УЛААНБААТАР ХОТ

БАТЛАВ
"ГАШУУН СУХАЙТ АВТО ЗАМ" ХХК
ГҮЙЦЭТГЭХ ЗАХИРЛЫН ҮҮРЭГ
ГҮЙЦЭТГЭГЧ З.АМАРСАНАА

2025 оны 08 дүгээр сарын 29

"КАТЕРИНГИЙН ҮЙЛЧИЛГЭЭ" ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ

Үндсэн шаардлага:

Улаанбаатар хотоос 600км, Өмнөговь аймгийн Цогтцэций суманд байрлалтай кемп болон Ханбогд сумын нутаг дэвсгэрт байрлах Цагаан хад /Цогтцэций сумаас-Цагаанхад суурьшлийн бүс хүртэл 211 км/ суурьшлын бүсэд байрлах "Гашуун сухайт авто " ХХК-нд катерингийн үйлчилгээ үзүүлнэ.

- Ажилтны тоо:
  Цогтцэций кемп 14/14 ростерийн зохицуулалтаар ажилдаг 2 ээлжийн нийт 40 ажилтан
  Цагаан хадны кемп 14/14 ростерийн зохицуулалтаар ажилдаг 2 ээлжийн нийт 60 ажилтан
- Катерингийн үйлчилгээ үзүүлэх хугацаа: 365 хоног

НЭГ. ХООЛ ҮЙЛЧИЛГЭЭ

1. Өдөрт 3 удаа 3 хүртэлх цэгт эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хоол үйлчилгээ авна. Үүнээс Шалган нэвтрүүлэх цэгүүд 1,3,4 дээр ажиллаж буй ажилтнуудад зөөврийн хоол үйлчилгээ авна.
2. Бага буюу 2900-2500 ккал илчлэгтэй хоолыг цэсэд сонголттойгоор оруулах.
3. Зам засварын хүнд нөхцөлд ажиллаж байгаа ажилчдад хоногт эрэгтэй 4200 ккал, эмэгтэй 3200 ккалаас багагүй илчлэгтэй хоолны цэсээр үйлчлэх.

Хооллох цаг, илчлэгийн хэмжээ:

Д/Д	Хооллох үе	Хооллох цаг	Хоногийн илчлэгийн эзлэх хувь	Илчлэгийн хэмжээ
1	Өглөө	06:00-08:00	20-25%	900-1000ккал
2	Өдөр	13:00-14:00	30-35%	1200-1300ккал
3	Орой	17:00-20:00	20%-с ихгүй	900ккал

4. Гүйцэтгэгч компанид сар бүр санхүүжилтийг олгох ба санхүүжих дүнг тухайн сарын гүйцэтгэлээр олгоно.
5. Хоолны цэсийг улирлын онцлогт тохируулан зохиох. Жишээлбэл: Дулааны улиралд хонины махны хэрэглээг багасгах, намар шинэ ногоог зохистой хэмжээгээр түлхүү ашиглах, өвөл, хавар, витаминлаг хоолоор цэсийг бүрдүүлэх зэргээр үйлчлэх. /Ростерийн зохицуулалттай тул жилийн 365 хоног ажилчдын тоо тогтмол байна/
6. Цогтцэций сумын харьяат ажилтнууд онцгой байдлаас бусад тохиолдолд хоногт 1 удаа /өдрийн хоол/ хоолны зааланд хооллоно.
7. Эрүүл хооллолтын хөтөлбөр, цэстэй байх ба Эмчийн магадалгаагаар хувь хүнд зориулсан эмчилгээний хоолоор үйлчлэх.

8. Тэмдэглэлт баярууд болон тусгай арга хэмжээний үеэр тусгай цэсээр үйлчлэх чадамжтай байх ба тусгай хоолны цэсийг боловсруулан үнийн саналын хамт ирүүлнэ.
9. Шаардлагатай тохиолдолд захиалагчаас ирүүлсэн хүсэлтийн дагуу боолтын хоолыг бэлтгэдэг байх.
10. Нийт ажилчдын хэрэгцээнд зориулан кофе, цай, ёотон зэрэг хүнсний бүтээгдэхүүнээр хангах.
11. Өглөө, өдөр, орой талх, нарийн боов олгох.
12. Нийт ажилтнуудад өдөр тутам цэвэр усаар /шүлтлэгийн хэмжээ Ph-8,5 ба түүнээс дээш байх/ хангах; Нэг хүн нэг өдөрт /шөнийн ээлжийн ажилчид мөн хамрагдана./ 0,5 литрийн савлагаатай зун-10 ширхэг, хавар, намрын улиралд-8 ширхэг, өвлийн улиралд 5 ширхгээс багагүй байна.
13. Гэрээг хэрэгжүүлэхэд шаардлагатай өөрийн эзэмшлийн болон түрээсийн машин, үндсэн тоног төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан байх;

Хор саармагжуулах, болон нэмэлт бүтээгдэхүүн:

1. Хор саармагжуулах бүтээгдэхүүнийг Эрүүл мэнд, Нийгмийн хамгааллын сайдын 2000 оны 06 дугаар сарын 19-ний өдрийн 171 дугаар тушаалын хавсралтаар баталсан жагсаалтыг үндэслэн Салбарын эрүүл мэндийн асуудал хариуцсан нэгжийн баталсан нэр төрөл, Хүний нөөцийн асуудал хариуцсан нэгжийн гаргасан ажилтнуудын нэрсийн дагуу 1 ажилтанд өдөрт 1 төрлийн бүтээгдэхүүн олгох.

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавигдах шаардлага:

1. Хүний биеийн бодисын солилцооны хэвийн үйл ажиллагааг хангах, эрүүл мэндийг дэмжих, хамгаалахад шаардагдах аюулгүй хүнсний түүхий эд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, ундны усны MNS:0900:2018, MNS:5007-2022 стандартыг хангасан байх.
2. Батлагдсан технологийн карт, хоол үйлдвэрлэлийн стандартыг баримтлах.
3. Хоол үйлдвэрлэлийн байранд бэлтгэсэн хоол, хагас боловсруулсан хоол, ундааны бүтээгдэхүүн, хөргөсөн, хөлдөөсөн, талх гурилан бүтээгдэхүүн, нарийн боов зэрэг нь эрүүл ахуйн чанарын шаардлагыг хангасан байх.
4. Хоол ундааны бүтээгдэхүүн хадгалах, олгох үеийн температурыг чанд мөрдөж, бэлэн хоол, түргэн гэмтэх бүтээгдэхүүнийг бичил биетний бохирдлоос сэргийлж зохих температурт хадгалах, 4 цагаас хэтрэхгүй хугацаанд олгож дуусгах.
5. Хоол хүнсний бүтээгдэхүүний дээжийг түүвэр байдлаар холбогдох журмын дагуу авч, шинжилгээ, сорилд сард нэг удаа өөрийн зардлаар хамруулах.
6. Гүйцэтгэгч нь хүнсний эрүүл ахуйтай холбогдолтой хууль тогтоомж, дүрэм журмыг мөрдөх, мөрдөж ажиллаагүйгээс үүссэн хохирол түүнээс гарсан зардлыг бүрэн хариуцна.
7. Хоолны цэсийг нэр төрөл давхцахгүй байдлаар 7 хоногоор гарган захиалагчийн томилсон холбогдох эрх бүхий албан тушаалтнаар батлуулж мөрдөх.
8. Бүх хүнсний бүтээгдэхүүн нь чанар, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, гарал үүсэл, шинжилгээний бичигтэй байх.
9. Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны 2 дугаар сарын 23-ны өдрийн А/74 дугаар тушаалаар баталсан “Хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, үндсэн шимт бодис, аминдэм, эрдэс бодисын зөвлөмж хэмжээ”-г баримтлах.

ХОЁР.Техникийн чадавх болон туршлагын шаардлага: “Шаардана”

1. Үйлчилгээ үзүүлэх хүний нөөц: **“Шаардана”**

Албан тушаал	Тоо	Мэргэжлээрэй ажлласан жилийн туршлага	Мэргэжил
Технологич	1	2 болон түүнээс дээш жил	Хүнсний технологич
Ерөнхйи тогооч	2	2 болон түүнээс дээш жил	Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний технологич
Менежер, Зохион байгуулагч	1	2 болон түүнээс дээш жил	Бакалавр эсхүл түүнээс дээш зэрэгтэй, дээд мэргэжилтэй байх
Хүнсний эрүүл ахуйч	1	2 болон түүнээс дээш жил	Хүнсний технологич эсхүл хүнсний эрүүл ахуйч
Туслах тогооч	2	2 болон түүнээс дээш жил	Хамаарахгүй
Үйлчлэгч	2	1 болон түүнээс дээш жил	Хамаарахгүй

ГУРАВ. ХОРТОН ШАВЖ УСТГАЛ, АРИУТГАЛ

1. Ундны насос станцын унд ахуйн усны 268 м3 цэвэр усны нөөцийн саванд ариутгал, халдваргүйжүүлэлтийг жилд /улиралд 1-ээс доошгүй/ 4-оос доошгүй удаа хийнэ
2. Захиалагчаас заасан объектуудад мэргэжлийн байгууллагаар ахуйн хортон шавж устгал, ариутгал, халдваргүйжүүлэлтийг жилд /улиралд 1-ээс доошгүй/ 4-оос доошгүй удаа хийж үр дүнг захиалагчид тайлагнана.
3. Ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодисын хлорын идэвхийг тодорхойлсон лабораторийн шинжилгээний бичигтэй байх.

ДӨРӨВ. БАЙГУУЛЛАГАД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

ТЕХНИК ХЭРЭГСЛИЙН ТАЛААР

1. Өөрийн ажилтнуудын өдөр тутмын ажлыг хэвийн гүйцэтгэхэд зайлшгүй шаардлагатай, НЭГ бүрийн болон ТУСГАЙ хамгаалах хэрэгсэл, ажлын хувцсаар жигдэрсэн байх;
2. Нийтийг хамарсан цар тахал, гоц халдварт өвчин, хорио цээрийн үед ашиглах зориулалтын ариутгагч төхөөрөмж бүхий тээврийн хэрэгсэлтэй байх; /түрээсийн авто машин байж болно/
3. Ариутгал халдваргүйжүүлэлтэд ашиглагдах мананцар үүсгэгч буу, шүршигч төхөөрөмж, зориулалтын хувцас хэрэгсэлтэй байна.
4. Аливаа гамшиг, ослын үед дайчлан ажиллах хүн хүч, техник хэрэгсэл, санхүүгийн хангалттай нөөцтэй байна.
5. Захиалагч талын оффис, байр агуулахыг ашиглахдаа холбогдох түрээс, засвар, цахилгаан, цэвэр, бохир ус, газ зэрэг ашиглалтын зардлуудыг гүйцэтгэлээр төлнө.
6. Өмнөговь аймгийн Цогтцэцийй сум, Цагаанхад суурьшлийн бүсэд үйл ажиллагаа явуулна. Тус бүр гал тогооны тоног төхөөрөмжтөй ба шалгарсан гүйцэтгэгч компанитай харилцан тохиролцсоны үндсэн дээр гал тогоо ашигласны түрээс болон тогооч нар байрлах кемпийн түрээсийн аль нэгийг авах зарчмаар явна.

ХҮНИЙ НӨӨЦ, ХАБЭА-Н ТАЛААР

1. Гэрээг хэрэгжүүлэхэд шаардлагатай хүний нөөцийн бүрдүүлэлт, зохион байгуулалтыг Гүйцэтгэгч тал нь бүрэн хариуцна.
2. Хөдөлмөрийн тухай хуулийн 92-р зүйлийн 92.3.ээлжээр ажиллах ажилтны ажлын өдрийн үргэлжлэл 12 цагаас илүүгүй байна; 92.4.ээлжээр ажиллах ажилтны нэг ээлжид ажил үүрэг гүйцэтгэх хугацаа 14 хоног, амрах хугацаа 14 хоног байна; гэж заасныг үндэслэн ажиллуулахаар тооцон ажилтнуудын мэдээллийг ирүүлнэ.
3. Үйлчилгээ үзүүлэгч нь хүний нөөцийн бүрдүүлэлт, тогтвор суурьшилтай ажиллах боломжоор хангаж гэрээний үүргээ тогтвортой гүйцэтгэх;
4. ХАБЭА-н тухай хуулийн холбогдох заалт, дагалдах журам, зааврыг дагаж мөрдөх.
5. ХАБЭА-н аюулгүй ажиллагаа, зааварчилгаа, Монгол улс, олон улсын стандартад нийцсэн хамгаалалтын, үйлчилгээний 2-оос доошгүй ээлжийн хувцас, тоног төхөөрөмж, хэрэгсэл, багажаар ажилтан бүрийг хангасан байх;
6. Үйлчилгээ үзүүлэгч талын ажилтнууд нь өөрийн байгууллагын эмблемийг байршуулсан нэг ижил өнгө, загвартай “ажлын хувцас”-тай байна.
7. Батлагдсан дотоод журам, бодлого, заавар, ХАБЭА-н зааварчилгаа, сургалтын хөтөлбөрүүдтэй байх;
8. Эрүүл мэндийн мэргэжлийн байгууллагатай гэрээ байгуулж нийт ажилчдаа эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулж, халдварт болон халдварт бус өвчин, мэргэжлээс шалтгаалсан өвчин, үйлдвэрлэлийн осол, гэмтлээс урьдчилан сэргийлж ажиллах; /Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13 дугаар зүйлийг мөрдөж ажиллах/

ХЯНАСАН:
ҮЙЛ АЖИЛЛАГАА ХАРИУЦСАН
АХЛАХ МЕНЕЖЕР Г.ЧУЛУУНБААТАР

ЭДИЙН ЗАСАГ, ТӨЛӨВЛӨЛТ
ХАРИУЦСАН МЭРГЭЖИЛТЭН О.ОТГОНСҮХ

БОЛОВСРУУЛСАН:
ХАБЭА-Н АХЛАХ АЖИЛТАН О.НАНДИНБААТАР