

Техническая спецификация

О сдаче в аренду помещений для организации горячего питания (обедов) и реализации продуктов питания для работников АО «Астана-Теплотранзит» по следующим адресам:

1. Столовая расположенная по адресу: АБК-1 ул. Жансугурова, 7, площадью 338,8м².

2. Столовая расположенная по адресу: пр. Туран, 12, площадью 165,7м².

Общее количество работников 600 человек.

Режим работы с 07.00 до 17.00 часов без перерыва в рабочие дни.

1. Требования к персоналу:

1.1. Соблюдать необходимые условия санитарных правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья работников.

1.2. Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

1.3. Наличие личных медицинских книжек на каждого работника.

1.4. Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы).

1.5. Содержание персонала в необходимом количестве за счет арендатора.

2. Требование к техническому оборудованию для приготовления и реализации горячего питания:

2.1. Весь ассортимент посуды, кастрюли, бачки, вилки, ложки, ножи, бокалы, инвентарь, спецодежда, моющие средства, полотенца и т.д., необходимое для функционирования пункта питания приобретается арендатором.

2.2. Морозильная камера, витринные холодильники, стеллажи, полки необходимые для функционирования пункта реализации продуктов питания приобретается за счет арендатора.

2.3. Передаваемое в аренду оборудование в пунктах питания (электроплиты, жарочные шкафы, холодильники, морозильные камеры, электросковороды) по списку ремонтируются за счет арендатора.

3. На весь период оказания услуг по приготовлению и реализации горячего питания:

3.1. Соблюдать правила противопожарной безопасности, а также техники безопасности за счет собственных сил и средств.

3.2. Содержать объекты в надлежащем санитарном состоянии. Соблюдать трудовую и технологическую дисциплину в соответствии с правилами внутреннего распорядка АО «Астана-Теплотранзит».

3.3. Периодически не менее 1 раза в год осуществлять текущий ремонт арендуемых помещений (побелка потолков, покраска стен и замена сантехоборудования, при необходимости замена декоративных панелей, напольной плитки).

3.4. Обеспечить сервировку обеденных столов (скатерти, салфетки, соль, перец).

3.5. Обеспечить работников арендодателя жидким мылом для мытья рук, настенным дозатором, сушилкой для рук и бумажным полотенцем.

3.6. Осуществлять ежедневную дегустацию пищи медработником Арендодателя с участием представителя Арендатора.

3.7. Арендатор осуществляет приемку и раздачу доставляемого на предприятие спецмолока по талонам для отдельной категории работников предприятия, с последующим составлением ежемесячной отчетности.

3.8. Наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств (разрешенных к применению в РК) и других предметов материально-технического оснащения.

3.9. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их происхождение, качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

4.0. Иметь сертификаты качества на основные продукты питания, применяемые при оказании услуг.

4. По заявке арендодателя (заказчика) Арендатор обеспечивает горячим питанием работников на базе по следующему адресу: пр. Республики 70Н, с раздаточным персоналом. (автотранспорт арендодателя)

5. Стоимость комплексного обеда не должно превышать 700 тенге при наличии не менее 2-х мясных блюд говядина, птица. Обеды только для сотрудников АО «Астана-Теплотранзит». Реализация спиртных напитков категорически запрещена.

Комплексный обед состоит из следующих блюд:

1. салат (120гр)

2. 1 блюдо (300гр)

3. 2 блюдо с гарниром (150\150гр)

4. компот, чай, кисель (200мл)

5. хлеб -2 ломтика (74гр)

5.1. Стоимость продуктов питания реализуемых в буфете не должна превышать 20% от оптовых цен.

5.2. Питание работников на предприятии осуществляется, в том числе по записи под зарплату, но на сумму не превышающую 40% от их ежемесячного заработка.

5.3. Оплата за аренду проводится ежемесячно, не позднее 5-го числа последующего месяца.

5.4. Расчеты с арендатором за ежемесячное питание и реализованные продукты осуществляется ежемесячно перечислением денежных средств арендатору на его расчетный счет после предъявления в бухгалтерию расчетных ведомостей с подписями сотрудников.

6. Арендатор за свой счет устраняет причиненный им ущерб.

7. Наличие сертификатов на все продукты питания. Заключение договоров с СЭС.

8. Использовать объекты только по целевому назначению и только для сотрудников предприятия. Не сдавать в субаренду и не допускать перестройки помещений без согласования с АО «Астана-Теплотранзит».
9. Арендодатель в любое время по своему усмотрению проводит проверку работы сданных в аренду имущества и санитарного состояния объектов.

Техникалық ерекшелік

«Астана-Теплотранзит» АҚ жұмыскерлері үшін ыстық тамақты (түскі ас) ұйымдастыру және азық-түлік өнімдерін сату үшін келесі мекенжайдағы үй-жайларды жалға беру туралы:

1. Жансүгірұлы көшесі, 7, 1-ӨТК мекенжайында орналасқан асхана, ауданы 338, 8м².

2. Тұран даңғылы, 12 мекенжайында орналасқан асхана, ауданы 165,7м².

Жұмыскерлердің жалпы саны 600 адам.

Жұмыс режимі жұмыс күндері сағат 07.00-ден 17.00-ге дейін үзіліссіз.

1. Персоналға қойылатын талаптар:

1.1. Жұмыскерлердің денсаулығы үшін сапасы мен қауіпсіздігіне кепілдік беретін тағамдар мен бұйымдарды дайындау мен сатудың барлық кезеңдерінде санитарлық ережелердің қажетті талаптарын сақтау.

1.2. Денсаулық жағдайы бойынша рұқсаты бар, кәсіптік, гигиеналық даярлықтан және аттестаттаудан өткен адамдарды жұмысқа қабылдау.

1.3. Әрбір жұмыскердің жеке медициналық кітапшасының болуы.

1.4. Күнделікті қажетті құжаттарды жүргізу (бракераждық журналдар, ірінді және жіті респираторлық ауруларға қызметкерлерді тексеру журналдары және басқа да құжаттар).

1.5. Персоналды жалға алушының есебінен қажетті мөлшерде ұстау.

2. Ыстық тамақты дайындау және сатуға арналған техникалық жабдыққа қойылатын талаптар:

2.1. Тамақтану орнында қолдануға қажетті ыдыс-аяқтардың барлық түрін, кастрөлдер, бөшкелер, шанышқылар, қасықтар, пышақтар, бокалдар, мүкәмнал, арнайы киім, жуу құралдары, сүлгілерді және т.б. жалға алушы сатып алады.

2.2. Мұздатқыш камера, сөрелік тоңазытқыштар, стеллаждар, азық-түлікті сату пунктiнiң жұмыс iстеуi үшiн қажеттi сөрелер жалға алушының есебінен сатып алынады.

2.3. Жалға берiлетiн тамақтану пункттерiндегi жабдықтар (электр плиталары, қуыру шкафтары, тоңазытқыштар, мұздатқыш камералары, электр табалар) тiзiм бойынша жалға алушының есебінен жөнделедi.

3. Ыстық тамақты дайындау және сату бойынша қызмет көрсетудің барлық кезеңіне:

3.1. Өз күштері мен құралдары есебінен өртке қарсы қауіпсіздік қағидаларын, сондай-ақ қауіпсіздік техникасын сақтау.

3.2. Объектілерді тиісті санитарлық жағдайда ұстау. «Астана-Теплотранзит» АҚ ішкі тәртіп ережелеріне сәйкес еңбек және технологиялық тәртіпті сақтау.

3.3. Жылына кемінде 1 рет жалға алынған үй-жайларға ағымдағы жөндеу жүргізу (төбені әктеу, қабырғаларды сырлау және сантехникалық жабдықтарды ауыстыру, қажет болған жағдайда сәндік панельдерді, еден тақтайларын ауыстыру).

3.4. Ас үстелдерін (дастархандар, сулықтар, тұз, бұрыш) жабдықтау.

3.5. Жалға берушінің жұмыскерлерін қол жууға арналған сұйық сабынмен, қабырғалық мөлшерлегішпен, қол кептіргішпен және қағаз сүлгімен қамтамасыз ету.

- 3.6. Жалға алушы өкілінің қатысуымен Жалға берушінің медициналық қызметкерінің күнделікті тамақтың дәмін татуы.
- 3.7. Жалға алушы кәсіпорын жұмыскерлерінің жекелеген санатына арналған талондар бойынша кәсіпорынға жеткізілетін арнайы сүтті қабылдайды және таратады, кейіннен ай сайынғы есепті жасайды.
- 3.8. Жуу және дезинфекциялау құралдарының (ҚР қолдануға рұқсат етілген) және материалдық-техникалық жарактандырудың басқа да заттар санының жеткілікті болуы.
- 3.9. Ас бөлмесіне түсетін азық-түлік өнімдері азықтық шикізатқа және азық-түлік өнімдеріне қойылатын гигиеналық талаптарға сәйкес болуы және өнімді өндіру күні, сақтау мерзімі мен шарттары көрсетілген, олардың шығу тегін, сапасын және қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен қоса берілуі тиіс. Ілеспе құжатты өнімді іске асырудың соңына дейін сақтау қажет.
- 4.0. Қызмет көрсету кезінде қолданылатын негізгі азық-түлік өнімдерінің сапа сертификаттары болуы тиіс.
4. Жалға берушінің (Тапсырыс берушінің) өтінімі бойынша Жалға алушы (жалға берушінің автокөлігі) үлестіруші персоналымен Республика даңғылы, 70Н мекенжайындағы жұмыскерлерді ыстық тамақпен қамтамасыз етеді.
5. Кешенді түскі ас құны сиыр, құс етінен әзірленген кемінде 2 тағам болған жағдайда 700 теңгеден аспауы тиіс. Түскі ас тек «Астана-Теплотранзит» АҚ жұмыскерлері үшін. Спирттік ішімдіктерді сатуға қатаң тыйым салынған. Кешенді түскі ас келесі тағамдардан тұрады:
1. салат (120гр)
 2. 1-інші тағам (300гр)
 3. 2нші тағам гарнирмен (150 \ 150гр)
 4. компот, шай, кисель (200мл)
 5. нан – 2 тілім (74гр)
- 5.1. Буфетте сатылатын азық-түлік өнімдерінің құны көтерме бағаның 20 пайызынан аспауы тиіс.
- 5.2. Жұмыскерлер кәсіпорында тамақтанады, оның ішінде жалақыға дейін, бірақ олардың ай сайынғы жалақысының 40 пайызынан аспайтын сомаға жазылып алынады.
- 5.3. Жалға алу төлемі келесі айдың 5-інен кешіктірмей ай сайын жүргізіледі.
- 5.4. Ай сайынғы тамақтану және сатылған азық-түлік үшін жалға алушымен есеп айырысу жұмыскерлердің қолы қойылған есеп айырысу ведомостары бухгалтерия бөліміне ұсынылғаннан кейін жалға алушыға оның есеп айырысу шотына ай сайын ақша қаражатын аудару арқылы жүзеге асырылады.
6. Жалға алушы келтірген залалды өз есебінен жояды.
7. Барлық азық-түлікке сертификаттардың болуы. СЭС-пен шарттар жасасу.
8. Нысандарды тек мақсатқа сай және кәсіпорын қызметкерлері үшін ғана пайдалану. «Астана-Теплотранзит» АҚ келісімінсіз қосалқы жалға тапсыруға және үй-жайларды қайта құру жол бермеу.
9. Жалға беруші кез келген уақытта өз қалауы бойынша жалға берілген мүліктің жұмысына және объектілердің санитарлық жағдайына тексеріс жүргізеді.