



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 528912
способом Открытый тендер

Лот № (106 У, 1865351) Услуги по обеспечению лечебно-профилактическим питанием (специпитанием) работников

Заказчик: Акционерное общество "ШалкияЦинк ЛТД"

Организатор: Акционерное общество "ШалкияЦинк ЛТД"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	106 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 (АХС)
Количество	1.000
Единица измерения	-
Место поставки	КАЗАХСТАН, Кызылординская область, Жанакорганский район, Шалкинский с.о., с.Шалкия, Кызылординская область, Жанакорганский район, Шалкинский с.о., с.Шалкия, рудник Шалкия
Условия поставки	-
Срок поставки	с 02.2021 по 05.2021
Условия оплаты	Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0%

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

Услуги по организации питания (включая лечебно - профилактическое питание (далее - ЛПП)) для работников Акционерного общества «ШалкияЦинк ЛТД» (далее – Услуги).

Место дислокации: Кызылординская область, Жанакорганский район, поселок Шалкия, месторождение «Шалкия» (столовая, расположенная в административно-бытовом корпусе на территории месторождения «Шалкия»).

Период оказания услуг: с даты подписания договора по 31 мая 2021 года.

Услуги включают в себя: питание, включая ЛПП, по району № 4, в соответствии с требованиями Приказа Министра здравоохранения и социального развития РК от 28.12.2015 г. № 1056, 1054.

I. Цели и задачи

Основной целью Услуг является комплексное обслуживание и организация общественного питания сотрудников, работающих на территории месторождения «Шалкия» с учетом решения следующих задач:

- обеспечения своевременной поставки качественных продуктов питания и их должного хранения;
- обеспечения своевременного и качественного приготовления, раздачи питания (в том числе ЛПП);
- обеспечения качественного и доброжелательного обслуживания.

II. Описание и требуемые технические характеристики закупаемых услуг

Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301-III «О безопасности пищевой продукции»;

- Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года №186;

- Приказ Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056 «Об утверждении норм выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, лечебно-профилактического питания»;

- Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 сентября 2010 года № 755.

- Услуги должны быть оказаны в полном соответствии с настоящим Техническим заданием, с соблюдением действующих в Республики Казахстан законодательных актов, государственных стандартов, технологических нормативов, технических условий и других Правил, и нормативных документов, предъявляемых к организации услуг питания.

- В течение срока оказания Услуг Исполнитель должен обеспечивать:

1. должное качество поступающего продовольствия в соответствии с государственными стандартами и технологическими нормативами, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
2. высокое качество выпускаемой продукции и разнообразный ассортимент;
3. строгое соблюдение технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, на основании технологических карт;
4. строгое соблюдение норм закладки сырья, обеспечивающие правильный выход полуфабрикатов и готовых изделий;





5. соблюдение правил оформления блюд;
6. наличие соответствующих документов (сертификаты качества, товарно-транспортные накладные, при необходимости ветеринарных справок и т.д.), подтверждающих качество поступающих продуктов питания и товаров, предназначенных для выполнения услуг по обеспечению питанием работников;
7. ежедневный контроль и бракераж каждой партии готовых блюд и изделий и по требованию Заказчика ознакомить с актами входного контроля поступающего сырья;
8. доступ комиссиям со стороны представителей Заказчика и государственных контролирующих органов для определения качества закупаемых продуктов на соответствие установленных стандартов РК;
9. устранение за свой счет замечаний Заказчика и выполнение требований предписаний государственных контролирующих органов РК, при обнаружении ими в течение действия договора недостатков и упущений, касательно организации качества питания.

III. Описание услуг

1. Предоставление всего комплекса услуг, необходимого для организации питания работников в соответствии с требованиями настоящего Технического задания на оказание услуг по организации питания на территории и оборудовании Заказчика: о закупка, доставка продуктов питания;

- разработка, предоставление меню, калькуляции готовых блюд и кулинарных изделий (для ЛППП с указанием калорийности готовых блюд и продуктов);
- обслуживание помещений столовой и кухни;
- внедрение электронной системы учета получателей услуг;
- подбор и обучение персонала;
- правильная эксплуатация вверенного оборудования;
- предоставление качественного обслуживания;
- предоставление услуг по наладке, функционированию, и поддержанию технологических процессов столовой для организации и обеспечения питания сотрудников Заказчика.

2. Автотранспорт Потенциального поставщика, в котором производится доставка пищевых продуктов питания, готовых блюд и кулинарных изделий (если готовятся не на территории Заказчика), должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и иметь медицинскую книжку.

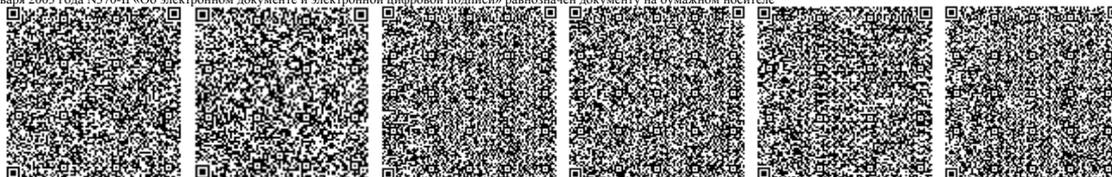
3. Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов питания должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта.

4. Условия аренды:

Аренда столового помещения и проживание персонала установленного договором Исполнителя - безвозмездно, расходы на коммунальные услуги (кроме вывоза и утилизации отходов) в рамках оказания услуг по питанию за счет Заказчика.

IV. Требования к Исполнителю Услуг

1. Исполнитель за счет собственных средств и продуктов питания обеспечивает на руднике «Шалкия» полную организацию питания для работников АО «ШалкияЦинк ЛТД».
2. Исполнитель должен обеспечить своих сотрудников соответствующей формой, средствами индивидуальной защиты, моющими, дезинфицирующими средствами (разрешенными к применению в РК) для мытья и обработки посуды и уборки помещений. Обязан своими средствами обеспечивать санитарное состояние производственных цехов столовой и обеденных залов, а также соблюдать режимы мытья посуды, качество и режимы хранения продуктов, а также обеспечивать санитарные узлы, прилегающие к столовой – твердым и жидким мылом для мытья рук, туалетной бумагой, содержать в чистоте и порядке территорию, прилегающую к столовой.
3. Исполнитель несет ответственность за состояние собственного автотранспорта и работу водителя-экспедитора, и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
4. Исполнитель несет ответственность за соблюдение водителем-экспедитором скоростного режима, установленного на территории рудника Заказчика.
5. Исполнитель обеспечивает оперативность и эстетичность сервировки столов, обеспечивает слаженность работы работников столовой от раздачи до мытья посуды. Обязан обеспечить обеденные столы – скатертью, зубочистками, салфетками, специями и т.д. Исполнитель должен обеспечить надлежащее отношение персонала к потребителям Услуг питания.
6. Исполнитель обязан разрабатывать и еженедельно, не позднее 16:00 часов каждой пятницы (в случае праздничного дня, за день указанного) согласовывать еженедельное меню с уполномоченным лицом, определенным Заказчиком.
7. Исполнитель обязан 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. На каждый вид продуктов питания должен быть сертификат соответствия и паспорт качества.
За отсутствием таковых, продукты питания приниматься не будут.
8. Исполнитель обязан поставлять молочную продукцию с общим сроком годности не более 6 месяцев и не более 1 месяца с даты производства, кисломолочную продукцию с общим сроком годности не более 25 дней и не более 7 дней с даты производства. Продукция, не соответствующая данному требованию приниматься не будет.





9. Исполнитель обязан поставлять мясо и яйца с предоставлением ветеринарных сопроводительных документов/сертификат качества, подтверждающих безопасность продукции с указанием даты не позже даты осуществления поставки.
Продукция, не соответствующая данному требованию приниматься не будет.
10. Исполнитель обязан (для внешнего контроля) обеспечить доступ в столовые бракеражных комиссий, представителей Заказчика
11. Исполнитель обязан осуществлять ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы);
12. При выявлении в результате проверок бракеражными комиссиями и государственными контролирующими органами замечаний Исполнитель обязан в недельный срок предоставить отчет об их устранении.
13. Исполнитель должен обеспечить в столовых постоянное наличие персонала, в том числе, квалифицированного повара, профессионально разбирающимся в вопросах общественного питания. А также, заменить по требованию Заказчика любой персонал Исполнителя, участвующего в оказании услуг, который:
- проявил некомпетентность или небрежность при исполнении своих обязанностей, или участвует в деятельности, противоречащей или наносящей вред интересам Заказчика;
 - не соблюдает условия Договора в отношении безопасности, охраны труда и окружающей среды.
14. График работы - Вахтовый метод (30/30 или 15/15)
15. В ходе выполнении обязательств по договору Исполнитель не вправе менять работника столовой на другого работника, не соответствующего требованиям настоящей Технической спецификации
16. Исполнитель обязан обеспечить наличие у персонала при себе актуальных личных медицинских книжек.
17. Исполнитель обязан соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы и правила гигиены при приготовлении и раздаче пищи.
18. Исполнитель обязан 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. Во время готовки блюд использовать бутылированную воду, использование воды из под крана не допускается.
18. Качество и калорийность приготавливаемой пищи должны соответствовать санитарным нормам приготовления блюд (общая калорийность суточного рациона должна составлять не менее 3200 ккал, из них хлебобулочные изделия не более 400 ккал), включая, но не ограничиваясь.
20. Исполнитель обеспечивает работников фруктами не менее 130 гр. в сутки, а также кисломолочной продукцией в количестве 1 литр на человека в сутки.
21. Организация питания должна осуществляться в столовой Заказчика – через линию раздачи, островная раздача по видам блюд и посредством индивидуального обслуживания.
22. Для обеспечения сохранности и исправности мебели, столового оборудования и посуды Исполнитель обязан заключить договор с Заказчиком о закупке услуг по аренде помещения (столовой), оборудования и столового инвентаря (на безвозмездной основе).
23. В случае причинения вреда здоровью персонала Заказчика вследствие ненадлежащего оказания Услуг, некачественного питания (отравления и т.д.) Исполнитель несет полную материальную ответственность/ущерб перед Заказчиком за невыход на работу работника Заказчика, в соответствии с пропорциональным расчетом оклада работника за каждый день нетрудоспособности.
24. Исполнитель обязан иметь кассовый аппарат и кассира для произведения оплаты за услуги питания наличным и безналичным платежом.
25. Организовать во время празднования национальных, профессиональных и государственных (Новый год, Международный женский день, Наурыз мейрамы и День металлурга, Курбан айт) праздников праздничный обед, согласованный с Заказчиком.
26. Исполнитель обязан вывозить пищевые отходы и ТБО два/три раза в неделю.
27. Исполнитель должен иметь квалифицированный обслуживающий персонал в соответствии с требованиями Гендерной документации, прошедший специальную подготовку (профессиональное обучение, аттестацию и медицинское освидетельствование в порядке, предусмотренном действующим законодательством Республики Казахстан (предоставить подтверждающие документы на сотрудников при выходе работников на вахту).
28. Исполнитель несет ответственность за здоровье своих работников.
29. Исполнитель обязан оказывать услугу персоналом столовых в одноразовых перчатках, подлежащих замене не менее двух раз в смену и при нарушении целостности, использование персоналом масок или респираторов при работе (при этом смена масок осуществляется не реже 1 раза каждые 2 часа).
30. Все сотрудники Заказчика (включая водителя автотранспорта, в котором производится доставка пищевых продуктов питания) должны иметь медицинскую книжку.
31. Исполнитель обязан проводить проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания по окончании рабочей смены (или не реже, чем через каждые 6 часов);
32. Проводить усиленный дезинфекционный режим — обработка столов, стульев специальными дезинфекционными средствами;
33. Исполнитель обязан направлять работников на вахту только с отрицательным результатом на Коронавирус. (Предоставить подтверждающий документ о прохождении тестирования при выходе на вахту на каждого сотрудника).
32. На одну смену в вахте Исполнитель обязан направлять не менее 8 работников, из них:
- Шеф повар -1
 - Помощник повара-2
 - Раздатчица -1
 - Повар на выпечку-1
 - Повар-салатница-1
 - Кассир-1





- Посудомойщица/уборщица-1

V. Требования к ассортименту, к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании и условиям их поставки

1. Исполнитель должен обеспечить во всех пунктах питания ежедневный минимальный ассортимент и нормы:

1.1. ЗАВТРАК:

- 1) каша молочная (макаронные, крупьяные) - 200/100 гр. 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, крупьяные) - 150 гр. на порцию -1 наименование
- 3) закуски на завтрак (колбаса или сыр 20 гр. на порцию, масло сливочное - 20 гр. на порцию)
- 4) хлеб пшеничный - 200 гр. на порцию
- 5) напитки горячие (чай с лимоном, кофе) - 200, 400 гр. на порцию
- 6) молочные продукты (молоко) - 200 гр. на порцию
- 7) десерт (конфеты, печенье, вафли) - 1 наименование
- 8) выпечка (ватрушка с творогом и т.д.) -150 гр - 1 наименование

1.2. 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) 400/250 гр. на порцию - 2 наименования
- 3) Вторые блюда (мясные, из птицы) - 75-100 гр. на порцию - 2 наименования
- 4) Вторые блюда (из рыбы) - 100 гр. на порцию - 2 наименования (1 раз в неделю)
- 5) Гарниры (макаронные, овощные, крупьяные) 300 гр. на порцию - 3 наименования
- 6) Прохладительные напитки (сок, компот, кисель) - 200 гр. на порцию - 1 наименование
- 7) Напитки горячие (чай с лимоном, кофе) – 200 мл. на порцию
- 8) Хлеб пшеничный 200 гр. на порцию.
- 9) Хлебобулочные изделия - 75-100 гр. на порцию - 1 наименование
- 10) Молочные продукты (кефир, сметана) 200 гр. на порцию
- 11) Фрукты (яблоки или апельсины) - 180 г. - 1 наименование
- 12) Зелень: укроп, петрушка, лук зеленый, листья салата - не менее 2 кг

1.3. УЖИН

- 1) Супы борщи, рассольники, бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясной добавки 400/250 гр. на порцию - 2 наименования
- 2) Вторые блюда (мясные, из птицы) - 100 гр. на порцию - 2 наименования
- 3) Гарниры (макаронные, овощные, крупьяные) 300 гр. на порцию - 3 наименования
- 4) Напитки горячие (чай с молоком) - 200 гр. на порцию.
- 5) Прохладительные напитки (компот, кисель) - 200 гр., в летний период - 400 гр. на порцию
- 6) Хлеб пшеничный 200 гр. на порцию - 1 наименование
- 7) Хлебобулочные изделия - 75 - 100 гр. на порцию - 1 наименование
- 8) Салаты (овощные заправленные и не заправленные) - 150 гр. на порцию-1 наименование
- 9) Зелень: укроп, петрушка, лук зеленый, листья салата - не менее 2 кг

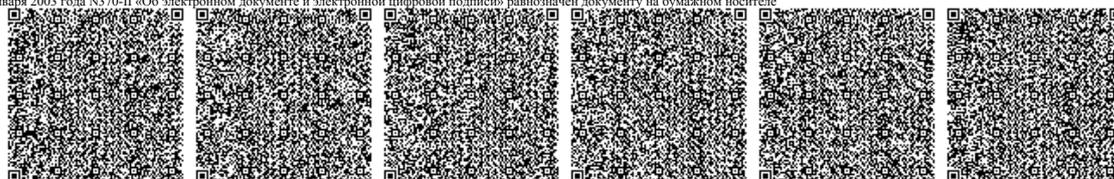
1.4. Питьевая вода.

1. Вода питьевая для ЛПП негазированная в пластиковых литровых бутылках по два литра – ежедневно.
2. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».
3. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии или их копиями, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или свидетельствами о государственной регистрации.
4. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Республики Казахстан, нормативных и технических документов.
5. По требованию Заказчика Исполнитель предоставляет ему (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу 6 данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

1.5. Лечебно-профилактическое питание (далее - ЛПП) выдается по рациону №4, в соответствии с требованиями Приказа Министра здравоохранения и социального развития РК от 28.12.2015 г. № 1056, 1054.

№ Наименование Норма в граммах

1. Хлеб пшеничный 100 гр.
2. Хлеб ржаной 100 гр.
3. Мука пшеничная 15 гр.
4. Крупа, макароны 15 гр.
5. Картофель 150 гр.





6. Овоци 25 гр.
7. Томат-пюре 3 гр.
8. Сахар 45 гр.
9. Масло растительное 10 гр.
10. Мясо (в готовом виде) 100 гр.
11. Рыба (в готовом виде) 50 гр.
12. Масло сливочное 15 гр.
13. Молоко (кефир) 200 гр.
14. Сметана 20 гр.
15. Творог 110 гр.
16. Яйцо 1/4 шт.
17. Чай 0,5 гр.
18. Соль 5 гр.

Дополнительно к рациону выдается: 150 мг аскорбиновой кислоты; 4 мг. тиамин.

VI. График приема пищи

Питание Часы отпуска блюд

Завтрак 07:00 – 09:00

Обед 12:00 – 14:30

Ужин 17:00 – 20:30

*Предоставление услуг питания в столовой для третьих лиц (подрядчики Общества и т.д.) осуществляется в иное время, не пересекающееся со временем приема пищи работников Общества.

Исполнитель перед тем, как приступить к исполнению своих обязательств, должен предварительно согласовать тарифы на услуги с Заказчиком и в дальнейшем использовать их при расчетах.

VII. Калькуляция расчета общей стоимости питания была произведена на основании следующих данных:

1. Количество работников которым будет оказано питание в период с даты подписания договора по 31 мая 2021 года:

№ Наименование Ед. измерения Объем

Чел* день

1. Завтрак 18 649,00
2. Обед или ЛПП 27 694,00
3. Ужин 18 649,00
4. Вода, 1 л 26 652,00

* Количество работников которым будет оказано питание может варьироваться в промежутке +/- 25 Чел.день.

2. Стоимость питания в разрезе по типам:

№ Наименование Тариф, тенге/человек (без НДС)

1. Завтрак- не более 294,64
2. Обед (питание в столовой и ЛПП)- не более 718,75
3. Ужин- не более 432,14
4. Вода 1 литровая - не более 97,95

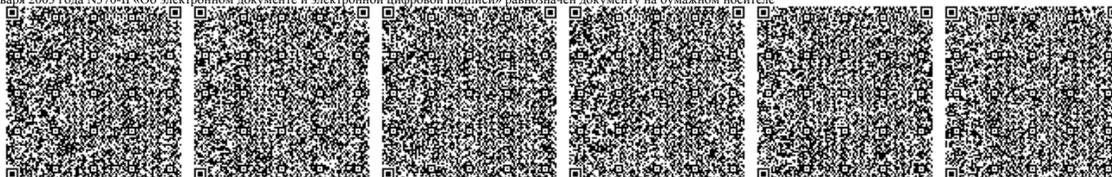
VIII. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов

1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения, вывоза и утилизации в месте, установленном Заказчиком (подтверждается соответствующими документами).
2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах, установленных на площадках, отвечающих требованиям СанПиН.
3. В целях исключения возможности разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не более двух суток.
4. Обработка контейнеров производится Исполнителем.
5. Сжигание мусора на территории рудника «Шалкия» не допускается.
6. Санитарная обработка контейнеров производится Исполнителем согласно графика, согласованного с Заказчиком.

IX. Тариф для АУП (Административно-управленческий персонал) Заказчика питающихся за свой счет (наличный/безналичный).

Стоимость питания для АУП Заказчика с соблюдением требований и норм раздела VI Технического задания должна составлять:

1. Первое блюдо – не более 300 тенге порция, не более 150 тенге полпорции;
2. Второе блюдо с гарниром – не более 400 тенге порция, не более 200 тенге полпорции;
3. Салат 2-х видов – не более 150 тенге порция 1 вида;
4. Напитки: чай, компот, кисель – не более 50 тенге;
5. Выпечка – не более 80 тенге;
6. Десерт – не более 150 тенге.
7. Зелень: укроп, петрушка, лук зеленый, листья салата - не менее 2 кг на каждый прием пищи (завтрак, обед и ужин) и входят в стоимость блюд.





Күжат «Самұрық-Қазына» ӨАҚ» АҚ электронды порталымен құрылған
Документ сформирован порталом электронных закупок АО «ФНБ «Самрук-Қазына»

Подписал
Дата подписания

АБУЛҒАЗИЕВА ЛЯЗЗАТ МУРАТУЛЛАЕВНА
17.01.2021



Осы күжат «Электрондық күжат және электрондық шифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы күжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе

