

**Техническое задание на
услуги организации питания для работников офиса ТОО «СП «КазГерМунай» из КНР.**

Место оказания услуг:

Республика Казахстан, Кызылординская область, г. Кызылорда, пгт. Тасбогет, ул. Амангельды, 100, ТОО «СП «Казгермунай».

Срок оказания услуг:

С 1 января по 31 декабря 2017 г.

Организовать: питание на 10 человек.

Наименование	Кол-во
Минеральная вода 1,5л	3650 раз
Питание	3650 раз

Основные требования к потенциальному поставщику:

- Опыт работы предприятия на территории РК в сфере общественного питания.
- Наличие офиса, расположенного в г. Кызылорда (разрешается на правах аренды);
- Наличие специализированных кадров, соответствующей квалификации (с приложением копий подтверждающих документов);
- Наличие специализированных кадров, соответствующей квалификации (знание китайской кухни);
- Наличие технологического транспорта (разрешается на правах аренды; с приложением технических паспортов);
- Надлежащее содержание и эксплуатация оборудования, имущества, согласно технических и технологических требований;
- Иметь на постоянной основе легковой автотранспорт для решения организационных вопросов по персоналу: по их доставке, в случае возникновения всевозможных ситуаций, а также для контроля организации питания ТОО «СП Казгермунай» (с приложением технических паспортов);
- Содержать здание столовой и технологического оборудования в рабочем состоянии, соблюдать противопожарные требования, санитарно-гигиенические нормы, нормы производственно-технической эксплуатации электрооборудования;
- Своевременно представлять информацию по письменным запросам Заказчика, относительно предмета и в рамках заключения договора;
- Свидетельства, патенты и др. документы, подтверждающие право потенциального поставщика на оказание услуги;
- Услуги должны соответствовать стандартам РК.
- Услуги страхования, перевозки, питания, спецодежда работников и т. п. возлагаются на потенциального поставщика.
- Исполнитель должен обеспечить замену поваров, привлеченных к оказанию услуг, поварами, ранее не привлеченными к оказанию данных услуг, периодичностью каждые 3 (три) месяца на протяжении всего периода оказания услуг.

Должностные обязанности работников потенциального поставщика:

1. Обеспечивать приготовление высококачественной продукции согласно установленного меню.
2. Осуществлять приготовление блюд, укладку и оформление готовой продукции на тарелки.
3. Соблюдать правила техники безопасности, охраны труда и производственной санитарии, а также правила личной гигиены.

Требования к квалификации работников потенциального поставщика:

1. Образование по специальности;
2. Профессиональное знание приготовления блюд, обработки и хранения продуктов.

3. Наличие санитарной книжки;
4. Стаж работы персонала должен быть не менее 3-х лет в сфере общественного питания.

Примечание:

- Услуги страхования, перевозки, питания, спецодежда работников и т.п. возлагаются на потенциального поставщика.
- Поставку продуктов питания осуществляет потенциальный поставщик.

Ассортимент блюд должен составлять:

Меню китайской кухни

	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота	воскресенье
завтрак	Жоу Баози (пегоди с мясом)	Хуа Цзуань (пампушка в форме завитушки)	Доу Шаманьтоу (пампушка с пюре из угловатой фасоли)	Хуа Цзуань (пампушка в форме завитушки)	Цзи Даньяньсайб аози (пегоди с яйцом и солеными овощами)	Жоу Баози (пегоди с мясом)	Доу Шаманьтоу (пампушка с пюре из угловатой фасоли)
	Джа Ба (жареная лепешка из размельченного риса)	Же Ганьмиань (лапша с соусом)	Ню Жоуфень (рисовая лапша с говядиной)	Чунь Цзуань (жареный пирожок)	Миань Бао (Хлеб)	Джа Ба (жареная лепешка из размельченного риса)	Ню Жоуфень (рисовая лапша с говядиной)
	Си Фань (каша)	Си Фань (каша)	Си Фань (каша)	Си Фань (каша)	Си Фань (каша)	Си Фань (каша)	Си Фань (каша)
	Доу Цзян (соевое молоко)	Доу Фунао (простокваша из соевого молока)	Ми Цзю (барда)	Доу Цзян (соевое молоко)	Доу Фунао (простокваша из соевого молока)	Ми Цзю (барда)	Доу Цзян (соевое молоко)
	Хуа Шенми (лущёный арахис)	Хай Дайси (салат с морскими капустами)	Лань Хуадоу (соленые гиацинтовые бобы)	Хай Дайси (салат с морскими капустами)	Хуан Доу (соленые сои)	Хай Дайси (салат с морскими капустами)	Хай Дайси (салат с морскими капустами)
	Луо Ботиао (салат с редькой)	Янь Гандоу (соленые бобы)	Янь Сай (соленые овощи)	Луо Ботиао (салат с редькой)	Чжа Сай (сычуаньская горчица)	Янь Гандоу (соленые бобы)	Луо Ботиао (салат с редькой)
обед	Ню Жоучаоинцзяо (бефстроганов с перцем)	Ту Жоушаохунлу обо (жареное мясо зайца с красной редькой)	Хун Шаоциези (тушёный баклажан)	Ню Жоучаоинцзяо (бефстроганов с перцем)	Ту Жоушаохунлу обо (жареное мясо зайца с красной редькой)	Пекинская утка (утка по-пекински)	Гуай Вейцзи (курица по-сычуаньски; курица с особым вкусом)
	Цзя Чандоуфу (домашняя туфа)	Хун Шаоциези (тушёный баклажан)	Ма Подоуфу (острый соевый творог)	Цзя Чандоуфу (домашняя туфа)	Хун Шаоциези (тушёный баклажан)	Сян Гуцзикуай (кусочки курицы с грибами)	Цзян Чжичжужоу (свинина в соусе с имбирем)
	Суань Цайюй (кислая капуста с рыбой)	Као Янтуй (жаркое из окорока барашка)	Ша Гуованьзи (фрикадельк и в горшке)	Као Янтуй (жаркое из окорока барашка)	Суань Цайюй (кислая капуста с рыбой)	Лю Юйпиань (жареные ломтики рыбы в соусе)	Ма Ладуси (свиной желудок под острым соусом)
	Су Доуя (жареные бобовые ростки)	Ша Гуодоуфу (соевый творог в горшке)	Су Чаоуангуа (жареный огурец)	Ша Гуодоуфу (соевый творог в горшке)	Су Доуя (жареные бобовые ростки)	Жоу Баньянсай (мясной салат)	Хай Сяньсай (блюда из продуктов моря ; морские деликатесы)
	Пай Гудонгуа Тан (суп с корейками и восковыми)	Вань Зитан (суп с фрикадельками)	Сань Сяньтан (суп с трепангами ;креветками)	Пай Гудонгуа Тан (суп с корейками и восковыми тыквами)	Сань Сяньтан (суп с трепангами ;креветками)	Сун Хуадань (консервированное утиное яйцо)	Юй Читан (бульон с плавниками акулы)

	тыквами)		и морским гребешком)		и морским гребешком)		
ужин	Джа Юйкуай (жареные кусочки рыбы)	Га Линюжоу (говядина под соусом карри)	Бай Чжаньци (курица в остром соусе)	Шуй Цзао (китайские пельмени)	Бай Чжаньци (курица в остром соусе)	Джа Юйкуай (жареные кусочки рыбы)	Га Линюжоу (говядина под соусом карри)
	Жоу Чаохуангуа (жареное мясо и огурец)	Мэй Хуацзуань (пампушка в форме завитушки)	Хун Юдуси (свиной желудок под красным маслом)	Цао Майманьтоу (гречневая пампушка)	Хун Юдуси (свиной желудок под красным маслом)	Жоу Чаохуангуа (жареное мясо и огурец)	Као Янпай (рагу из баранины)
	Гон Баоцидин (филе кур по- гунбао)	Си Фань (каша)	Цзян Чжичжужоу (свинина в соусе с имбирем)	Хей Мисифань (каша с черными рисами)	Цзян Чжичжужоу (свинина в соусе с имбирем)	Хей Мисифань (каша с черными рисами)	Ша Гуодоуфу (соевый творог в горшке)
	Гань Шаохуанюй (жёлтый горбыль с перцем)	Дун Гуапиань (жареная тыква восковая)	Бань Хайчже (салат из медузы)	Су Баньянсай (овощной салат)	Гань Шаохуанюй (жёлтый горбыль с перцем)	Су Баньянсай (овощной салат)	Хун Шаоциэзи (тушёный баклажан)
	Суань Латан (кисло-острый суп)	Янь Сай (соленые овощи)	Суань Латан (кисло- острый суп)	Янь Сай (соленые овощи)	Суань Латан (кисло- острый суп)	Дун Гуапиань (жареная тыква восковая)	Вань Зитан (суп с фрикадельками)

Начальник отдела социального развития

Искакова А. О.

Заместитель генерального директора
по общим вопросам

Кушербаев А. К.