

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

Срок оказания услуг: с момента заключения договора по 31.12.2017г.

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

Услуги по организации питания для работников АО «СП Акбастау» (далее Услуги) включают: завтрак, обед (в том числе на вынос для 6-ти человек), ужин, ночное питание (для работающих в ночную смену вместо обеда), включая лечебно-профилактическое питание по рациону № 1, утвержденного приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года №1054.

1 Общее численность работников:

– АО «СП «Акбастау»- 24 человек (примерно 11-12 человек в каждой вахте)

-- ТОО «Каратау»- 140 человек (примерно 65-75 человек в каждой вахте)

Итого: 164 человек.

2 Количество посадочных мест в обеденном зале -60

3 Требования к Исполнителю Услуг по организации питания:

3.1 Исполнитель за счет собственных средств и продуктов питания обеспечивает работников АО «СП «Акбастау» и ТОО «Каратау» проживающих в общежитии рудника «Куланды» полную организацию питания.

3.2 Контроль за посещаемостью столовой и приемом пищи сотрудниками Заказчика будет осуществляться посредством электронной карточной системой, находящейся в ведении Заказчика.

3.3 Оплата Заказчиком Исполнителю за оказанные Услуги производится по стоимости фактически приобретенных блюд работниками Заказчика.

3.4 Исполнитель должен иметь опыт обслуживания работников численностью не менее 200 человек одновременно.

3.5 Исполнитель должен иметь квалифицированный обслуживающий персонал, прошедший специальную подготовку (профессиональное обучение, аттестацию) и медицинское освидетельствование в порядке, предусмотренном действующим законодательством Республики Казахстан, и предоставить подтверждающие документы.

3.6 Исполнитель обеспечивает соответствующей формой работников столовой и кольчужными перчатками для мясника, моющими средствами для мытья посуды и для уборки.

3.7 Исполнитель своими силами и за свой счет осуществляет доставку продуктов питания необходимых для оказания Услуг;

3.8 Исполнитель обеспечивает скорость и эстетичность сервировки столов, обеспечивает слаженность работы работников столовой от раздачи до мытья посуды.

3.9 Ассортимент блюд в столовой формируется спросом работников Заказчика и согласовывается с начальником рудника «Куланды».

3.10 Повторяемость одного блюда в меню не более 2-х раз в неделю;

3.11 Повторяемость блюд из мясного фарша (котлеты, начинка из мясного фарша) в меню не более 3-х раз в неделю. Блюда из рыбы не менее одного раза в неделю (рыба пресноводная)

3.12 Исполнитель разрабатывает ежедневное меню на 2-х языках (русском и казахском). В ежедневном меню указывается выход продукции в граммах и стоимость блюд. Ценообразование контролирует Заказчик.

3.13 Исполнитель разрабатывает еженедельное меню и согласовывает с начальником рудника «Куланды», не позднее 16.00 ч. каждой пятницы. Утверждает недельное меню начальником рудника «Куланды».

3.14 Качество и калорийность приготавливаемой пищи должны соответствовать санитарным нормам приготовления блюд (общая калорийность суточного рациона будет составлять не менее 3200 ккал);

3.15 Исполнитель обеспечивает работников бутилированной питьевой водой количестве 2 (два)литра на человека в сутки (емкость 1,5литра не допускается).

- 3.16 Исполнитель обеспечивает работников Заказчика фруктами (яблоки, апельсины, мандарины, груши, бананы, виноград, арбуз, дыня, хурма, слива, персик, абрикос) не менее 180 гр на человека в сутки в соответствии с указанным ассортиментом. Фрукты подаются взвешенными.
- 3.17 Исполнитель обеспечивает работников Заказчика кисломолочной продукцией в количестве на человека в сутки: кефир-200мл, молоко-200мл, творог-40гр, сметана-10гр, периодичность поставки кисломолочной продукции составляла каждые 3дня. При этом весь ассортимент кисломолочной продукции должен быть сертифицирован, приобретен у зарегистрированного отечественного производителя, зарекомендованного среди производителей кисломолочной продукции (приложить копии договоров).
- 3.18 Исполнитель обязан изготавливать блюда, горячие и холодные напитки из сертифицированной бутилированной питьевой воды, при этом воду приобретает самостоятельно;
- 3.19 Во избежание попадания сколов костей мясной продукции в приготавливаемые блюда Исполнитель должен производить разделку мясной продукции методом распила. Рубка мяса строго запрещена. Мясная продукция должна быть приближённая к свежему, свежемороженому.
- 3.20 Исполнитель готовит на завтрак для работников ночной смены Заказчика дополнительное второе блюдо.
- 3.21 Исполнитель должен поставлять свежие продукты, оформленные актом (накладной) и документами, подтверждающими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождение.
- 3.22 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).
- 3.23 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.
- 3.24 Исполнитель несет ответственность за состояние автотранспорта и работу водителя-экспедитора, соблюдение им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 3.25 Исполнитель своими средствами обеспечивает санитарное состояние производственных цехов столовой и обеденных залов;
- 3.26 Исполнитель обеспечивает соблюдение режима мытья посуды, самостоятельно приобретает моющие и дезинфицирующие средства (химикаты) для существующей посудомоечной машины;
- 3.27 Исполнитель должен обеспечить санитарные узлы, прилегающие к столовой - твердым и жидким мылом для мытья рук, бумажными полотенцами, туалетной бумагой.
- 3.28 Исполнитель должен обеспечить обеденные столы – хлебницами, зубочистками, салфетками, специями (соль, молотый перец черный, молотый перец красный, сахар, и.т.д.), а также подносами на раздаче;
- 3.29 Исполнитель самостоятельно осуществляет вывоз пищевых отходов. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах, установленных на существующей бетонированной площадке для сбора ТБО. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не более двух суток. Чистка, дезинфекция и дезинсекция контейнеров производится Исполнителем. Сжигание мусора не допускается, исполнитель обязан иметь договор с соответствующими организациями на вывоз и утилизацию мусора.
- 3.30 Исполнитель должен содержать в чистоте и порядке территорию, прилегающую к столовой, пекарне, складам и контейнерам для сбора пищевых отходов;
- 3.31 Исполнитель самостоятельно осуществляет доставку своего персонала на рудник и обратно на пассажирских автобусах (необходимо нотариально подтвердить документами о наличии собственного или арендованного транспорта), а также обязуется оплачивать все расходы по своему персоналу, также оплачивать проживание и питание своих работников.
- 3.32 Исполнитель должен иметь на складе неснижаемый запас из пищевых продуктов животного или растительного происхождения, свежемороженого, консервированных и упакованных с целью длительного хранения без порчи (сроком хранения не менее 12 месяцев), рассчитанный на общую

численность работников, с запасом не менее чем на 5 дней, в случае аварийной ситуации в месте оказания услуг;

3.33 До начала оказания услуг Исполнитель должен подписать с Заказчиком Договор аренды помещений столовой, столового оборудования и инвентаря. Исполнитель должен содержать кухонное оборудование в технически исправном состоянии, за свой счет производить ТО и ремонт. Все необходимое оборудование и инвентарь, не входящие в Договор аренды, Исполнитель обязуется приобрести и поставить за свой счет.

3.34 Исполнитель самостоятельно приобретает столовую посуду и приборы от числа посадочных мест, также иметь необходимое оборудование для соответствующего хранения запаса продуктов с соблюдением температурного режима (холодильные и морозильные камеры не менее 450 литров), жарочный шкаф.

3.35 Исполнитель самостоятельно приобретает специальную посуду и приборы (изделия из пластика не допускаются) для доставки горячих блюд до производственного объекта Заказчика (на вынос до 6 человек). Доставка готовых блюд осуществляется с применением всех санитарных норм на транспорте Заказчика.

3.36 Исполнитель должен соблюдать условия и режимы функционирования инженерного оборудования в помещениях столовой, за свой счет производить техническое обслуживание и ремонт оборудования.

3.37 Исполнитель должен соблюдать Правила Техники Безопасности в соответствии с действующим законодательством РК, и «Требованием в области ОТ, РБ и ООС к подрядным организациям, привлекаемым к различным видам работ на объектах АО «СП «Акбастау» ВР 007 АВ. с которыми его ознакомит представитель Заказчика, правила противопожарной безопасности, а также правила пользования и экономии тепловой и электрической энергией.

3.38 Стоимость суточного трехразового питания не должна превышать 2300,00 (две тысячи триста) тенге, с учетом НДС, на одного человека.

3.39 Подавая заявку на участие в конкурсе на предоставление Услуг заявитель обязуется исполнять настоящие технические условия, принимает, в качестве Исполнителя, включенные в них обязательства в качестве Исполнителя, не будет оспаривать их при включении их в текст договора по итогам конкурса.

3.40 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 варенные, глазунья
- в) Свежие хлебобулочные изделия, рогалики, изделия из слоенного теста
- г) Оладьи со сметаной, сырники со сметаной
- д) Жаренная выпечка: беляши с мясом, пирожки, самса с мясом, баурсаки
- е) Варенье, мед, печенье, конфеты, сахар, лимон
- ж) Масло сливочное
- з) Копченая колбаса, сыр, сосиски отварные
- и) Чай с молоком, какао, кофе 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, два вида гарнира, два салата, напитки (компот, кисель, чай с молоком, кофе 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, два вида гарнира, два салата, напитки (компот, кисель, чай с молоком, кофе 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 молочная, 250гр	Каша манная молочная, 230гр	Каша гречневая молочная, 250гр	Каша овсяная молочная, 230гр	Каша пшенная молочная, 250гр	Каша кукурузная молочная, 230гр
Яйцо отварное, 2шт	Глазунья из 2-х яиц	Сосиски отварные 80-90г	Блины со сметаной 100гр	Булочки сдобные, 80гр	Оладьи со сметаной, 100гр
Сырники со сметаной, 110гр	Беляши с мясом, 110г	Пирожки с картошкой 90г	Пирожки с капустой, 90гр	Самса с мясом, 90гр	Баурсаки, 90гр
Копченая колбаса, 40гр	Сыр, 30гр	Творог, 40гр	Сметана, 70гр	Йогурт, 100гр	Омлет, 100гр

Первые блюда (порции на выходе 250гр)

Минестроне	Борщ со сметаной	Шурпа	Солянка сборная мясная	Лепша домашняя	Суп крестьянский
Суп гороховый	Мясо по казахский	Щи из квашенной капусты	Суп харчо по грузинский	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 (порция на выходе 120гр)

Оливье	Винегрет	Мимоза	Сельдь под шубой	Салат Летний
Капуста по корейский	Салат свежий из помидор и огурцов	Салат из фунчозы	Салат с фасолью	Салат из спаржи
Салат с кукурузой	Морковча	Салат столичный	Салат по греческий	Салат фруктовый

Вторые блюда

Жаркое из говядины, 300г	Гуляш из говядины, 90г	Поджарка из говядины, 90г	Тушенные ребрышки из говядины, 140г	Поджарка из баранины, 140г	Бефстроганов 90г
Куырдак из баранины, 300г	Плов с говядиной или курицей, 300г	Бургиньон из говядины, 90г	Бифштекс из вырезки, 130г	Баранина по мексиканский, 130г	Стейк из говядины, 130г
	Шницель, 130г	Голубцы, 130г	Бешбармак из говядины или конины, 300г	Мясо говядины в кисло сладком соусе, 90г	Дамляма, 300г
Жаренная курица с чесноком, 180г	Запеканка из риса, овощей и говядины, 130г	Тушенная баранина с грибами, 180г	Запеченные куриные бедрышки, 180г	Биточки из говядины, 130г	Рагу из курицы, 280г
Лазанья, 130г	Манты, 300г	Мясной рулет, 130г	Курица в духовке в чесночном соусе, 180г	Перец фаршированный, 130г	Котлета Дамді, 130г
Запеченная рыба с лимоном, 140г	Рагу из говядины, 300г	Бигус из говядины 300г	Рататуй из курицы 300г	Тушенная утка с овощами 180г	Макароны по-домашнему 300г
Фрикадельки в томатном соусе 130г	Котлеты из говядины 130г	Котлеты по-киевски 130г	Тефтели из говядины 130г	Котлеты «Нежность» 130г	Бризоль из фарша с соусом 130г
Рыба в кляре	Рыба	Рыбные	Рыба в соусе	Жаренная речная	Тушенная

(сазан) 140г	тушенная с овощами 300г	палочки жаренные 140г	140г	рыба (сазан) 140г	баранина с овощами 300г
Рыба панированная 140г	Тушенная рыба в томатном соусе 140г	Запеченная рыба с картофелем 300г	Рыба лезоне 140г	Мясной пирог 300г	Азу по- татарски 300г

Гарниры (порции на выходе 150г)

Картофельное пюре	Запеченный картофель	Жаренные овощи	Тушенный картофель с тимьяном	Картофель жаренный соте с луком	Картофель отварной с петрушкой
Рис по- арабски	Рис с горошком	Рис припущенный	Рис с овощами	Рис с кукурузой	Рис ризотто
Макароны отварные	Спагетти Али Оли	Жаренные ракушки	Тушенная гречка	Макароны в томатном соусе	Жаренные рожки с луком

Фрукты

Яблоки	Груши	Виноград	Апельсин
Мандарины	Бананы	Арбуз	Дыня
хурма	слива	персик	абрикос

Молочные продукты в день на 1 человека

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

Напитки 250мл на 1 человека

Какао	Газированные напитки (кока-кола, фанта, спрайт)	Натуральный сок	Чай с лимоном
Кофе черный	Чай зеленый	Чай черный	Компот из сухофруктов
Кофе с молоком	Чай с молоком	Чай каркаде	кисель

Примечание: Ассортимент блюд может изменяться по согласованию сторон.