



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 516285
способом Открытый тендер на понижение

Лот № (678 У, 1822533) Услуги по обеспечению питанием работников

Заказчик: Акционерное общество "Волковгеология"

Организатор: Филиал Акционерного общества "Волковгеология" - "Геотехноцентр"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	678 У
Наименование и краткая характеристика	Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников
Дополнительная характеристика	3-х разовое питание работников на участке Канжуган, 45-50 человек
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Туркестанская область, Туркестанская обл, Сузакский район, п. Таукент цех №1
Условия поставки	-
Срок поставки	С даты подписания договора по 12.2021
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

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

Спецификация и порядок оказываемых услуг

Требования по питанию:

1. Питание предоставляется на основании талонов на питание 2-х видов:

1) Одноразовое питание обед.

2) Трехразовое питание, включающее: завтрак, обед, ужин.

2. При этом обед должен состоять не менее чем из 2-х блюд на выбор:

- салаты - не менее 2-х видов;

- первые блюда - не менее 2-х видов;

- гарниры - не менее 3-х видов;

- вторые блюда - не менее 2-х видов;

- третьи блюда - не менее 2-х видов;

- хлеб;

- напитки - не менее 3-х видов.

3. В стоимость 1-го талона входят все налоги и сборы, предусмотренные законодательством Республики Казахстан, а так же все расходы, связанные с оказанием Услуг.

4. Запрещен обмен талонов на наличные денежные средства либо на продукты питания.

5. Предназначенные для приготовления пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности сотрудников в необходимых веществах и энергии, соответствовать обязательным требованиям нормативных документов к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья сотрудников. Блюда должны быть со сбалансированной энергетической ценностью, обогащенные пектином, и повышенном содержании клетчатки. Минимальная калорийность блюд должна составлять не менее 1380 ккал.

6. Питание предоставляется в помещении поставщика (столовой).

7. По требованию Заказчика питание предоставляется Поставщиком на вынос в посуде в виде термосов, поддерживающих температурный режим, либо сух паёк вместо ужина (Только для талонов 3-х разового питания).

8. К спецификации оказываемых услуг должно быть приложено типовое меню-раскладка на 7 дней. Так же стоимость талона с указанием цен за завтрак, обед и ужин.

Требования по лечебно-профилактическому питанию:

По перечню продуктов должны составляться меню-раскладки на каждый день в соответствии с примерным семидневным меню-раскладкой горячих завтраков лечебно-профилактического питания по рационам и со схемой таблиц, составляемых при физиолого-гигиенической оценке рационов лечебно-профилактического питания, утвержденных Нормами выдачи лечебно-профилактического питания работникам за счет средств работодателя, рацион №1 (минимальная калорийность 1380 ккал).

Соответствовать требованиям Приказа Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1054 Об утверждении Правил выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, лечебно-





профилактического питания, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты, обеспечения их средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя.

Требования к потенциальному поставщику:

1. Поставщик должен иметь помещение на праве собственности или ином законном праве, предоставить договор аренды либо другие документы устанавливающие права собственности на помещение. В случае аренды помещения, Поставщик несет полную ответственность за соответствие помещения требованиям пожарной безопасности и санитарным нормам. В случае проведения проверок со стороны государственных органов, ответственность за любые несоответствия несет Поставщик. Заказчик вправе предоставить помещения (вагон-столовые) Поставщику в аренду с оформлением соответствующих документов. В помещении Поставщика должно быть предусмотрено в обязательном порядке возможность не только питания сотрудников, но и приготовления пищи. Помещение (столовая) должно соответствовать Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186.

Столовая должна находиться на территории предприятия, осуществляющего добычу урана (в том числе бурение), либо в шаговой ДОСТУПНОСТИ от него (не более 1 км). Помещение, отведённое под прием и приготовление пищи должно соответствовать требованиям пожарной безопасности, а также санитарным нормам.

2. Поставщик должен иметь следующий штат сотрудников;

- старший Повар (стаж не менее 3-х лет)
- помощник Повара (стаж не менее 2-х лет)
- пекарь (стаж не менее 3-х лет)
- кухонный работник (стаж не менее 2-х лет)

3. Работники столовой (персонал Поставщика) должны в обязательном порядке проходить обязательные предварительные медицинские осмотры. (Подтверждается электронной копией медицинской книжки).

4. Условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов должны обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукции.

- Транспортировка пищевой продукции должна осуществляться специально предназначенным и/или специально оборудованным транспортным средством, обеспечивающими соблюдение условий транспортировки и соответствовать Приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 мая 2017 года № 359. Поставщик должен предоставить копии документов, подтверждающие право пользования специальным транспортом для перевозки продуктов. Специальный транспорт для перевозки пищевых продуктов должен соответствовать Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов». Использование транспорта для других целей не допускается.

5. Поставщику необходимо иметь договоры на вывоз пищевых отходов (ТБО) и услуги дезинфекции.

6. Поставщик должен иметь следующее оборудование:

- для перевозки скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурного режима транспортировки;
- для хранения пищевых продуктов;
- для приготовления пищи. (Подтверждается договором аренды или другими правоустанавливающими документами о наличии оборудования).

7. Поставщик обеспечивает проживание и доставку собственного персонала до места оказания услуг своими силами и за свой счет.

8. При необходимости работники столовой (персонал Поставщика) должны иметь доступ или право нахождения на территории рудника и оказания услуг.

Порядок оказания Услуг:

В начале каждого месяца талоны на питание выдаются Поставщиком Заказчику на основании заявки Заказчика. В конце каждого месяца ответственное лицо Заказчика подает ведомость по количеству использованных талонов прошедшего периода (календарный месяц) Поставщику. Данная ведомость должна содержать: пофамильный (или количественный) список производственных сотрудников цеха получивших питание, количество питания и подпись сотрудника. Ведомость визируется ответственными лицами Поставщика и Заказчика.

Режим работы столовой или приема пищи согласовывается непосредственно с начальником цеха или с лицом и.о. начальника цеха согласно графику и режиму работы сотрудников Заказчика.

Заказчик вправе осуществлять соответствующие проверки столовых, их работников, условий хранения и доставки продуктов питания. При этом Заказчиком могут привлекаться любые квалифицированные службы, эксперты.

Приложение

ТЗ по питанию на 2021г.pdf

Подписал

Дата подписания

Иванова Лариса Сергеевна

14.12.2020

