



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 355132, Услуги по организации питания
способом Открытый тендер на понижение

Лот № 2 (2 У, 1213909)

Заказчик Товарищество с ограниченной ответственностью "Мангистауэнергомунай"
Организатор Товарищество с ограниченной ответственностью "Мангистауэнергомунай"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	2 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	Услуги по организации горячего питания вахтовому персоналу ТОО «Мангистауэнергомунай», обслуживающий объекты ПУ «Жетыбаймунайгаз» АО ММГ на месторождениях Жетыбай, Асар
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Мангистауская область, Актау Г.А., "столовые Подрядчика на объектах ПУ ""Жетыбаймунайгаз""."
Условия поставки	-
Срок поставки	с 01.2020 по 12.2020
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

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

1. Цели и задачи на оказываемые Услуги:

Услуги по организации горячего питания вахтовому персоналу ТОО «Мангистауэнергомунай» на месторождении Жетыбай, обслуживающий объекты ПУ «Жетыбаймунайгаз»;

2. Описание оказываемых услуг:

- 1) Обеспечение горячим питанием и лечебно- профилактическим питанием работников ТОО «Мангистауэнергомунай», с учетом физиологических потребностей организма человека в энергии и пищевых веществах. Суточный рацион питания должен предоставлять человеку все необходимые ему пищевые вещества в количествах, которые бы обеспечивали восстановление затраченной энергии.
- 2) Рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для работников с тяжелым физическим трудом должно составлять от 3450 до 3600 ккал в день. В связи с этим, рацион питания работников должен восполнять затраченную энергию и составлять на один обед не менее 1500 ккал.
- 3) Обеспечение лечебным питанием (спецмолоко) работников, работающих во вредных условиях труда в соответствии с нормами, утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РК от 28.12.2015г. №1056.
- 4) Столовые помещения должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания на объектах нефтедобывающей промышленности РК.
- 5) Предоставление работникам бесконтактных карточек питания.

3. Объем услуг включает в себя следующее:

- 1) Ежедневное обеспечение 4-х разового (завтрак, обед, ужин, дополнительный ужин), 3-х разового (завтрак, обед, ужин или сухой паек), 2-х разового (обед, ужин) и 1-но разового (обед или сухой паек) комплексного питания в специализированных столовых; Согласно Приложения №2.

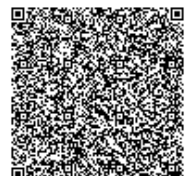
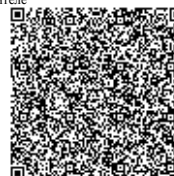
4. О норме выдачи питьевой столовой воды:

Согласно утвержденной нормы выдачи питьевой воды в жаркое и летнее время года работникам ТОО МЭМ: «Каждый работник Товарищества, находящийся на месторождении Каламкас, Жетыбай, Асар получает питьевую воду в следующем количестве:

- По 1,5 литра в зимнее, холодное время года (январь, февраль, март, апрель, октябрь, ноябрь, декабрь);
- По 3,0 литра в летнее, жаркое время года (май, июнь, июль, август, сентябрь).

5. Основные требования к Исполнителю:

5.1. Питание





- 1) Обеспечить качественное питание, удовлетворяющее работников Заказчика, организовывать 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 менее 1500 ккал;
- 2) Обеспечивать соответствующий внутренний и внешний контроль качества продуктов питания, соблюдать установленные правила приемки поступающего в столовые сырья, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- 3) На каждый вид продуктов питания должен быть сертификат соответствия и паспорт качества;
- 4) Для внешнего контроля обеспечить доступ в столовые бракеражных комиссий, представителей Заказчика;
- 5) Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы);
- 6) При выявлении в результате проверок бракеражными комиссиями и государственными контролирующими органами замечаний в недельный срок предоставить отчет об их устранении;
- 7) Соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы и правила гигиены при приготовлении и раздаче пищи;
- 8) Обеспечить комплектацию столовых приборами, столовой посудой, кухонным инвентарем, необходимыми для организации питания работников Заказчика. При этом использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую 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 материалам;
- 9) Не допускать использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями;
- 10) Обеспечить всех работников столовой специальной одеждой и головными уборами;
- 11) Помещение раздаточной и места приема пищи должны быть отдельными;
- 12) Наличие умывальных раковин для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель, не менее 2 штук;
- 13) Наличие кондиционеров в помещении;
- 14) Наличие полотенца разового использования или электросушилка для рук;
- 15) Наличие центрального отопления;
- 16) Иметь собственное, либо арендованное, либо полученное в доверительное управление помещение, вместимостью более 150 посадочных мест для организации питания в столовых на месторождениях Жетыбай, Асар для работников ТОО МЭМ, обслуживающих объекты ПУ «Жетыбаймунайгаз» (к тендерной документации приложить копии правоустанавливающих документов, договора аренды);
- 17) На объектах оказания услуг иметь в наличии не менее 6 столовых помещений.

5.2. Лечебное питание

- 1) Лечебное питание (спец.молоко) выдается работникам в соответствии с нормами, утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РК от 28.12.2015 года № 1056.

6. Место оказания Услуг: Мангистауская область, столовые на месторождении Жетыбай и Асар.

7. Сроки оказания Услуг: С 01 января 2020 года по 31 января 2020 года.

8. Привлечение субподрядчиков: не допускается.

9. Основные требования к потенциальному Исполнителю услуг: Ассортиментный минимум блюд должен составлять:

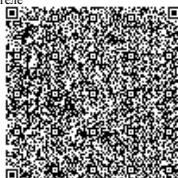
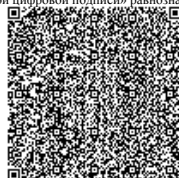
9.1. Питание

ЗАВТРАК

- 1) Каша молочная (макаронные, крупяные) – 200/10гр. на порцию – 2 наименования или блюда из яиц (яичница, омлет) – 1 наименование или колбасные изделия (сосиски, сардельки) – 75 гр. на порцию – 1 наименование;
- 2) Гарниры (макаронные, крупяные) – 150 гр. на порцию – 1 наименование;
- 3) Закуски на завтрак (колбаса или сыр 20гр. на порцию, масло сливочное – 20гр. на порцию)
- 4) Хлеб пшеничный – 200гр. на порцию;
- 5) Напитки горячие (чай, кофе) – 200, 400 гр.на порцию;
- 6) Молочные продукты (молоко) – 200гр. на порцию;
- 7) Десерт (конфеты, печенье, вафли) – 1 наименование.

ОБЕД

- 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) – 75/100 гр.на порцию – 2 наименования;
- 4) Вторые блюда (из рыбы) – 100гр. на порцию – 2 наименования (1 раз в неделю);
- 5) Гарниры (макаронные, овощные, крупяные) 150гр. на порцию – 2 наименования;





- 6) Прохладительные напитки (сок, компот) – 200 гр.на порцию – 1 наименование;
- 7) Напитки горячие (чай, кофе) – 200, 400 гр.на порцию
- 8) Хлеб пшеничный 200гр. на порцию;
- 9) Хлебобулочные изделия – 75/100гр. на порцию – 1 наименование;
- 10) Фрукты (яблоки или апельсины) – 150гр. – 1 наименование.

УЖИН

- 1) Супы (борщи, рассольники, бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясной добавки 25/400 гр.на порцию - Салаты (овощные, заправленные и не заправленные) – 100 гр.на порцию – 2 наименования;
- 2) Вторые блюда (мясные, из птицы) – 100 гр.на порцию – 2 наименования;
- 3) Гарниры (макаронные, овощные, крупяные) 150гр. на порцию – 2 наименования;
- 4) Напитки горячие (чай с молоком) – 400 гр.на порцию;
- 5) Молочные продукты (кефир, сметана) 150-200гр.на порцию;
- 6) Хлеб пшеничный 200 гр.на порцию – 1 наименование;
- 7) Хлебобулочные изделия – 75-200гр. на порцию – 1 наименование.

ПОЗДНИЙ УЖИН (дополнительный ужин)

- 1) Тушеная говядина (0,325гр.) (каша гречневая, тушеная конина, плов с говядиной) – 1 банка – 1 наименование;
 - 2) Бутерброд с маслом (лепешка с кунжутом, булочка домашняя,кекс) -50/75 гр. - 1 наименование
 - 3) Яйцо отварное 1 штука /через день/ - 1 наименование
 - 4) Шоколад – спринт – 1 наименование
 - 5) Напитки (чай пакетированный) – 1 шт.- 1 наименование
 - 6) Хлеб пшеничный 150 гр.на порцию – 1 наименование;
- СУХОЙ ПАЕК – ассортимент на 1 месяц

- 1) Масло сливочное - 1 кг
- 2) Сахар песок – 1 кг
- 3) Молоко концентрированное (250 мл) – 4 кг
- 4) Говядина тушеная Премиум (0,325 гр) – 7 банок
- 5) Куры – 2,914 кг
- 6) Макароны изделия – 1 кг
- 7) Рис шлифованный – 1 кг
- 8) Масло растительное (1л) – 2 шт.
- 9) Каша гречневая с говядиной (0,325гр.) – 4 банок
- 10) Чай черный пакетированный (100 шт.) – 1 пачка
- 11) Сосиски халал – 1 кг
- 12) Картофель с говядиной в томатном соусе (0,325 гр.) – 2 банки
- 13) Каша рисовая с говядиной (0,325гр.) – 3 банки
- 14) Говядина тушеная в белом соусе (0,325гр.) – 2 банки
- 15) Огурцы -миникорнишоны (0,720мл) – 2 банки
- 16) Молоко сгущенное (0,360гр.) – 3 банка
- 17) Шужык (тушеная говядина/конина) (0,325гр.) – 4 банки
- 18) Спагетти – 1 кг
- 19) Икра кабачковая (0,950 гр.) – 1 банка
- 20) Варенье в ассортименте (0,570гр.) – 1 банка

9.2. Лечебное питание согласно еженедельного меню:

- 1) молоко 2,5% жирности – 500 грамм

10. Оплата будет производится по факту оказанных услуг, на основании подписанных сторонами Актов оказанных Услуг;

11. Ссылки на документы:

- 1) Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 11 июля 2018 года № 17179 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания".

3. Нормативно-технические документы

№ п/п	Наименование
1	1) Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 11 июля 2018 года № 17179 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"





Дополнительные технические требования к закупаемому лоту, требующие документального подтверждения

1	Иметь собственное, либо арендованное, либо полученные в доверительное управление помещение, для раздачи сухого пайка (к тендерной документации приложить копии правоустанавливающих документов, договора аренды);
---	---

Приложение

Приложение №2.pdf

Приложение №2.pdf

Подписал

Дата подписания

ЖАНГИРХАНУЛЫ БАУЫРЖАН

20.11.2019

