**ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**Услуги по обеспечению питанием работников**

**Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "Разведка и добыча QazaqGaz"**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Значение** |
| Номер строки |  |
| Наименование и краткая характеристика | Услуги по обеспечению питанием работников, Услуги по обеспечению питанием работников |
| Дополнительная характеристика | Услуги по обеспечению питанием работников месторождения Амангельды работающих вахтовым методом |
| Количество | 1.000 |
| Единица измерения | - |
| Место поставки | КАЗАХСТАН, Жамбылская область, Контрактная территория ТОО «Разведка и добыча QazaqGaz» |
| Условия поставки | - |
| Срок поставки | С даты подписания договора по (включительно) 12.2027 |
| Условия оплаты | Предоплата - 0%, Промежуточный платеж - 100%, Окончательный платеж - 0% |

1. **Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики**
   1. Здание столовой выполнено из металлоконструкции, стены наружные «сэндвич- панель», вокруг здания устроено бетонная отмостка шириной 1м., окна - металлопластиковые, двери - деревянные, потолки и перегородки из ДСП, пол из керамических плит. Система вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция здания предусмотрена для обеспечения санитарно-гигиенических условий воздушной среды для людей, работающих в данном здании. Система вентиляции, установленная в комплексе с механическим побуждением, и состоит из:

* Установок приточных и вытяжных камер, крышных и осевых вентиляторов.
* Установок противодымной защиты.
* Системы воздуховодов, обеспечивающей доступ нагнетаемого на место или удаляемого воздуха.
* Приборов вентиляции (рефлекторов и перетекающих решеток). Система кондиционирования состоит из:
* Сплит системы марки LG -2 шт;
* Сплит системы марки АСН-07Н2-11шт;
* Светильники, посудомоечная машина, холодильное оборудование, печи электрические, жарочный шкаф, сковороды электрические, мармитные плиты, вентиляторы, электроприборы и т.д.
* Комплекта кухонного оборудования и инвентаря.
  1. Исполнитель за свой счет дооснащает необходимым кухонным оборудованием(микроволновки, миксера, блендер и т д) , кухонной посудой и утварью([сковороды](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0), [кастрюли](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D1%8E%D0%BB%D1%8F), [ковши](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D1%88_(%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D0%B0)), [сотейники](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA) и т д), столовыми приборами для должного исполнения услуг на местах оказания услуг, кроме стационарного оборудования, имеющейся посуды, бытовой техники и мебели, предоставляемого Заказчиком на безвозмездной основе согласно приложению №1 к Технической спецификации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью, кухонный инвентарь должен быть новым, без видимых дефектов и следов производства, таких как следы сварки, пайки, швов, трещин и др повреждений, поверхности должны быть гладкими, без коррозии, согласно Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16). В случае нанесения ущерба имуществу Заказчика по вине Исполнителя (выхода из строя оборудовании и основных средств, находящихся в столовых помещениях) ремонт, замена осуществляется Исполнителем за свой счет.
  2. Общие требования

Закупаемые Услуги организации питание работников Заказчика включают в себя следующее:

* + 1. Производить закуп продовольственных товаров, моющих и чистящих средств, хозяйственного инвентаря для качественного оказания Услуг;
    2. Обеспечить первоочередное обслуживание работников Заказчика по отношению к работникам сторонних организации;
    3. Предоставлять Заказчику ежемесячный отчет по оказанным Услугам;
    4. Установление режима работы столовой только по согласованию с Заказчиком;
    5. Обеспечение своевременного закупа и доставки продуктов питания, исключение возможности порчи и загрязнения продуктов питания при доставке (доставка продуктов должна осуществлять спецтранспортом).
    6. Производить регулярное обновление меню, технологических карт и рецептур;
    7. Оказывать трехразовое питание по схеме: завтрак-обед-ужин и включать продукты, согласно приказу Министра национальной экономики Республики Казахстан от 9 декабря 2016 года № 503 «Об утверждении научно-обоснованных физиологических норм потребления продуктов питания». Расписание столовой утверждается и корректируется Заказчиком. Для работников Заказчика, работающих в ночных сменах и в ночное время суток организовать дополнительное питание в специальных термосах;
    8. Ежедневное меню должно содержать блюда в ассортименте, а также не должно повторяться: ЗАВТРАК (06.00-7.30 основной персонал, 7.30-8.30 ночники)

Ассортиментный минимум блюд должен составлять: а) каша молочная (крупяные) -200 гр – 2 наименования. б) блюда из яиц (яичница, омлет, вареное в крутую яйцо) – 120 гр. на порцию 1 наименование. в) колбасные изделия высшего сорта (сосиски, сардельки) – 100 гр. на порцию – 1 наименование. г) гарниры – (макаронные, крупяные, овощные) – 200 гр. на порцию – 4 наименования; д) закуски на завтрак (колбаса 50 гр. на порцию, сыр плавленый или твердый 50 гр. на порцию, масло сливочное - 50 гр. на порцию); е) различные виды хлеба (белый, ржаной) - 100 гр. на порцию. ж) несладкая выпечка (пирожки и пироги с начинками из мяса/овощей, блинчики). з) напитки горячие - кофе и чай (черный, зеленый) с молоком, с лимоном. и) молочные продукты (молоко, кефир) - 200 гр. на порцию; к) йогурт - 100 г. на порцию, л) кефир 150г, творог со сметаной (натуральный состав, без консервантов) - 100 г. на порцию; э) десерт – конфеты (шоколадные 25г, карамель 25г) – 2 вида{конфеты шоколадные (в составе: порошок какао, [масло какао](https://www.rakhat.kz/products/kakao-poroshok/kakao-maslo/)) 25г и карамель 25г – 2-4 вида }, печенье, вафли - 1 наименование – 50 г.

ОБЕД (13.00-14.00 основной состав, 12.00-13.00 обслуживающий персонал по доставке еды.)

Ассортиментный минимум блюд должен составлять: а) салаты заправленные/не заправленные (весом не менее 150 гр. на порцию) – 3 наименования; б) Супы (бульоны с обязательным использованием суповых наборов и мясо из говядины, баранины, куриной) 500/40 гр. на порцию - 2 наименования. По пятницам - Национальное блюдо «бешбармак из конины» – 400/120 гр. на порцию. в) Вторые блюда (мясо: баранины, говядины, конины, птицы, рыбы (сазан, карп, лещ??? - 1-2 раз в неделю): котлеты – 100г, тефтели – 100 г, мясо тушенное с подливом, филе и т.д. по 150 гр.; г) Гарниры – (макаронные, овощные, крупяные) 200 гр. на порцию - 4 наименования, соус – 50 гр. д) Прохладительные напитки (натуральный сок в тетра пакетах, компот – 200 гр. на порцию - 3 наименования, чередовать. е) Напитки горячие – кофе и чай (черный, зеленый) с молоком, с лимоном, сахар – 400 гр. на порцию) Различные виды хлеба (белый, ржаной) - 200 гр. на порцию. з) Хлебобулочные изделия, выпечка – самса, пирожки, рогалики со сгущенкой, баурсаки и т.д. – 75-100 гр. на порцию - 1 наименование, чередовать. и) Фрукты (отборные свежие яблоки, апельсины, бананы, виноград, хурма, мандарины (по сезонам)) – 200 гр. на порцию – 1 наименование, чередовать.

УЖИН (19.30-20.00, 18.00-19.00 ночники)

Ассортиментный минимум блюд должен составлять: а) Первое блюдо 400 гр. на порцию, из них вес мяса не менее 40 гр. б) Вторые блюда должны содержать мясо говядины/ баранины/ конины/ курицы или рыбы. Рыбные блюда подаются не реже 1 раза в неделю. Вес мяса в готовом виде должен составлять 150 гр. на порцию. в) 4 вида гарнира (весом не менее 200 гр. на порцию). г) 3 (три) вида салата заправленные

/не заправленные (весом не менее 150 гр. на порцию). д) Салат из сельди не реже 1 раз за вахту; е)Хлеб (черный/белый хлеб и т.д.) не менее 200 гр. на порцию. Хлебобулочные изделия не менее 100 гр. на порцию на выбор: - несладкая выпечка (пирожки и пироги с начинками из мяса/овощей, блинчики и др.). д) Фрукты (яблоки/ апельсины/ груши/ бананы/ мандарины/ сезонные фрукты/ овощи) – 200 гр на порцию. Напитки горячие – кофе и чай (черный, зеленый) с молоком, с лимоном, сахар – 400 гр. на порцию, кисель 150гр, кефир 150гр)

* + 1. Обеспечить работников Заказчика питьевой водой согласно утвержденной суточной нормы выдачи питьевой воды в зимнее и летнее время года в следующем количестве:

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

* + 1. Ежедневно, 7 дней в неделю и 3 раза в день (завтрак/обед/ужин) на линии раздачи должны быть следующие продукты: сметана, майонез, соус к мясу, соус соевый, аджика, зелень, чеснок, лук.
    2. Ежедневно, 7 дней в неделю и 3 раза в день (завтрак/обед/ужин) на каждом столе должны быть: соль, перец черный, перец красный, горчица, кетчуп острый и сладкий, зубочистки, салфетки.
    3. ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ дополнение к основному меню для празднования государственных и профессиональных праздников, в меню праздничного обеда (стола) должно входить: а) Салаты (овощные) - 100 гр. на порцию - 3 наименования; б) Вторые блюда (мясо: баранины, говядины, птицы, рыбы, конина). Праздничное блюдо: бешбармак из конины – 400/120 гр. на порцию, куырдак – 400/150 гр. на порцию, плов– 400/80 гр.; в) Фрукты в ассортименте; г) Прохладительные напитки в ассортименте (сок, газированные напитки: кола, фанта, спрайт); д)Кондитерские изделия в ассортименте (пироги, торты в 2-х наименованиях; баурсаки); е) Сладости к чаю: конфеты, восточные сладости, сухофрукты; ж) Холодные закуски: мясные, казы, куриные рулеты, рыбные котлеты, канапе; з) Различные виды хлеба (белый, ржаной).

Все блюда готовятся непосредственно перед употреблением, горячие блюда не подлежат разогреву, салаты всегда свежеприготовленные. Предоставляемое питание и стиль приготовления должны быть разнообразными и приготовлены из качественных и свежих продуктовых ингредиентов.

* + 1. СУХОЙ ПАЕК (ночное питание): Меню должно включать: консервы – тушенка высшего сорта (крышка- Easy Open) (ГОСТ -32125-2013), весом не менее 325 гр., масло сливочное 30 гр., выпечку (блины, коржик, ватрушка, оладьи, рогалики – 100 гр.), чай (пакетированный) -2 шт., кофе (пакетированный) -2 шт., сыры – 50 гр., свежий хлеб – 200 гр., печенье/вафли в пачках – 110 гр. 1-2 наименования, конфеты (шоколад 25гр., карамель 25гр) – 50 гр., сахар – 45 гр., салфетки; Сухой паек предназначен для работников ночной смены. Набор сухого пайка должен быть упакован в соответствии с санитарными нормами. Консервы можно заменить или чередовать: котлеты, куры запеченные или варенные, кефир – 0,3 гр, яйцо варенное), а также лапша быстрого приготовления.

Работники ночной смены обеспечиваются переносными сумками-холодильниками в достаточном количестве (не менее 10 шт, при необходимости большее количество), в которых перевозится ночной ужин или сухой паек.

* + 1. Обеспечить работников Заказчика спецпитанием (молоко) в упаковке от производителя для употребления по желанию в тетра пакетах (% жирности не менее 3,2 %) из расчета 0,5 литра молока на работника в сутки, в соответствии с Трудовым кодексом Республики Казахстан от 23 ноября 2015 года и в соответствии с нормами, утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года №1056 «Об утверждении норм выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания». Спецпитание (молоко) должно выдаваться в тетрапакетах в невскрытой упаковке, а также с не истекшим сроком годности.
    2. Меню-раскладка на каждую неделю должно предоставляться на утверждение Заказчику за 48 часов до начала новой недели. Исполнитель должен изменять меню каждую неделю и раз в неделю, и оно должно соответствовать требованиям Заказчика. Исполнитель несет ответственность за составление меню.
    3. Обеспечивать ежедневный контроль и наличие средств гигиены, а именно: мыло туалетное, жидкое мыло, бумажные полотенца для лица и рук и туалетная бумага;
    4. Обеспечить стирку и химчистку спецодежды персонала столовой;
    5. Обеспечить праздничное оформление внутри столовой по согласованию с Заказчиком;
    6. Обеспечить уборку обеденных столов после каждого приема пищи, а также ежедневную уборку обеденного зала, коридоров, прочих помещений;
    7. Ежедневно проводить в столовой санитарную обработку внутренних и подсобных помещений;
    8. Порядок сбора, хранения и вывоза отходов:
* обеспечить промаркированными емкостями с крышками для сбора отходов.
* осуществлять ежедневный вынос мусора из столовой производить сортировку, хранение, транспортировку и утилизацию отходов;
* пищевые отходы и отходы не приемлемые для захоронения на полигоне Заказчика собираются Исполнителем в емкости c дальнейшей утилизацией по договору со специализированной организацией (подтверждается соответствующими документами);
* пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах, установленных на площадках, отвечающих требованиям СанПиН;
* 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;
* санитарная обработка контейнеров и площадки производится Исполнителем после каждого вывоза отходов;
* сжигание мусора на территории Заказчика не допускается;
* обеспечить передвижными бактерицидными облучателями в количестве 2 (двух) штук для обработки помещений;
  + 1. Обеспечить мытье окон и дверей внутри не менее 1 раз в вахту;
  1. Обеспечение 3-х разовым питанием 80 665 человек с 1 января 2025 года – по 31 декабря 2027 года включительно (ориентировочно 75 человек в сутки по Заявке, из расчета 365 дней), в т.ч.: (контрагенты будут заключать отдельные договора с Исполнителем) по согласованию с Заказчиком; командированные работники и непредвиденные посетители - 2 человека в сутки; - организация праздничного обеда на национальные, государственные праздники – Наурыз мейрамы, Международный женский день, День защитника Отечества, Курбан Айт, Ораза Айт, День Независимости, Новый год, и профессионального праздника – День работников нефтегазового комплекса и участникам «Үздік маман».
  2. Обеспечение сухими пайками в объеме 21 352 шт. с 1 января 2025 года – по 31 декабря 2027 года включительно (ориентировочно 20 штук в день);
  3. Обеспечение спецпитанием (молоко) в объеме 22 995 литров с 1 января 2025 года – по 31 декабря 2027 года включительно (ориентировочно 42 человек в день по 0,5 л молока).
  4. Допускается изменения вышеуказанного ориентировочного объёма человека в сутки указанных в подпунктах 2.4.-2.6. уменьшения, так и в сторону увеличения, на основании фактической численности работников Заказчика.Исполнитель обеспечивает трудовыми ресурсами, надзором и организацией и снабжает предметами и товарами потребления для оказания Услуг по организации питания, удовлетворяющими требования Заказчика.
  5. Исполнитель имеет право обеспечивать питанием сторонние организации, т.е. подрядные организации Заказчика, на основании самостоятельно заключенного договора между подрядной организацией Заказчика и Исполнителем, после согласования с Заказчиком.

При оказании услуги питания подрядчикам Исполнитель должен производить дополнительный завоз продуктов, с предоставлением отчета о поставке продуктов.

* 1. При организации исполнения договора о закупках Услуг Исполнитель должен руководствоваться положениями и обеспечить соответствующее исполнение Санитарных правил в соответствии с

«Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания», утвержденного приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16

* 1. До начала оказания Услуг по обеспечению питанием Исполнитель обязан получить у Уполномоченного органа в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, соответствующее заключение, удостоверяющее соответствие пунктов питания персонала, автотранспорта, используемых для перевозки продуктов требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также установленным требованиям Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения», Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утверждённых приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16

* 1. Работники Исполнителя должны соблюдать нормы и требования охраны труда и техники безопасности, регламента «Общие требования к пожарной безопасности», «Требования безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой техники» и т.п. Исполнитель до начала услуг, предоставляет Заказчику соответствующие документы, подтверждающие обучение персонала по охране труда, пожарной и промышленной безопасности (ксерокопии протокола принятия зачетов, квалификационных удостоверений) в соответствии с установленными требованиями: - Трудового Кодекса РК, Технического регламента "Общие требования к пожарной безопасности", утвержденного Приказом Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 17 августа 2021 года № 405; - Подготовка, переподготовка специалистов, работников опасных производственных объектов и иных организаций по вопросам промышленной безопасности, в соответствии с требованиями Закона Республики Казахстан «О гражданской защите» от 11 апреля 2014 года №188-V.
  2. Работникам Исполнителя в Местах оказания Услуг, запрещается употреблять алкогольные напитки и наркотические вещества, за исключением зарегистрированных лекарств, для оказания первой медицинской помощи.
  3. Исполнитель обязан допускать работников к работе только после прохождения первичного медицинского осмотра и имеющих при себе санитарные книжки. Исполнитель проводит регулярные медицинские осмотры, согласно приказу Министра здравоохранения Республики, Казахстан от 17 феврая 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» и по требованию Заказчика предоставляет копию медицинского заключения. Не допускаются к работе лица, больные или носители возбудителей

инфекционных заболеваний, представляющие опасность для окружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лица с подозрением на такие заболевания. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

* 1. Все работники Исполнителя в Местах оказания Услуг должны участвовать в учениях по пожарной безопасности, эвакуации и т.д., организуемых Заказчиком.
  2. Оказание медицинской помощи и медицинская эвакуация работников Исполнителя осуществляется за счет Исполнителя.
  3. Исполнитель обязан обеспечить:
  + целостность, сохранность и содержать в исправном состоянии всю переданную мебель, бытовое оборудование(кондиционеры, холодильники) и иное имущества для использования.
  1. Обеспечить питанием (обед) работников Заказчика двух вахт вовремя перевахтовки.

1. Требования к продуктам питания, материалам и оборудованию, поставляемому в рамках оказания услуг:
   1. Продукты питания, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их происхождение качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта, а именно:

Продукты питания должны быть сертифицированы. На каждую завозимую партию продукции должно быть:

а) на овощи должно быть гигиеническое заключение от органов Госсанэпиднадзора по безопасности продукции или Акт экспертизы с лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка с печатью и подписью;

б) на рыбу и яйцо должно быть ветеринарно-санитарное заключение с печатью и подписью (сертификат соответствия);

в) на мясо и мясные полуфабрикаты должен быть акт экспертизы с лаборатории, а также печать и подпись ветеринарного врача (сертификат соответствия);

г) на молочную продукцию должно быть удостоверение о качестве с печатью и подписью технолога, микробиолога или лаборанта (сертификат соответствия).

* 1. Иметь сертификаты качества на продукты питания применяемых при оказании услуг.
  2. Выдача готовой пищи осуществлять только после снятия проб. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее четырех человек: медицинского работника, работника пищеблока и двух представителей Заказчика по органолептическим показателям (проба снимается

непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в

«Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке и соответствовать гигиеническим нормативам.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

* 1. Обеспечить входной комиссионный контроль поступающих продуктов питания, в комиссию должны входить инженер по ОТ и ТБ и заведующий хозяйством Заказчика.
  2. Поставка продуктов питания осуществляется по графику утвержденным Заказчиком.
  3. Обеспечить количество столовой посуды и приборов не менее трех комплектов на одно посадочное место. При организации питания использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы и пр.) отвечающей требованиям санитарных норм. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи и пр.), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или из аналогичного материала;
  4. Не допускается одновременная перевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами, совместно с непродовольственными товарами, а также перевозка испорченных или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными.
  5. Исключить использования испорченных продуктов питания и с истекшим сроком годности.

1. Требования по предоставлению услуги:
   1. Соблюдать температурный режим хранения продуктов питания, требующих особых условий хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключение ртутных).
   2. Все установленные Заказчиком электрические, технологические, вентиляционные сети и холодильные оборудования должны находиться в исправном состоянии. Техническое обслуживание электрических, технологических и холодильного оборудования должно проводится согласно графика ППР. В случае неисправности или поломки оборудования произвести ремонт, также при выходе из строя электрического, технологического, холодильного оборудования столовой (светильники, посудомоечная машина, холодильные оборудования, печи электрические, жарочный шкаф, сковорода электрические, мармиты, вентиляторы, кондиционеры воздуха, розетки, вилки и т. д.), подлежат к замене собственными силами Исполнителя.
   3. При привлечении слесарей по ремонту, электромонтеров и слесарей КИПиА Заказчика для проведения технического обслуживания КИПиА оборудований и электрооборудований производится почасовая оплата по утвержденному тарифу. При этом необходимые материалы и изделия для выполнения работ предоставляет Исполнитель.
   4. В ходе выполнения Работ Исполнитель имеет право по отдельным видам услуг привлекать специализированные субподрядные организации по предварительному письменному согласию Заказчика за счет собственных средств.
   5. При эксплуатации пищеблока соблюдать объемно-планировочные и конструктивные решение помещений, предусматривающих последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой продукции и полуфабрикатов с готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала столовой.
   6. Обеспечить содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами;
   7. Вести учетно-отчетную документацию:
   * Журнал проведения уборок помещений.

- Журнал по контролю качества скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.

* + Журнал медицинского осмотра персонал столовой на заболевания.
  + Журнал учета температурного режима холодильников.
  + Журнал регистрации работы бактерицидных ламп.
  + Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
  1. Перемещение вверенного Исполнителю имущества на территории и за его пределами производится только с согласия ответственного представителя Заказчика;
  2. Услуги оказываются в соответствии ГОСТ 30389-2013 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования", ГОСТ 31984-2012 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Общие требования", ГОСТ 31985-2013 (Межгосударственный стандарт) "Услуги общественного питания. Термины и определения" и Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года №ҚР ДСМ-16 об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания». Исполнитель за свой счет обеспечивает трудовыми ресурсами, пищевыми продуктами и товарами потребления для оказания услуг по организации питания, а также закуп и транспортную доставку до мест оказания услуг.

1. Требования к персоналу Исполнителя
   1. Исполнитель обязуется за свой счет и без прав предъявления к Заказчику впоследствии требований по дополнительной оплате:
   * Постоянно поддерживать строгую производственную и трудовую дисциплину и порядок среди Персонала Исполнителя;
   * Персонал задействованный при оказании услуг должен быть в достаточном количестве с соответствующей профессиональной подготовкой.
   1. Принять на себя всю ответственность и оградить Заказчика от ответственности по любым искам, требованиям или решениям суда любого характера за Персонал Исполнителя (в отношении заработной платы, выплат пособий, возмещению убытков, ущерба, причиненного жизни и здоровью, компенсаций, пенсий, дополнительных льгот и налогов, расходов и любых иных выплат, возмещение, которые могут причитаться Персоналу Исполнителя).
   2. Режим работы персонала - вахтовый по 15 дней.
   3. Уровень профессиональной подготовки и квалификации персонала должен соответствовать требованиям действующих ГОСТу 30524-2013 «Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу».
   4. В случае необходимости при проведении работ бригады КРС (капитальный ремонт скважин) на дальних месторождениях, Исполнитель представляет повара, без требования дополнительной оплаты.
2. Условия и требования по безопасности, охране здоровья и окружающей среды
   1. Исполнитель обязуется выполнять работу с соблюдением мер безопасности, в соответствии с требованиями Заказчика по технике безопасности, охране здоровья и окружающей среды, противопожарной безопасности;
   2. Обслуживающий персонал Исполнителя должен иметь соответствующие допуски по пожарной безопасности, промышленной безопасности и охране труда;
   3. Проведение вводных, первичных, периодических, внеочередных инструктажей по промышленной безопасности, пожарной безопасности, охраны труда и техники безопасности для обслуживающего персонала и привлекаемых субподрядчиков Исполнителем возлагается на ответственного работника Исполнителя.
   4. Исполнитель обязан назначить ответственных лиц из числа работников Исполнителя за соблюдение техники безопасности работниками Исполнителя, имеющих соответствующие допуски по промышленной безопасности.
   5. Все назначения ответственных лиц Исполнителя оформляются в приказном порядке, и копия приказа предоставляется Заказчику.
   6. Исполнитель обязан за счет собственных средств проводить периодический медицинский осмотр своего персонала.
   7. Заказчик для учета потребления электроэнергии и расхода воды ежемесячно составляет Акт по приборам учета в двух экземплярах, подписанный обеими сторонами, один экземпляр предоставляется Исполнителю, второй экземпляр остается у Заказчика;
   8. Совместно с Заказчиком разработать и за счет своих средств реализовывать мероприятия по энергосбережению и энергоффективности направленные на снижения потребления электроэнергии и воды.
   9. Исполнитель для проведения планово-предупредительных ремонтов замены и/или ремонта вышедших из строя электрооборудований, осветительных приборов и вентиляционных систем подает письменную заявку Заказчику на оказание услуг по проведению планово-предупредительного ремонта вышедшего из строя электрооборудования, электромонтажных работ и обслуживанию электрического оборудования, Заказчик в свою очередь составляет акт выполненных работ для удержания суммы за проведенные работы. Детали, запасные части и др. Исполнитель приобретает за счет своих средств.
   10. Исполнитель осуществляет ремонт холодильных установок и систем кондиционирования, а также заправку их хладагентами с привлечением специалиста, детали, запасные части и др. приобретает за счет собственных средств.
   11. Исполнитель не должен превышать установленный лимит за год:
   * вода 950 м3.
   * электроэнергия 140 000 кВт.
3. Дополнительные требования Исполнителю:
   1. Осуществлять разгрузочно-погрузочные работы продуктов питания и других товаров в столовую силами персонала Исполнителя, при разгрузке продуктов питания персонал Исполнителя должен быть обеспечен чистой специальной одеждой и иметь при себе личную медицинскую книжку с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе.
   2. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье не допускается вносить и 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.
   3. Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения, надевать на нее верхнюю личную одежду.
   4. По необходимости производить замену различных мебельных поломок, дверей, стекол, гардин, карнизов, жалюзи, навес зеркал, картин и т.д.;
   5. Производить по необходимости замену внутренней и наружной части столовой (все виды напольного покрытия и кафельной плитки, сантехнику, дверей, розеток, светильников, выключателей и прочего встраиваемого оборудования, врезка дверных замков) по согласованию с Заказчиком;
   6. Производить техническое обслуживание и ремонт бытовой техники (уличная холодильная установка, жарочные шкафы, электрические плиты, мармиты, мясорубки, аристоны, холодильники, сплит-системы, диспенсеры и т.д.);
   7. Исполнитель обязан назначить ответственных лиц за пожарную безопасность на вверенных объектах, обеспечить сохранность пож.инвентаря и соблюдение своими работниками противопожарной безопасности на всех объектах.

7.8. Обеспечить в случае возникновения аварийных ситуаций на объектах Заказчика оказание услуг питания в любое время суток, а также в организованных Заказчиком пунктах питания, расположенных в полевых условиях.

* 1. Исполнитель за свой счет обеспечивает питанием и проживанием своего персонала на вахтовом поселке.
  2. Персонал Исполнителя, указанный в настоящей Технической спецификации, во время выполнения работ должен находиться на территории Заказчика в случае выезда персонала за пределы необходимо поставить в известность Заказчика.
  3. Исполнитель обязан назначить ответственное лицо для учета основных средств (ОС), переданных согласно акту приема-передачи, между Заказчиком и Исполнителем. Назначенное ответственное лицо обязано вести учет движения ОС (упорядочение ОС, ведение описи по всем объектам, недопущение

пересортицы, проведение ежегодной инвентаризации, обязательное присутствие представителя Исполнителя при проведении инвентаризации Заказчиком). При обнаружении недостачи, подлежит восстановлению Исполнителем в обязательном порядке. Совместно с представителями Заказчика составление дефектного акта на вышедшие из строя ОС, для дальнейшего списания.

* 1. Заказчик за свой счет обеспечивает Исполнителя электроэнергией, водой и теплом согласно указанному в п.6.11 лимиту.
  2. Исполнитель своевременно устраняет возникшие в течение срока действия Договора недостатки и упущения, указанные в предписаниях государственных контролирующих органов Республики Казахстан, в т.ч. в отношении имущества, переданного Заказчиком Исполнителю и организации питания.
  3. Для надлежащего оказания Услуг Исполнитель должен иметь в т.ч. термосы и контейнеры, соответствующие санитарным нормам для транспортировки горячей пищи, и обязуется упаковать их согласно требованиям Заказчика и санитарным нормам, в целях обеспечения сохранности вплоть до момента доставки на место производства работ (для работников Заказчика, работающих в ночных сменах). При осуществлении разгрузки на месте производства работ, Исполнитель обязуется перемещать данное оборудование, запасы, хозяйственные товары и прочую продукцию в надлежащей и приемлемой форме, согласно требованиям Заказчика.

Транспортные средства для перевозки продуктов питания до места оказания Услуг должны быть оборудованы термобудкой с герметичной системой запирания, оборудованной термостатом с выводом показаний температуры, в соответствии с санитарными нормами. Перевозка продуктов между объектами столовой осуществляется силами и за счет Исполнителя, с использованием собственных транспортных средств Исполнителя. Перевозку и хранение замороженных продуктов необходимо осуществлять с соблюдением температурных требований, указанных заводом-изготовителем, а также с соблюдением сроков перевозки и с учетом места происхождения.

Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для транспортировки пищевой продукции содержатся в чистоте, перед поставкой продуктов подвергаются очистке и мойке, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

Перед транспортировкой пищевой продукции на месторождение, грузовой отсек автотранспорта пломбируется и срывается на месте только в присутствии Заказчика;

Водитель-экспедитор должен иметь медицинскую книжку;

Все продукты питания закупаются в соответствии с требованиями санитарных норм и правил гигиены, принятыми в Республике Казахстан, должны иметь все соответствующие сертификаты.

Исполнителю запрещено приобретение и использование пищевых продуктов, оставшихся после прекращения действия Договора у предыдущего Исполнителя, а также Исполнитель обязан освободить все складские помещения, предназначенные для пищевых продуктов, после окончания действия Договора о закупках. Передача последующему Исполнителю продуктов питания запрещена.

* 1. По требованию Заказчика ознакомить со сведениями о запасах продуктов на складах, поступающего сырья; - содержать здание столовой, технологическое оборудование и иное имущество

Заказчика, переданное Исполнителю, в рабочем состоянии, соблюдать противопожарные требования, санитарно-гигиенические нормы и нормы производственно-технической эксплуатации электрооборудования; - устранять за свой счет официальные (письменные) требования Заказчика по выполнению Исполнителем своих обязательств по Договору, а также требования контролирующих государственных органов Республики Казахстан; - своевременно обеспечить наличие и применение в столовых помещениях и общежитиях дезинфекционных, моющих средств, расходных материалов (лампочки, ножи с мясорубками, смесители, шланги для смесителей, раковин унитазов и т.п.);

* 1. Исполнитель принимает по акту приема-передачи объекты и оборудование, расположенные в вахтовом поселке, и несет ответственность за их сохранность и техническое состояние и по окончанию срока действия договора, возвращает их Заказчику в рабочем состоянии с учетом естественного износа.

1. Место оказания услуги:

Жамбылская область, Таласский район, месторождение Амангельды.

1. Срок оказания услуг: с 1 января 2025 года по 31 декабря 2027 года.
2. Стоимость услуг работников Исполнителя включает в себя:
   1. Фонд оплаты труда.
   2. Страхование работников.
   3. Транспортировка работников.
   4. Продукты питания
   5. Хозяйственные товары (бытовая химия, моющие, чистящие и гигиенические средства).
   6. Техническое обслуживание, текущий ремонты и замена составных частей установок (при необходимости) бытовых приборов, замена вышедшего из строя оборудования.