**Техническое задание**

**на услуги по организации питания работников на территории нефтепромысла ТОО«СП«Казгермунай».**

**1.Место оказания услуг –** Республика Казахстан, Кызылординская область, Сырдарьинский район, контрактная территория ТОО СП «Казгермунай».

**2. Описание услуг** – Предоставление всего комплекса услуг, необходимого для организации питания работников в соответствии с требованиями настоящего Технического задания на оказание услуг по организации питания на территории и оборудовании Заказчика:

2.1 Закупка, доставка продуктов и приготовление пищи.

2.2 Разработка, предоставление меню, калькуляции готовых блюд и кулинарных изделий с указанием калорийности готовых блюд и продуктов.

2.3 Обслуживаний помещений столовой и кухни

2.4 Внедрение электронной системы учёта получателей услуг.

**3. Срок оказания услуг: с 01 марта 2017 г. по 31 декабря 2019 г.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Питание на 1095 дней** |
| Акшабулак (3-х разовое питание) | 176 чел |
| Акшабулак (ночной паёк) | 90 чел |
| Акшабулак (дополнительный дневной паёк) | 50 чел |
| Нуралы (3-х разовое питание) | 94 чел. |
| Нуралы (ночной паёк) | 47чел. |
| Нуралы (дополнительный дневной паёк) | 37чел. |
| Минеральная вода (1,5 литра) | 270 чел. |
| Спецмолоко 0.5 л | 270 чел. |
| Дополнительная минеральная вода на летнее время | 270 чел. |

**4.** **Основные требования к потенциальному поставщику и организации питания:**

4.1 Опыт работы предприятия на территории Республики Казахстан в сфере общественного питания.

4.2 Наличие опыта по единовременному обслуживанию не менее 200 человек в офисах в течение календарного года (подтверждается соответствующими электронными копиями соответствующих актов, подтверждающих приём-передачу оказанных услуг).

4.3 Исполнитель за счет собственных средств и продуктов питания обеспечивает услуги организации питания для работников месторождения ТОО СП «Казгермунай»;

4.4 Обязательное наличие международных сертификатов качества и безопасности, а также осуществление деятельности согласно стандартам ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007, HACCP ISO 22000:2005;

4.5 Наличие производственной базы (не менее 1 500 кв.м.) c холодильными и морозильными складами и камерами в г. Кызылорда (предоставление паспорта объекта и тех.паспортов холодильного оборудования);

4.6 Наличие технологического транспорта не ранее 2012 года выпуска (разрешается на правах аренды; с приложением технических паспортов) не менее двух единиц;

4.7 Исполнитель за счет собственных средств укомплектовывает столовую необходимой посудой, приборами и инвентарем.

4.8 Исполнитель должен обеспечить своих сотрудников соответствующей формой, средствами индивидуальной защиты, моющими, дезинфицирующими средствами для мытья и обработки посуды и уборки помещений. Исполнитель обязан своими средствами обеспечивать санитарное состояние производственных цехов столовой и обеденных залов, а также соблюдать режимы мытья посуды, качество и режимы хранения продуктов.

4.9 Оказание услуг должно соответствовать Приказу министра национальной экономики Республики Казахстан "Об утверждении Санитарно-эпидемиологических требований к объектам общественного питания» от 19 марта 2015 года №234".

4.10 Исполнитель обязан обеспечить надлежащее содержание и эксплуатацию оборудования, имущества, согласно технических и технологических требований.

4.11 Исполнитель обеспечивает внутренний и внешний контроль качества питания и продуктов (производственный контроль). Для внешнего контроля обязан обеспечить доступ бракеражной комиссии.

4.12 Исполнитель обеспечивает соблюдение противопожарных требований, санитарно-гигиенических норм, норм производственно-технической эксплуатации электрооборудования.

4.13 Предоставляет на каждый вид продуктов сертификаты соответствия, ветеринарные справки, экспертизы и паспорта качества. Исполнитель несет все расходы, связанные с приобретением сертификатов, разрешений, лицензий и подтверждающих документов.

4.14 В случае нанесения ущерба имуществу Заказчика по вине работников Исполнителя, убытки возмещаются за счет Исполнителя.

4.15 Обязательное обеспечение персонала специальной одеждой, обувью, соответствующей утвержденным нормам.

4.16 Наличие у персонала регистрации о прохождении санитарной проверки в госучреждении Департамент по охране потребителей (санитарная книжка).

4.17 Своевременное предоставление информации по письменным запросам Заказчика

4.18 Проживание, питание и иные расходы персонала Исполнитель обеспечивает своими силами и за свой счет.

4.19 Приложить к тендерной заявке копии резюме и медицинские справки персонала Исполнителя.

4.20 Исполнитель обязан обеспечить сохранность представленных помещений, а также материалов и оборудования в них, переданных Заказчиком Исполнителю в рамках Договора, при этом капитальный ремонт производится Заказчиком за свой счет (за исключением случаев, когда причиной капитального ремонта стали виновные деяния Исполнителя).

4.21 Помещение и оборудование передаются Исполнителю по акту приема – передачи.

4.22 Своевременное обеспечение качественным и полноценным горячим комплексным питанием работников Заказчика, а также поставку качественных продуктов для обеспечения питанием.

4.23 Соблюдение нормативных требований технологии при приготовлении пищи.

4.24 Обеспечение стандартами качества, удовлетворяющие Заказчика, организация ежедневного контроля и бракеража каждой партии готовых блюд и изделий. Пища должна быть питательной, сбалансированной, разнообразной, хорошо усвояемой, полностью удовлетворяющая потребности организма.

4.25 Обеспечение питанием работников с учётом физиологических потребностей организма в энергии и пищевых веществах. Рацион питания работников будет составлять на один обед не менее 1280ккал, при трёх разовом питании 3200 ккал (завтрак, обед, ужин).

4.26 Скоропортящиеся продукты питания перевозить охлаждаемым, изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки, имеющий санитарный паспорт. В теплое время транспортировка производится не выше +6С;

4.27 Исполнитель должен гарантировать надлежащую технологию приготовления и гарантирует, что питание готовится в соответствии с установленными нормами, применяемых стандартов в Республике Казахстан на протяжении процесса приготовления.

4.28 Исполнитель обеспечивает качественное хранение продуктов

Исполнитель за свой счет несет ответственность за транспортировку товаров к месту, которое будет указано Заказчиком.

4.29 Исполнитель согласовывает с Заказчиком используемые дезинфицирующие и моющие средства.

**5. Требование к персоналу**

5.1 Наличие специализированных кадров, соответствующей квалификации (с приложением копии подтверждающих документов).

5.2 Наличие специально обученного, квалифицированного персонала для поддержания высокого уровня сервиса с наличием сертификатов обучения по системе: «Безопасность пищевой продукции на основе принципов НАССР» (ISO 2200) (с приложением копии подтверждающих документов);

5.3 Укомплектование штата столовых квалифицированными поварами, техническим персоналом и другими работниками, компетентными в вопросах общественного питания, с назначением ответственных лиц.

5.4 Образование по специальности. Обязательное наличие среди персонала квалифицированных специалистов – шеф поваров со стажем работы в течение 5 (пяти) лет и наличием 5-го разряда (подтверждается копиями диплома, сертификатов и трудовых книжек).

5.5 Профессиональное знание приготовления блюд, обработки и хранения продуктов.

5.6 Стаж работы персонала должен быть в течение 5-ти лет в сфере общественного питания.

5.7 Исполнитель, за свой счет, гарантирует, что Персонал Исполнителя, должен пройти медицинское обследование до момента их привлечения для оказания каких-либо услуг Заказчику. Выше упомянутое обследование включает, но не ограничивается, тестами на венерические инфекционные заболевания, туберкулеза и другими инфекционными, передающихся непосредственно и через третьих лиц или заразных при контакте заболеваний.

5.8 Исполнитель гарантирует, что у Персонала Исполнителя будут в наличии медицинские справки на протяжении периода Договора, которые будут продлеваться не позднее 6 (шести) месяцев.

5.9 Персонал Исполнителя в обязательном порядке должен иметь действующие санитарные книжки, соответствующие требованиям САНПиН (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы) Республики Казахстан (Потенциальный поставщик должен приложить к Тендерной заявке нотариально заверенные копии санитарных книжек работников).

5.10. Исполнитель обеспечивает на объекте ведение следующих видов журналов:

5.10.1 Журнал осмотра рук, открытых частей тела и проверка наличия гнойничковых заболеваний и других нарушений кожного покрова.

5.10.2 Журнал контроля качества готовых блюд в граммах, с росписью ответственного лица на отпуск готового блюда.

5.10.3.Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер.

**8. Питание (ассортимент)**

8.1 Исполнитель должен составлять ежемесячное меню и согласовать с Заказчиком.

* 1. Исполнитель организует 3-х разовое питание.
  2. **Завтрак** включает: молочные каши 2-х видов, рулеты: куриные/мясные, бутерброды мясные/сырные, 1 второе блюдо, творог -100 гр. на порцию, масло сливочное - 20 гр, мёд, орехи 50гр, изюм 30 гр.

8.3.1Хлебобулочные изделия не менее 100 гр. на порцию на выбор - несладкая выпечка (пирожки и пироги с начинками из мяса/овощей, блинчики и др.).

8.3.2 Напитки: чай/кофе, молоко.

8.4 **Обед** должен состоять из 2-х видов первых блюд, 2-х видов вторых блюд:

8.4.1 Первое блюдо – содержание мяса не менее 25/400 гр. на порцию.

8.4.2 Вторые блюда должны содержать мясо говядины, курицы и рыбы. Рыбные блюда подаются не реже 1 раза в неделю.Вес мяса должен составлять 75/100 гр. на порцию.

8.4.3 Гарниры не менее 200 гр. на порцию.

8.4.4 Салаты (заправленные и не заправленные) не менее 100 гр. на порцию, 3 (три) вида салата.

8.4.5 Хлеб (разных видов) не менее 250 гр. на порцию.

8.4.7 Напитки: сок, компот из сухофруктов, кисель, чай.

8.5 **Ужин** - вторые блюда 2-х видов. Вес мяса должен составлять 75/100 гр. на порцию.

8.5.1 Салаты (заправленные и не заправленные) не менее 100 гр. на порцию, 3 (три) вида салата.

8.5.2 Хлеб (разных видов не менее 250 гр. на порцию)

8.5.3 Хлебобулочные изделия не менее 100 гр. на порцию на выбор:

- несладкая выпечка (пирожки и пироги с начинками из мяса/овощей, блинчики и др.).

8.5.4 Фрукты (яблоки, апельсины, груши, мандарины, сезонные фрукты, овощи) – 100 гр. на порцию.

8.5.5 Напитки: сок, компот из сухофруктов, кефир, чай.

8.6 Минеральная вода – 1.5 литра в течение дня

**9. Паёк**

9.1 Закуска на паек (из мяса, из птиц (исключая окорочка) – 125 гр. 1 холодное блюдо (сезонно);

9.2 Консервы -1 шт на порцию (сезонно);

9.3 Хлебобулочные изделия (пирожки, булочки) – 75 гр. на порцию, хлеб пшеничный – 200 гр. на порцию;

9.4 Яйцо отварное – 1шт. на порцию;

9.5 Фрукты (яблоки, апельсины, груши) – 100 гр. на порцию из 3-х наименований;

9.6Овощи (свежие огурцы, свежие помидоры) - 100 гр. на порцию из 2-х наименований;

9.7 Чай, кофе – по 4 гр. на порцию, сахар –30 гр. на порцию. Кисломолочные продукты: кефир -200 гр, на порцию

**10. Дополнительный дневной паёк**

10.1 Бутерброды мясные/сырные – 120 гр.

**Директор ДОТОС Ж.Мурсалиева**