



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 396380
способом Открытый тендер на понижение

Лот № (40-1 У, 1355165) Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "Совместное предприятие Сернокислотный завод Казатомпром"
Организатор: Товарищество с ограниченной ответственностью "Совместное предприятие Сернокислотный завод Казатомпром"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	40-1 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников, Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников
Дополнительная характеристика	-
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Акмолинская область, г.Степногорск, промышленная зона 6, комплекс №5
Условия поставки	-
Срок поставки	с 03.2020 по 12.2020
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 0%, Окончательный платеж - 100%

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

1. Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью «Совместное предприятие Сернокислотный завод Казатомпром».
2. Исполнитель: Физическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность, юридическое лицо (за исключением государственных учреждений, если иное не установлено для них законами РК), временное объединение юридических лиц (консорциум), претендующее на заключение договора о закупках.
3. Наименование закупаемых услуг: Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) (далее - услуги).
4. Основание для закупки услуг:
 - 1) приказ Министра здравоохранения и социального развития РК от 28.12.2015 года № 1056 «Об утверждении норм выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, лечебно-профилактического питания» (далее – нормы выдачи);
 - 2) аттестация рабочих мест по условиям труда производственного объекта ТОО «СП СКЗ Казатомпром».
5. Место оказания услуг: Акмолинская область, город Степногорск, промышленная зона 6, комплекс № 5 (помещение столовой).
6. Срок (период) оказания услуг (режим работы): 24 часа (круглосуточно), ежедневно, с 01 марта 2020 года по 31 декабря 2020 года включительно.
7. Состав (содержание) услуг, оказываемых Исполнителем:
 - 1) Выдача молока:
объем выдаваемого молока – 481,5 литров. Требования к молоку - жирность молока – не менее 1,5% и не более 3,2%. Срок годности - не менее 3 дней с момента выдачи молока работнику. Выдача молока производится ежедневно в дни фактической занятости работника с вредными факторами производства. За прошедшие смены или за несколько смен вперед выдача молока не допускается. Выдача молока производится по предъявлению работниками Заказчика талонов установленной формы из расчета 0,5 литра молока на один талон (в тетрапакетах).

Стоимость молока за единицу измерения (1 тетрапакет объемом 0,5 литров) - _____ тенге, без учета НДС (указывается Исполнителем при формировании последней технической спецификации в форме электронного документа в составе тендерной заявки исполнителя (потенциального поставщика) на участие в закупках способом открытого тендера).
 - 2) Выдача лечебно-профилактического питания (комплексное горячее питание):
объем выдаваемого лечебно-профилактического питания (далее - ЛПП) – 34 810 комплексов (обедов). В связи с непрерывностью ведения технологических процессов и в соответствии с графиками сменности, выдача ЛПП производится, сменному дежурному





персоналу в ночное время - 1 комплекс горячего питания в смену, в дневную смену - 2 комплекса горячего питания в смену. Дневному персоналу выдается 1 комплекс горячего питания в день. Выдача ЛПП, соответствующего нормам рациона № 2, производится по предъявлению работниками Заказчика (дневной и сменный персонал) талонов установленной формы. Приготовление и выдача ЛПП производится в соответствии с примерным пятидневным меню-раскладкой горячих завтраков ЛПП, на основании которого составляется меню-раскладка на каждый день. Химический состав и калорийность рациона № 2: белки - 63 г., жиры - 50 г., углеводы - 185 г. Калорийность - 1481 ккал. Замена одних пищевых продуктов другими допускается в пределах норм взаимозаменяемости продуктов согласно нормам выдачи. Заказчик вправе ежедневно осуществлять проверки качества предоставленных Исполнителем услуг по обеспечению ЛПП работников Заказчика.

Рацион №2: хлеб пшеничный – 150 грамм; мука пшеничная – 15 грамм; крупа, макароны – 40 грамм; картофель – 100 грамм; овощи-150 грамм; горошек зеленый – 10 грамм; томат-пюре – 2 грамма; сахар – 35 грамм; масло растительное – 13 грамм; рыба (в готовом виде) – 25 грамм; печень (в готовом виде) – 25 грамм; масло сливочное – 15 грамм; молоко (кефир) – 200 грамм; сыр – 25 грамм; яйцо – ¼ штук; соль – 5 грамм; чай 0,5 грамм; специи по необходимости – 1 грамм; мясо (в готовом виде) – 150 грамм.

Нормы выдачи за смену (на одного работника): кисломолочные жидкие продукты, в том числе обогащенные, с содержанием жира до 3,5% (кефир разных сортов, простокваша, ацидофилин, ряженка), йогурты с содержанием жира до 2,5% - 500 грамм; творог не более 9% жирности – 100 грамм; сыр не более 24% жирности – 60 грамм.

Стоимость ЛПП за единицу измерения (одно комплексное питание) - _____ тенге, без учета НДС (указывается Исполнителем при формировании последним технической спецификации в форме электронного документа в составе тендерной заявки исполнителя (потенциального поставщика) на участие в закупках способом открытого тендера).

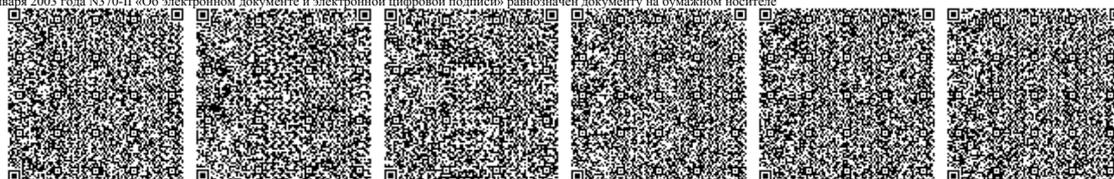
3) Организация в столовой Заказчика сопутствующих услуг - ежедневное горячее питание для работников Заказчика за наличный расчет работников. Среднее количество работников, питающихся за наличный расчет, составляет 9 человек.

4) Прочие условия, относящиеся к обязанностям Исполнителя (его работников), которые должны быть неуклонно соблюдаться Исполнителем (его работниками):

- блюда не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед раздачей для каждой смены отдельно;
- температура раздачи блюд: горячие блюда (супы, соусы) при раздаче – не ниже +75оС, вторые блюда и гарниры – не ниже +65оС, холодные супы, напитки – не выше +14оС;
- готовые первые и вторые блюда допускается хранить на мармите, горячей плите и в емкостях с подогревом для стола не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки, либо в изотермической упаковке – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, горячие овощные блюда - не более двух часов при температуре не ниже +75оС;
- салаты, гастрономические изделия, другие холодные блюда и напитки выставляются в порционном виде в торговом холодильном оборудовании и реализуются в течение установленных сроков годности;
- срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии – не более одного часа с момента их изготовления и заправки;
- не допускается смешивание готовой к употреблению пищевой продукции, изготовленной на объекте питания, с остатками от предыдущего дня;
- для раздачи готовых блюд используются чистая, сухая посуда и столовые приборы;
- перед началом работы работники Исполнителя должны подбирать волосы под колпак или косынку, снять ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывает их лаком;
- не вносить и не хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода;
- не входить без специальной одежды в производственные помещения, надевать на нее верхнюю личную одежду;
- использовать собственную посуду и кухонный инвентарь. Не допускать использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью;
- после каждого посетителя проводить уборку обеденного стола;
- уборку производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений (за исключением непосредственно рабочих мест, предназначенных для приготовления ЛПП) в столовой проводить техническими работниками Исполнителя, а уборку непосредственно рабочих мест в производственных помещениях - работниками (поварами) или лицами, специально закрепленными для этих целей. Уборка туалетов закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды;
- эксплуатация и содержание столовой должна соответствовать требованиям санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министерства национальной экономики Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186;
- мусор (пищевые отходы) вывозить с территории Заказчика по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема контейнера, контейнеры очищать и по окончании работы промывать 1%-ным горячим раствором (45-50°С) кальцинированной соды или другими моющими средствами, в соответствии с реестром веществ, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

5) Дополнительные условия (обязательства), предъявляемые Заказчиком к Исполнителю в целях организации услуг:

Исполнитель обязуется заключить с заказчиком договор аренды столовой (специально отведенное помещение с оснащением и





оборудованием), предназначенной для организации спецпитания работников. Общая площадь передаваемой в аренду столовой составляет 101м². Исполнитель обязуется использовать арендуемое имущество исключительно по его целевому назначению. Своевременно производить арендные платежи. Содержать арендуемое имущество в надлежащем санитарном состоянии. Соблюдать противопожарные правила, а также правила пользования тепловой и электрической энергией, не допускать перегрузки электросетей. Не осуществлять без письменного согласия арендодателя (Заказчика) перестройку и перепланировку арендуемого имущества. Производить за свой счёт текущий ремонт арендуемого имущества, с письменного согласия арендодателя (Заказчика). Самостоятельно производить платежи за обслуживание объекта (коммунальные услуги, дератизация, дезинсекция, дезинфекция и вывоз мусора и т.п.) Ориентировочная среднемесячная стоимость расходов за обслуживание объекта не превышает 200 000 тенге за один месяц без учета НДС (не включая коммунальных расходов). Исполнитель обязуется не сдавать арендуемое имущество в субаренду без согласия арендодателя (Заказчика). За свой счет устранять ущерб, причиненный арендуемому имуществу по своей вине. Возвратить арендуемое имущество после прекращения действия договора аренды арендодателю (Заказчика) в состоянии, пригодном для дальнейшего использования с учетом нормального износа. Возврат арендуемого имущества оформляется актом приема-передачи имущества. Один раз в месяц проводить санитарный день с генеральной уборкой, ревизией холодильного, технологического оборудования, при необходимости дезинсекцией и дератизацией помещений и территории.

Примечание:

Термин «Исполнитель», упомянутый в настоящей Технической спецификации на стадии электронных закупок (до заключения договора с победителем) имеет значение, аналогичное значению термина «Потенциальный поставщик» в соответствии с Стандартом по управлению закупочной деятельностью утвержденным решением Правления АО «Самрук-Казына» от 09 сентября 2019 года №31/19, а на стадии заключения договора (по итогам проведенных закупок) имеет значение, аналогичное значению термина «Поставщик» в соответствии с Стандартом по управлению закупочной деятельностью утвержденным решением Правления АО «Самрук-Казына» от 09 сентября 2019 года №31/19.

Подписал
Дата подписания

Токенов Берик Серикович
07.02.2020

