

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по обеспечению питанием работников рудника на 2018 год

1. Наименование предлагаемых Услуг: Услуги по обеспечению питанием работников, включая лечебно-профилактическое питание (далее – Услуги по обеспечению питанием).
2. Место оказания Услуг: Республика Казахстан, Южно-Казахстанская область, Сузакский район, посёлок Кыземшек, участок «Центральный» месторождения «Мынкудук»
3. Срок оказания Услуг: с 01 января 2018 года по 31 декабря 2018 года.
4. Количество поставляемых блюд определяется из расчета, указанного в Таблице:

№	Наименование питания	Стоимость питания в тенге без учёта НДС 12% на одного работника Заказчика в сутки	Количество работников Заказчика в сутки	Сумма за год в тенге без учёта НДС 12%
1	Завтрак		255	
2	Обед		264	
3	Ужин		249	
4	Ночной ужин		51	
	ИТОГО:			

5. К персоналу Заказчика также относятся лица подрядных организаций, входящих в Холдинг АО «НАК «Казатомпром» (на условиях договора), лица, принимающие участие в комиссионных проверках рудника со стороны АО «НАК «Казатомпром», уполномоченных государственных органов и прочих аудиторских компаний.

Оказание услуг по питанию, включая лечебно-профилактическое питание и выдачу молока, состоит из: завтрака, обеда, ужина, ночного ужина. **Лечебно-профилактическое питание соответствует специальному рациону №1, предусмотренному «Правилами выдачи работникам молока, лечебно-профилактического питания, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, обеспечения работников средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя; норм выдачи работникам молока за счет средств работодателя; норм выдачи работникам лечебно-профилактического питания за счет средств работодателя», утвержденных Приказом министра здравоохранения и социального развития РК от 28.12.2015г за №1054**

6. Потенциальному Исполнителю необходимо к настоящей технической спецификации приложить сводное семидневное меню (с указанием разновидностей блюд, выходом продуктов в граммах и калорийностью) и калькуляцию стоимости питания на 1 (одного) человека в сутки.
7. Для организации работы Исполнителю передается помещение столовой и оборудование. Оборудование столовой, включает в себя:
 - Аппарат контактной обработки АКО-40Н настольный -1шт.
 - Весы механические РН6Ц13УМ -1шт.
 - Взбивальная машина HS50A -1шт.
 - Камера холодильная КХН-12,1 (2000x3500x2240) -1шт.
 - Камера холодильная КХС-12,9 (2260x3160x2200) – 2шт.
 - Котел пищеварочный КПЭМ-160 (нерж.) -1шт.
 - Ларь морозильный "Лотос" горизонтальный 220л -1шт.
 - Ларь морозильный "Лотос" горизонтальный 550л, -1шт.
 - Ларь морозильный горизонтальный 550л -1шт.
 - Мармит 1-х блюд МЭП2-10/7Н – 1шт.
 - Мармит 2-х блюд с полкой МЭВ-10/7Н -1шт.
 - Машина кухонная универсальная УКМ-06 -1шт.
 - Машина кухонная универсальная УКМ-07 с насадками -1шт.

- Мясорубка МИМ-300 -1шт.
- Плита электрическая ЭП-4ЖШ (лицо нерж.) КЭТ-0,12 -1шт.
- Сковорода СЭЧ-0,45 -1шт.
- Сковороды электрические СЭСМ-02М -1шт.
- Фритюрница электрическая ЭФК-40/2Н (400*700*470) -1шт.
- Хлебозрезка АХМ-300Т -1шт.
- Шкаф жарочные 3-секц.ШЖЭ-3 лицев.нерж.станд.духовка -1шт.
- Шкаф расстоечный РВХ-26 (тепл.оборуд.) -1шт.
- Шкаф холодильный "Рапсодия" с глух.дверью К-750М -2шт.
- Шкаф холодильный ШХ-0,80МС (метал.двери) -2шт.
- Электрическая плита ПЭ-0,48М -2шт.
- Посудомоечная машина конвейерного типа -1шт.
- Микроволновая печь -2шт.
- Картофелечистка МОК-300М -1шт.
- Пила для распилки мяса JG210A -1шт.
- Столы обеденные со стульями на 4 места – 14 шт.
- Кондиционеры зима-лето – 5 шт.
- Аппарат для охлаждения и разлива соков – 1 шт.
- посуда кухонная (кастрюли, сковороды и т.д.), столовая (тарелки, чашки, ложки, стаканы, бокалы и т.д.), чайная (чайник, чашки, блюдца), которые принадлежат Заказчику и передаются Поставщику на основании Акта приема/передачи.

8. Обязательства потенциального Исполнителя при оказании Услуг по питанию работников рудника:

- 8.1. Потенциальный Исполнитель **обязуется** предоставить весь комплекс услуг, необходимый для обеспечения питанием работников в соответствии с требованиями технического задания Заказчика:
- закупку, доставку продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления пищи до места оказания услуг осуществлять на специализированном автомобильном транспорте, предназначенного для транспортировки продуктов, с соответствующим температурным режимом для сохранения качества, свежести и безопасности продуктов, имеющим санитарный паспорт (санитарно-эпидемиологическое заключение);
 - предоставить санитарное заключение на деятельность предприятия в сфере питания;
 - обеспечить качественное приготовление блюд в соответствии с технологией приготовления пищи, обеспечивающей её безопасное употребление;
 - обладать необходимым и достаточным количеством квалифицированного персонала для выполнения указанного объёма работ и обеспечивающим бесперебойное оказание услуг для количества работников согласно техническому заданию Заказчика (включая подсобных работников, уборщиков помещения и т.д.), прошедших аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов (**в соответствии с требованиями Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных Приказом МНЭ Республики Казахстан от 19.03.2015г. за № 234**);
 - обеспечить соответствие качества и калорийности приготавливаемой пищи санитарным нормам приготовления блюд (общая калорийность суточного рациона составляет не менее 3700 ккал);
 - обеспечить своими силами и средствами соответствующее санитарное состояние столовой, кухни и обеденных помещений АБК участков «Центральный», «Западный» и «Восточный», соблюдать санитарные требования к мытью посуды;
 - обеспечить доставку (на собственном транспорте, имеющем санитарное заключение), раздачу приготовленных блюд со столовой АБК участка «Центральный» до обеденных помещений участков «Западный» и «Восточный», сбор и возврат грязной посуды и поддерживать надлежащее санитарное состояние обеденных залов;
 - обеспечить контроль качества и режима хранения продуктов в соответствии с санитарными нормами;

- обеспечить формой работников столовой, условиями для соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока;
- соблюдать еженедельное меню, утвержденное начальником рудника;
- соблюдать скорость и эстетичность сервировки столов, обеспечить слаженность работы «команды» работников столовой от раздачи до мытья посуды;
- содержать и правильно эксплуатировать вверенное оборудование пищеблока в технически исправном состоянии, соблюдать условия и режимы функционирования оборудования и коммуникаций здания;
- обеспечить питанием и обслуживанием работников в помещениях столовой, кухни и обеденных помещений АБК участков «Центральный», «Западный» и «Восточный»;
- обеспечить ежедневную утилизацию пищевых отходов и ТБО, образующихся в процессе деятельности при положительной температуре и 1 раз в 3 дня при температуре ниже 0⁰ С;
- вести и контролировать систему учета питающихся работников, согласно табельной системе;
- эксплуатировать столовую, кухню и обеденные залы предприятия в соответствии с нормами, предъявленными в общественном питании;
- предоставлять отчеты о расходовании продуктов и эксплуатации столовой по требованию Заказчика;
- обслуживать оборудование столовой, обеспечивать функционирование и поддержание технологических процессов столовой, для обеспечения питанием работников Заказчика;
- своевременно отслеживать количество и качество товарных запасов, заниматься своевременным приобретением продуктов и сырья для переработки;
- задействовать в процессе приготовления пищи персонал, имеющий допуск по состоянию здоровья к деятельности по обеспечению питанием, подтвержденный соответствующими медицинскими заключениями (медицинскими книжками, где отмечаются результаты медицинских осмотров, обследований и даты прохождения гигиенического обучения);
- обеспечить наличие и своевременное правильное ведение следующих журналов:
 - журнал осмотра рук, открытых частей тела и проверка наличия гнойничковых заболеваний и других нарушений кожного покрова;
 - журнал контроля качества готовых блюд, проверки температурного режима блюд, калорийности и выхода готовых блюд в граммах, с росписью ответственного лица на отпуск готового блюда;
 - журнал контроля температуры холодильных и морозильных камер;
- осуществлять контроль закладок продуктов и расходования согласно нормам, предоставленным Заказчиком;
- обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования столовой, соблюдение пожарных, санитарных норм;
- следить за техническим состоянием и внешним видом вверенного помещения для приготовления пищи, своевременно сообщать о неисправностях в работе технологического, холодильного и другого предоставленного оборудования Заказчику;
- производить иные необходимые действия, направленные на улучшение качества питания на вверенном объекте Заказчика;
- ежеквартально предоставлять Заказчику отчет санитарно-эпидемиологической экспертизы о санитарно-эпидемиологическом состоянии столовой, кухни и обеденных помещений АБК участков «Центральный», «Западный» и «Восточный» на предмет соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к объектам общественного питания;

8.2. Услуги по организации питания, в том числе лечебно-профилактического питания работников,

изготавливаемые в процессе оказания Услуг блюда и кулинарные изделия, должны отвечать

и соответствовать требованиям действующего законодательства Республики Казахстан, в том числе санитарно-эпидемиологической безопасности, санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, а также иным действующим нормативным документам;

8.3. Обязан обеспечить наличие всех продуктов для обеспечения лечебно-профилактическим

питанием (Рационом № 1 (дневная норма в граммах)) всего персонала Рудника:

Хлеб ржаной	100	Сметана	10
Мука пшеничная	10	Сыр	20
Мука картофельная	1	Масло сливочное	20
Крупа, макаронны	25	Масло растительное	7
Бобовые	10	Картофель	160
Сахар	17	Капуста	150
Мясо (в готовом виде)	70	Овощи	90
Рыба (в готовом виде)	60	Томат-пюре	7
Печень	30	Фрукты свежие	130
Яйцо	3/4 шт.	Клюква (лимон)	5
Кефир	200	Сухари	5
Молоко	70	Соль	5
Творог	40	Чай	0,4

Химический состав и калорийность: белки - 59 г., жиры - 51 г., углеводы - 159 г., калорийность - 1380 ккал. Дополнительно к рациону выдается 150 мг. аскорбиновой кислоты;

- 8.4. Обязан обеспечить в столовой наличие первых и вторых блюд не менее 2-х видов, гарнира не менее 2-х видов (овощи, крупа, макаронные изделия), не менее 4-х видов салата и заправки, свежее испеченный хлеб (серый, белый), в достаточном количестве соусы (майонез, кетчупы, сметана, соевый соус, горчица) согласно ассортименту блюд, салфетки, не менее 2-х видов напитков один из которых натуральный фруктовый сок или компот из сухофруктов, чай, кофе, молоко сухое, свежие фрукты;
- 8.5. Для приготовления пищи будет предусмотрен соответствующий запас продуктов с учетом задержки доставки на 5 (пять) календарных дней. В зависимости от доступности поставок временами может требоваться внесение «разовых» замен для некоторых составляющих;
- 8.6. Обязан обеспечить в столовой Заказчика всех работников рудника молоком из расчета 0,5 л на одного человека 1 раз в день; два раза в неделю жареной рыбой;
- 8.7. Обязан обеспечить питанием лиц, больных сахарным диабетом, по лечебному рациону питания
№ 9 в соответствии с требованиями Министерства здравоохранения РК, который состоит из: хлеба пшеничного 150 г, ржаного 250 г. Первый завтрак (до работы): гречневая каша (40 г. крупы, 5 г. масла); мясной паштет - 60 г.; чай с молоком на ксилите, хлеб, масло. Второй завтрак (в обеденный перерыв): творог - 100 г.; 1 стакан кефира, хлеб, масло, чай. Обед (после работы): суп овощной (50 г. картофеля, 100 г. капусты, 25 г. моркови, 20 г. томата, 10 г. сметаны, 5 г. масла); отварное мясо с картофелем (100 г. мяса, 150 г. картофеля, 5 г. масла); яблоко - 200 г. Ужин: зразы из моркови с творогом (75 г. моркови, 50 г. творога, 1 яйцо, 10 г. сметаны, 8 г. манной крупы, 100 г. сухарей); рыба отварная с капустой (300 г. рыбы, 10 г. масла растительного, 150 г. капусты), чай. Перед сном: кефир - 1 стакан.
- 8.8. Поставку продуктов оформляет актом (накладной), санитарными документами, подтверждающими качество.
- 8.9. Строго запрещается использование для приготовления пищи продуктов, содержащих ГМО, а также таких продуктов как маргарин, животные жиры, пальмовое масло, сухое молоко, заменитель молока и т. д.
9. Приемка готового питания (бракераж) осуществляется по количеству и качеству в соответствии с порядком, установленным на предприятии Заказчика. О выявленных случаях предоставления некачественных блюд Заказчик незамедлительно письменно уведомляет Исполнителя.
10. Заказчик вправе отказаться от принятия некачественных блюд до получения Исполнителем уведомления.
11. Заказчик вправе в любое время проверить качество оказываемых поставщиком услуг с привлечением уполномоченных представителей органов санитарно-эпидемиологической службы.
12. Качество продукции будет соответствовать государственным стандартам Республики

Казахстан

и прилагаемым документам, подтверждающим качество.

13. Исполнитель обеспечивает питание на основании табеля посещаемости, предоставляемым Заказчиком ТОО «Добывающее предприятие «ОРТАЛЫК» на каждую вахту отдельно.
14. Обязан самостоятельно и за свой счет обеспечить вывоз твердых бытовых отходов (ТБО) и пищевых отходов, образующихся в процессе деятельности столовой, а также обеспечить свой персонал моющими и чистящими средствами для организации мойки посуды и поддержания чистоты в помещениях в соответствии с санитарными нормами.
15. Заказчик за свой счет предоставляет услуги по поставке электроэнергии, тепло- и водоснабжения, по проживанию персонала Исполнителя, внутренней телефонной связи, обеспечивает питьевой водой для приготовления блюд.
16. Оплата Услуг: ежемесячная оплата по факту оказания Услуг, в течение 25 (двадцати пяти) календарных дней после подписания Акта оказанных Услуг уполномоченными лицами обеих сторон.
17. Исполнитель при заключении договора **обязан** предоставить следующие копии документов:
 - 1) санитарный паспорт (санитарно-эпидемиологическое заключение) на специализированный автомобильный транспорт, осуществляющий доставку продуктов на рудник Заказчика, а также санитарный паспорт (санитарно-эпидемиологическое заключение) на специализированный автомобильный транспорт для транспортировки готовых блюд на участки «Западный» и «Восточный» и/или договор аренды, в случае аренды транспортного средства;
 - 2) санитарное заключение на деятельность предприятия в сфере оказания услуг по организации питания; на условия производства, транспортировки, хранения, применения, реализации сырья и пищевых продуктов;
 - 3) копии личных медицинских книжек работников общественного питания (на весь персонал, задействованный при оказании услуг), где отмечаются результаты всех медицинских осмотров, обследований, даты прохождения гигиенического обучения и прошедших аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов в соответствии с требованиями **п. 225 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных Приказом Министра Министерства Национальной Экономики № 234 от 19.03.2015г.;**
 - 4) документ, подтверждающий прохождение персоналом профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующий характеру выполняемых работ;
 - 5) сведения о наличии соответствующих средств или договорных обязательств для организации ежедневной утилизации пищевых отходов и ТБО, образующихся в процессе деятельности при положительной температуре и 1 (один) раз в 3 дня при температуре ниже 0⁰С;
 - 6) сведения о наличии журналов и их перечень;
 - 7) сводное семидневное меню (с указанием разновидностей блюд, выходом продуктов в граммах и калорийностью);
 - 8) калькуляцию стоимости питания на 1 (одного) человека в сутки.

Сумма запланированная на закупку Услуг составляет: 190 750 000,00 (сто девяносто миллионов семьсот пятьдесят тысячи) тенге, без учета НДС 12%.

ГТР по ТБ, РБ и ООС

Байрханов С.

Согласовано

05.12.2017 17:44 Умбетбаев Ербол Борибаевич

05.12.2017 17:57 Айдүйсенов Багдат Абжаппарулы

05.12.2017 18:00 Саймасаев Нурсултан Мусаханович

05.12.2017 18:11 Ходжаназаров Марат Турлибекович

05.12.2017 21:14 Кошкарбаев Газиз Сарсенбаевич

06.12.2017 10:57 Сыздык Ахад Сагындыкулы

Подпись

06.12.2017 11:14 Байрханов Созақбай Сламбекұлы