**Техническая спецификация**

**на услуги по обеспечению питанием работников**

(код по ЕНС ТРУ 841315.000.000004)

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Требования** |
| 1 | 2 |
| 1 | **Описание закупаемых товаров, работ и услуг** |
|  | Коллективное питание членов экипажей судов портового флота. |
| 2 | **Требуемые функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики закупаемых товаров, работ и услуг.****При этом, техническая спецификация должна содержать требования указанные в подпунктах 1) - 3) пункта 2 приложения №5 Порядка.****А также иные требования указанные в пункте 2 приложения №5 Порядка, которые являются правом Заказчика/организатора закупок.** |
|  | Коллективное питание членов экипажей портовых судов осуществляется с даты подписания договора по 31 января 2023 года, в соответствии с приказом и.о Министра транспорта и коммуникаций Республики Казахстан от 16 мая 2011 года № 280 «Об утверждении Правил обеспечения питанием экипажей морских судов». Норма питания в сутки из расчета на одного человека определена в приказе МТиК РК от 16 мая 2011 года № 280, приложение №1. Расчет потребности горячего питания в сутки по судам: 1. СЛВ «Булак»: 1 смена (дневная 12 часов) 4 человека – двухразовое питание, 2 смена (ночная 12 часов) 4 человека – двухразовое питание 2. Б/к «Батыр»: 1 смена (дневная 12 часов) 3 человека – двухразовое питание, 2 смена (ночная 12 часов) 3 человека – двухразовое питание. 3. Б/к «Женис»: 1 смена (дневная 12 часов) 3 человека – двухразовое питание, 2 смена (ночная 12 часов) 3 человека – двухразовое питание. Двухразовое питание должно предусматривать: 1. Дневная смена: - обед дневной; - полдник дневной. 2. Ночная смена: - обед ночной; - полдник ночной. Обед дневной по калорийности и ассортименту продукции аналогичен обеду ночному. Полдник ночной должен быть по калорийности на 10% больше полдника дневного. Поставщик услуги обязан соблюдать установленные в РК санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания населения, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Поставщик услуги должен соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения, транспортирования и реализации продукции. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала Поставщика услуги должен соответствовать требованиям, предъявляемым к обслуживающему персоналу общественного питания.Поставщик услуги обеспечивает качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации, производит входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.Поставщик услуги использует для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки до мест доставки (суда, принадлежащие АО «НК «АМТП»). Лица, сопровождающие готовые блюда и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (поставщик услуги должен представить копии медицинских книжек установленного образца после заключении договора в течение 7 календарных дней). Готовые блюда доставляются в герметично закрытых емкостях, соответствующих санитарно-гигиеническим требованиям и нормами питания на каждого человека в смене два раза в сутки: в 12:00 и 24:00 по месту стоянки судов у причала №7 и №12. Капитаны судов по графику сменности (работы) экипажей портовых судов, ежедневно к 09.00 часам представляют на электронный адрес (дублируя по телефону) Поставщика информацию о количестве работников в смене.Если предоставленные Поставщиком, готовые блюда и/или продукты питания, не соответствуют требованиям, установленным в настоящей технической спецификации, Заказчик имеет право вернуть данные готовые блюда и/или продукты питания, а Заказчик в свою очередь обязан предоставить взамен соответствующие готовые блюда и/или продукты питания, с соблюдением условий поставки, в течение 1 (одного) часа. Заказчик имеет право в любое время проверять качество и норму поставляемой пищи с привлечением медицинских работников, профсоюза и должностных лиц Заказчика с составлением соответствующего акта. В соответствии с нормой питания в сутки, из расчета на одного человека в сутки, Поставщик в течение 2 (двух) календарных дней после подписания договора должен согласовать с Заказчиком меню на неделю (7 календарных дней) по которому будет осуществляться поставка коллективного питания экипажей судов. Соответствие:- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания».- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». |
| **3** | **Гарантийные сроки (при необходимости)** |
|  |  |