақстан темір жолы"

Организатор: Акционерное общество "Национальная компания "Қазақстан темір жолы"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	**Значение**
Номер строки	196 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием пассажиров, Услуги по обеспечению питанием пассажиров

Дополнительная характеристика	Экипировка служебных вагонов продуктами питания, а также необходимыми принадлежностями согласно технической спецификации
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, г.Астана, г. Астана КАЗАХСТАН, Северо-Казахстанская область, Северо-Казахстанская область КАЗАХСТАН, область Ұлытау, область Ұлытау КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Туркестанская область КАЗАХСТАН, Павлодарская область, Павлодарская область КАЗАХСТАН, Мангистауская область, Мангистауская область КАЗАХСТАН, Карагандинская область, Карагандинская область КАЗАХСТАН, Кызылординская область, Кызылординская область КАЗАХСТАН, Западно-Казахстанская область, Западно-Казахстанская область КАЗАХСТАН, область Жетісу, область Жетісу КАЗАХСТАН, Костанайская область, Костанайская область КАЗАХСТАН, Жамбылская область, Жамбылская область КАЗАХСТАН, Восточно-Казахстанская область, Восточно-Казахстанская область КАЗАХСТАН, Атырауская область, Атырауская область КАЗАХСТАН, Алматинская область, Алматинская область КАЗАХСТАН, Актюбинская область, Актюбинская область КАЗАХСТАН, Акмолинская область, Акмолинская область КАЗАХСТАН, область Ұлытау, область Ұлытау КАЗАХСТАН, г.Шымкент, г.Шымкент КАЗАХСТАН, г.Алматы, г.Алматы
Условия поставки	-
Срок поставки	с 01.2027 по 12.2027 (включительно)

Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 0%, Окончательный платеж - 100%

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

1 Описание закупаемых товаров, работ и услуг

Услуги по обеспечению питанием пассажиров далее - Услуги

2 Требуемые функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики закупаемых товаров, работ и услуг.

1) Исполнитель по заявке от Заказчика в течение 12 часов обязан оказать услугу по обеспечению питанием пассажиров (экипировке служебных вагонов) согласно указанному маршруту. При возникновении экстренных случаев Исполнителем услуга оказывается в течение 5 часов с момента получения заявки от Заказчика посредством телефонной связи, мессенжера Watsapp и других видов связи. Место формирования отправляемого состава вагонов, количество вагонов и пассажиров указывается в заявке от Заказчика.

2) своевременное согласование количества продуктов с Заказчиком на каждый прием пищи (завтрак, обед, ужин) с момента получения заявки от Заказчика;

3) обеспечить соблюдения требований законодательства, выполнять требования нормативных документов по безопасности услуг: - санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий; - требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов - в соответствии с требованиями; - экологической безопасности; - противопожарной безопасности; электробезопасности;

4) предоставлять через пищеблоки качественный набор продуктов, обеспечивающий рациональное питание, в соответствии с Планом-меню;

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта;

5) обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов, требований к кулинарной обработке продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

6) при хранении на складах Исполнителя, в процессе экспедирования и транспортировки пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой продукции и полуфабрикатов, соблюдать сроки годности и режимы хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов. Для транспортировки скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов при температуре наружного воздуха выше +6 градусов С использовать охлаждаемый транспорт, при температуре наружного возраста ниже +6 градусов охлаждаемый или изотермический транспорт, либо изотермические контейнеры, для транспортировки замороженных пищевых продуктов в любое время года использовать охлаждаемый транспорт.

7) принять у Заказчика при необходимости, по акту приема во временное пользование помещение для раздачи пищи (при согласовании — вагон-ресторан, который предоставляется только по мере необходимости и курсирует исключительно в составе полного поезда) и нести ответственность за ее сохранность и исправность, в случае если неисправность оборудования и утеря или преждевременный износ по вине Исполнителя - восстановить в течении 10 дней утраченное, испорченное имущество, а также производить его ремонт за свой счет; При этом передаваемое имущество, помещения и оборудование должны быть переданы Заказчиком в надлежащем, исправном и кондиционном виде, о чем делается соответствующая отметка в акте приема.

8) обеспечить использование фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, блюдца, чашки, бокалы, стаканы), отвечающей 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 материалов. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды в соответствии с установленными требованиями ГСЭН (санэпидстанция). - обязательное наличие столово-кухонного инвентаря и посуды для приготовления и приема пищи, наличие термосов /термосумок по доставке питания, а также прочего инвентаря для приготовления и раздачи пищи;

- при организации питания должно быть соблюдено наличие столово-кухонной посуды: поднос, тарелка салатная, тарелка для 1 блюда, тарелка для 2 блюда, стакан для сока, стакан для чая, ложка из нержавеющей стали, вилка из нержавеющей стали), которая предоставляется за счет Исполнителя, а также обеспечение иной сопутствующей столово-кухонной посудой и инвентарем (солонка, перечница, горчичница, подставка для салфеток и др.);

9) Исполнитель должен обеспечить:

- продукты, необходимые для приготовления пищи;

- осуществлять их транспортировку;

- производить погрузочно-разгрузочные работы и хранение;

- вывоз отходов образовавшегося в результате своей деятельности за свой счет;

- организовать доставку в термосах питания до места оказания услуги;

- производить сервировку стола и раскладку питания;

- производить уборку столов после приема пищи;

- производить доставку термосов, доставку и отправку посуды (чистой и использованной) и используемого имущества «Исполнителя» от места приема пищи обратно в место приготовления;

10) допускать для контроля за состоянием приготовления пищи и организации питания представителей Заказчика, а также лиц, прибывших с проверкой по соответствующему предписанию;

11) предоставлять документы (свидетельства, сертификаты качества) для проверки качества и количества готовящегося продовольствия лицам, прибывшим для проверки;

12) обеспечить булочками, баурсаками дополнительно по мере необходимости;

13) в случае поставки Заказчику некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления устных претензий со стороны Заказчика произвести замену на аналогичный продукт в день обращения;

14) осуществить доставку пищевых продуктов и готового питания специализированным транспортом. При использовании транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов провести между рейсами санитарную обработку транспорта с применением дезинфицирующих средств.

15) обеспечить дезинфицирующими средствами;

16) обеспечить наличие санитарных книжек работников персонала согласно Санитарным правилам РК «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»;

17) обеспечить обслуживающий персонал спецодеждой, соблюдая правила ее ношения;

18) в помещении для приготовления пищи работать только в чистой спецодежде;

19) соблюдать в помещении приема пищи чистоту, уют, обеспечить высокую культуру содержания помещения (вагон-ресторан) приема пищи, соблюдать однообразие посуды;

20) повара и другие работники Исполнителя обязаны строго выполнять правила личной гигиены: перед наступлением на работу снимать и убирать верхнюю одежду в шкаф, иметь сменную обувь. Полностью закрывать волосы колпаком, иметь коротко остриженные ногти на руках;

21) производственный инвентарь (разделочные доски, скалки, веселки и др.) после использования не менее одного раза в неделю дезинфицировать кипячением в течение часа с момента закипания;

22) обеспечить устранение недостатков и дефектов, выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.

Исполнитель при оказании услуг по обеспечению питанием пассажиров (экипировке служебных вагонов) обязан обеспечить продуктами питания со сроками годности, допускающими ее употребление, 1 вагон сутки:

1. Казы вареное- 500 гр;

2. Жая конина копченная- 500 г.;

3. Мясо говядины свежее - 2 кг.;

4. Окорочка свежемороженое -1 кг;

5. Семга свежемороженая -800гр;

6. Осетрина х/к -500 г.;

7. Семга х/к - 500 гр;

8. Сельдь соленая - 500 г.;

9. Икра красная 50 гр - 2 банки;

10. Колбаса копченная - 1 кг;

11. Сыр твердый Пошехонский (жирность: не менее 45,0 %) -500 гг.;

12. Молоко тетра пакет 1л (жирность: не менее 2,5%)- 2 пачки;

13. Молоко концентрированное 320 г.(фасованное, в банках). Молоко концентрированное, стерилизованное (без сахара). Массовая доля жира - не более 7,1%-1банка;

14. Сметана 500 г. (жирность: не менее 25%. Продукт не термизирован и не должен содержать консервантов) - 2 пачки;

15. Творог 200 г. (жирность: не менее 9%; не термизирован и не должен содержать консервантов)- 2 пачки;

16. Масло сливочное фасованное 250 г. (жирность не менее 82%) - 2 пачки;

17. Майонез 230 г. (классический, жирность - не менее 57%) - 2шт;

18. Кукуруза консервированная (калории, ккал: не менее 119, белки, г: не менее 3.9, жиры, г: не менее 1.3, углеводы, г: не менее 22.7)-340 г;

19. Маслины консервированные (калорийность: не менее 115 ккал., белки: не менее 0.84 г. (-3кКал), жиры: не менее 10.68 г. (-96 ккал), углеводы: не менее 3.06 г. (-12ккал), энергетическое соотношение (б/ж/у): 3%; 184%; 111%) - не менее 350 г.;

20. Геркулес фасованный 900 г. (калорийность - не менее 84 ккал, пищевая ценность на 100 г. продукта: белки- не менее 2,90 г. жиры- не менее 1,43 г. углеводы- не менее 14,87 г.)-1 пачка;

21. Мука высшего сорта фасованное 2 кг (влажность муки - не более 15%; зольность муки – не менее 0,50% (выпуск данного показателя выше ГОСТа). Качество клейковины - не ниже 28%) - 1 пачка;

22. Рис шлифованный - 1 кг;

23. Огурцы консервированные в 2-литровой банке - 1 банка;

24. Огурцы свежие - 2 кг;

25. Помидоры свежие- 2 кг;

26. Зелень (укроп, петрушка и т. д.)- 400 гр;

27. Яблоки свежие - 2 кг;

28. Груша свежая – 1кг;

29. Апельсин свежий -1 кг;

30. Мандарин - 1 кг;

31. Бананы - 1 кг;

32. Виноград -2 кг;

33. Картошка- 3 кг;

34. Лук репчатый - 1 кг;

35. Морковь -1 кг;

36. Капуста- 2 кг;

37. Свекла - 1 кг;

38. Лимон 150 г. - 2 шт.;

39.Чеснок- 200 г.;

40. Яйцо 40гр - 1О шт.;

41. Сахар рафинад 1кг- 1 пачка;

42. Сахар песок - 1 кг;

43. Чай черный 2гр. - 1/25;

44. Чай зеленый 18 г. -1 /25;

45.Кофе растворимый 50гр (100% натуральный растворимый сублимированный кофе. Натуральный источник антиоксидантов) - 1 банка;

46. Конфеты шоколадные (в 100 г продукта содержится: белков не менее 4,7 г., жиров не менее 45,1 г., углеводов не менее 46,1 г., энергетическая ценность не менее 605 ккал)- 1 кг;

47. Сухофрукты- 1,5 кг;

48. Печенье песочное - 1 кг;

49. Пирог яблочный -1 кг;

50. Лепешки 100 гр -5 шт.;

51. Хлеб черный 400 гр- 2 бул.;

52. Минеральная вода 0,5 л. - 4 бут.;

53. Сок 1 литр – 2 пачки;

54. Вода питьевая в таре - 20 л;

55. Вода без газа 0,33 л (вид воды: минеральная, степень газации: негазированная, объем: 0.33 литр, тип упаковки: пластик) - 8 бут;

56. Вода газированная 0,33 (минеральный состав воды: кальций не менее 147,3 мг/л, магний не менее 3,39 мг/л, натрий не менее 9 мг/л, хлориды не менее 21,5 мг/л, сульфаты не менее 33 мг/л, гидрокарбонаты не менее 390 мг/л.) - 4 бут.;

57. Количество продуктов питания варируется в соответствии с количеством пассажиров.

3 Гарантийные сроки (при необходимости)

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

Подписал	Дале Дана Қалиқызы
Дата подписания	18.11.2026