

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по питанию на м/р «Кумколь» (камера скребка).

1. Место оказания услуг - Кызылординская область, м/р «Кумколь».

2. Описание услуг - Услуги питания на м/р «Кумколь» (камере скребка).

Услуги питания	Кол-во чел.	Кол-во дней
Завтрак	3	365
Обед		
Ужин		
Паек		
Спецмолоко		
Минеральная вода 1,5 л. (газир./негазир.)		
Дополнительная минеральная вода 1,5 л. на летний период	3	123

2.1. Технические и качественные характеристики услуг:

- обеспечивать приготовление высококачественной продукции согласно установленного меню;
- осуществлять приготовление блюд, укладку и оформление готовой продукции на тарелки;
- соблюдать правил техники безопасности, охраны труда и производственной санитарии, а также правил личной гигиены.

2.2. Срок оказания услуг: с 01 января по 31 декабря 2017г.

3. Услуга включает в себя:

- 3.1. Закуп и транспортную доставку до места оказания услуг пищевых продуктов и продовольственного сырья необходимых для организации питания.
- 3.3. Сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

4. Требования к организации питания.

- 4.1. Услуга по организации питания должна оказываться с учетом действующих норм Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра национальной экономики РК от 19.03.2015 года № 234.
- 4.2. Своевременное обеспечение качественным и полноценным горячим комплексным питанием работников Заказчика, а также поставку товаров и продуктов для обеспечения питанием.
- 4.3. Постоянная работа над расширением ассортимента, предлагаемого меню.
- 4.4. Соблюдение санитарных норм, требований при выдаче комплексных обедов через раздачу в помещении столовой и при отпуске в термосах.
- 4.5. Соблюдение нормативных требований технологии при приготовлении пищи.
- 4.6. Обеспечение стандартами качества, удовлетворяющие Заказчика, организация ежедневного контроля и бракеража каждой партии готовых блюд и изделий. Пища должна быть питательной, сбалансированной, разнообразной, хорошая усвояемость пищевых веществ, полностью удовлетворяющая потребности организма, калорийностью не ниже 1 500 ккал.

- 4.7. Потенциальный поставщик должен обеспечить каждое место питания (обеденные столы) столовыми приборами (тарелка под первое; второе, кружка под чай, граненый стакан, блюдо для салата / каждая посуда по 3 шт. на каждого работника на вахте, а также хлебницей, солонками, перечницами, вазой для конфет, сахарницами, салфетницами), а также зубочистками, перцем, солью, горчица, майонез, кетчуп и салфетками, которые поставляется за счет исполнителя. Также необходимыми кухонными оборудованями.
- 4.8. Обеспечение соответствующим внутренним и внешним контролем качества питания, при приемке поступающего в столовые сырья, соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
- 4.9. Наличие на каждый вид товара сертификата соответствия и паспорта качества.
- 4.10. Соблюдение противопожарных требований, санитарно-гигиенических норм, норм производственно-технической эксплуатации электрооборудования.
- 4.11. Обязательное обеспечение персонала специальной одеждой, обувью, соответствующей санитарным нормам.
- 4.12. Наличие у персонала регистрации о прохождении санитарной проверки в госучреждении САНИПЭД (санитарная книжка).
- 4.13. Своевременное устранение возникающих в течение действия настоящего договора неоспоримых недостатков и упущений, указанных в предписаниях государственных контролирующих органов Республики Казахстан, касательно имущества и организации питания.
- 4.14. Обеспечение соответствующим внутренним и внешним контролем качества питания, соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья в столовые, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
- 4.15. Своевременное предоставление информации по письменным запросам Заказчика.
- 4.16. Укомплектование штата столовых квалифицированными поварами, техническим персоналом и другими работниками, компетентными в вопросах общественного питания, с назначением ответственных лиц.
- 4.17. Обеспечение столовых кухонным инвентарем, термосами, посудой, а также дополнительным технологическим оборудованием (при необходимости).
- 4.18. Потенциальный поставщик несет все расходы, связанные с приобретением сертификатов, разрешений, лицензий и подтверждающих документов.
- 4.19. Закупку и транспортную доставку до места оказания услуг пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов для приготовления, кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню Заказчика), необходимых для организации питания Потребителей услуг.
- 4.20. Организацию потребления услуг, а также, создание условий для организации потребления и обслуживания.
- 4.21. Разработать программу (меню) организации 3-х разового питания для категории работающих по вахтам 12 часов в количестве 3 человек.
- 4.22. Поступающие продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение, при необходимости ветеринарное свидетельство), находиться в исправной и чистой таре.
- 4.23. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 4.24. Опыт работы предприятия на территории РК в сфере общественного питания (с приложением копий подтверждающих документов).
- 4.25. Сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.
- 4.26. Проживание, питание, страхование и иные расходы персонала потенциальный поставщик обеспечивает своими силами и за свой счет.
- 4.27. Услуги должны соответствовать стандартам РК.
- 4.28. Поставку продуктов питания, газовых баллонов (газ-пропан), замена посуды осуществляется самостоятельно на регулярной основе потенциальным поставщиком, в случае подачи заявки от Заказчика, поставка производится не позднее чем в календарный недельный срок с момента подачи заявки.

5. Питание (ассортимент)

- 5.1. Потенциальный поставщик организует 4-х разовое питание.
- 5.2. Питание за исключением завтрака будет состоять из 2-х видов меню мяса, супа, овощей и основных продуктов (рис, картофель и другое).

- 5.3. Завтрак включает: яйца (разного вида приготовления), омлет, закусочное мясо, овсянка (холодного и горячего приготовления), разных видов соков/морсов/компотов, кофе/чая.
- 5.4. Вода, кофе/чай, закуски и соки/морсы/компоты должны доступны во всех комнатах на круглосуточной основе семь (7) дней в неделю.
- 5.5. Салаты (овощные, заправленные и не заправленные) не менее 100 гр. на порцию.
- 5.6. Первое блюдо мясной добавки не менее 35/400 гр. на порцию.
- 5.7. Вторые блюда (мясные (в недельном меню должно быть менее 50% мясных блюд), из птицы, из рыбы (1 раз в неделю) а также из субпродуктов) не менее 100 гр. на порцию.
- 5.8. Гарниры не менее 200 гр. на порцию.
- 5.9. Хлеб (разных видов) не менее 250 гр. на порцию.
- 5.10. Хлебобулочные изделия не менее 100 гр. на порцию на выбор:
- сладкая выпечка (булочки, булочки с начинкой, слойки, кексы, печенье и др.);
- несладкая выпечка (пирожки и пироги с начинками из мяса, овощей, яиц, беляши и др.).
- 5.11. Третьи блюда: молочные продукты (сметана, кефир, молоко, творог) не менее 200 гр. на порцию/фрукты.
- 5.12. Чайный стол: кипяток в термостате.
- 5.13. Все продукты питания должны предоставляться вместе с сертификатами соответствия.
- 5.14. Потенциальный поставщик должен гарантировать надлежащую технологию приготовления и гарантирует, что питание готовится в соответствии с установленными мерами, применяемых стандартов в Республики Казахстан на протяжении процесса приготовления.
- 5.15. Потенциальный поставщик обеспечивает все необходимые контейнеры (сухие или замораживающие) для безопасной транспортировки всех продуктов питания, и другое.

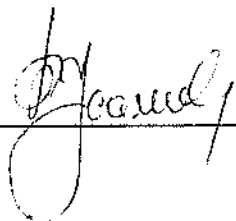
6. Условия и перемещение персонала.

- 6.1. Потенциальный поставщик, за свой счет, гарантирует, что персонал потенциального поставщика, назначенный для работ в вахтовом городке, 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.
- 6.2. Потенциальный поставщик гарантирует, что у персонала потенциального поставщика будут в наличии медицинские справки на протяжении периода Договора, которые будут продлеваться каждые 6 (шесть) месяцев.
- 6.3. В случае если по каким-либо причинам, кто-либо из персонала потенциального поставщика нарушит пункт исполнения обслуживания или не исполнит свои обязанности, потенциальный поставщик гарантирует замену работника в течение 2 (двух) дней.
- 6.4. Потенциальный поставщик предоставляет персоналу потенциального поставщика все необходимые визы, разрешения, страховку и другие необходимые документы в соответствии с законодательством Республики Казахстан.
- 6.5. Персонал потенциального поставщика должен следовать всем требованиям, предписаниям и правилам Заказчика.
- 6.6. Если Заказчик будет проинформирован о том, что персонал потенциального поставщика не следует или нарушает необходимые требования, Заказчик может уведомить потенциального поставщика в письменной форме, и потенциальный поставщик предпримет все необходимые меры для рассмотрения данной ситуации по просьбе Заказчика, кроме того, если это необходимо, и замену персонала потенциального поставщика. Потенциальный поставщик несет затраты и расходы, возникшие в этой связи, во избежание каких-либо убытков, ущерба или претензий какого-либо характера, которые возникли в результате этих мер.
- 6.7. В случае если Заказчик требует освободить от потенциального поставщика услуг одного из персонала потенциального поставщика, работник или работники будут незамедлительно заменены или не будут приняты на работу повторно без одобрения для выполнения услуг. Потенциальный поставщик должен, как можно быстрее заменить такой персонал потенциального поставщика на другой квалифицированный персонал, который утверждается Заказчиком при необходимости.
- 6.8. Потенциальный поставщик несет все затраты и расходы, связанные с перемещением и заменой.
- 6.9. В любом случае, если представитель Заказчика запрашивает дополнительный персонал для оказания услуг, потенциальный поставщик должен его предоставить в течение 2 дней.
- 6.10. Потенциальный поставщик обязан обеспечить доставку продуктов питания специализированным автотранспортом (не менее 2-х единиц, в случае поломки).
- 6.11. Приложить к тендерной заявке копии резюме, должностные инструкции и медицинские справки персонала потенциального поставщика

Начальник отдела социального развития _____  Турабаева Г.Е.

«Согласовано»

Заместитель генерального директора
по общим вопросам

 _____ Кушербаев А. К.