

"Утверждаю"
Проректор по административной
и финансовой деятельности
НАО "КазНПУ имени Абая"

Исакова К.Т.



Техническая спецификация

"Аренда помещений столовых по приготовлению и реализации пищи"

1. Характеристика объектов:

№ объекта	Месторасположение объекта	Целый объект или его часть	Площадь (м ²)	Целевое назначение (вид деятельности) использование объекта	Размер базовой ставки арендной платы, в месяц, в тенге (без учёта НДС)	Срок найма	Сроки и условия ознакомления с объектом конкурса
1	УК №1 г.Алматы, Медеуский район, ул. Казыбек би, 30	часть	304,0	Учебный корпус	1371375,00	3 (три) года	18 и 19 июля 2023 года с 10 ч. 00 мин. до 16 ч. 00 мин.
	УСК им. М.Ауэзова г.Алматы, Медеуский район, ул. Парк Горького, 10		120,0				
2	УК №5 г.Алматы, Алмалинский район, ул. Толе би, 86	часть	120,0	Учебный корпус	388125,00	3 (три) года	18 и 19 июля 2023 года с 10 ч. 00 мин. до 16 ч. 00 мин.
3	УК №6 г.Алматы, Медеуский район, пр-т Достык, 13	часть	265,0	Учебный корпус	1100011,00	3 (три) года	18 и 19 июля 2023 года с 10 ч. 00 мин. до 16 ч. 00 мин.
	УК №8 г.Алматы, Бостандыкский район, пр-т Абая, 56 б		75,1				
4	УК №10 г.Алматы, Медеуский район, ул. Жамбыла, 25	часть	94,6	Учебный корпус	305972,00	3 (три) года	18 и 19 июля 2023 года с 10 ч. 00 мин. до 16 ч. 00 мин.

2. Технические и качественные характеристики, предъявляемые к потенциальному нанимателю:

2.1. Потенциальный Наниматель руководствуется и соблюдает санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" утвержденным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17.02.2022 года №ҚР ДСМ-16, зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21.02.2022 года №26866;

- 2.2. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения (согласования) на объект;
- 2.3. Наличие документов о государственной регистрации о реализуемой продукции;
- 2.4. Соблюдение товарного соседства продуктов питания;
- 2.5. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на объекте;
- 2.6. Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и продукции.

3. Требования, предъявляемые к Нанимателю:

1	Часы работы столовой с 08.00 часов до 18.00 часов без перерывов. В субботу с 09.00 часов до 14.00 часов. Выходной – воскресенье. Также выходными днями считаются государственные праздники.
2	Наличие широкого ассортимента (количества) блюд. Нанимателем предусмотрен диетический комплекс, а также вегетарианские блюда. На завтрак не менее 3 (три) вида молочных блюд (каши, молочные супы) и соответствующая выпечка (блины, оладьи, сырники, булочки). Обед – не менее 3-х (три) видов супов, вторых блюд, гарниров, салатов. Напитки – чай, кофе, компот. Не менее 5 (пять) видов выпечки и кулинарных изделий. Предусмотрен розлив молока, кефира, сметаны.
3	Количество грамм на виды: 1) супы – не менее 300 грамм; 2) горячее (второе блюдо) – не менее 300 грамм; 3) салаты – не менее 150 грамм; 4) десерт – не менее 100 грамм.
4	Готовая еда (супы, второе горячее, гарниры, салаты, выпечка, кулинарная продукция, компоты, морсы и другие) соответствуют ГОСТ Р 51074-2003
5	Наниматель, еженедельно составляет предварительное меню на неделю с указанием калькуляции на каждое блюдо и готовые изделия.
6	Обеспечить услугой "Еда и напитки на вынос" в соответствующей и удобной таре.
7	Наличие в штате не менее 2-х (два) поваров, кондитеров имеющих соответствующее профильное образование, с опытом работы в сфере общественного питания не менее 5-и (пять) лет.
8	Технический персонал (посудомойка, уборщица и т.д.) не допускается к приготовлению и раздаче пищи.
9	Наниматель несёт ответственность за ежегодное периодическое прохождение персоналом медицинских осмотров.
10	Приёмка пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую осуществляются при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность.
11	Наличие средств для мытья рук, разовых полотенец или электрополотенец.
12	Приветливый персонал, соблюдающий нормы этикета.

13	Униформа персонала в едином стиле обязательна, чистая и выглаженная. Наличие бейджей с именами обслуживающего персонала.
14	Ежедневно в обеденном зале Наниматель вывешивает меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий с указанием цены, которое читабельно и вывешено в удобном для посетителей месте. При необходимости, в нескольких местах, но не менее двух мест.
15	В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 – 3 дня.
16	Максимально быстрое обслуживание при большом скоплении людей в очереди.
17	Наличие уборочного инвентаря, их маркировка, с разделением по зонам уборки (зал, помещение для приготовления пищи, санузел и т.д.). Влажная уборка в арендуемом помещении должна проводиться не менее 2-х раз в день. Постоянная поддержка чистоты.
18	Место сбора грязной посуды максимально быстро очищается.
19	Наниматель своими силами и за счёт собственных средств осуществляет вынос бытового мусора и пищевых отходов не используя мусорные контейнеры Заказчика.
20	Стоимость арендной платы не включает в себя коммунальные услуги. Коммунальные услуги оплачиваются Нанимателем отдельно, согласно показаниям приборов учёта (горячее/холодное водоснабжение, электроэнергия, отопление) при их наличии. В случае отсутствия приборов учёта, Наниматель за счёт собственных средств производит их установку. При невозможности их установки расчёт коммунальных услуг ведётся по нормам расчёта.
21	Обязательное наличие POS терминалов оплаты, международные платёжные системы Visa, MasterCard.
22	Оформление, переоснащение, перепланировка арендуемого помещения осуществляется за счёт собственных средств Нанимателя.
23	Наниматель несёт ответственность за исправное состояние переданного в аренду основного и вспомогательного оборудования мебели и прочего, указанного в приложении к Договору. Нести ответственность за техническое состояние оборудования и принимать меры по его ремонту.
24	Наниматель должен во всех случаях учитывать и соблюдать требование пожарной безопасности, рабочие места должны соответствовать требованиям техники безопасности.
25	Заказчик вправе не менее 1-го (один) раз в месяц провести проверку о соответствии работы столовых данной технической спецификации.
26	Выявленные при проверке замечания и нарушения незамедлительно устраняются Нанимателем в течении 3-х (три) календарных дней.
27	При выявлении неустранения выявленных замечаний и нарушений, и выявлении повторных нарушения, замечаний, отклонений от технической спецификации, Заказчик вправе в одностороннем порядке расторгнуть Договор.
28	Текущие ремонтные работы и полное оснащения столовых помещений (мебелью, необходимым оборудованием, инвентарем и т.д.) должно быть завершены в срок до 15 сентября 2023 года и быть готовы к работе в штатном режиме.
29	С 18 сентября 2023 года все столовые помещения должны быть открыты для приема студентов, согласно графику работы.

Директор Департамента
по развитию инфраструктуры

Калиев Ж.Ж.