



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 411462
способом Запрос ценовых предложений на понижение

Лот № (212 У, 1426584) Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "KAP Technology"

Организатор: Товарищество с ограниченной ответственностью "KAP Technology"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	212 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников, Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников
Дополнительная характеристика	Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников - Усть-Каменогорск (р.Карамурун РУ-6)
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Кызылординская область, Шиелійский р-он. рудник Карамурун РУ-6
Условия поставки	-
Срок поставки	с 03.2020 по 12.2020
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

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

Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых ТРУ, включая необходимые планы, чертежи, эскизы:

1) Введение

2) Настоящая Техническая спецификация (далее – ТС) содержит описание основных задач и требований, предъявляемых ТОО «KAP Technology» (далее – Заказчик) к потенциальному поставщику (далее – Исполнитель) по закупке Услуги обеспечения лечебно-профилактического питания работников подразделения Промышленная автоматизация.

3) Общие сведения:

Приготовление и выдача лечебно-профилактического питания (ЛПП) должны производиться организациями, имеющими право на приготовление пищи, согласно «Правилам выдачи работникам молока, лечебно-профилактического питания, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, обеспечения работников средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя», утвержденным Постановлением Правительства Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1054, в соответствии с утвержденными рационами и нормами. Набор и количество продуктов рационов ЛПП должны соответствовать перечню продуктов согласно нормам. Замена одних пищевых продуктов другими допускается в исключительных случаях в пределах норм взаимозаменяемости продуктов. Рационы ЛПП должны быть сбалансированными по химическому составу и калорийности, определяемыми нормами.

4) Характеристики закупаемых ТРУ:

Набор и количество продуктов рационов ЛПП должны соответствовать перечню продуктов согласно нормам. Замена одних пищевых продуктов другими допускается в исключительных случаях в пределах норм взаимозаменяемости продуктов. Рационы ЛПП должны быть сбалансированными по химическому составу и калорийности, определяемыми нормами. количество 396 обедов.

Рацион № 1 (дневная норма в граммах):

Хлеб ржаной 100 Сметана 10

Мука пшеничная 10 Сыр 20

Мука картофельная 1 Масло сливочное 20

Крупа, макароны 25 Масло растительное 7

Бобовые 10 Картофель 160

Сахар 17 Капуста 150

Мясо (в готовом виде) 70 Овощи 90

Рыба (в готовом виде) 20 Томат-пюре 7

Печень 30 Фрукты свежие 130

Яйцо 3/4 шт. Клюква (лимон) 5

Кефир 200 Сухари 5

Молоко 70 Соль 5





Творог 40 Чай 0,4

5)Требования к поставщику:

Организация, занимающаяся приготовлением и выдачей ЛПП должна гарантировать качество и безопасность продукции (иметь сертификат соответствия на услуги общественного питания и возможность проведения компетентного контроля за исполнением Норм путем расчета химического состава и калорийности рационов и физико-химических анализов полноты вложения сырья, проводимых в условиях лаборатории, имеющей аттестационное свидетельство).

Закупку, доставку продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления пищи до места оказания услуг осуществлять на специализированном автомобильном транспорте (рефрижераторами), предназначенном для транспортировки продуктов, с соответствующим температурным режимом для сохранения качества, свежести и безопасности продуктов; Транспортировка и хранение пищевой продукции осуществлять при температурном влажностном и световом режимах, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и качества продукции, с обеспечением соблюдения товарного соседства; Обеспечение качественного приготовления блюд, в соответствии с технологией приготовления пищи, обеспечивающей её безопасное употребление;

Наличие квалифицированного персонала, с соответствующими медицинскими заключениями (медицинскими книжками, где отмечаются результаты медицинских осмотров, обследований и даты прохождения гигиенического обучения);

Наличие средств, для соответствующего санитарного состояния столовой, кухни и обеденных помещений, с соблюдением санитарных требований к мытью посуды;

Контроль качества и режима хранения продуктов в соответствии с санитарными нормами;

Наличие специальной формы для работников столовой;

К технической спецификации потенциальный поставщик, разместивший заявку, прилагает электронные копии документов, подтверждающих право владения соответствующим помещением и оборудованием (копии ПТС, договоров), а также свидетельство о гос. регистрации, ценовое предложение;

Не допускается копирование технической спецификации заказчика поставщиком.

6)Срок гарантийных обязательств: до полного исполнения обязательств по договору

7)Форма коммуникации и доставки: Кызылординская обл. Шиелійский р-он. рудник Карамурун РУ-6

Коммуникации между Поставщиком и Заказчиком осуществляются по телефону и путем обмена электронными сообщениями между их представителями. Электронные версии документов могут быть предоставлены через электронную почту. Доставка печатных результатов производится в офис Заказчика по адресу: г. Нур-Султан, ул. Е 10 д. 17/12, 6 этаж.

Подписал

Дата подписания

Баймагизов Айбек Серикович

04.03.2020

