

«ҚАРАТАУ»
ЖАУАПҚЕРШІЛІГІ
ШЕКТЕУЛІ
СЕРІКТЕСТІГІ



ТОВАРИЩЕСТВО
С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«КАРАТАУ»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель аппарата -
управляющий директор


С.А. Кулыбеков

« » 2017г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ТОО «Каратау»


К.Ж. Құдайберген

2017г.

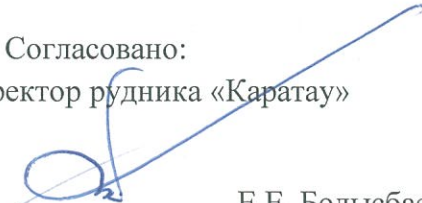
Техническое задание

на приобретение услуг по организации питания
для работников рудника «Каратау»

Разработал:
Начальник АХУ


М.З.Примкулов

Согласовано:
Директор рудника «Каратау»


Е.Е. Болысбаев

Шымкент 2017г.

Предмет оказания услуг – услуги по организации питания (ежедневное трехразовое питание), включая лечебно-профилактическое питание (ЛПП) для работников ТОО «Каратау».

Срок оказания услуг: с 01.03.2018г. по 31.12.2018г.

Место оказания услуг – Южно-Казахстанская область, Сузакский район, рудник «Каратау».

- 1 Услуги по организации питания для работников ТОО «Каратау» (далее - Услуги) включают:**
завтрак, обед (в том числе на вынос для 5 человек), ужин, ночное питание (для работников ночной смены вместо обеда), включая лечебно-профилактическое питание по рациону № 1, утвержденному приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан № 1056 от 28.12.2015 г.
- 2 Общая численность работников** – 400 человек (по 200 человек в каждой вахте).
- 3 Количество посадочных мест в обеденном зале** – 60.
- 4 Требования к Исполнителю Услуг по организации питания:**
 - 4.1 Поставщик за счет собственных средств и продуктов питания обеспечивает на руднике «Каратау» полную организацию питания для работников ТОО «Каратау».
 - 4.2 Контроль за посещением столовой и приемом пищи сотрудниками Заказчика будет осуществляться посредством электронной карточной системой, находящейся в ведомости Заказчика.
 - 4.3 Оплата Заказчиком Поставщику за оказанные услуги производится по стоимости фактически приобретенных блюд работниками Заказчика.
 - 4.4 Поставщик обеспечивает соответствующей формой работников столовой и кольчужными перчатками рубщика мяса, моющими и дезинфицирующими средствами для мытья кухонной посуды, инвентаря и для уборки.
 - 4.5 Поставщик своими силами и за свой счет приобретает, осуществляет доставку и выгрузку продуктов питания, необходимых для оказания Услуг.
 - 4.6 Поставщик обеспечивает скорость и эстетичность сервировки столов, слаженную работу сотрудников столовой от раздачи до мытья посуды.
 - 4.7 Поставщик разрабатывает ежедневное меню на 2-х языках (казахском и русском). В ежедневном меню указывается выход продукции в граммах и стоимость блюд. Ценообразование контролирует Заказчик.
 - 4.8 Поставщик разрабатывает недельное меню и согласовывает с начальником АХУ рудника «Каратау» не позднее 16.00 часов каждой пятницы. Утверждает недельное меню директор рудника «Каратау».
 - 4.9 Качество и калорийность приготавливаемых блюд должны соответствовать санитарным нормам приготовления блюд. Общая калорийность суточного рациона должна составлять не менее 3200 ккал.
 - 4.10 Повторяемость одного блюда и салата не более 2-х раз в неделю.
 - 4.11 Повторяемость блюд из мясного фарша не более 3-х раз в неделю.
 - 4.12 Блюда из рыбы должны подаваться не менее одного раза в неделю (рыба пресноводная).
 - 4.13 Компот из сухофруктов должен подаваться два раза в день (на обед и на ужин), а также для работников ночной смены.
 - 4.14 Поставщик обеспечивает работников Заказчика бутилированной питьевой водой в количестве 2 литра на человека в сутки (емкость 1,5 литра не допускается).
 - 4.15 Поставщик обеспечивает работников Заказчика свежими фруктами (яблоки, апельсины, мандарины, груши, бананы, виноград, арбуз, дыня, хурма, слива, персик, абрикос) не менее 180 г на человека в сутки в соответствии с указанным ассортиментом. Фрукты подаются взвешенные. В случае веса одной единицы фруктов более 180 г, выдается по одной единице фруктов на человека в сутки, без вычета выданных фруктов в последующие дни.
 - 4.16 Поставщик обеспечивает работников Заказчика кисломолочной продукцией в количестве, на человека в сутки: кефир 200 мл, молоко 200 мл, творог 40 г, сметана 10 г., периодичность поставки кисломолочной продукции составляла каждые 3 дня. При этом весь ассортимент



кисломолочной продукцией должен быть сертифицирован, приобретен у зарегистрированного отечественного производителя, зарекомендованного среди производителей кисломолочной продукции (приложить копии договоров).

- 4.17 Блюда, горячие и холодные напитки Исполнитель обязан готовить из сертифицированной бутылированной питьевой воды. Воду Исполнитель приобретает самостоятельно и за свой счет.
- 4.18 Во избежание попадания сколов костей мясной продукции в приготавливаемые блюда, Поставщик должен производить разделку мясной продукции методом распила. Рубка мяса строго запрещена. Мясная продукция должна быть приближённая к свежему, свежемороженое.
- 4.19 Поставщик готовит на завтрак для работников ночной смены Заказчика дополнительно второе блюдо.
- 4.20 Поставщик должен поставлять свежие продукты, оформленные актом (накладной) и документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождение.
- 4.21 Транспортировка пищевой продукции осуществляется специально предназначенными и/или специально оборудованными транспортными средствами (рефрижераторами), с учетом погодных и климатических условий обеспечивающими соблюдение условий транспортировки (приложить копии: тех. паспортов, в случае аренды – договор аренды нотариально засвидетельствованные).
- 4.22 Транспортировка и хранение пищевой продукции осуществляются при температурно влажностных и световых режимах, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и качества продукции. При перевозке и хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение товарного соседства.
- 4.23 Поставщик несет ответственность за состояние автотранспорта и работу водителя экспедитора, соблюдение им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 4.24 Поставщик собственными силами и средствами обеспечивает санитарное состояние производственных цехов столовой и обеденных залов.
- 4.25 Поставщик обеспечивает соблюдение режима мытья столовой посуды, самостоятельно приобретает моющие и дезинфицирующие средства (химикаты) для существующей посудомоечной машины.
- 4.26 Поставщик должен обеспечивать санитарные узлы, прилегающие к столовой, твердым и жидким мылом для мытья рук, туалетной бумагой, освежителем воздуха.
- 4.27 Поставщик должен обеспечивать обеденные столы хлебницами, зубочистками, салфетками, специями (соль, молотый черный перец, молотый красный перец, соусы и т.п.), а также подносами на раздаче.
- 4.28 Поставщик самостоятельно осуществляет вывоз пищевых отходов. Сбор пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры, установленные на существующей бетонированной площадке для сбора ТБО. В целях исключения загнивания и разложения отходов, срок хранения пищевых отходов в холодное время года (при температуре -5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время года (при температуре $+5^{\circ}$ и выше) – не более двух суток. Чистка, дезинфекция и дезинсекция контейнеров производится Исполнителем. Сжигание мусора не допускается. Потенциальный поставщик обязан приложить договор с соответствующими организациями на вывоз и утилизацию мусора.
- 4.29 Поставщик содержит в чистоте и порядке территорию, прилегающую к столовой, пекарне, складам, контейнерам для сбора пищевых отходов.
- 4.30 Поставщик самостоятельно осуществляет доставку своего персонала на рудник и обратно.
- 4.31 Поставщик обязан иметь в наличии неснижаемый запас из пищевых продуктов животного и растительного происхождения, свежемороженых, консервированных и упакованных с целью длительного хранения (сроком хранения не менее 12 месяцев), рассчитанный для обеспечения питанием работников Заказчика в течение 5 дней, в случае аварийной ситуации в месте оказания Услуг. Вся продукция, хранящаяся в холодильнике, должна быть промаркирована.

- 4.32 До начала оказания Услуг, Поставщик должен подписать с Заказчиком Договор аренды имущества. Все необходимое оборудование и мебель, не входящее в Договор аренды, приобретает Заказчик. Поставщик должен содержать кухонное оборудование в технически исправном состоянии, за свой счет производить техническое обслуживание и ремонт кухонного оборудования. В случае непригодности кухонного оборудования, Поставщик должен заменить на аналогичное.
- 4.33 Поставщик самостоятельно приобретает кухонный и кондитерский инвентарь, поварские ножи, столовую посуду и приборы, обеспечивает не менее трехкратным количеством столовой посуды и приборов от количества посадочных мест, также имеет необходимое оборудование для соответствующего хранения запаса продуктов с соблюдением температурного режима (холодильные и морозильные камеры не менее 450 литров), жарочный шкаф.
- 4.34 Поставщик самостоятельно приобретает специальную посуду и приборы (изделия из пищевого пластика не допускаются) для доставки горячих блюд до производственного объекта Заказчика (на вынос для 5 человек). Доставка готовых блюд осуществляется на транспорте Заказчика.
- 4.35 Оплата за Услуги производится на основании ведомостей с указанием сумм по каждому работнику Заказчика и с подписями работников Заказчика. К ведомости за питание прикладывается расшифровка, в которой указываются суммы фактического приобретения питания работниками Заказчика по дням. Ведомости и расшифровки формируются на основании таблиц учета рабочего времени работников Заказчика.
- 4.36 Поставщик должен соблюдать условия и режимы функционирования инженерного оборудования в помещениях столовой, за свой счет производить техническое обслуживание, ремонт и замену сантехнического оборудования и материалов, электроматериалов.
- 4.37 Поставщик должен обеспечить соблюдение Положения ТОО «Каратау» П-43-11 «О порядке допуска подрядных организаций к производству работ на объектах ТОО «Каратау», Правил пожарной безопасности РК.
- 4.38 Стоимость суточного трехразового питания не должна превышать 2 006,25 (Два тысяча шесть) тенге 25 тиын, без учета НДС, на одного человека.
- 4.39 Подавая заявку на участие в конкурсе на предоставление Услуг, заявитель обязуется исполнять настоящие технические условия, принимает, в качестве Поставщика, включенные в них обязательства, не будет оспаривать при включении их в текст договора по итогам конкурса.
- 4.40 Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдения норм осуществляется на еженедельной основе комиссией из числа сотрудников рудника.

График работы столовой

Питание	Часы отпуска блюд
Завтрак	06.30-08.30
Обед	11.30-14.00
Ужин	18.30-21.00
Ночное питание	00.00-02.00

Перечень блюд

• Завтрак:

- а) 2 вида молочной каши;
- б) омлет, яйца вареные, глазунья;
- в) свежие хлебобулочные изделия: рогалики, изделия из слоеного теста;
- г) оладьи со сметаной, сырники со сметаной;
- д) жареная выпечка: беляши с мясом, пирожки, самса с мясом, баурсаки;

- д) варенье, мед, печенье, конфеты, сахар, лимон;
- ж) масло сливочное (натуральное не менее 72%, заменители не допускаются);
- з) копченая колбаса, сыр твердых сортов, сосиски отварные;
- и) чай (черный, зеленый, с молоком), какао, кофе (черный и с молоком);
- к) молочные продукты: молоко, творог, сметана, йогурт;
- л) второе блюдо для работников ночной смены.

• **Обед и ночное питание:**

Два первых блюда, два вторых блюда, три вида гарнира, два салата, напитки (компот, кисель, чай (черный, зеленый, с молоком), кофе (черный, с молоком), соусы (майонез, кетчуп, соевый соус, горчица). Перечень блюд прилагается. Для ночного питания готовятся блюда из меню обеденного питания.

• **Ужин:**

Два первых блюда, два вторых блюда, три вида гарнира, два салата, напитки (компот, кисель, чай (черный, зеленый, с молоком), кофе (черный, с молоком), сок натуральный, газированные напитки (кока-кола, фанта, спрайт)), кефир, кондитерская выпечка, соусы (майонез, кетчуп, соевый соус, горчица). Перечень блюд прилагается.

Ассортимент блюд

Завтрак

Каша рисовая 250 г	Каша манная 230 г	Каша гречневая 250 г	Каша овсяная 230 г	Каша пшеничная 250 г	Каша кукурузная 230 г
Яйца вареные 2 шт	Глазунья из 2-х яиц	Сосиски отварные 80-90 г	Блины со сметаной 100 г	Булочки сдобные 80 г	Оладьи со сметаной 100 г
Сырники со сметаной 110 г	Беляши с мясом 110 г	Пирожки с картошкой 90 г	Пирожки с капустой 90 г	Самса с мясом 90 г	Баурсаки 90 г
Копченая колбаса 40 г	Сыр 30 г	Творог 40 г	Сметана 70 г	Йогурт 100 г	Омлет 100 г

Первые блюда (порции на выходе 250 г)

Минестроне	Борщ со сметаной	Шурпа из баранины	Солянка сборная мясная	Лапша домашняя	Суп крестьянский
Суп гороховый	Мясо по-казахски	Щи из квашеной капусты	Суп харчо по-грузински	Рассольник	Рыбный суп
Суп с фрикадельками	Свекольник	Суп с клецками	Суп рисовый с гречками	Суп овощной	Манпар
Пельмени с бульоном	Суп картофельный	Суп чечевичный	Суп фасолевый	Суп с макаронами	Окрошка мясная сборная

Салаты (порции на выходе 120 г)

Оливье	Винегрет	Салат рисовый с крабовыми палочками	Мимоза	Сельдь под шубой	Салат «Летний»
Капуста по-корейски	Салат «Свежий» из помидор и огурцов	Салат из морской капусты	Салат из фунчозы	Салат с фасолью	Салат из спаржи
Салат с кукурузой	Морковча	Салат «Тещин язык»	Салат «Столичный»	Салат по-гречески	Салат фруктовый

Вторые блюда

Жаркое из говядины 300 г	Гуляш из говядины 90 г	Поджарка из говядины 90 г	Тушеные ребрышки из говядины 140 г	Поджарка из баранины 140 г	Бефстроганов 90 г
Куырдак из баранины 300 г	Плов с говядиной или курицей 300 г	Бургиньон из говядины 90 г	Бифштекс из вырезки 130 г	Баранина по-мексикански 130 г	Стейк из говядины 130 г
Чахохбили из курицы 180 г	Шницель 130 г	Голубцы 130 г	Бешбармак из говядины или конины (казы) 300 г	Мясо говядины в кисло-сладком соусе 90 г	Дамляма 300 г
Жареная курица с чесноком 180 г	Запеканка из риса, овощей и говядины 130 г	Тушеная баранина с грибами 180г	Запеченные куриные бедрашки 180 г	Биточки из говядины 130 г	Рагу из курицы 280 г
Лазанья 130 г	Манты 300 г	Мясной рулет 130 г	Курица в духовке в чесночном соусе 180 г	Перец фаршированный 130 г	Котлета Дэмді 130 г
Запеченная рыба с лимоном 140 г	Рагу из говядины 300 г	Бигус из говядины 300 г	Рататуй из курицы 300 г	Тушеная утка с овощами 180 г	Макароны по-домашнему 300 г
Фрикадельки в томатном соусе 130 г	Котлеты из говядины 130 г	Котлеты по-киевски 130 г	Тефтели из говядины 130 г	Котлеты «Нежность» 130 г	Бризоль из фарша с соусом 130 г
Рыба в кляре (сазан) 140 г	Рыба тушеная с овощами 300 г	Рыбные палочки жареные 140 г	Рыба в соусе 140 г	Жареная речная рыба (сазан) 140 г	Тушеная баранина с овощами 300 г
Рыба панированная 140 г	Тушеная рыба в томатном соусе 140 г	Запеченная рыба с картофелем 300 г	Лагман 300 г	Мясной пирог 300 г	Азу по-татарски 300 г

Гарниры (порции на выходе 150 г)

Картофельное, гороховое пюре	Запеченный картофель	Жареные овощи	Тушеный картофель с тимьяном	Картофель жареный соте с луком	Картофель отварной с петрушкой
Рис по-арабски	Рис с горошком	Рис припущенный	Рис с овощами	Рис с кукурузой	Перловка
Макароны отварные	Спагетти Али Оли	Жареные ракушки	Гречка отварная	Макароны в томатном соусе	Жареные рожки с луком

Фрукты (180 г в день на 1 человека)

Яблоки	Груши	Виноград	Апельсины
Мандарины	Бананы	Арбуз	Дыня
Хурма	Слива	Персик	Абрикос

Молочные продукты в день на 1 человека

Молоко	Кефир	Сметана	Творог
200 мл	200 мл	10 г	40 г

Напитки 250 мл на 1 человека

Какао	Газированные напитки (кока-кола, фанта, спрайт)	Натуральный сок (в тетрапакетах и бутилированный)	Чай с лимоном
Кофе черный	Чай зеленый	Чай черный	Компот из сухофруктов (компотная смесь)
Кофе с молоком	Чай с молоком	Чай каркаде	Кисель

Примечание: Ассортимент блюд может изменяться по согласованию сторон.

Handwritten signature