

**Договор № \_\_\_\_\_ РБМ-К-23**  
**о закупке услуг способом запроса ценовых предложений**

г. Алматы

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

ТОО «СП «РБМ-Казахстан», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице **генерального директора Куланова А.А.**, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_, другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «Стороны», в соответствии с пунктом 32 ДИ «Проведение закупок товаров, работ и услуг в ТОО «СП «РБМ-Казахстан» от 04.06.2021г., на основании конкурентно-ценовой карты от \_\_\_\_\_ и решения Наблюдательного совета ТОО «СП «РБМ-Казахстан» от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 года, протокол № \_\_\_\_\_, заключили настоящий Договор о закупке услуг способом запроса ценовых предложений (далее - Договор), о нижеследующем:

В Договоре нижеперечисленные термины будут иметь следующее толкование:

- 1) Договор – настоящее Соглашение, достигнутое между Заказчиком и Исполнителем, зафиксированное в письменной форме и подписанное Сторонами со всеми Приложениями и дополнениями к нему, а также со всей необходимой документацией, на которую в Договоре есть ссылки.
- 2) Претензия - уведомление, письмо, направленные одной Стороной другой Стороне в случае неисполнения и/или ненадлежащего исполнения обязательств по Договору.
- 3) Общая сумма Договора – цена, которая должна быть уплачена Исполнителю по Договору за полное и надлежащее исполнение им всех своих обязательств по Договору.

### 1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется оказать Услуги по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием работников ТОО «СП «РБМ-Казахстан», включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, работающих вахтовым методом (далее – Услуги), в соответствии с Техническим заданием, предусмотренным в Приложении № 1 к Договору, являющемся его неотъемлемой частью (далее – Услуги), а Заказчик обязуется принять и оплатить Услуги на условиях Договора.

1.2. Место оказания Услуг – РК, Туркестанская область, Сузакский район, участки буровых работ (далее - УБР) месторождений «Буденовское» и «Инкай» (далее - Место оказания Услуг).

1.3. Срок оказания Услуг Исполнителем: с 12.01.2023г. по 11.01.2024г. включительно.

1.4. Исполнитель оказывает Услуги своими материалами, продуктами и трудовыми ресурсами.

Оказание Услуг по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием, включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона № 1, состоит из предоставления завтрака, обеда, ужина и сухого пайка (для сотрудников, работающих в ночную смену, представляемого в пищевых контейнерах (термос), в соответствии с приказом Министра 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», а также требованиям «Правил выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, специальной одежды и других средств индивидуальной защиты, обеспечения их средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя», утвержденных приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1054.

### 2. Общая сумма Договора и порядок оплаты

2.1. Стоимость питания на одного человека в сутки составляет 3 864 (три тысячи восемьсот шестьдесят четыре) тенге, с учетом НДС 12 %.

2.2. Общая сумма Договора составляет и не должна превышать 552 861 120 (пятьсот пятьдесят два миллиона восемьсот шестьдесят одна тысяча сто двадцать) тенге, с учетом НДС 12%, а также всех расходов Исполнителя связанных с оказанием Услуг в полном объеме.

2.3. Объем, порядок оказания и сроки Услуг указаны в Приложении № 1 к Договору.

2.4. Оплата за полностью и надлежащим образом оказанные Услуги по Договору осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 20 (двадцати) рабочих дней по факту оказания Услуг, на основании представленного Исполнителем счета-фактуры и подписанного обеими Сторонами Акта оказанных Услуг, а также ведомостей выданного питания с указанием ФИО работника, количества дней, общей суммы питания по каждому работнику и подписью каждого работника (Приложение № 5 к Договору, являющееся его неотъемлемой частью).

2.5. Оплата Услуг осуществляется Заказчиком, исходя из фактического объема оказанных Исполнителем Услуг, путем перечисления денег на расчетный счет Исполнителя.

### **3. Порядок приема-передачи выполненных Услуг**

3.1. Сдача-приемка оказанных Услуг производится Сторонами 11 и 26 числа каждого месяца, путем подписания уполномоченными представителями обеих Сторон Актов оказанных Услуг на основании ведомости выдачи питания работникам за вахту.

3.2. Услуги считаются оказанными Исполнителем полностью и надлежащим образом после подписания уполномоченными представителями обеих сторон Акта оказанных Услуг.

3.3. Заказчик, получивший от Исполнителя Акт оказанных Услуг с подтверждающими документами о надлежащем оказании Услуг, обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения Акта подписать его или же направить Исполнителю мотивированный отказ путем оформления Акта о недостатках в оказании Услуг. В случае не подписания или не отправления Заказчиком в установленные настоящим пунктом сроки Акта оказанных Услуг или Акта о недостатках в оказании Услуг, Услуги считаются принятыми Заказчиком без возражений, что влечет за собой обязанность Заказчика оплатить Услуги Исполнителя согласно представленным документам.

3.4. По окончании оказания Услуг между Сторонами производится сверка взаиморасчетов путем составления и подписания уполномоченными лицами сторон Акта сверки, в котором должны быть указаны данные о фактически надлежаще оказанных Услугах по Договору.

### **4. Права и обязанности Сторон**

#### **4.1. Заказчик обязан:**

4.1.1. своевременно и в полном объеме оплачивать полностью и надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с условиями Договора.

4.1.2. предоставить Исполнителю помещение, оборудование, столовый инвентарь и обеспечить необходимые условия (электро/водоснабжение, отопление и пр.) для надлежащего оказания им Услуг по Договору по актам приема-передачи, указанным в Приложениях № 3 и № 4 к Договору, являющихся его неотъемлемой частью. Перечень по Приложениям № 3 и № 4 может дополняться/изменяться по согласованию Сторон, подтверждая актом приема-передачи, подписанного уполномоченными лицами Сторон.

4.1.3. Предоставить за свой счет услуги по поставке электроэнергии, тепло- и водоснабжения, по проживанию персонала Исполнителя, внутренней телефонной связи.

#### **4.2. Заказчик вправе:**

4.2.1. в любое время осуществлять беспрепятственный контроль и надзор за качеством оказываемых Услуг на протяжении всего срока действия Договора ответственным лицом Заказчика.

4.2.2. требовать от Исполнителя соблюдения и исполнения условий по организации питания в соответствии с Техническим заданием и меню, указанных в Приложениях № 1 и № 2 к Договору.

4.2.3. проверять качество и сроки годности продуктов при приготовлении блюд, входящих в комплексное питание, а также условия содержания посуды и иного кухонного оборудования и инвентаря, помещений столовой на предмет соответствия санитарно-гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям пожарной, радиологической безопасности и безопасности пищевых продуктов. Использовать переданные ему результаты оказанных Услуг по своему усмотрению.

4.2.4. в любое время проверить качество оказываемых Исполнителем Услуг с привлечением уполномоченных представителей органов санитарно-эпидемиологической службы.

4.2.5. при обнаружении в ходе контроля и надзора отступлений от условий Договора, существенно ухудшающих качество оказываемых Исполнителем Услуг или иных недостатков, немедленно, но не позднее 3-х календарных дней письменно заявить об этом Исполнителю с предоставлением разумного срока для устранения замечаний.

4.2.6. отказаться от исполнения Договора в любое время, уплатив Исполнителю часть установленной цены, пропорционально части фактически оказанных им Услуг в случае

обнаружения в ходе осуществления надзора и контроля существенных нарушений условий Договора и Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения РК от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 (далее – Правила), а также при фактах отравления работников, использования некачественных продуктов, отсутствия разрешительных документов или иных случаев на усмотрение Заказчика.

4.2.7. в случае непредставления Исполнителем документов, предусмотренных п. 2.4. Договора, отсрочить оплату до момента, когда они будут предоставлены.

4.2.8. расторгнуть в одностороннем порядке Договор в случае выявления фактов нарушения Исполнителем применимых требований действующего законодательства Республики Казахстан в области экологии и радиационной безопасности, а также в области охраны труда и техники безопасности при исполнении Договора.

4.2.9. осуществлять иные права, предусмотренные и вытекающие из Договора и действующего законодательства Республики Казахстан

#### **4.3. Исполнитель обязуется:**

4.3.1. оказывать Услуги Заказчику своевременно и качественно, в строгом соответствии с условиями Договора и требованиями Правил, а также иных стандартов, норм и требований, существующих в действующем законодательстве Республики Казахстан для оказания такого рода Услуг.

4.3.2. самостоятельно предоставить для оказания Услуг квалифицированный персонал, соответствующий СТ РК 1817-2008 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» и санитарно-гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям имеющего все необходимые документы включая санитарные книжки, для надлежащего оказания Услуг по Договору с выдачей соответствующей спецодежды и инвентаря, оплачивать заработную плату персоналу своими средствами и за свой счет.

4.3.3. осуществлять за собственный счет, перед началом осуществления Услуг и в дальнейшем на регулярной основе, санитарно-эпидемиологическую экспертизу помещений, оборудования и инвентаря столовых в месте оказания услуг в части санитарно-эпидемиологических лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с Кодексом РК "О здоровье народа и системе здравоохранения" от 7 июля 2020 года и в соответствии с требованиями Правил.

4.3.4. самостоятельно осуществлять приобретение и доставку продуктов питания надлежащего качества до Места оказания Услуг не реже чем 1 (один) раз в неделю.

4.3.5. осуществлять хранение продуктов в строгом соответствии с условиями их хранения, установленными для каждого отдельного продукта.

4.3.6. соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с утвержденным меню.

4.3.7. представлять на утверждение начальникам УБР Заказчика еженедельное меню с указанием выхода (веса) блюд в граммах.

4.3.8. в случае необходимости произвести дооборудование столовых Заказчика, за свой счет приобрести необходимое для нормальной работы оборудование и кухонный инвентарь (кружки, вилки, ложки, тарелки и пр.), а также привести их в соответствие с санитарными нормами, осуществить дополнительные работы по необходимому текущему ремонту помещений своими средствами и за свой счет, путем актирования, комиссионно, с представителями УБР Заказчика.

4.3.9. гарантировать безопасность пищевой продукции и иметь документ, удостоверяющий данную безопасность (разрешение на оказание Услуг от компетентных государственных органов).

4.3.10. гарантировать соблюдение и несение ответственности обслуживающим персоналом Исполнителя требований в области охраны окружающей среды в соответствии с нормами Экологического кодекса РК от 02.01.2021 года, норм и положений в области промышленной безопасности, охраны труда и соблюдения техники безопасности в соответствии с требованиями Закона РК «О гражданской защите» от 11.04.2014 года, за несоблюдение Правил пожарной безопасности, утвержденных приказом Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 21 февраля 2022 года № 55, вызванного вышеперечисленными нарушениями, возместить ущерб в пределах суммы причиненного ущерба.

4.3.11. осуществлять санитарную обработку столового помещения и инвентаря по окончанию смены.

- 4.3.12. поквартально предоставлять отчет по эксплуатации столовой (оборудование, инвентарь, посуда).
- 4.3.13. нести ответственность за сохранность столового оборудования и инвентаря, предоставленного Заказчиком и в случае причинения ущерба имуществу Заказчика действиями или бездействием работников Исполнителя, принять все необходимые меры по его восстановлению или ремонту.
- 4.3.14. не реже 1 (одного) раза в месяц проводить генеральную уборку и дезинфекцию столового помещения.
- 4.3.15. не привлекать третьих лиц для исполнения обязательств по Договору без письменного согласия Заказчика.
- 4.3.16. при обнаружении возможных неблагоприятных последствий в ходе оказания Услуг для Заказчика, немедленно предупредить об этом Заказчика и до получения от него указаний приостановить ход оказания Услуг до устранения неблагоприятных последствий.
- 4.3.17. немедленно предупредить Заказчика обо всех не зависящих от него обстоятельствах, которые создают невозможность оказания Услуг или могут повлиять на качество оказываемых Услуг, в соответствии с условиями Договора.
- 4.3.18. обеспечивать соответствие фактического рациона питания утвержденному Заказчиком рациону, указанному в Приложении № 2 к Договору.
- 4.3.19. соблюдать все применимые требования действующего законодательства РК в области экологии и радиационной безопасности, а также в области охраны труда и техники безопасности при исполнении Договора.
- 4.3.20. обеспечить наличие разрешительных документов (лицензии, доверенности, договора, соглашения), необходимых для выполнения обязательств по Договору на весь период его действия.

#### **4.4. Исполнитель вправе:**

- 4.4.1. самостоятельно определять количество квалифицированных специалистов, необходимых для надлежащего оказания Услуг.
- 4.4.2. получить оплату в соответствии с п.2.3. Договора за надлежащим образом оказанные и в срок Услуги, предусмотренные Договором.
- 4.4.3. отказаться от исполнения Договора и потребовать уплаты неустойки от Заказчика, в случае неоднократных нарушений Заказчиком сроков оплаты, предусмотренных условиями Договора.

#### **5. Ответственность Сторон**

- 5.1. Исполнитель при оказании им Услуг несет полную материальную и иную ответственность перед Заказчиком и государственными контролирующими органами за качество пищевых продуктов, доставляемых в Место оказания услуг, соблюдение технологии приготовления пищи согласно Правилам, соблюдение санитарно-гигиенических норм в Месте оказания Услуг, за действия/бездействие персонала Исполнителя, повлекшие причинение материального и морального вреда Заказчику и его работникам.
- 5.2. В случае, если Исполнитель оказывает Услуги с отступлениями от условий Договора, значительно ухудшающими их качество, Заказчик вправе по своему выбору потребовать от Исполнителя:
- 5.2.1. безвозмездного немедленного устранения зафиксированных недостатков оказанных Услуг;
- 5.2.2. соразмерного уменьшения цены за Услуги, установленной Договором;
- 5.2.3. уплаты штрафа в размере 10 % от общей суммы Договора за каждый зафиксированный Заказчиком факт нарушения.
- 5.3. В случае нарушения Исполнителем срока оказания Услуг, указанного в пункте 1.3. Договора, Заказчик вправе требовать от Исполнителя уплаты пени в размере 0,1 % от общей суммы Договора за каждый календарный день просрочки, но не более 5 % от общей суммы Договора.
- 5.4. За нарушение сроков оплаты, предусмотренных в п. 2.4. Договора, Исполнитель вправе требовать от Заказчика уплаты пени в размере 0,1 % от суммы своевременно не произведенного платежа за каждый календарный день просрочки до даты совершения платежа, но не более 5% от его суммы, за исключением случаев, указанных в п.п. 4.2.7. п. 4.2. Договора.
- 5.5. В случае причинения вреда здоровью работников Заказчика (пищевое отравление), вызванного ненадлежащим оказанием Исполнителем Услуг по Договору, Исполнитель обязуется возместить ущерб, причиненный работнику и затраты, связанные с оказанным лечением при предоставлении подтверждающих документов.

5.6. Заказчик вправе в регрессном порядке взыскать суммы штрафных санкций с Исполнителя в случае выявления фактов нарушения Исполнителем применимых требований действующего законодательства РК в области экологии и радиационной безопасности, а также в области охраны труда и техники безопасности при исполнении Договора в размере 5% от общей суммы Договора за каждый случай нарушения.

5.7. Заказчик вправе в регрессном порядке взыскать с Исполнителя все и любые подтвержденные суммы претензий/исков, предъявленных и взысканных с Заказчика со стороны государственных органов и/или любых иных лиц, в связи с несоблюдением Исполнителем применимых требований действующего законодательства РК в области экологии и радиационной безопасности, а также в области охраны труда и техники безопасности при исполнении Договора.

5.8. Сторона, нарушившая свои обязательства по Договору, несет ответственность за убытки, причиненные их нарушением другой Стороне.

5.9. Уплата пени (штрафов) не освобождает Стороны от обязанности возместить убытки (реальный ущерб, подтвержденный документально), понесенные одной Стороной в результате несоблюдения другой Стороной условий Договора.

## **6. Форс-мажор**

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение и/или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием возникновения обстоятельств, не зависящих от воли и желания Сторон, препятствующих полному или частичному исполнению любой из Сторон своих обязательств по Договору, а именно: стихийные бедствия или такие непредвиденные обстоятельства, как войны, военные действия любого характера, блокада, издание нормативно-правовых актов государственных органов Республики Казахстан запрещающих и/или препятствующих исполнению Стороной своих обязательств по Договору (объявление карантина, запрещение перевозок, запрет торговли в порядке международных санкций и другое).

6.2. Сторона, для которой исполнение обязательств по Договору становится невозможным, в соответствии с пунктом 6.1. Договора должна письменно, не позднее 3 (трех) рабочих дней, поставить в известность другую Сторону относительно начала событий форс-мажора, препятствующих исполнению обязательств по Договору. Документы, выданные компетентными уполномоченными органами (организациями), являются достаточным основанием, свидетельствующим о подобных обстоятельствах и их длительности.

6.3. Не извещение или несвоевременное извещение Стороной, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по Договору, о наступлении обстоятельств, освобождающих ее от ответственности, лишает ее права ссылаться на факт наступления обстоятельств форс-мажора.

6.4. Если обстоятельства форс-мажора будут продолжаться более 15 календарных дней, то каждая из Сторон будет иметь право отказаться от дальнейшего исполнения обязательств по Договору и в этом случае ни одна из Сторон не будет иметь права на возмещение другой Стороной возможных убытков.

## **7. Конфиденциальность**

7.1. Содержание Договора, а также информация и данные, полученные Сторонами в связи с его исполнением, являются конфиденциальными.

7.2. Стороны обязуются воздерживаться от разглашения конфиденциальной информации и не делать ее известной третьим лицам (включая, но, не ограничиваясь аффилированными лицами, консультантами, представителями) без предварительного письменного согласия другой Стороны, кроме случаев, связанных с исполнением требований судов, правоохранительных и иных государственных органов или же случаев, предусмотренных действующим законодательством Республики Казахстан.

7.3. В любом случае Стороны обязуются следить за тем, чтобы при оформлении документации, необходимой для исполнения Договора, передаваемая информация ограничивалась строго необходимыми сведениями.

7.4. За разглашение конфиденциальной информации Стороны виновные в ее разглашении, несут ответственность, предусмотренную настоящим разделом Договора и в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

## **8. Антикоррупционные условия**

8.1. Стороны соблюдают и будут соблюдать в дальнейшем все применимые законы и нормативные акты, включая любые законы о противодействии взяточничеству и коррупции при выполнении обязательств по Договору.

8.2. Стороны и любые их должностные лица, работники, участники, представители, агенты, и любые лица, действующие от имени или в интересах или по просьбе какой либо из Сторон в связи с Договором, не будут прямо или косвенно, в рамках деловых отношений в сфере предпринимательской деятельности или в рамках деловых отношений с государственным сектором, предлагать, вручать или осуществлять, а также соглашаться на предложение, вручение или осуществление (самостоятельно или в согласии с другими лицами) какого-либо платежа, подарка или иной привелегии в целях необходимости реализации любых условий Договора, если указанные действия нарушают какие-либо законы или нормативные акты, направленные на противодействие взяточничеству и коррупции, применимые в отношении Сторон.

### **9. Срок действия и досрочное расторжение Договора**

9.1. Договор вступает в силу с даты его подписания уполномоченными лицами Сторон, при условии принятия решения о его одобрении Наблюдательным советом Заказчика, распространяет свое действие на правоотношения Сторон возникшие с 12 января 2023 года и действует по 11 января 2024 года включительно, а в части взаиморасчетов до полного и надлежащего исполнения обязательств Сторонами.

9.2. Заказчик вправе отказаться от исполнения Договора в одностороннем порядке в случае существенного нарушения Исполнителем любого требования по п. 4.3. Договора, с произведением взаиморасчетов за фактически надлежаще оказанные Исполнителем Услуги вплоть до даты расторжения Договора, Исполнитель вправе отказаться от исполнения обязательств по Договору лишь при условии полного возмещения Заказчику убытков, причиненных расторжением Договора.

9.3. Об отказе от Договора Стороны уведомляют друг друга письменным уведомлением за 30 (тридцать) календарных дней.

9.4. По взаимному согласию Сторон Договор может быть расторгнут в любое время.

### **10. Порядок разрешения споров и разногласий**

10.1. Все споры и разногласия, возникшие между Сторонами по Договору или в связи с ним, решаются путем взаимных переговоров.

10.2. В случае невозможности решения споров и разногласий путем взаимных переговоров, они подлежат рассмотрению в судебном порядке в Специализированном межрайонном экономическом суде г. Алматы, в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

### **11. Прочие условия**

11.1. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права и обязанности по Договору третьей стороне без письменного согласия на это другой Стороны.

11.2. Все изменения и дополнения к Договору действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме, подписаны и скреплены печатями обеих Сторон.

11.3. Все Дополнительные соглашения и Приложения к Договору, подписанные обеими Сторонами, являются его неотъемлемыми частями.

11.4. Во всем остальном, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Республики Казахстан.

11.5. Договор составлен на русском языке в 2-х (двух) подлинных экземплярах, имеющих равную юридическую силу – по одному экземпляру для каждой из Сторон.

### **12. Адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон:**

«Заказчик»

«Исполнитель»

**ТОО «СП «РБМ-Казахстан»**

Местонахождение: Республика Казахстан,

161006, Туркестанская обл. Сузакский р-н,

пос. Кыземшек, с.Тайкoныр, ул.Тулпар, зд. 1.

Почтовый адрес: 050012, г. Алматы,

ул. Богенбай батыра, 156/2.

БИН 070540003292

ИИК KZ 42601A861003905431

БИК HSBKZZKX

в АО «Народный Банк Казахстана» г. Алматы  
тел.: 8/727/ 339-80-65, e-mail: [info@rbm.kz](mailto:info@rbm.kz)

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **Куланов А.А.**

**Приложение № 1**  
**к Договору № \_\_\_\_\_ РБМ-К-23**  
**от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.**  
**о закупке услуг способом запроса ценовых предложений**

#### **ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

для закупа услуг по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием работников  
УБР ТОО «СП «РБМ-Казахстан», включая лечебно-профилактическое питание, согласно  
специального Рациона №1, на период с 12.01.2023г. по 11.01.2024г.

**Наименование оказываемых Услуг:** Услуги по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием работников, включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, (далее - Услуги по питанию). Общее количество оказываемых Услуг питания на период с 12.01.2023г. по 11.01.2024г. составляет 365 (триста шестьдесят пять) дней.

**Место оказания Услуг:** Республика Казахстан, Туркестанская область, Сузакский район, участки буровых работ (далее-УБР) месторождений «Буденовское» и «Инкай».

**Срок оказания Услуг:** с 12 января 2023г. по 11 января 2024г.

**Условия оплаты Услуг:** оплата по факту оказания Услуг, в течение 20 (двадцать) рабочих дней на основании представленного Исполнителем счета-фактуры и Акта оказанных Услуг подписанного уполномоченными лицами обеих Сторон, а также ведомостей выданного питания с указанием количества дней, суммы по каждому работнику и подписью каждого работника.

Услуги по обеспечению питанием должны соответствовать:

1. Правилам выдачи работникам специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, утвержденным приказом Министра здравоохранения и социального развития РК от 28.12.2015г. № 1054;
2. Нормам выдачи работникам специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, утвержденным приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056;
3. Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16;

**Оказание Услуг по обеспечению** ежедневным трехразовым полноценным питанием, включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, состоит из: завтрака, обеда, ужина и сухого пайка (для сотрудников, работающих в ночную смену, представляемого в пищевых контейнерах (термос). Количество блюд определяется из расчета: завтрак, обед, ужин, сухой паек (питание для сотрудников, работающих в ночную смену).

#### **График работы столовой**

Завтрак	с 07-00 до 10-00
Обед	с 13-00 до 15-00
Ужин	с 19-00 до 22-00
Сухой паек (питание для сотрудников, работающих в ночную смену) предоставляется в пищевых контейнерах (термос) во время ужина	с 19-00 до 22-00

Заказчик вправе указать другие часы приема пищи в праздничные дни, по особым поводам или во время визита гостей. Питание сотрудников, работающих в ночную смену, предоставляется по письменному требованию начальников УБР Заказчика в пищевых контейнерах (термос), подаваемому не менее чем за 12 часов.

Для приготовления пищи должен быть предусмотрен соответствующий запас продуктов с учетом задержки доставки на 5 (пять) календарных дней.

Исполнитель обеспечивает в столового Заказчика всех работников рудника кисломолочными продуктами (молоко, кефир, творог, сыр), жирность и состав которых соответствует требованиям, указанным в Нормах выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, лечебно-профилактического питания, утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056.

Исполнитель должен предоставить весь комплекс Услуг, необходимый для обеспечения питанием работников в соответствии с требованиями настоящего Технического задания.

Обладать необходимым и достаточным количеством квалифицированного персонала (включая подсобных работников, уборщиков помещения и т.д.), в соответствии с требованиями СТ РК 1817-2008 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Услуги должны обеспечивать безопасность производства пищевых продуктов в соответствии с требованиями «Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.

Услуги оказываются семь дней в неделю независимо от праздников.

Требования к порядку оказания услуг по питанию:

#### **1) по меню:**

В перспективном меню не допускается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню;

Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие с учетом их пищевой ценности и требованиями, установленными законодательством Республики Казахстан;

Ежедневное составление меню-раскладки, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах. При составлении меню-раскладки должны соблюдаться натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в граммах) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами;

Соблюдение еженедельного меню, утвержденного начальником УБР;

Питание должно быть разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Исполнитель несет ответственность за соблюдение меню и за размер порций;

Повторяемость блюд в меню не более двух раз в неделю;

Обеспечить наличие контрольных блюд и контрольных весов в свободном доступе для всех желающих работников Заказчика;

Содержание меню должно учитывать разнообразие и колорит национальных блюд;

Обеспечить наличие всего ассортимента меню в достаточном количестве на протяжении всего времени приема пищи (завтрак, обед, ужин);

Исполнитель несет ответственность за обязательное составление текста меню на неделю на казахском и русском языках и предоставление его на обозрение работников Заказчика.

## **2) по режиму безопасности:**

Обеспечение безопасности выпускаемой продукции посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования;

Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, водоснабжением должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020;

Каждый работник объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов, водоснабжением должны иметь при себе личную медицинскую книжку согласно форме, утвержденной приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020, с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе;

Не допускать вторичного использования ранее приготовленных продуктов или ингредиентов (например, растительного масла) в процессе приготовления пищи;

Закупка, доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления пищи до места оказания Услуг должна осуществляться на специализированном автомобильном транспорте, предназначенном для транспортировки продуктов, с соответствующим температурным режимом для сохранения качества, свежести и безопасности продуктов;

Качество продукции должно соответствовать государственным стандартам Республики Казахстан и прилагаемым документам, подтверждающим качество поставленных продуктов;

Обеспечить качественное приготовление блюд в соответствии с технологией приготовления пищи, обеспечивающей её безопасное употребление;

Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию:

без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;

при отсутствии соответствующей маркировки;

с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре;

при несоответствии предоставленной информации и если продукция является фальсифицированной;

при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;

яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровавое кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», «бой»;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, без клейма;

молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов, озелененный, пророщенный картофель;

повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;  
продукции непромышленного изготовления: герметически упакованных с явными признаками недоброкачества, отличные от указанных в технической документации на пищевые продукты признаков;  
при несоответствии по показателям безопасности;  
крупы, муку и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;  
не имеющих необходимой информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и/или в сопроводительных документах.

Контроль качества и режима хранения продуктов в соответствии с санитарными нормами.

Проведение санитарного дня - специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря, при необходимости дезинсекции и дератизации помещений.

### **Гигиена труда**

Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов, водоснабжением соблюдают личную и производственную гигиену, и обязаны: следить за чистотой рук, носить чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимать специальную одежду, мыть руки с мылом перед работой и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;

перед началом работы подбирать волосы под колпак или косынку, снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускать:

внос и хранение в производственных помещениях мелких стеклянных и металлических предметов (кроме технологического инвентаря);

не застегивать специальную одежду булавками, иголками;

не хранить в карманах халатов предметы личного обихода;

не входить без специальной одежды в производственные помещения, не надевать на нее верхнюю личную одежду;

Не допускается принимать пищу и курить непосредственно в производственных помещениях, в туалетных комнатах и помещениях, не отведенных для этих целей;

Ежедневно, перед началом рабочей смены ответственным лицом проводить осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм и обеспечить явку в фельдшерский пункт заказчика. Лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускать. Обеспечивать соблюдения норм гигиены и чистоты для всех сотрудников, связанных с работой с продуктами питания, включая мытье рук перед работой с продуктами питания. В этом случае, необходимо использовать бактерицидное мыло и одноразовые полотенца.

Общие требования к Исполнителю:

обеспечение своими силами и средствами соответствующего санитарного состояния столовой, кухни и обеденных помещений, для чего предусмотреть в своем штате уборщиков столовой;

обеспечение своими силами и средствами санитарной специальной одеждой персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений, униформой (не менее трех (3) смен одежды), обувью, чепчиками, поварскими колпаками, сеточками для волос, защитные перчатки для мойки и резки, пластиковая обувь, фартуки, халаты, обувь со стальным носком, защитные очки, каски, защитные перчатки) или прочие СИЗ для работы в особых условиях на месторождении;

соблюдать правила безопасного оказания Услуг и требования по технике безопасности, охране труда и охране окружающей среды;

соблюдение скорости и эстетичности сервировки столов, обеспечение слаженности работы «команды» работников столовой от раздачи до мытья посуды;

содержание и правильная эксплуатация вверенного оборудования пищеблока в технически исправном состоянии, соблюдение условий и режимов функционирования оборудования и коммуникаций здания;

обеспечение своего персонала моющими и чистящими средствами для организации мойки посуды и поддержания чистоты в помещениях в соответствии с санитарными нормами;

ведение и контроль системы учета питающихся, согласно табельной системе на основании табеля посещаемости, предоставляемым начальниками УБР на каждую вахту отдельно;

эксплуатация столовой, кухни и обеденных залов Заказчика в соответствии с нормами, предъявленными в общественном питании;

своевременно отслеживать количество и качество товарных запасов, заниматься своевременным приобретением продуктов;

обеспечить наличие журнала жалоб и предложений в доступном для работников месте; осуществлять контроль закладок продуктов и расходования согласно нормам, предоставленным Заказчиком;

следить за техническим состоянием и внешним видом вверенного помещения для приготовления пищи, своевременно сообщать о неисправностях в работе технологического, холодильного и другого предоставленного оборудования Заказчику;

производить иные необходимые действия, направленные на улучшение качества питания на вверенном объекте Заказчика;

оказывать Услуги на должном уровне по всем их видам. Это включает, помимо прочего: качество еды, скорость и эстетичность сервировки столов, квалификация персонала, чистота и размер порций;

уборка и поддержание порядка на местах чаепития;

Исполнитель за свой счет обеспечивает питание персонала;

контролирует качественное и своевременное оказание Услуг своими работниками, а также поддерживает среди персонала строгую дисциплину;

несет ответственность за здоровье своих работников, а также за медицинское освидетельствование;

обеспечивает страхование своих работников от несчастных случаев при исполнении ими трудовых (служебных) обязанностей.

Исполнитель обязуется:

предоставить сводное семидневное меню (с указанием разновидностей блюд, выходом продуктов в граммах).

**«Заказчик»**

**ТОО «СП «РБМ-Казахстан»**

**«Исполнитель»**

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **Куланов А.А.**

Приложение № 2  
к Договору № \_\_\_\_\_ РБМ-К-23  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.  
о закупке услуг способом запроса ценовых предложений

**Ориентировочное сводное семидневное-двухнедельное меню (справочное)**

Стоимость услуг по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием, включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, ежедневно составляет 3 864 (три тысячи восемьсот шестьдесят четыре) тенге, с учетом НДС 12 %.

Количество дней на оказание услуг по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием, включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, составляет 365 дней (с 12.01.2023 года по 11.01.2024 года).

Количество работников на УБР в сутки 392 человека.

Данное меню ориентировочное, Исполнитель имеет право изменить, согласовав и утвердив с начальником УБР.

**1 неделя**

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья из 2-х яиц	1/120
Масло сливочное	30г
Колбаса	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат морковь острый	1/100
Суп картофельный/ гороховый с мясом	25/325
Жаркое по домашнему	50/310
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из св капусты с майонезом	1/100
Макароны по флотский	50/250
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Пирожки с картошкой	1 шт
Хлеб	1/100
<b>ВТОРНИК</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша рисовая	15/215
Масло слив	30г
Колбаса п/к	40г
Яйцо отварное	1 шт
Молоко	1/200

**2 неделя**

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яйцо отварное	1шт
Бутерброд с сыром, колбасой	1/100
Каша рисовая с маслом	15/215
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из квашенной капусты	1/100
Суп картофельный /фасолевый с мясом	25/325
Бифштекс с яйцом, рис	53/93/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из св капусты по Пекинский	1/100
Макароны по флотский	50/250
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Пирожки с картошкой	1 шт
Хлеб	1/100
<b>ВТОРНИК</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья с колбасой	1/130
Масло слив	30г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200

Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из св овощей	1/100
Рассольник с мясом	25/300
Котлета, гречка	50/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат винегрет	1/100
Куырдак из внутренностей	75/375
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Пирожки с картошкой	1 шт
Хлеб	1/100
<b>СРЕДА</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница с колбасой	1/110
Масло слив	30г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат с редиской	1/100
Суп картофельный/гороховый с мясом	25/425
Чахохбили, рис	50/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из моркови и фасоли	1/100
Лагман	1/260
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Пирожки с капустой	1 шт
Хлеб	1/100
<b>ЧЕТВЕРГ</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша манная	15/215
Яйцо отварное	1 шт
Масло слив	30г
Бутерброд с сыром и колбасой	1/100
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100

Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свеклы	1/100
Суп картофельный/ рисовый с мясом	25/325
Гуляш, макароны отварные	50/125/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из редьки	1/100
Окорочка жаренный картофельное пюре	150/200
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Беляш	1 шт
Хлеб	1/100
<b>СРЕДА</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша манная	15/215
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат Оливье	1/100
Суп лапша домашняя с курицей	25/325
Судак жаренный, картофельное пюре	100/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат Фунчозы	1/100
Куырдак из внутренностей	75/375
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Пирожки с капустой	1 шт
Хлеб	1/100
<b>ЧЕТВЕРГ</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глаз. из 2-х яиц	1/120
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200

Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из капусты острый	1/100
Суп Харчо с мясом	25/325
Гуляш, макароны отварные	50/65/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат Оливье	1/100
Капуста тушеная с мясом	50/300
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Булочка	шт
Хлеб	1/100
<b>ПЯТНИЦА</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья из 2-х яиц	1/120
Сыр	40г
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свеклы	1/100
Суп Манпар	25/325
Голубцы	205/305
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат фунчозы	1/100
Орама	1/300
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Самса с мясом	1 шт
Хлеб	1/100
<b>СУББОТА</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша рисовая	15/215
Масло слив	30г
Колбаса п/к	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из моркови	1/100
Пельмени с бульоном	200/400

Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свежих овощей	1/100
Борщ из свежей капусты с мясом	25/325
Плов	50/250
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из редиски	1/100
Тефтели, гречка	60/110/200
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Булочка	шт
Хлеб	1/100
<b>ПЯТНИЦА</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша рисовая	15/215
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из фасоли	1/100
Солянка	1/350
Рагу овощное с окорочки	50/300
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат винегрет	1/100
Перец фаршированный	194/244
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Самса с мясом	1 шт
Хлеб	1/100
<b>СУББОТА</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья с колбасой	1/130
Масло слив	30г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из корейской моркови	1/100

Думляма	50/250
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из кв капусты	1/100
Судак жаренный, картофельное пюре	100/200
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Пицца	1 кус
Хлеб	1/100
<b>ВОСКРЕСЕНЬЕ</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья из 2-х яиц	1/120
Масло слив	30г
Колбаса п/к	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из св кап. с майонезом	1/100
Борщ мясом	25/325
Бифштек с яйцом, картофельное пюре	53/93/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из редьки	1/100
Плов	50/250
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
сосиска в тесте	1/100
Хлеб	1/100

Пельмени с бульоном	200/400
Котлета, гречка	50/300
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из капусты с майонезом	1/100
Запеканка картофельное с мясом	1/268
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Пицца	1 кус
Хлеб	1/100
<b>ВОСКРЕСЕНЬЕ</b>	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша овсяная	15/215
Масло сливочное	30г
Сыр	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свежих овощей	1/100
Суп картофельный с фрикадельками	35/335
Кебаб из курицы	1/100
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из моркови острой	1/100
Манты	300/320
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Сосиска в тесте	50/100
Хлеб	1/100

**Норма выдачи лечебно-профилактического питания, согласно специального Рациона №1,  
содержащиеся в готовой продукции**

Химический состав и калорийность: белки - 59 гр., жиры - 51 гр., углеводы - 159 гр.

Калорийность – 1 380 килокалорий.

Дополнительно к рациону выдается 150 миллиграмм аскорбиновой кислоты.

№	Наименование продуктов	Ед. изм.	Дневная норма
1	Хлеб ржаной	грамм	120
2	Мука пшеничная	грамм	15
3	Мука картофельная	грамм	1
4	Крупа, макароны	грамм	30

5	Бобовые	грамм	15
6	Сахар	грамм	17
7	Мясо	грамм	120
8	Рыба	грамм	20
9	Печень	грамм	30
10	Яйцо	штука	4
11	Кефир	грамм	200
12	Молоко	грамм	70
13	Творог	грамм	40
14	Сметана	грамм	15
15	Сыр	грамм	30
16	Масло сливочное	грамм	20
17	Масло растительное	грамм	15
18	Картофель	грамм	160
19	Капуста	грамм	200
20	Овощи	грамм	90
21	Томат-пюре	грамм	7
22	Фрукты свежие	грамм	130
23	Клюква (лимон)	грамм	5
24	Сухари	грамм	5
25	Соль	грамм	5
26	Чай	грамм	0,4

**Заказчик»**  
**ТОО «СП «РБМ-Казахстан»**

**«Исполнитель»**

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **Куланов А.А.**

к Договору № \_\_\_\_\_ РБМ-К-23  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.  
о закупке услуг способом запроса ценовых предложений

**Акт приема-передачи столового инвентаря и оборудования**

Место оказания Услуг – РК, Туркестанская область, Сузакский район, участки буровых работ (далее-УБР), месторождений «Буденовское» и «Инкай».

Оборудование столовой УБР «Буденовское»:

№	Наименование	Инв. номер	Кол-во шт
1	Блендер Jinghong 2A	00004030	1
2	Весы электронные 00-15кг.	00004725	1
3	Витрина холодильная БИРЮСА	00003799	38
4	Вытяжка центральная 100*80 см отверстие 150 мм	00004031	1
5	Жарочная печь для хлеба ( 3 секции) LAIBAO	4052	1
6	Кондиционер 24 м2	00004010	10
7	Кондиционер 24 м2	00004011	6
8	Кондиционер 24 м2	00004012	1
9	Кондиционер 24-ой модели фирма ARG на 75 м2	00004033	1
10	Кондиционер 24-ой модели фирма ARG на 75 м2	00004034	2
11	Кондиционер колонный Б/У	Z 0403	1
12	Кондиционер колонный Б/У	Z 0404	1
13	Кондиционер настенный	Z 0397	1
14	Кондиционер настенный	Z 0398	1
15	Мармит 1-х блюд (2 секции)	00004013	1
16	Мармит для вторых блюд (8 секций)	00004014	1
17	Микроволновая печь, ВЕКО	00004050	1
18	Миксер для кондитера, FOOD MIXER	00004038	1
19	Миксер производственный В10В BACKERCRAFT	00004048	1
20	Мойка 3-х секционная (М-1-0, 25-0,5/1,49)	00004015	1
21	Мясорубка	00004039	1
22	Мясорубка КУ 12 (150 kg)	00003800	1
23	Плита электрическая ПЭ49Ж, 16.8 кВт, 400В (4 конфорки)	00004016	1
24	Плита электрическая ПЭ49Ж, 16.8 кВт, 400В (4 конфорки)	00004017	1
25	Плита электрическая ПЭ49Ж, 16.8 кВт, 400В (4 конфорки)	Б/У Хоросан	1
26	Плита электрическая ПЭ49Ж, 16.8 кВт, 400В (4 конфорки)	Б/У Хоросан	1
27	Сковорода электр. Abat	Б/У	1
28	Раковина мойка 2-х секционная (120см*60см)	00004042	1

29	Стеллаж для большой посуды (0,5*1,2*1,60м) 4 полки	00004043	1
30	Стеллаж для столовых приборов(1,20*0,95*0,6м) 4 полки	00004044	1
31	Стеллаж для тарелок (120*165*30 см)	00004018	1
32	Стеллаж 2 полки	Б/У 3274	2
33	Стеллаж 3 полки	Б/У	3
34	Стеллаж шпилька (для хлеба) (0,5*0,6*1,7м) 4 полки	00004045	1
35	Стол L-образн.каркас (1200*800 столешница 16мм)	00004054	1
36	Стол L-образн.каркас (1200*800 столешница 16мм)	00004055	1
37	Стол L-образн.каркас (1200*800 столешница 16мм)	00004056	1
38	Стол L-образн.каркас (1200*800 столешница 16мм)	00004057	1
39	Стол L-образн.каркас (1200*800 столешница 16мм)	00004058	1
40	Стол разделочно-производственный (1800*800*850)	00004019	1
41	Стол разделочно-производственный с одним бортом (1200*600*880)	00004020	1
42	Стол разделочно-производственный с одним бортом (1800*800*880)	00004021	1
43	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004059	1
44	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004060	1
45	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004061	1
46	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004062	1
47	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004063	1
48	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004064	1
49	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004065	1
50	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004066	1
51	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004067	1
52	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004068	1
53	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004069	1
54	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004070	1
55	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004071	1
56	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004072	1
57	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004073	1
58	Стул СМ 7 м/п (Гобелен/К/зам)	00004074	1
59	Тестомес 25кг	00003801	1
60	Тестомес 50кг	00004724	1
61	Холодильник большой БУ в рабочем состоянии ARIADA	00004046	1
62	Холодильник с морозильной камерой (LEADBROS)	00004022	1
63	Холодильник с морозильной камерой (Midea)	00004023	1
64	Шкаф холодильный 4-х дверный (Backer craft)	00004026	1
65	Обогреватель масляный	4774	1

66	Обогреватель масляный	4775	1
----	-----------------------	------	---

**Оборудование столовой УБР «Инкай»:**

1	Вытяжка центральная 80*80 см отверстие Ф 100 мм	00004032	1
2	Жарочная печь для хлеба ( 3 секции) LAIBAO	00004053	1
3	Кухонный стеллаж СК-1200/400	00002231	1
4	Кухонный стеллаж СК-1200/400	00002232	1
5	Кухонный стеллаж СК-1200/600	00002233	1
6	Кухонный стеллаж СК-1200/600	00002234	1
7	Ларь н/температурный ЛН300 (CF300S)	00001531	1
8	Мармит для раздачи пищи YUWI 1.50x70	00004037	1
9	Микроволновая печь, БЕКО	00004051	1
10	Миксер производственный В10В BACKERCRAFT	00004049	1
11	Мясорубка	00004040	1
12	Обогреватель масляный	00004714	1
13	Обогреватель масляный	00004715	1
14	Столовый комплекс из 4-х спаренных контейнеров 40 т	00003274	1
15	Термопот	00003834	1
16	Холодильник 50*50*50	00001926	1
17	Холодильник большой БУ в рабочем состоянии ARIADA	00004047	1
18	Весы	00004726	1
19	Стол	без инв номера	6
20	Стол	1209, 2253, 2240	3
21	Табуретки	2310, 2311, 1431, 1435, 1438	5
22	Табуретки	без инв номера	29

**Заказчик»**

**ТОО «СП «РБМ-Казахстан»**

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **Куланов А.А.**

**«Исполнитель»**

**Приложение № 4**  
**к Договору № \_\_\_\_\_ РБМ-К-23**

от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

**о закупке услуг способом запроса ценовых предложений****Акт приема-передачи  
товарно-материальных ценностей**

Место оказания Услуг – РК, Туркестанская область, Сузакский район, участки буровых работ месторождений «Буденовское» и «Инкай».

**УБР м. «Буденовское»**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Кол-во</b>
1	Кастрюля эмалированная 2л.	1
2	Кастрюля эмалированная	1
3	Кастрюля алюминиевая 40л.	2
4	Кастрюля нержавейка 50л.	4
5	Кастрюля нержавейка 40л.	2
6	Кастрюля алюминиевая 20л.	2
7	Казан с крышкой 100л.	1
8	Казан 20л.	1
9	Казан 15л.	1
10	Казан 10л	1
11	Разнос пищевой	49
12	Половник (большой)	4
13	Половник (маленький)	4
14	Сито для муки	1
15	Ситечко (среднее)	2
16	Ситечко (маленькое)	2
17	Доска разделочная (большая)	5
18	Доска разделочная (маленькая)	1
19	Хлебница (большая)	2
20	Хлебница маленькая	22
21	Топор маленький	1
22	Набор для специй	5
23	Овощечистка	1
24	Столовые ложки	37
25	Вилки столовая	79
26	Столовая ложка	92
27	Чайные ложки	38
28	Ведро пластмассовое	1
29	Термопот 30 литр	2
30	Таз пластиковый средний	
31	Термос пищевой	85
32	Чайник заварной	4
33	Чайник эмалированный	1

34	Нож кухонный	4
35	Нож кухонный средний	2
36	Стакан пластиковый	33
37	Бокал	87
38	Шумовка большая	4
39	Шумовка маленькая	4
40	Щипцы	3
41	Лопатка	3
42	Ковш эмалированный	2
43	Дуршлаг пластиковый	1
44	Дуршлаг нержавейка	4
45	Мантоварка	5
46	Чашка алюминиевая большая	2
47	Чашка нержавеющей	2
48	Чашка эмулированная средняя	5
49	Чашка пластиковая средняя	2
50	Чашка пластиковая маленькая	2
51	Ведро эмалированное с крышкой 12л.	7
52	Емкость для овощей 60л.	2
53	Емкость для овощей 100л.	1
54	Сковорода	1
55	Соусница	10
56	Тарелка большая	35
57	Тарелка для первого	70
58	Тарелка маленькая	57
59	Тарелка средняя	65
60	Терка	1

**УБР м. «Инкай»**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Кол-во</b>
1	Кастрюля	2
2	Сковорода	1
3	Манто варка	1
4	Тарелки (большие)	50
5	Тарелки (маленькие)	4
6	Формы для выпечки	18
7	Разнос пищевой	13
8	Половник (большой)	1
9	Половник (маленький)	1

10	Набор ножей	1
11	Сито для муки	1
12	Ситечко (среднее)	1
13	Ситечко (маленькое)	1
14	Доска разделочная (большая)	1
15	Доска разделочная (маленькая)	1
16	Хлебница (большая)	3
17	Скатерть для стола	22
18	Столовые ложки	29
19	Вилки	22
20	Столовый набор для специй	6
21	Казан (большой) 30 литр	1
22	Термос пищевой	30
23	Пиала (большие)	31
24	Пиала (маленькие)	20
25	Чайные ложки	12
26	Бокалы	34
27	Ведро 10л	3
28	Кастрюля эмалированная 20л	1
29	Кастрюля 5л	1
30	Кастрюля 3л	1
31	Таз эмалированная	4
32	Емкость для овощей 60л	1

«Заказчик»

ТОО «СП «РБМ-Казахстан»

Генеральный директор

\_\_\_\_\_ Куланов А.А.

«Исполнитель»

Приложение № 5

к Договору № \_\_\_\_\_ РБМ-К-23

от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

о закупке услуг способом запроса ценовых предложений

**Ведомость по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием, включая  
лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, работникам ТОО  
"СП" РБМ-Казахстан"**

УБР \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
(наименование участка) (даты вахты)

№ п/п	Фамилия, имя . отчество	должность работника	Цена в день без НДС	Цена в день с учетом НДС	Кол-во дней	Общая сумма без НДС в тенге	Общая сумма с НДС в тенге	Подпись
		Итого:	-	-				

Сдал: старший повар \_\_\_\_\_

Начальник участка УБР \_\_\_\_\_

Начальник ОРП \_\_\_\_\_

**«Заказчик»  
ТОО «СП «РБМ-Казахстан»**

**«Исполнитель»**

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **Куланов А.А.**