




«СОГЛАСОВАНО»  
Начальник рудника  
«Куланды»

  
Абишев Т.Н.  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017г.




«УТВЕРЖДАЮ»:  
Генеральный директор  
АО «СП «АКБАСТАУ»  
Бералиев Г.О.  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Услуги по организации (ежедневное трехразовое питание, включая лечебно-профилактическое питание (ЛПП) для работников АО «СП «Акбастау» на 2018 год.

РАЗРАБОТАЛ:  
Главный менеджер-геотехнолог

  
Буркурманов Б.Б.  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

Согласовано  
  
Аманов М.М.  
06.04.2018г.

Шымкент, 2017г.

**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 31.12.2018 г.

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

1. **Услуги по организации питания для работников АО «СП «Акбастау» (далее Услуги) включают:**

- завтрак;
- обед;
- ужин;
- ночное питание (для работающих в ночную смену),

включая лечебно-профилактическое питание по рациону № 1, утвержденного Приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1054.

2. **Общая численность работников:**

- АО «СП «Акбастау» - 30 человек (примерно 14-16 человек в каждой вахте).
- ТОО «Каратау» - 140 человек (примерно 65-75 человек в каждой вахте).

3. **Условия оплаты** - оплата за фактические оказанные услуги оплачивается в течение 30 (тридцати) рабочих дней с даты предоставления, счет - фактуры, списка работников, получивших Услуги и акта оказанных услуг за соответствующий месяц, подписанного уполномоченными представителями обеих сторон.

4. **Требования к Исполнителю Услуг по организации питания:**

4.1. Исполнитель за счет собственных средств, собственного квалифицированного обслуживающего персонала, и продуктов питания обеспечивает работников АО «СП «Акбастау» и ТОО «Каратау» проживающих в вахтовом поселке рудника «Куланды» полную организацию питания.

4.2. Исполнитель должен иметь квалифицированный обслуживающий персонал, прошедший специальную подготовку (профессиональное обучение, аттестацию) и медицинское освидетельствование в порядке, предусмотренном действующим законодательством Республики Казахстан (с предоставлением подтверждающих документов в составе заявки).

4.3. Исполнитель должен обеспечить соответствующий формой работников столовой и кольчужными перчатками для мясника, моющими средствами для мытья посуды и для уборки, условия для стирки и глажки униформы для соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока самостоятельно приобретать моющие, дезинфицирующие средства, для посудомоечной машины.

4.4. Исполнитель своими силами и за свой счет производит закупку, доставку продуктов питания необходимых для оказания Услуг.

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

- 4.6. Исполнитель должен разрабатывать ежедневное меню (согласно перечню блюд указанного далее), на 2-х языках (русском и казахском), в ежедневном меню указывается выход продукции в граммах и стоимость блюд и еженедельно не позднее 16.00 ч. каждой пятницы согласовывать Меню с начальником рудника «Куланды» и график работы столовой.
- 4.7. Качество и калорийность приготавливаемой пищи должны соответствовать санитарным нормам приготовления блюд (общая калорийность суточного рациона должна составлять не менее 3200 ккал).
- 4.8. Повторяемость одного блюда и салатов в меню не более 2-х раз в неделю.
- 4.9. Повторяемость блюд из говяжьего мясного фарша в меню не более 2-х раз в неделю. Блюда из рыбы не менее одного раза в неделю (рыба пресноводная).
- 4.10. Исполнитель обеспечивает работников бутилированной питьевой водой в:
  - 4.10.1. весенне-летний период в количестве 2 (два) литра на человека в сутки;
  - 4.10.2. осенне-зимний период в количестве 1 (один) литр на человека в сутки.
- 4.11. Исполнитель обеспечивает работников:
  - 4.11.1. фруктами (яблоки, абрикосы, апельсины, мандарины, груши, бананы, виноград, арбуз, дыня, хурма, слива, персик и т.д.) не менее 180 гр. в сутки с соответствием с указанным ассортиментом;
  - 4.11.2. кисломолочной продукцией в количестве на 1 человека в сутки – кефир 200 мл., молоко 200 мл., сметана 50 гр., творог 100 гр. Периодичность доставки кисломолочной продукции каждые 3 (три) дня.
  - 4.11.3. весь ассортимент кисломолочной продукции должен быть сертифицирован, приобретен у зарегистрированного отечественного производителя, зарекомендованного среди производителей кисломолочной продукции (приложить копии договоров в составе заявки).
- 4.12. Готовить напитки из бутилированной питьевой воды. Питьевую воду исполнитель приобретает самостоятельно.
- 4.13. Исполнитель, при разделывании мясных изделий и/или туши (говядины, баранины) должен использовать приспособления для разделки туши (мяса), исключая попадание мелких костей в блюдо. Исполнитель должен производить разделку мясной продукции методом распила. Рубка мяса строго запрещена. Мясная продукция должна быть приближенная к свежему, свежемороженное.
- 4.14. Блюда, в приготовлении которых используется соусы (холодные закуски, салаты) должны заправляться такими соусами непосредственно перед подачей, в месте оказания Услуг.
- 4.15. Исполнитель своими средствами обеспечивает поддержание санитарного состояния производственных цехов столовой и обеденных залов.
- 4.16. Исполнитель обеспечивает соблюдения режима мытья посуды, качества и режима хранения продуктов. В моечных отделениях должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.
- 4.17. Исполнитель должен обеспечивать санитарные узлы, прилегающие к столовой - твердым и жидким мылом для мытья рук, диспенсерами для бумажных полотенец, бумажными полотенцами для рук, туалетной бумагой. Обеспечить обеденные столы – зубочистками, салфетками, специями (соль, молотый перец черный, молотый перец красный, сахар, конфеты, печенье, вафли и т.д.).

- 4.18. Исполнитель должен самостоятельно осуществлять вызов пищевых отходов и осуществлять их утилизацию (приложить подтверждающий документы на возможности Исполнителя по утилизации и вывозу пищевых отходов);
- 4.19. Пищевые и твердые бытовые отходы должны собираться Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком. Пищевые и твердо бытовые отходы должны храниться в отдельных контейнерах, установленных на площадках, отвечающих требованиям СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания». В целях исключения возможности загнивания и разложения пищевых отходов, а также замусоривания территории твердыми бытовыми отходами устанавливаются следующие сроки хранения отходов:
- 4.19.1. в холодное время года для пищевых отходов (при температуре  $-5^{\circ}$  и ниже) должен быть не более двух суток;
- 4.19.2. в теплое время (при плюсовой температуре свыше  $+5^{\circ}$ ) не более одного суток.
- 4.19.3. для ТБО не более 3 (три) суток.
- 4.19.4. Вывоз отходов, чистка и обработка контейнеров должна производиться Исполнителями своими силами. Сжигание мусора не допускается.
- 4.20. Исполнитель должен содержать в чистоте и порядке территорию, прилегающую к столовой и контейнера для сбора пищевых отходов и ТБО.
- 4.21. Организация питания должна осуществляться в производственных столовых - через линию раздачи, островная раздача по видам блюд и посредством индивидуального обслуживания.
- 4.22. Для раздачи салатов (холодных закусок), Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды (объем не менее 120 мл.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количество ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не выше  $14^{\circ}\text{C}$ .
- 4.23. Для раздачи первых блюд, Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды (объем не менее 300 мл.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количество ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже  $60^{\circ}\text{C}$ .
- 4.24. Для раздачи вторых блюд, Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды (диаметром 210-280 мм.), столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже  $65^{\circ}\text{C}$ .
- 4.25. Для раздачи горячих напитков, Исполнитель должен использовать необходимое количество термостойкой стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды с ручкой (объем 200-250 мл) и столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура горячих напитков должна соответствовать СанПиН не ниже  $75^{\circ}\text{C}$ .
- 4.26. Исполнитель должен обеспечить надлежащее отношение персонала к потребителям Услуг питания.
- 4.27. Исполнитель должен назначить из состава персонала столовой ответственное лицо и обеспечить его присутствие в помещениях столовой Заказчика во время оказания Услуг.
- 4.28. Исполнитель должен своевременно своими средствами пополнять:

- приборы для специй в размере количества обеденных столов в помещении столовой;
- двухслойные бумажные салфетки;
- подносы для готовой продукции в размере количества посадочных мест в пункте питания;
- посуду для первых, вторых блюд, для напитков, столовые и чайные приборы (вилки, ложки столовые, ложки чайные, ножи и т.д.). Не допускается к употреблению столовая посуда с трещинами и отбитыми краями (сколами).

- 4.29. 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.
- 4.30. Исполнитель должен проводить своевременные инструктажи своих сотрудников, вести соответствующую документацию.
- 4.31. Исполнитель оплачивает все расходы по своему персоналу, также оплачивает питание своего персонала;
- 4.32. Исполнитель оплачивает расходы по электроэнергии затраченную при выполнении работ по приготовлению горячей пищи;
- 4.33. Исполнитель несет ответственность за здоровье своих работников, а также за медицинское освидетельствование. Исполнитель обеспечивает медицинское страхование и страхование здоровья своих сотрудников;
- 4.34. Исполнитель организует за счет собственных средств доставку своего вахтового персонала на рудник и до места сбора своим или наемным автотранспортом;
- 4.35. Исполнитель обязан иметь на складе неснижаемый запас из пищевых продуктов животного или растительного происхождения, свежемороженых, консервированных и упакованных с целью длительного хранения без порчи (срок хранения не менее 12 месяцев), рассчитанный на общую численность работников, с запасом не менее чем на 5 дней;
- 4.36. Исполнитель должен поставлять свежие продукты, оформляет поставку продуктов актом (накладной) и документами, подтверждающими качество.
- 4.37. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации Услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии или их копиями, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, или их копиями.
- 4.38. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.
- 4.39. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный

номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции, в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. По требованию Заказчика Исполнитель предоставляет (на бумажном носителе) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

4.40. Исполнитель должен поставлять продукты питания до места оказания Услуг только автотранспортом, специально оборудованным для перевозки данных видов продуктов и с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

4.41. Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов должны осуществляться с соблюдением условий и режим хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

4.42. Исполнитель несет ответственность за состояние автотранспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

4.43. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на территории Заказчика Продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

5.44. Качество продукции должно соответствовать государственным стандартам РК и СанПиН РК.

4.45. До начала оказания Услуг Исполнитель должен подписать с Заказчиком Договор аренды помещения столовой и столового инвентаря. Все необходимое оборудование, столовую посуду (тарелки и бокалы из стеклокерамики, ложки и вилки из нержавеющей стали), которое не входит в Договор аренды. Исполнитель обязуется приобрести и поставить за свой счет.

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

4.47. Исполнитель обязан предоставить в составе заявки Сертификат Соответствия на оказание данных Услуг, санитарные книжки на каждого работника, и другие требуемые сертификаты, лицензии и разрешения в соответствии с законодательством РК.

4.48. При выполнении работ Исполнитель должен иметь штат сотрудников в одну вахту:

4.48.1. столовая вахтового поселка - заведующий столовой – 1 чел., шеф-повар – 1 чел., повара – 2 чел., мойщица посуды – 1 чел., кухонная рабочая – 1 чел.

4.48.2. столовая промплощадки участка №4 - повара – 1 чел., мойщица посуды - кухонная рабочая – 1 чел.

- 4.49. Стоимость суточного трехразового питания не должна превышать 2300 тенге, с учетом НДС, на одного человека.
- 4.50. Подавая заявку на участие в конкурсе на предоставление Услуг заявитель обязуется исполнять настоящие технические условия, принимает включенные в них обязательства, Исполнитель, не будет оспаривать их при включении в текст договора по итогам тендера.
- 4.51. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдения норм осуществляется комиссией из числа сотрудников рудника – еженедельно.
- 4.52. Исполнитель обязан поставлять свежие продукты, оформленные актом (накладной) и документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими прослеживаемость, происхождение.
- 4.53. Транспортировка пищевой продукции осуществляется специально предназначенными и/или специально оборудованными транспортными средствами (рефрижераторами), с учетом климатических условий, обеспечивающими соблюдение условий транспортировки (в составе заявки приложить копии: тех.паспортов, в случае аренды – договоры аренды, нотариально засвидетельствованные).
- 4.54. 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.
- 4.55. Исполнитель несет ответственность за состояние автотранспорта и работу водителя экспедитора, соблюдение им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 4.56. Исполнитель своими средствами обеспечивает санитарное состояние производственных цехов столовой, обеденных залов.

### 5. Особые условия:

- 5.1. Потенциальный поставщик за свой счет должен предоставить в составе заявки страховые полисы:
- страхование подрядчиком работодателя за причинение вреда работнику при исполнении им своих служебных обязанностей.
- 5.2. Обеспечить соблюдение требований в сфере ОТ, РБ и ООС в соответствии с требованиями АО «СП «Акбастау» в области охраны труда и окружающей среды к подрядным организациям, привлекаемым к различным видам работ на территории предприятия.
- 5.3. Потенциальный поставщик самостоятельно за свои средства организует:
- условия для проживания и питания персонала задействованного в оказании услуг по организации питания выполнения работ на руднике «Куланды» с приложением в составе тендерной заявки подтверждающих документов (документ о наличии собственного вахтового лагеря для проживания, либо договор аренды жилого помещения, либо другой документ подтверждающий наличие условий для проживания собственного персонала).
  - заезд/выезд собственных работников, задействованных для выполнения работ на руднике «Куланды».

### График работы столовой

Питание	Часы отпуски блюд
Завтрак	06.30-08.30
Обед	11.30-13.30
Ужин	18.30-20.30
Ночное питание	23.30-24.30