

**Техническое задание  
на услуги по организации питания работников Представительства г.Алматы  
«СП«Казгермунай».**

**1. Место оказания услуг** – Республика Казахстан, г. Алматы, Представительство ТОО СП «Казгермунай», ул. Наурызбай батыра 109,

**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.

2.5 Организовать питание на 11 человек.

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

Наименование	Питание 161 день
Обед	11 чел.

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

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

4.2 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;

4.3 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".

4.4 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.

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

4.6 Своевременное предоставление информации по письменным запросам Заказчика;

4.7Приложить к тендерной заявке копии резюме и медицинскую справку повара Исполнителя.

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

4.9 Соблюдение нормативных требований технологии при приготовлении пищи.

4.10 Пища должна быть питательной, сбалансированной, разнообразной, хорошо усвояемой, полностью удовлетворяющая потребности организма.

4.11 Обеспечение питанием работников с учётом физиологических потребностей организма в энергии и пищевых веществах. Рацион питания работников будет составлять на один обед не менее 900 ккал на обед.

4.12 Исполнитель за свой счет несет ответственность за транспортировку товаров к месту оказания Услуг.

**5. Требование к повару**

5.1. Исполнитель обеспечивает на объекте ведение следующих видов журналов:

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

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

5.1.3.Журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер.

## **6. Питание (ассортимент)**

6.4 **Обед** должен состоять из 1-го вида первого блюда, 1-го вида второго блюда:

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

6.4.2 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.

6.4.3 Гарниры не менее 200 гр. на порцию.

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

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

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

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

Директор ДОТОС



Ж.Мурсалиева