ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1272864 сатып алу бойынша
Ашық тендер тәсілімен

Лот № (29 У, 4588611) Уақытша тұруға арналған қонақ үй мен ұқсас орындар қызметтері

Тапсырыс беруші: "Oil Construction Company" ЖШС
Ұйымдастырушы: "ҚазМұнайГаз" ҰК АҚ

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	**Мәні**
Жол нөмірі	29 У
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Уақытша тұруға арналған қонақ үй мен ұқсас орындар қызметтері, Уақытша тұру үшін қонақүй және балама орындардың қызметтері
Қосымша сипаттама	Жаңаөзенде уақытша тұруға арналған қонақ үйлер мен ұқсас орындардың қызметтері
Саны	1.000
Өлшем бірлігі	-
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Маңғыстау облысы, г. Жанаозен
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

«Oil Construction Company» ЖШС қызметкерлерінің Жаңаөзен қаласында уақытша тұруына арналған қонақүй/жатақхана қызметтерін көрсету және тәулігіне 2 рет ыстық тамақпен (таңғы ас, кешкі ас), бөтелкедегі сумен және сүт өнімдерімен қамтамасыз ету.

Қызметтердің жалпы көлемі: Құрылыс нысандарында жұмыс істейтін «Oil Construction Company» ЖШС қызметкерлерін тәулігіне 22 төсек-орын көлемінде орналастыруға арналған қонақүй/жатақхана қызметтерін көрсету және тәулігіне 2 рет ыстық тамақпен (таңғы ас, кешкі ас), бөтелкедегі сумен және сүт өнімдерімен қамтамасыз ету.

Орындаушыға қойылатын талаптар:

1.Уақытша тұруға арналған қонақүй/жатақхана ғимараты сумен жабдықтау (суық және ыстық су), жылумен жабдықтау, су бұру, желдету, кондиционерлеу жүйелерінің үздіксіз жұмысымен қамтамасыз етілуі және коммуналдық мақсаттағы объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес болуы тиіс.

2.Қонақүйде/жатақханада санитариялық нормаларға сәйкес келетін қоғамдық тамақтану орны қарастырылуы тиіс.

3.Қызметкерлерді бір бөлмеге екі адамнан артық орналастыруға жол берілмейді. Бөлмелер жайлы, толық жиһаздалған (кереует, шкафтар, орындықтар, теледидар, тумбалар, киім ілгіштер) және заманауи стандарттарға, санитариялық-гигиеналық нормаларға сәйкес келетін, қызметкерлердің демалуына қолайлы жағдай жасайтын болуы тиіс.

4.Әрбір тұрғын бөлмеде сплит-жүйелер немесе кондиционерлер, сондай-ақ жылытқыштар болуы тиіс.

5.Кереуеттердің арасына кілем төсеніштері төселуі тиіс.

6.Терезелерде перделер немесе жалюздер болуы тиіс.

7.Тозбаған, бүлінбеген және пайдалану мерзімі 1 жылдан аспайтын төсек-орын жабдықтары мен сүлжелердің қажетті мөлшері болуы тиіс.

8.Бір вахта (10 күн) ішінде төсек-орын жабдықтары 2 рет ауыстырылуы тиіс.

9.Бөлмелерде күнделікті ылғалды тазалау жүргізілуі тиіс, сондай-ақ әрбір 3 (үш) ай сайын бөлмелерде, санитариялық тораптарда.

10.Әрбір нөмірде немесе әр қабатта душ және дәретхана бөлмелері болуы тиіс.

11.Қолжуғыштар мен душ бөлмелерінде суық және ыстық су болуы тиіс.

12.Тұрғындарға арналған тоңазытқыш болуы тиіс.

13.Әрбір нөмірде немесе әр қабатта жоғары жылдамдықты сымсыз интернет болуы тиіс.

14.Киім ауыстыруға арналған жеке бөлме (шешінетін орын), аяқ киім мен киім кептіргіштері болуы тиіс.

15.Қызметкерлердің жеке қорғаныш құралдарын (ЖҚҚ), киімдері мен төсек-орын жабдықтарын жууға арналған кір жуғыш машина болуы тиіс.

16.Қызметкерлердің ауысымаралық демалысын ұйымдастыру үшін бильярд/теннис үстелі бар бөлме және спорттық құрал-жабдықтар болуы тиіс.

17.Қызмет көрсететін персонал бірыңғай түсті гаммада орындалған, компания логотипі бар арнайы киіммен және лауазымы мен аты-жөні көрсетілген бейдждермен қамтамасыз етілуі тиіс.

18.Апталық мәзір жасалып, қарау және келісу үшін Тапсырыс берушінің уәкілетті тұлғасына бір апта бұрын ұсынылуы тиіс.

19.Күн сайын ағымдағы күннің мәзірі көрнекі жерге ілінуі тиіс.

20.Орындаушы апта сайын «Oil Construction Company» ЖШС-нің тұратын және тамақтанатын қызметкерлері туралы күнделікті мәліметтерді Excel форматындағы электрондық файл түрінде Тапсырыс берушіге ұсынуы тиіс.

21.Қонақүй/жатақхана аумағында автобус пен жүк автомобиліне арналған тұрақ орындары қарастырылып, көлік құралдарының кіріп-шығуына, маневр жасауына және тұрақтауына қажетті жағдай қамтамасыз етілуі тиіс.

Тәулігіне 2 рет ыстық тамақпен (таңғы ас, кешкі ас), бөтелкедегі сумен және сүт өнімдерімен қамтамасыз ету қызметтерін көрсету

Қызметтердің жалпы көлемі: тәулігіне 22 адамды тамақпен қамтамасыз етуді ұйымдастыру.

1.Тамақтану түрі: Таңғы ас. Күніне тамақтанатын қызметкерлер саны: 22 адам.

2.Тамақтану түрі: Кешкі ас. Күніне тамақтанатын қызметкерлер саны: 22 адам.

3.Орындаушы бір вахтадағы 22 адамды күнделікті сүтпен (0,5 л) және сумен (1,5 л), ыстық кезеңде сумен 3 л, Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 4,5 л көлемінде қамтамасыз етеді.

Қызметтердің қысқаша сипаттамасы:

1.Асханада күнделікті таңғы және кешкі асты ұйымдастыру қызметтерін көрсету.

2.Қызметкерлерді күн сайын бөтелкедегі 1,5 литрлік ауыз сумен (тәулігіне 1,5 л) қамтамасыз ету, жылдың ыстық кезеңінде 3 л, Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 4,5 л көлемінде қамтамасыз ету.

3.Өндірісте жұмыс істейтін барлық қызметкерлерді күнделікті 0,5 литр сүтпен және/немесе майлылығы кемінде 2,5% болатын сүттің орнына жүретін қышқыл сүт өнімдерімен қамтамасыз ету.

Қызметтер құрамына мыналар кіреді:

1.Қызметкерлерді ыстық тамақпен қамтамасыз ету адам ағзасының энергия мен қоректік заттарға деген физиологиялық қажеттіліктерін ескере отырып жүзеге асырылуы тиіс. Тәуліктік тамақтану рационы адамға жұмсалған энергияны қалпына келтіруді қамтамасыз ететін қажетті қоректік заттардың барлығын тиісті мөлшерде қамтуы тиіс. Ауыр дене еңбегімен айналысатын 30-дан 59 жасқа дейінгі ересек еңбекке қабілетті халық үшін энергияның, ақуыздардың, майлардың және көмірсулардың ұсынылатын тәуліктік тұтыну

мөлшері кемінде 3450-ден 3600 Ккал-ға дейін болуы тиіс. Осыған байланысты қызметкерлердің тамақтану рационы жұмсалған энергияны толықтыруы және бір кешкі асқа шаққанда кемінде 1500 Ккал құрауы тиіс. Тағамның сіңімділігі жоғары, дәмі жақсы, пайдаланылатын өнімдердің түр-түрі алуан түрлі, химиялық құрамы талапқа сай және ағзаның қажеттіліктерін толық қанағаттандыратындай болуы тиіс.

2.«Oil Construction Company» ЖШС-нің Әлеуметтік саясат және әкімшілік-шаруашылық жұмыс бөлімімен (ӘСжӘШЖБ) әр айдың күндеріне бөлініп жасалған және белгіленген ассортименттік минимумнан төмен емес ассортиментті қамтитын апталық мәзір келісіліп отыруы тиіс. Тапсырыс берушінің талабы бойынша барлық қажетті нормативтік-техникалық құжаттар (технологиялық және калькуляциялық карталар) ұсынылуы тиіс.

3.Күн сайын жоспар-мәзірде көзделген тағамдардың екі түрі ұсынылуы тиіс. Әрбір азық-түлік өніміне тиісті құжаттар болуы қажет.

4.Орындаушы өз міндеттемелерін орындауына қатысты Тапсырыс берушінің ресми (жазбаша) талаптарын, сондай-ақ Қазақстан Республикасының мемлекеттік бақылаушы органдарының талаптары мен нұсқамаларын белгіленген мерзімде өз есебінен орындауға және анықталған ескертулердің жойылғаны туралы есеп ұсынуға міндетті.

5.Тамақтану сапасына ішкі және сыртқы бақылауды тиісті деңгейде қамтамасыз ету, асханаға келіп түсетін шикізатты қабылдаудың белгіленген қағидаларын, азық-түлік өнімдерін аспаздық өңдеу талаптарын, сондай-ақ тез бұзылатын өнімдерді сақтау және өткізу шарттары мен мерзімдерін сақтау қажет.

6.Тапсырыс беруші қызметкерлерінің бракераждық және қоғамдық комиссияларына асханаға ішкі және сыртқы бақылау жүргізу үшін қолжетімділік қамтамасыз етілуі тиіс. Тапсырыс берушінің талабы бойынша келіп түсетін шикізатқа жүргізілген кіріс бақылау актілерімен таныстыру қажет.

7.Асханалар асхана құралдарымен, ас ыдыстарымен, тіс шұқығыштармен, асүй мүкәммалымен, сондай-ақ қажет болған жағдайда технологиялық жабдықтармен толық қамтамасыз етілуі тиіс.

Тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын негізгі талаптар:

1.Азық-түлік өнімдерін олардың балғындығы мен сапасына кепілдік беретін тиісті температуралық режимде сақтауды қамтамасыз ету.

2.Қызмет көрсету үшін тиісті медициналық тексеруден өткен, қолданыстағы медициналық кітапшалары бар және Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-

эпидемиологиялық талаптар» бұйрығының (ҚР Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2023 жылғы 4 сәуірдегі № 58 бұйрығымен енгізілген өзгерістерді ескере отырып) талаптарына сәйкес келетін білікті мамандар тартылуы тиіс.

Қызмет көрсетуші персоналдың білуі және сақтауы тиіс талаптар:

1.Кәсіби қызметке қатысты нормативтік және басшылыққа алынатын қағидаларды;

2.Кәсіби этика нормаларын;

3.Санитария талаптарын, жеке бас гигиенасы және жұмыс орнындағы гигиена қағидаларын;

4.Өрт қауіпсіздігі шараларын, еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы қағидаларын білуі және сақтауы тиіс.

Тамақтану орындарына қойылатын негізгі талаптар:

1.Асхана ғимараты тұрғын үй корпусымен біріктірілген болуы немесе қонақүй /жатақханамен бір аумақта орналасуы тиіс.

2.Кемінде 22 және одан да көп отыратын орын болуы тиіс.

3.Тағам тарату бөлмесі мен тамақтану орындары бір-бірінен бөлек орналасуы тиіс.

4.Қол жууға арналған, стационарлық араластырғыш арқылы ыстық және суық су жеткізілген кемінде 2 қолжуғыш раковина болуы тиіс.

5.Үй-жайда кондиционерлер болуы тиіс.

6.Бір рет қолданылатын сүлгілер немесе қол кептіруге арналған электр кептіргіш болуы тиіс.

7.Орталықтандырылған жылыту жүйесі болуы тиіс.

8.Асхана мен асүй үй-жайларының тазалығы тұрақты түрде қамтамасыз етілуі тиіс.

9.Тамақтану орнында қолайлы әрі жағымды атмосфера қалыптастырылуы тиіс.

Тағамдардың ассортименттік минимумы: Үлгілік мәзір

Таңғы ас:

1.Сүтке пісірілген ботқа (жармалардан, макарон өнімдерінен, күріштен) – бір порцияға 250 /10 г, 2 атаудан.

2.Ет котлеті (сиыр еті/тауық еті) – 80–100 г (1 дана).

3.Пісірілген картоп – 150–200 г.

4.Жұмыртқадан дайындалатын тағамдар (қуырылған жұмыртқа, омлет немесе пісірілген жұмыртқа) – 1 атаудан.

5.Таңғы асқа арналған тіскебасарлар:

6.Қаймақ – бір порцияға 100 г.

7.Бидай наны – бір порцияға 200 г.

8.Нан-тоқаш өнімдері (бәліштер, тоқаштар, самса) – 75–100 г.

9.Ыстық сусындар (шай, кофе) – шектеусіз.

10.Салқын сусындар (компот, шырын) – бір порцияға 400 г.

11.Йогурт – бір порцияға кемінде 150 г.

12.Қажет болған жағдайда қызметкердің сұрауы бойынша қосымша порция берілуі мүмкін.

Кешкі ас:

1.Сорпалар (борщ, рассольник, сорпа жиынтықтары мен ет қосылған сорпалар) – 35/400 г, 2 атаудан.

2.Салаттар (көкөніс салаттары, тұздық қосылған және қосылмаған) – бір порцияға 150 г, 2 атаудан.

3.Екінші тағамдар:

4.Гарнирлер (макарон өнімдері, көкөністер, жармалар) – бір порцияға 150 г.

5.Десерт немесе бәліштер – 50–75 г.

6.Жемістер – 150 г.

7.Бидай наны – бір порцияға 200 г.

8.Сүт өнімдері (айран) – бір порцияға 500 г.

9.Салқын сусындар (компот, шырын) – бір порцияға 400 г.

10.Ыстық сусындар (шай, кофе) – шектеусіз.

11.Қажет болған жағдайда қызметкердің сұрауы бойынша қосымша порция берілуі мүмкін.

Мерекелік тамақтануды ұйымдастыру

Тапсырыс берушінің жазбаша өтінімі негізінде Орындаушы мемлекеттік, діни және кәсіби мерекелер күндерінде қызметкерлерге арналған мерекелік тамақтануды (мерекелік дастарқан) ұйымдастыруды қамтамасыз етеді.

Оның ішінде, бірақ олармен шектелмей: Жаңа жыл, Наурыз мейрамы, Рамазан айы, Құрбан айт, Құрылысшылар күні, Мұнайшылар күні.

Қызмет көрсету орны: Қазақстан Республикасы, Маңғыстау облысы, Жаңаөзен қаласы.

3. Нормативтік-техникалық құжаттар

№ р/с	Атауы
1	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" бұйрығы (жаңа редакцияда-ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 04.04.2023 ж. № 58 бұйрығымен).

Қол қойған	Қадыр Әлібек Марсұлы
Қол қойылған күні	19.11.2026

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1272864
способом Открытый тендер

Лот № (29 У, 4588611) Услуги гостиниц и аналогичных мест для временного проживания

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "Oil Construction Company"
Организатор: Акционерное общество "Национальная компания "КазМунайГаз"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	**Значение**
Номер строки	29 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги гостиниц и аналогичных мест для временного проживания, Услуги гостиниц и аналогичных мест для временного проживания
Наименование категории ОКТРУ	Услуги гостиниц и аналогичных мест для временного проживания
Дополнительная характеристика	Услуги гостиниц и аналогичных мест для временного проживания в Жанаозен
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Мангистауская область, г. Жанаозен
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

«Услуги гостиницы/общежитии для временного проживания и организация 2-х разового горячего питания (завтрак, ужин), с бутилированной водой и молочными продуктами для работников ТОО «Oil Construction Company» в городе Жанаозен.

Общий объем услуг: «Услуги гостиницы/общежитии для временного проживания и организация 2-х разового горячего питания (завтрак, ужин), с бутилированной водой и молочными продуктами для работников занятых на строительстве объектов в количестве 22 койко-мест ежедневно.

Требования к Исполнителю:

1.Здание гостиницы/общежитии для временного проживания должны обеспечиваться бесперебойной работой систем водоснабжения (холодной и горячей воды), теплоснабжения, водоотведения, вентиляции, кондиционирования и соответствовать Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам коммунального назначения.

2.Гостиница/общежития с размещением помещения общественного питания, соответствующего санитарным нормам.

3.Размещение работников не более двух человек в одной комнате и дальнейшее проживание в комфортабельных и полностью меблированных комнатах (кровать, шкафы, стулья, телевизор, тумбы, вешалки), которые соответствуют современным стандартам с уютной обстановкой и санитарно-гигиеническим нормам, располагающие отдыху работников.

4.Наличие сплит-систем или кондиционеров, обогревателей в каждой комнате проживания;

5.Наличие меж кроватных ковровых дорожек;

6.Наличие штор или жалюзи на окнах;

7.Наличие необходимого количества неизношенного (без порчи и сроком службы не более 1 года) постельного белья и полотенец.

8.Смена постельного белья 2 раза на одну вахту (10 дней);

9.Проведение ежедневной влажной уборки комнат, также в течении 3 (трех) месяцев проводить генеральную уборку комнат, санузлов.

10.Наличие душевых и туалетных комнат в номере или на каждом этаже;

11.Наличие холодной и горячей воды в умывальниках и в душевых комнатах;

12.Наличие холодильника для проживания;

13.Наличие высокоскоростного беспроводного интернета в каждом номере или на каждом этаже;

14.Наличие отдельного помещения (раздевалка) для смены одежды, наличие сушилки для обуви и белья;

15.Наличие стиральной машины, для стирки СИЗ, одежды и белья работников.

16.Наличие комнаты с бильярдным/теннисным столом наличие спортивных инвентарей для проведения межсменного отдыха работниками.

17.Обеспечение своего персонала оказывающего услуги спецодеждой, в единой цветовой гамме с логотипом компании и бейджами с указанием должности и Ф.И.О.

18.Составление недельного меню и предоставление за неделю вперед уполномоченному лицу Заказчика для рассмотрения и согласования;

19.Ежедневно вывешивать меню на текущий день;

20.Еженедельно Исполнитель обеспечивает и предоставляет Заказчику ежедневную сводку о проживающих и питающихся работниках ТОО «Oi Construction Company» на электронном носителе в формате Excel.

21. На территории гостиницы/общежития предусмотреть парковочные места для автобуса и грузового автомобиля с обеспечением подъезда, маневрирования и стоянки.

«Оказание услуг по организации 2-х разового горячего питания (завтрак, ужин), бутилированной водой и молочными продуктами.

Общий объем услуг: ежедневная организация питания на 22 человек.

1.Вид питания: Завтрак

Количество питающихся работников в день: 22 человек.

2.Вид питания: Ужин

Количество питающихся работников в день: 22 человек.

4.Исполнитель обеспечивает 22 человек на одну вахту ежедневно: молоком 0,5л и водой 1,5 л в жаркое время водой 3л., по заявке Заказчика 4,5л.

Краткая характеристика услуг:

1.Ежедневные услуги по организации завтрака и ужина в столовой.

2.Ежедневное обеспечение бутилированной 1,5 литровой водой работников, (1,5 л. в день), в жаркое время года 3л., по заявке Заказчика 4,5л.

3.Ежедневное обеспечение всех работников, занятых на производстве молоком по 0,5 л. и /или заменяющим молоко кисломолочным продуктом, жирностью не ниже 2,5%.

Услуги включают в себя:

1.Обеспечение горячим питанием работников должно осуществляться с учетом физиологических потребностей организма человека в энергии и пищевых веществах. Суточные рационы питания должны предоставлять человеку все необходимые ему пищевые вещества в количествах, которые бы обеспечивали восстановление затраченной

энергии. Рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для взрослого трудоспособного населения в возрасте от 30 до 59 лет при тяжелом физическом труде должно составлять не менее 3450 до 3600 Ккал в день. В связи с этим рацион питания работников должен восполнять затраченную энергию и составлять на один ужин не менее 1500 Ккал. Пища должна иметь высокую усвояемость, хороший вкус, разнообразие используемых продуктов, надлежащий химический состав, полностью удовлетворяющий потребности организма.

2.Согласовывать с Отделом Социальной Политикой и Административно-Хозайственной Работы (ОСПиАХР) ТОО «Oil Construction Company» недельное меню, составленное с разбивкой на каждый день месяца в ассортименте не ниже установленного ассортиментного минимума. По требованию Заказчика предоставлять все необходимые нормативно-технические документы (технологические, калькуляционные карты).

3.Обеспечивать ежедневно по два вида блюд, предусмотренных в плане-меню. На каждый вид продукта питания иметь соответствующие документы.

4.В указанные сроки устранять за свой счет официальные (письменные) требования Заказчика по выполнению Исполнителем своих обязательств по договору, а также требования и предписания государственных контролирующих органов Республики Казахстан и представлять отчет об устранении замечаний.

5.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.

6.Обеспечивать доступ в столовые для внутреннего и внешнего контроля бракеражных и общественных комиссий работников Заказчика. По требованию Заказчика ознакомить с актами входного контроля поступающего сырья.

7.Обеспечить комплектацию столовых столовыми приборами, столовой посудой, зубочистками, кухонным инвентарем, а также технологическим оборудованием в случае необходимости.

Основные требования к организации питания:

1.Обеспечение хранения продуктов в соответствующей температуре, гарантирующей свежесть и качество продуктов;

2.Привлечение для оказания услуг квалифицированных специалистов, прошедших соответствующее медицинское обследование, иметь действующие санитарные книжки,

соответствующие требованиями Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 г. № ҚР ДСМ-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (в редакции приказа и.о. Министра здравоохранения РК от 04.04.2023 г. № 58)

Знание и соблюдение обслуживающим персоналом:

1.нормативных и руководящих правил профессиональной деятельности;

2.профессиональной этики поведения;

3.требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;

4.мер пожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности;

Основные требования к помещениям приемам пищи:

1.Здание столовой должно быть совмещенным с корпусом для проживания или находиться на одной территории с гостиницей/общежитии.

2.Наличие не менее 22 и более посадочных мест.

3.Помещение раздаточной и места приема пищи должны быть раздельными;

4.Наличие умывальных раковин для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель не менее – 2штук;

5.Наличие кондиционеров в помещении;

6.Наличие полотенца разового использования или электросушилка для рук.

7.Наличие центрального отопления.

8.Содержать в чистоте помещение столовой и кухни.

9.Создать в месте приема пищи благожелательную атмосферу

Ассортиментный минимум блюд: Ориентировочное меню

Завтрак:

1.Каша молочная (крупяные, макаронные, рисовая) -250/10 гр. на порцию из 2 наименований

2.Котлета мясная (говяжья / куриная) — 80–100 г (1 шт.)

3.Картофель отварной — 150–200 г.

4.Блюда из яиц (яичница, омлет или яйцо вареное). из 1 наименований

5.Закуски на завтрак (колбасные изделия: копченое, вареное -25 гр. на порцию из 2-х наименований, сосиски-25 гр. на порцию из 2-х наименований, сыр-25 гр. на порцию, масло сливочное-25 гр. на порцию);

6.Сметана-100 гр. на порцию;

7.Хлеб (пшеничный) -200 гр. на порцию;

8.Хлебобулочные изделия (пирожки, булочки, самса) -75-100 гр. на порцию;

9.Горячие напитки (чай, кофе) неограниченно;

10.Прохладительные напитки (компот, сок) -400 гр. на порцию;

11.Йогурт - не менее 150 гр. на порцию;

11.При необходимости работнику может быть предоставлена дополнительная порция по его запросу.

Ужин:

1.Супы (борщи, рассольники, бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясной добавки) - 35/400 гр. 2 наименования;

2.Салаты (овощные, заправленные и не заправленные) - по 150 гр. на порцию из 2-х наименований;

3.Вторые блюда (мясные (баранина или говядина 4 раза в неделю по 150гр на порцию, из птицы - 2 раза по 200гр, рыба – 1 раз по 120гр) из 2-х наименований ;

4.Гарниры (макаронные, овощные, крупяные) -150 гр. на порцию;

5.Десерт или пирожки 50-75гр;

6.Фрукты – 150гр;

7.Хлеб пшеничный - 200 гр. на порцию;

8.Молочные продукты (кефир) - 500 гр. на порцию.

9.Прохладительные напитки (компот, сок) - 400 гр. на порцию;

10.Горячие напитки (чай, кофе) неограниченно;

11.При необходимости работнику может быть предоставлена дополнительная порция по его запросу.

По письменной заявке Заказчика Исполнитель обеспечивает организацию праздничного питания (праздничного стола) для работников в дни проведения государственных, религиозных и профессиональных праздников, включая, но не ограничиваясь: Новый год, праздник Наурыз, месяц Рамадан, Курбан-айт, День строителя, День нефтяника.

Место оказания услуг: Республика Казахстан, Мангистауская область, г. Жанаозен.

3. Нормативно-технические документы

№ п/п	Наименование
1	Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 г. № ҚР ДСМ-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (в редакции приказа и.о. Министра здравоохранения РК от 04.04.2023 г. № 58).

Подписал	Қадыр Әлібек Марсұлы
Дата подписания	19.11.2026