



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 360676
способом Запрос ценовых предложений

Лот № (6-1 У, 1221654) 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	6-1 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	Обеспечение питанием работников ПСП Макат
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, г.Алматы, Бостандыкский район
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

«Обеспечение питанием работников ПСП Макат»

Обеспечение ежедневного двухразового горячего питания в день:

- обед, ужин работников Заказчика (в том числе молочные продукты, блюда из молочных продуктов);
- вахта с 1 по 30/31 число каждого месяца.

Стоимость обеда и ужина на одного работника Заказчика включает стоимость доставки до места оказания услуг и обратно, и любые иные расходы Исполнителя.

Исполнитель обязан:

- 1) оказывать Услуги в соответствии Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186;
- 2) обеспечить доставку двухразового горячего питания в указанное Заказчиком место и сроки, в специальных контейнерах (индивидуально для каждого работника Заказчика), предназначенных для транспортировки готового горячего питания, изготовленных из экологически чистых материалов с последующим ежедневным сбором и утилизацией данных контейнеров;
- 3) использовать все необходимые для оказания Услуг сертифицированные в установленном порядке продукты, материалы и оборудование, нести ответственность за их качество и использование.

Требования к составлению меню:

Дневной рацион питания на одного человека в сутки должен состоять из двухразового комплексного питания (обед и ужин). 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 комплексных обедов и ужинов 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 6—7 дней в целях предотвращения монотонности питания и снижения аппетита. Варианты комплексных меню должны разрабатываться таким образом, чтобы каждое основное блюдо (суп, второе горячее) приготавливалось не чаще одного раза 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, так как длительное их употребление может нанести существенный вред здоровью:

- полуфабрикаты, в состав которых входят не только мясо, но и значительное количество различных, не всегда полезных компонентов (стабилизаторы, усилители вкуса, красители): 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: копчености, 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.).

Общее количество мяса и мясных продуктов в рационе питания должно составлять 30-35%. При этом следует ограничить приготовление блюд из жирных сортов мяса. Мясо птицы и рыбы можно употреблять в пищу без значительных ограничений.

3. Технические стандарты

№ п/п	Наименование
1	Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186

Приложение

макат.docx

Подписал

Дата подписания

Марат Аскар

28.11.2019

