ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1272494 сатып алу бойынша
Бағалы ұсыныстарға сұраным тәсілімен

Лот № (39 У, 4587239) Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер

Тапсырыс беруші: "МұнайТас "Солтүстік-Батыс құбыр компаниясы" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі
Ұйымдастырушы: "МұнайТас "Солтүстік-Батыс құбыр компаниясы" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	**Мәні**
Жол нөмірі	39 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қызметкерлерді тамақтандырумен қамтамасыз ету бойынша қызметтер, Қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету қызметтері
Қосымша сипаттама	Кеңқияқ ҚТП жұмыскерлерін тамақпен қамтамасыз ету
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Ақтөбе облысы, Актюбинская область, Темирский район, Кенкиякский с.о., с. Кенкияк, ПСП Кенкияк
Жеткізу шарттары	-
Жеткізу мерзімі	01.2027 бастап 12.2027 дейін (қоса алғанда)
Төлем шарттары	Алдын ала төлем - 0%, Аралық төлем - 100%, Соңғы төлем - 0%

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

2.1. Мақсаттар мен міндеттер

Қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтердің негізгі мақсаты Тапсырыс берушінің 3 (үш) қызметкері үшін күн сайын үш рет ыстық тамақпен (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) мынадай міндеттерді шешу есебінен қамтамасыз ету болып табылады:

- сапалы және қауіпсіз өнімдерден тамақ дайындауды қамтамасыз ету;
- температуралық режимді сақтай отырып, дайын тамақты жеке орамада уақтылы және сапалы дайындауды және жеткізуді қамтамасыз ету;
- сапалы және сыпайы қызмет көрсетуді қамтамасыз ету.

2.2. Қызметтердің сипаттамасы

Тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер мыналарды қамтиды:

- 2.4-тармақта көрсетілген Тапсырыс берушінің мекенжайы бойынша мемлекеттік стандарттар мен технологиялық нормативтерге сәйкес келетін дайын тамақты (таңғы, түскі және кешкі ас) уақтылы жеткізуді;
- Орындаушы Тапсырыс берушінің қызметкерлерін олардың жұмыс кестесіне сәйкес тамақпен қамтамасыз етеді: вахта демалыс және мереке күндерін қоса алғанда, әр айдың 1-30/31 күні аралығында.
- әрбір кешенді таңғы ас, түскі ас, кешкі ас құрамында жаңа піскен нанмен және нан-тоқаш өнімдерімен уақтылы, күн сайын қамтамасыз ету.

2.3. Жалпы талаптар

Орындаушы Тапсырыс берушінің қызметкерлерін тамақпен қамтамасыз ету жөнінде:

- осы Техникалық ерекшелікке толық сәйкес, ҚР қолданыстағы заңнамалық актілерді, мемлекеттік стандарттарды, технологиялық нормативтерді, техникалық шарттарды және басқа да Қағидаларды және тамақтану қызметтерін ұйымдастыруға қойылатын нормативтік құжаттарды сақтай отырып.
- Қызмет көрсетудің барлық кезеңі ішінде Тапсырыс берушінің 3 (үш) қызметкері үшін күнделікті үш рет ыстық тамақпен (таңғы ас, түскі ас және кешкі ас) қамтамасыз етуге.
- кәсіпорынның жұмыс режиміне сәйкес.
- Орындаушы еңбек ресурстарын беруді қамтамасыз етеді, процесті қадағалауды және ұйымдастыруды жүзеге асырады, сондай-ақ Тапсырыс берушінің осы Техникалық ерекшелікте белгіленген талаптарына сәйкес келетін тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтерді көрсету үшін қажетті заттармен және тұтыну тауарларымен жабдықтайды.
- тағамдардың энергетикалық құндылығы мен шығуына сәйкес мәзірдің барлық ассортиментінің жеткілікті мөлшерде болуын қамтамасыз етуге міндетті.
- Тапсырыс берушінің бірінші талабы бойынша Тапсырыс берушінің объектісіндегі төтенше және төтенше жағдайлар кезінде Тапсырыс берушінің қызметкерлерін тамақтандыруды ұйымдастыруға міндетті.
- тамақ дайындау және оны жіберу технологиясының нормативтік талаптарын сақтауға міндетті. Тамақтың сіңімділігі жоғары, дәмі жақсы, пайдаланылатын өнімдердің әралуандығы, тиісті химиялық құрамы, организмнің қажеттіліктерін толық қанағаттандыратын майлар, ақуыздар, көмірсулар бойынша теңдестірілген болуы тиіс.
- Өз есебінен әр тамақ ішуге қажетті мөлшерде бір рет қолданылатын асхана ыдыстары мен аспаптарын (қасықтар, шанышқылар, пышақтар) ұсыну
- Қызмет көрсету үшін қажеттілік туындайтын Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасында көзделген рұқсат беру және өзге де құжаттарды дербес ресімдеуге және олардың болуын қамтамасыз етуге.

2.4. объектінің орналасуы

Қазақстан Республикасы, Ақтөбе облысы, Темір ауданы, Кеңқияқ ауылы, Кеңқияқ кенті, «Кеңқияқ» ТҚК.

3. Көрсетілетін қызметтерге қойылатын талаптар

3.1. Орындаушыға қойылатын талаптар

3.1.1. Қызметтерді Тапсырыс берушінің жұмыс режиміне сәйкес көрсету қажет. Дайын тамақты жеткізу күн сайын Тапсырыс берушімен келісілген уақытта жүзеге асырылады.

Ескертпе: ТҚП-да ас үй-жайы және тамақ дайындауға арналған жабдық жоқ.

3.1.2. Заңдарда көзделген барлық рұқсат беру құжаттары (лицензиялар, сертификаттар, келісімдер, сан-эпидтер) болған жағдайда ғана өз қызметін жүзеге асыруға. уәкілетті мемлекеттік органдар беретін қорытындылар және т.б.).

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

3.1.4. Орындаушы тамақты сатып алу, орнын ауыстыру, буып-түю, дайындау кезінде Тапсырыс берушінің талаптарын қанағаттандыру үшін гигиенаның тиісті стандарттарын сақтауға міндетті. Тапсырыс беруші кез келген сәтте сатып алуға, орын ауыстыруға, буып-түюге, дайындауға қатысты санитариялық инспекция ұйымдастыруға құқылы тамақтандыру. Орындаушы мұндай инспекцияны жүргізуге қатысуға және оған барынша жәрдем көрсетуге міндетті.

3.1.5. Қалдықтарды жинау, сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату Орындаушының қаражаты есебінен жүргізіледі.

3.1.6. Қазақстан Республикасының қолданылып жүрген заңдарының талаптарын бұзғаны үшін мемлекеттік бақылаушы органдар алдында дербес жауап береді.

3.1.7. Әрбір кешенді түскі ас пен әрбір кешенді кешкі астың энергетикалық құндылығы кемінде 1800 ккал құрайды.

3.1.8. Барлық салқын, ыстық тағамдар мен сусындар бекітілген ас мәзіріне сәйкес күн сайын барлық технологиялық процестерді сақтай отырып, тек қана жаңа піскен, шикі тамақ өнімдерінен дайындалуы тиіс. Жартылай фабрикаттардан немесе басқа дайындамалардан дайындауға жол берілмейді.

3.1.9. Тапсырыс берушімен кемінде екі апта кезеңге мәзірді МСМ-16 БК-ге сәйкес келісуге, барлық қажетті нормативтік-техникалық құжаттарды (технологиялық, калькуляциялық карталар және т.б.) ұсынуға.

3.1.10. Тамақтанушыларда аурушаңдық пен улану анықталған кезде Орындаушы Тапсырыс берушіге қадағалау органдары тексеру аяқталғаннан кейін екі күн ішінде тексеру нәтижелерін (Актілер, Зертханалық зерттеулер хаттамалары, Әкімшілік жауапкершілікке тарту туралы хаттама және т.б. құжаттар) беруге міндетті.

3.1.11. Көрсетілген қызметтің сапасына (жазбаша/ауызша) шағым түскен кезде Орындаушы даулы жағдайды реттеу үшін 1 тәулік ішінде қызмет көрсету орнына келуге міндетті. Көрсетілетін Қызметтер тиісті сапада болмаған жағдайда, Тапсырысшының талап етуі бойынша өз есебінен Тапсырысшының жазбаша хабарламасында белгіленген мерзімде қажетті түзетулер жүргізуге міндетті.

3.1.12. Тапсырыс берушіден қабылданған ISO 9001:2015, ISO 14001:2026 және ISO 45001:2018 талаптарын және HACCP жүйесінің және ISO 22000:2018 (ҚР СТ ISO 22000-2019) "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесі. Азық-түлік тізбегіндегі кез келген ұйымдарға қойылатын талаптар".

3.1.13. Кешендік түскі астарды, кешкі астарды жеткізуді ұйымдастыру. Жеткізу 2.4-тармақта көрсетілген қызмет көрсету орнына дейін жүзеге асырылсын. Орындаушы тамақты әрбір қызметкер үшін жеке қаптамада жеткізеді. Тасымалдау үшін белгіленген температуралық режимнің сақталуын қамтамасыз ететін таза, тығыз жабылатын көлік ыдысы пайдаланылады. тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қаптама материалдарын пайдалана отырып жүргізіледі.

3.1.4. Орындаушы тамақты сатып алу, орнын ауыстыру, буып-түю, дайындау кезінде Тапсырыс берушінің талаптарын қанағаттандыру үшін гигиенаның тиісті стандарттарын сақтауға міндетті. Тапсырыс беруші кез келген сәтте сатып алуға, орын ауыстыруға, буып-түюге, тамақ дайындауға қатысты санитариялық инспекция ұйымдастыруға құқылы. Орындаушы мұндай инспекцияны жүргізуге қатысуға және оған барынша жәрдем көрсетуге міндетті.

3.1.5. Қалдықтарды жинау, сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату Орындаушының қаражаты есебінен жүргізіледі.

3.1.6. Қазақстан Республикасының қолданылып жүрген заңдарының талаптарын бұзғаны үшін мемлекеттік бақылаушы органдар алдында дербес жауап береді.

3.1.7. Әрбір кешенді түскі ас пен әрбір кешенді кешкі астың энергетикалық құндылығы кемінде 1800 ккал құрайды.

3.1.8. Барлық салқын, ыстық тағамдар мен сусындар бекітілген ас мәзіріне сәйкес күн сайын барлық технологиялық процестерді сақтай отырып, тек қана жаңа піскен, шикі тамақ өнімдерінен дайындалуы тиіс. Жартылай фабрикаттардан немесе басқа дайындамалардан дайындауға жол берілмейді.

3.1.9. Тапсырыс берушімен кемінде екі апта кезеңге мәзірді МСМ-16 БК-ге сәйкес келісуге, барлық қажетті нормативтік-техникалық құжаттарды (технологиялық, калькуляциялық карталар және т.б.) ұсынуға.

3.1.10. Тамақтанушыларда аурушаңдық пен улану анықталған кезде Орындаушы Тапсырыс берушіге қадағалау органдары тексеру аяқталғаннан кейін екі күн ішінде тексеру нәтижелерін (Актілер, Зертханалық зерттеулер хаттамалары, Әкімшілік жауапкершілікке тарту туралы хаттама және т.б. құжаттар) беруге міндетті.

3.1.11. Көрсетілген қызметтің сапасына (жазбаша/ауызша) шағым түскен кезде Орындаушы даулы жағдайды реттеу үшін 1 тәулік ішінде қызмет көрсету орнына келуге міндетті. Көрсетілетін Қызметтер тиісті сапада болмаған жағдайда, Тапсырысшының талап етуі бойынша өз есебінен Тапсырысшының жазбаша хабарламасында белгіленген мерзімде қажетті түзетулер жүргізуге міндетті.

3.1.12. Тапсырыс берушіден қабылданған ISO 9001:2015, ISO 14001:2026 және ISO 45001:2018 талаптарын және HACCP жүйесінің және ISO 22000:2018 (ҚР СТ ISO 22000-2019) "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесі. Азық-түлік тізбегіндегі кез келген ұйымдарға қойылатын талаптар".

3.1.13. Кешендік таңғы ас, түскі ас, кешкі ас жеткізуді ұйымдастыру. Жеткізу 2.4-тармақта көрсетілген қызмет көрсету орнына дейін жүзеге асырылсын. Орындаушы тамақты әрбір қызметкер үшін жеке қаптамада жеткізеді. Тасымалдау үшін белгіленген температуралық режимнің сақталуын қамтамасыз ететін таза, тығыз жабылатын көлік ыдысы пайдаланылады. тамақ өнімдерімен жанасуға арналған қаптама материалдарын пайдалана отырып жүргізіледі.

3.1.14. Орындаушы Тапсырыс беруші белгілеген тәртіппен Тапсырыс берушінің объектісіне кіру үшін құжаттарды өз есебінен ресімдейді.

Қызметтерді көрсету мерзімі ішінде Орындаушы:

- мемлекеттік стандарттар мен технологиялық нормативтерге сәйкес келіп түсетін азық-түліктің тиісті сапасы, тамақ өнімдерін аспаздық өңдеуге қойылатын талаптар, сондай-ақ тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу шарттары, мерзімдері;
- шығарылатын өнімнің жоғары сапасы және әртүрлі түр-түрі;
- технологиялық карталар негізінде тағамдар мен аспаздық бұйымдарды дайындау технологиясын қатаң сақтау;

- жартылай фабрикаттар мен дайын бұйымдардың дұрыс шығуын қамтамасыз ететін шикізатты салу нормаларын қатаң сақтау;
- тағамдарды ресімдеу ережелерін сақтау;
- келіп түсетін тамақ өнімдерінің және қызметкерлерді тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтерді орындауға арналған тауарлардың сапасын растайтын тиісті құжаттардың (сапа сертификаттары, тауар-көлік жүккұжаттары, қажет болған жағдайда ветеринариялық анықтамалар және т.б.) болуы;
- сатып алынатын өнімдердің сапасын ҚР белгіленген стандарттарына сәйкестігін айқындау үшін Тапсырыс беруші мен мемлекеттік бақылаушы органдардың өкілдері тарапынан комиссияларға қолжетімділік. Орындаушының есебінен өнім сапасына зертханалық зерттеу жүргізу қажет болған жағдайда;
- Тапсырыс берушінің ескертулерін өз есебінен жою және шарттың қолданылуы барысында тамақтану сапасын ұйымдастыруға қатысты кемшіліктер мен қателіктерді тапқан кезде зертханалық зерттеулерді қоса алғанда, ҚР мемлекеттік бақылаушы органдарының нұсқамаларының талаптарын орындау.

3.1.15. Шарт жасалған күннен бастап үш жұмыс күні ішінде Орындаушы Тапсырыс берушіге өзінің уәкілетті өкілінің тегін, атын, әкесінің атын (бар болса) және телефон нөмірін хабарлайды.

3.1.16. Орындаушы сапалы қызмет көрсету мақсатында тиісті дайындық деңгейіне сәйкес келетін мамандарды тартуға міндетті.

3.2. Көрсетілетін қызметтерге қойылатын талаптар

3.2.1. Орындаушы өз есебінен Тапсырыс берушіге тамақ дайындау жөніндегі өз объектісінің санитарлық-эпидемиологиялық жай-күйі туралы есеп бере отырып, санитарлық-эпидемиологиялық сараптама жүргізеді, сондай-ақ қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуы тұрғысынан шығарылатын өнімге, суға, шикізатқа өндірістік бақылау жасайды.

3.2.2. Орындаушы қоғамдық тамақтандыру өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік (тамақ) шикізатының, тамақ өнімдері мен қосалқы материалдардың әрбір партиясын қабылдау, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде тауардың қадағалануын қамтамасыз ететін ілеспе құжаттамамен, сондай-ақ қауіпсіздікті растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттармен сүйемелдеуі қажет.

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

3.2.3. Қызметтерді көрсету үшін Орындаушы мыналардың болуын қамтамасыз етеді1. Қажетті жылу, тоңазытқыш жабдықтармен және ас үй мүкәммалымен жарақтандырылған және қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келетін тамақ дайындау жөніндегі меншікті немесе жалға алынған объект (цех).

3.2.4. «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесін сақтай отырып, дайын тамақты қызмет көрсету орнына дейін жеткізуге арналған автокөлік. Автокөлік істен шыққан жағдайда сапалы қызмет көрсету үшін оны тепе-тең бағамен ауыстыруды уақтылы қамтамасыз ету.

3.2.5. Тамақ өнімдерін тасымалдау үшін қатты бекітілетін гермитикалық, тасымалдау контейнерлері (өнімнің төгілуін /құйылуын/жоғалуын болдырмайтын жеткілікті мөлшерде).

3.3. Өнімге қойылатын талаптар

Ыстық түскі ас тағамдарының ассортименттік минимумы (Орындаушы әрбір қызметкер үшін ыстық түскі ас мәзірінің әрбір позициясы бойынша тағамның екі нұсқасының бірін таңдау мүмкіндігін қамтамасыз етеді - сорпа, салат, екінші тағам және гарнир):

1. Салаттар (көкөніс, құйылған және құйылмаған) - бір порцияға 100 гр. - 2 атау;
2. Сорпалар (борщтар, тұздықтар және міндетті түрде сорпалық жиынтықтар мен ет қоспасын пайдаланатын басқа сорпалар) 25/400 гр. бір порцияға - 2 атау;
3. Екінші тағамдар (ет, құс етінен, балықтан) - бір порцияға 100 гр. - 2 атау;
4. Гарнирлер (макарон, көкөніс, жарма) 150 гр. бір порцияға - 2 атау;
5. Салқын сусындар (шырын, компот) - бір порцияға 200 гр. - 1 атау;
6. Ыстық сусындар (шай, кофе) - 200, бір порцияға 400 гр
7. Бір порцияға 200 гр. бидай наны;
8. Нан-тоқаш өнімдері - бір порцияға 75/100 гр. - 1 атау;
9. Жеміс - 150 гр. - 1 атау.

Ыстық ас тағамдарының ассортименттік минимумы (Орындаушы әрбір қызметкер үшін ыстық ас мәзірінің әрбір позициясы - салат, екінші тағам және гарнир бойынша тағамның екі нұсқасының бірін таңдау мүмкіндігін қамтамасыз етеді):

1. Сорпалар (борщтар, тұздықтар, сорпалық жиынтықтарды және бір порцияға 25/400 гр. ет қоспасын міндетті түрде пайдаланатын сорпалар)
2. Салаттар (көкөніс, құйылған және құйылмаған) - бір порцияға 100 гр. - 2 атау;
3. Екінші тағамдар (ет, құс етінен, балықтан) - бір порцияға 100 гр. - 2 атау;
4. Гарнирлер (макарон, көкөніс, жарма) 150 гр. бір порцияға - 2 атау;
5. Ыстық сусындар (сүтсіз шай) - бір порцияға 400 грамм;
6. Сүт өнімдері (айран, қаймақ) бір порцияға 150-200 гр.;
7. Бір порцияға 200 гр. бидай наны - 1 атау;

Әрбір тамақ ішуге жеке орамадағы қосымша міндетті жиынтық (тұз, бұрыш, тіс тазалау, сулықтар, бір рет қолданылатын асхана аспаптары).

3.4. Мәзірді жасауға қойылатын талаптар

Ас мәзірін организмнің ақуыздарға, майларға, көмірсутектерге, минералды тұздар мен витаминдерге тәуліктік қажеттілігін ескере отырып жасау және тәулігіне бір адамға есептелген бірыңғай бағасы болуы қажет. Ас мәзіріне тамақтар жиынтығын қосу қажет, олардың белгілі бір үйлесімі кезінде адам ағзасына қажетті заттар кешені қамтамасыз етіледі. Рационалды тамақтану талаптарын қамтамасыз ету мақсатында тағамдардың тағамдық құндылығын ескеру қажет. Организмнің әртүрлі тағамдық заттарға қажеттілігін неғұрлым толық қанағаттандыру және тамақты жақсы сіңіру үшін кешенді мәзірді жасау кезінде тамақтанудың әртүрлілігіне қамқорлық жасау керек, тамақтанудың біркелкілігін болдырмау және тәбетті төмендету мақсатында 7 күнтізбелік күннен кейін бір тағамды жиі қайталауға жол берілмейді. Ас мәзірінің нұсқалары сүт, көкөніс тағамдарын, сондай-ақ жергілікті халықтың дәстүрлі тағамдарын қоспағанда, әрбір негізгі тағам (сорпа, екінші ыстық) аптасына 1 реттен жиі емес дайындалатындай етіп әзірленуі тиіс.

Тамаққа айына бір реттен артық мынадай ет өнімдерін, жартылай фабрикаттарды, сосискаларды, сарделькаларды, пісірілген және ысталған шұжықтарды, мұздатылған жартылай фабрикаттар мен тартылған етті пайдалануға жол берілмейді; құрамында организмге зиянды химиялық заттар бар немесе өңделген ет және ет өнімдері, түпкі өнімнің дәмін күшейту немесе сыртқы түрін жақсарту мақсатында: химиялық өңдеу жолымен немесе сұйық түтінді, бекон, шұжықты пайдалану арқылы алынатын ыстау; тамақ өнімдері - фастфуд; жеткіліксіз өңделген ет (қуырылмаған, қан қосылған ет және т.б.).

3.5. Орындаушыға және көрсетілетін қызметтерге қойылатын қосымша талаптар

Дайын тамақты жеткізуге қойылатын талаптар:

1. дайын тамақ тағамдардың ағуын және араласуын болдырмайтын тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдардан жасалған жеке бір реттік орамада (ланч-бокстар, қақпағы бар контейнерлер) әрбір қызметкерге жеке жеткізіледі;
2. әрбір қаптамада тағамның атауы, дайындалған күні мен уақыты, жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары көрсетіледі;
3. ыстық тағамдар қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарда белгіленген беру температурасының сақталуын қамтамасыз ететін термоконтейнерлерде (термосумкаларда) жеткізіледі;
4. тамақ дайындалған сәттен бастап Тапсырыс берушіге берілгенге дейінгі мерзім санитарлық ережелерде белгіленген мерзімнен аспауы тиіс.

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 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						
1	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

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

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;

Қол қойған Сабугали Меруерт Максуткызы

Қол қойылған күні 26.11.2026

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1272494
способом Запрос ценовых предложений

Лот № (39 У, 4587239) Услуги по обеспечению питанием работников

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "Северо-Западная трубопроводная компания "МунайТас"

Организатор: Товарищество с ограниченной ответственностью "Северо-Западная трубопроводная компания "МунайТас"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	39 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Наименование категории ОКТРУ	Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	Обеспечение питанием работников ПСП Кенкияк
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Актюбинская область, Актюбинская область, Темирский район, Кенкиякский с.о., с.Кенкияк, ПСП Кенкияк
Условия поставки	-
Срок поставки	с 01.2027 по 12.2027 (включительно)
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

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

2.1. Цели и задачи

Основной целью услуг по обеспечению питанием работников является, обеспечение ежедневного трехразового горячего питания (завтрак, обед, ужин) для 3 (трёх) работников Заказчика за счет решения следующих задач:

- обеспечения приготовления питания из качественных и безопасных продуктов;
- обеспечения своевременного и качественного приготовления и доставки готового питания в индивидуальной упаковке с соблюдением температурного режима;
- обеспечения качественного и вежливого обслуживания.

2.2. Описание услуг

Услуги по обеспечению питанием включает в себя:

- своевременную доставку готового питания (завтрак, обед и ужин) по адресу Заказчика, указанному в п. 2.4, соответствующего государственным стандартам и технологическим нормативам;
- Исполнитель обеспечивает питанием работников Заказчика в соответствии с графиком их работы: вахта с 1 по 30 /31 число каждого месяца, включая выходные и праздничные дни.
- своевременное, ежедневное обеспечение свежим хлебом и хлебобулочными изделиями в составе каждого комплексного завтрака, обеда, ужина.

2.3. Общие требования

Исполнитель обязуется оказывать услуги по обеспечению питанием работников 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.
- Обеспечивать ежедневное трехразовое горячее питание (завтрак, обед и ужин) для 3 (трёх) работников Заказчика в течение всего периода оказания услуг.
- в соответствии с режимом работы предприятия.
- 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.
- За свой счёт предоставлять одноразовую столовую посуду и приборы (ложки, вилки, ножи) в количестве, необходимом для каждого приёма пищи
- Самостоятельно оформлять и обеспечивать наличие разрешительных и иных документов, предусмотренные действующим законодательством Республики Казахстан, необходимость в которых возникает для оказания Услуг.

2.4. Расположение объекта

Республика Казахстан., Актюбинская область, Темирский район, Кенкиякский с.о, пос Кенкияк, ПСП «Кенкияк».

3. Требования к оказываемым услугам

3.1. Требования к Исполнителю

3.1.1. Услуги необходимо оказывать в соответствии с режимом работы Заказчика. Доставка готового питания осуществляется ежедневно ко времени согласованному с Заказчиком.

Примечание: В ПСП отсутствует кухонное помещение и оборудование для приготовления пищи.

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

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

3.1.4. 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.

3.1.5. Сбор, хранение, транспортировка и утилизация отходов, производится за счет средств Исполнителя.

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

3.1.7. Энергетическая ценность каждого комплексного обеда и каждого комплексного ужина составляет не менее 1 800 ккал.

3.1.8. 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.

3.1.9. 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.).

3.1.10. 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).

3.1.11. При поступлении жалобы на качество оказанной услуги (письменной/ устной) Исполнитель обязан в течение 1 суток прибыть в место оказания услуг 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.

3.1.12. Руководствоваться требованиями ISO 9001:2015, ISO 14001:2026 и ISO 45001:2018, принятыми у Заказчика и соответствие принципам системы HACCP и международного стандарта ISO 22000:2018 (СТ РК ISO 22000-2019) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

3.1.13. Организовать доставку комплексных завтраков, обедов, ужинов. Доставку осуществлять до места оказания услуг, указанного в п. 2.4. Исполнитель доставляет питание в индивидуальной упаковке для каждого работника. Для перевозки используется чистая, плотно закрывающаяся транспортная тара, обеспечивающая сохранение установленного температурного режима. с использованием упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

3.1.14. Исполнитель за свой счёт оформляет документы для въезда на объект Заказчика в установленном Заказчиком порядке.

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.

3.1.15. В течение трёх рабочих дней с даты заключения договора Исполнитель сообщает Заказчику фамилию, имя, отчество (при наличии) и номер телефона своего уполномоченного представителя.

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

3.2. Требования к оказываемым услугам

3.2.1. Исполнитель проводит санитарно-эпидемиологическую экспертизу за свой счёт с предоставлением отчета Заказчику о санитарно-эпидемиологическом состоянии собственного объекта по приготовлению питания, а также производственный контроль выпускаемой продукции, воды, сырья на предмет соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к объектам общественного питания ежеквартально.

3.2.2. 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.

3.2.3. Для оказания услуг Исполнитель обеспечивает наличие1. Собственный или арендованный объект (цех) по приготовлению питания, оснащенный необходимым тепловым, холодильным оборудованием и кухонным инвентарем и соответствующий санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам общественного питания.

3.2.4. Автотранспорт для доставки готового питания до места оказания услуг с соблюдением санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания». В случае поломки автотранспорта своевременно обеспечить равноценную его замену для качественного оказания услуг.

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

3.3. Требования к продукции

Ассортиментный минимум блюд горячего обеда (Исполнитель обеспечивает для каждого работника возможность выбора одного из двух вариантов блюда по каждой из следующих позиций меню горячего обеда — суп, салат, второе блюдо и гарнир):

1. Салаты (овощные, заправленные и не заправленные) – 100 гр. на порцию – 2 наименования;
2. Супы (борщи, рассольники и др. бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясной добавки) 25 /400 гр. на порцию – 2 наименования;
3. Вторые блюда (мясные, из птицы, из рыбы) –100 гр. на порцию – 2 наименования;
4. Гарниры (макаронные, овощные, крупяные) 150 гр. на порцию – 2 наименования;
5. Прохладительные напитки (сок, компот) – 200 гр. на порцию – 1 наименование;
6. Напитки горячие (чай, кофе) – 200, 400 гр. на порцию
7. Хлеб пшеничный 200 гр. на порцию;
8. Хлебобулочные изделия – 75/100 гр. на порцию – 1 наименование;
9. Фрукты– 150 гр. – 1 наименование.

Ассортиментный минимум блюд горячего ужина (Исполнитель обеспечивает для каждого работника возможность выбора одного из двух вариантов блюда по каждой из следующих позиций меню горячего ужина — салат, второе блюдо и гарнир):

1. Супы (борщи, рассольники, бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясной добавки 25/400 гр. на порцию
2. Салаты (овощные, заправленные и не заправленные) – 100 гр. на порцию – 2 наименования;
3. Вторые блюда (мясные, из птицы, из рыбы) – 100 гр. на порцию – 2 наименования;
4. Гарниры (макаронные, овощные, крупяные) 150 гр. на порцию – 2 наименования;
5. Напитки горячие (чай без / с молоком) – 400 гр. на порцию;
6. Молочные продукты (кефир, сметана) 150-200 гр. на порцию;
7. Хлеб пшеничный 200 гр. на порцию – 1 наименование;

Дополнительный обязательный набор к каждому приему пищи в индивидуальной упаковке (соль, перец, зубочистка, салфетки, одноразовые столовые приборы).

3.4. Требования к составлению меню

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 7 календарных 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 1 раз в неделю, за исключением блюд из молока, овощей, а также традиционных блюд местного населения.

Не допускается употребления более одного раза в месяц в пищу следующих мясных продуктов, полуфабрикаты, 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.).

3.5. Дополнительные требования к Исполнителю и оказываемым услугам

Требования к доставке готового питания:

1. готовое питание доставляется на каждого работника отдельно в индивидуальной одноразовой упаковке (ланч-боксы, контейнеры с крышками) из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, исключающей протекание и смешивание блюд;
2. на каждой упаковке указываются, наименование блюда, дата и время изготовления, срок годности и условия хранения;
3. горячие блюда доставляются в термоконтейнерах (термосумках), обеспечивающих сохранение температуры подачи, установленной санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания;
4. срок с момента приготовления до передачи питания Заказчику не должен превышать сроков, установленных санитарными правилами.

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 распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области. Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены						Приказом Комитета технического	

1	Да	ГОСТ 31985-2013	364538	Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Термины и определения	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, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике	Открытое акционерное общество «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») ( )	16	Услуги для потребителя	Действует	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

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;

Подписал Сабугали Меруерт Максуткызы

Дата подписания 26.11.2026