

Техническое задание
на услуги по организации питания работников на территории месторождения «Акса́й» ТОО «СП «Казгермунай».

1. Место оказания услуг - В географическом отношении месторождение расположено в южной части Южно-Тургайской впадины. В административном отношении расположено в Сырдарьинском районе Кызылординской области. Климат региона резко-континентальный с жарким, сухим продолжительным летом, абсолютный максимум температуры воздуха +44⁰ С; и холодной малоснежной зимой, абсолютный минимум температуры воздуха -36⁰ С.

2. Описание услуг - услуги по организации питания работников на территории месторождения «Акса́й» ТОО «СП «Казгермунай».

Услуги питания	Кол-во чел.	Кол-во дней
Акса́й (3-х разовое питание)	14 ✓	1095
Акса́й (пак)	7 ✓	
Минеральная вода (1,5 литра)	14 ✓	
Спецмолоко	14 ✓	
Дополнительная минеральная вода (1,5 литра) на летний период	14 ✓	369

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 2017г. по 31 декабря 2019г.

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. Организация питания на более 10 человек в исключительных случаях при посещении площадки визитерами, а также работников при экстренных и чрезвычайных ситуациях на территории вахтового городка по первому требованию Заказчика.

4.4. Постоянная работа над расширением ассортимента, предлагаемого меню.

4.5. Соблюдение санитарных норм, требований при выдаче комплексных обедов через раздачу в помещении столовой и при отпуске в термосах.

4.6. Соблюдение нормативных требований технологии при приготовлении пищи.

- 4.7. 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.
- 4.8. 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, перчатками, вазой для конфет, сахарницами, салфетницами), а также зубочистками, перцем, солью, горчица, майонез, кетчуп и салфетками, которые поставляется за счет исполнителя. Также необходимыми кухонными оборудованьями.
- 4.9. 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.
- 4.10. Наличие на каждый вид товара сертификата соответствия и паспорта качества.
- 4.11. Обеспечение в надлежащем рабочем состоянии помещений, переданных Заказчиком, технологического оборудования и иных имуществ. Содержать в надлежащем рабочем состоянии помещения, переданные Заказчиком, технологического оборудования и иных имуществ. В случае поломки какого-либо инвентаря или оборудования производить ремонт за свой счет.
- 4.12. Соблюдение противопожарных требований, санитарно-гигиенических норм, норм производственно-технической эксплуатации электрооборудования.
- 4.13. В случае нанесения ущерба имуществу Заказчика по вине работников потенциального поставщика, убытки возмещаются за счет потенциального поставщика.
- 4.14. Обязательное обеспечение персонала специальной одеждой, обувью, соответствующей санитарным нормам.
- 4.15. Наличие у персонала регистрации о прохождении санитарной проверки в госучреждении САНИПЭД (санитарная книжка).
- 4.16. 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.
- 4.17. 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.
- 4.18. Своевременное предоставление информации по письменным запросам Заказчика.
- 4.19. Укомплектование штата столовых квалифицированными поварами, техническим персоналом и другими работниками, компетентными в вопросах общественного питания, с назначением ответственных лиц.
- 4.20. В целях улучшения качества организации питания потенциальный поставщик услуг должен ежеквартально проводить проверку на соответствие квалификации поваров, а также повышать их квалификации (с предоставлением копий подтверждающих документов по запросу Заказчика) в соответствии с действующим законодательством.
- 4.21. Обеспечение столовых кухонным инвентарем, термосами, посудой, а также дополнительным технологическим оборудованием (при необходимости).
- 4.22. Потенциальный поставщик несет все расходы, связанные с приобретением сертификатов, разрешений, лицензий и подтверждающих документов.
- 4.23. 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.
- 4.24. Организацию потребления услуг, а также, создание условий для организации потребления и обслуживания.
- 4.25. 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. Осуществлять отпуск продовольственного сырья и пищевых продуктов со склада потенциального поставщика на нефтепромысел при присутствии представителя Заказчика.
- 4.26. 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.
- 4.27. Опыт работы предприятия на территории РК в сфере общественного питания (с приложением копий подтверждающих документов).
- 4.28. Сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

4.29. Проживание, питание, страхование и иные расходы персонала потенциальный поставщик обеспечивает своими силами и за свой счет.

4.30. Услуги должны соответствовать стандартам РК.

4.31. 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 термостойкости.

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 Республике 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, передающимися 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.

7. Стоимость услуг и ценовое предложение

7.1. Цена, предложенная потенциальным поставщиком должна содержать в себе стоимость всех услуг включая клининговые услуги, прачечные услуги и поставка бутилированной воды, а также сопутствующих услуг, работ, товаров (в т.ч. те, которые в соответствии с внутренними положениями потенциального поставщика или законодательством необходимы при оказании услуг, но не указаны в проекте Договора, его приложений и данной Технической спецификации, оплату за страхование, труд персонала потенциального поставщика, за получение любых разрешений, виз, согласований, пропусков, а также для выполнения действий, необходимых для соответствия требованиям и условиям проекта Договора, его приложений и данной Технической спецификации, необходимых и не обязательных платежей в бюджет (кроме НДС), которые необходимо оплатить, оформить или внести для надлежащего и полного оказания услуг, являющихся предметом настоящей закупки.

7.2. Цена, указанная в таблице цен, должна соответствовать всем требованиям и условиям, которые содержатся в проекте Договора, его приложений, и данной Технической спецификации. При этом предлагаемые услуги должны соответствовать всем требованиям и услугам, которые содержатся в проекте Договора, его приложений, и данной Технической спецификации, либо превосходить их. В этой связи обращаем внимание на то, что в случае предложения альтернативных условий, которые уменьшают условия, которые содержатся в проекте Договора, его приложений, и данной Технической спецификации (например, уменьшение ограничения ответственности потенциального поставщика, изменения состава услуг в сторону уменьшения, наделения Заказчика дополнительными обязанностями и др.) приведет к отклонению тендерной заявки.

7.3. Таблица цен потенциального поставщика должна содержать:

Стоимость оказания услуг на 1 человека в сутки (услуги питания, клининга и прачечных услуг);

Стоимость оказания услуг на __, __ человек в сутки (услуги питания);

Потенциальный поставщик должен предоставить к тендерной заявке стоимость завтрака, обеда и ужина, которая должна соответствовать таблице цен, предложенной потенциальным исполнителем.

Общая стоимость на услуги по данному тендеру не должна превышать бюджетную сумму.

Начальник отдела социального развития _____



Искакова А. О.

«Согласовано»

Заместитель генерального директора

по общим вопросам



Кушербаев А. К.