

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**  
на выполнение работ / оказание услуг по  
*одноразовое питание*

**1. МЕСТО ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ/УСЛУГ. КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА МЕСТА (РАЙОНА) ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ/УСЛУГ.**

Представительство ТОО «СП «Казгермунай» в г. Астана

**2. ОПИСАНИЕ И ТРЕБУЕМЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ, КАЧЕСТВЕННЫЕ И ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗАКУПАЕМЫХ РАБОТ/ УСЛУГ.**

Обед

1. Салаты (овощные, заправленные и не заправленные, салаты консервированные, морепродукты) – по 100 гр. на порцию из 4-х наименований
2. Супы (борщи, рассольники, бульоны с наполнителем, с обязательным использованием суповых наборов и мясной добавки) – 25/400 гр. 1 наименование
3. Вторые блюда (мясные, из птицы, а также из субпродуктов, в недельном меню должно быть не менее 50% мясных блюд) – 75/100 гр. на порцию из 2-х наименований
4. Вторые блюда (из рыбы; рыбные блюда не должны превышать одного раза в неделю) 75/100 гр. на порцию, 1 наименование
5. Гарниры (макаронные, овощные, крупяные) – 150 гр. на порцию из 3-х наименований
6. Прохладительные напитки (сок, компот) – 200 гр. на порцию из 2-х наименований
7. Десерт (пирожное, печенье) – 50/75 гр. на порцию из 2-х наименований
8. Напитки горячие (чай) – 200/400 гр. на порцию
9. Хлеб (ржаной) – 200 гр. на порцию
10. Минеральная вода (газированная и негазированная) – не более 1,5 л. на каждого

**3. УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ/ОКАЗАНИЯ УСЛУГ.**

- Наличие офиса расположенного в г. Астана (разрешается на правах аренды);
- Наличие складов для сухих продуктов, холодильных камер (укомплектовано надлежащим образом, в том числе и на правах аренды);
- Наличие специализированных кадров, соответствующей квалификации;
- Наличие сертификатов соответствия, происхождения и качества на продукты питания (при поставке);
- Надлежащие содержания и эксплуатация оборудования, имущества, согласно технических и технологических требований;
- Свидетельства, патенты и др. документы, подтверждающие право потенциального поставщика на оказание услуги;
- Разработать программу организации одноразового питания для категории работающих в количестве 2 человек;
- Согласовывать с уполномоченным представителем предприятия недельное меню в ассортименте не ниже установленного ассортиментного минимума;
- Устранять за свой счет официальные (письменные) требования Заказчика и контролирующих государственных органов РК, относительно предмета и в рамках заключаемого договора;

4. **ОБЪЕМЫ РАБОТ/УСЛУГ И СРОКИ (ГРАФИК) ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ/ОКАЗАНИЯ.**

	<b>Наименование состава работ/услуг</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Срок</b>
	Одноразовое питание	чел.	2	с 01 января по 31 декабря 2017 г.

Ведущий специалист  
представительства ТОО СП «Казгермунай» в г. Астана



Турабаева Г.