**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на предоставление услуг по организации выездного питания для сотрудников**

**ЗАО «Кока-Кола Бишкек Боттлерс»**

1. **Общая информация**

1.1 Общие сведения о Заказчике. Наименование Заказчика: ЗАО «Кока-Кола Бишкек Боттлерс»; местонахождение Заказчика: КР, г.Бишкек, ул. Лущихина, 69.

1.2 К тендеру допускаются все желающие потенциальные поставщики, занимающиеся оказанием вышеназванных услуг и имеющие опыт по аналогичным работам, гарантирующие выполнения работ, соответствующих по качеству требованиям, указанным в рабочем задании к настоящей Тендерной документации.

1.3. В рамках строительства новой столовой объявляется тендер на предоставление услуг по организации выездного (в полевых условия) питания для сотрудников компании. Цель тендера — выбрать надежного поставщика, предоставляющего качественные услуги по конкурентоспособным ценам.

1.4. Рамочное соглашение с отобранным поставщиком будет заключено сроком на 3 (три) месяца с возможностью продления.

**2. Предмет закупки услуг**

2.1. Целью данного технического задания является выбор поставщика услуг для организации выездного (полевых условиях) питания для сотрудников компании. Поставщик должен обеспечить качественное, разнообразное и сбалансированное питание в соответствии с требованиями Заказчика.

3. **Термины, определения, сокращения, используемые в техническом задании.**

**«Столовая»** – разновидность предприятия общественного питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию для получения полноценного питания обеда.

**«Заказчик»** – Общество Группы. «Исполнитель» – предприятие общественного питания, которое оказывает услуги по организации питания посредством: производства кулинарной продукции, её реализации и организации процесса питания различных групп населения. **«Меню»** – перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания.

**«Ассортиментный минимум»** – ориентировочный список продуктов с определением их калорийности. «Калорийность» – количество энергии, полученной человеком в результате употребления в пищу того или иного продукта. «Технология приготовления блюд» – последовательность операций и процедур в процессе приготовления пищи. **«Дезинфе́кция»** – это комплекс мероприятий, направленный на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний и разрушение токсинов на объектах внешней среды для предотвращения попадания их на кожу, слизистые и раневую поверхность. Является одним из видов обеззараживания.

**«Законодательные документы, нормы и правила»** – документы, содержащие требования безопасности, правила, общие принципы, характеристики, касающиеся определенных видов деятельности, или их результатов, действующие и имеющие законодательную силу в Кыргызской Республики (ГОСТ, СНиП, СанПиН, правила, нормы, стандарты КР, Т.У. ГОСТ).

**4. Финансовые условия**

4.1. Поставщик должен зафиксировать прайс-лист на 4 (четыре) месяца с момента заключения контракта. Возможность корректировки цен допускается в исключительных случаях (форс-мажор, изменение рыночной ситуации, изменения объемов услуг и т.д.) по предварительному письменному уведомлению и с согласия Заказчика.

4.2. Оплата по безналичному расчету в течение 5 (пяти) рабочих дней после предоставления услуг на основании выставленного счета и подписанного обеими сторонами акта выполненных услуг. После поступления оплаты на банковский счет Поставщик обязуется выставить электронную счет-фактуру в срок, установленный законодательством Кыргызской Республики.

4.3. Итоговая стоимость должна состоять из следующих пунктов:

а) Стоимость расходов по комплексному питанию (ассортимент первых и вторых блюд, салат, десерт, хлеб, чай, компот и т.д.);

б) Стоимость дополнительных расходов (аренда помещения для приготовления пищи, транспортировка спец. авто, одноразовая посуда (тарелки, стаканы), уличная палатка вместимостью - 50 человек, напольный кондиционер - 1 шт, микроволновка – 3 шт., холодильник – 4 шт., подносы, столовые приборы (ложки, вилки, ножи) на 200 персон), пакетированный чай, сахар, соль, специи.

**5.** Режим работы столовой:

11.30 до 14.30 – обед (для работников дневной смены);

18.00 - 19.30 – обед (для работников вечерней смены);

1. – 03.00 – обед (для работников ночной смены);

**6.** Объем оказываемых услуг: Минимальный ассортиментный перечень блюд для ежедневного применения в столовой:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Название блюд | Выход блюд в граммах | Ассортиментный минимум блюд в столовых, не менее | | Ассортиментный минимум в период 30 минут перед окончанием раздачи |
| завтрак | обед |
| 1 | Салат бар | 150 |  | 6 - 7 | 3 - 4 |
| 2 | Холодные блюда и закуски | 75 - 150 | 1 | 3 | 2 - 3 |
| 3 | Первое блюдо | 250 - 300 | 1 | 3 | 2 - 3 |
| 4 | Второе горячее блюдо | 75 - 250 |  | 4 - 5 | 3 - 4 |
| 5 | Гарнир, овощные блюда | 150 |  | 2 - 3 | 2 - 3 |
| 6 | Напитки | 200 | 2 | 1-2 | 1-2 |
| 7 | Мучные кулинарные изд. | 50- 100 | 1 | 2 - 3 | 2 - 3 |
| 8 | Диетическое блюдо | 50- 250 | 1 | 1 | 1 |
| 9 | Хлеб из муки пшеничной | 30 - 50 | 1 | 2 | 2 |

\* Желательно подавать сезонные фрукты.

**7.** Поставщики должны предоставить:

* Коммерческое предложение в сомах, включая меню с указанием цен и возможными скидками и акциями:
* Обеды (стоимость на 1 участника).
* Правоустанавливающие документы, включая свидетельство о регистрации юр. лица\свидетельство ИП, копию паспорта руководителя или собственника, а также банковские реквизиты (сомовый счет).
* Рекомендательные письма-отзывы при наличии.
* Документы, сертификаты подтверждающие качество и безопасность услуг.

Примечание:

Обязательное наличие у персонала сан. книжек, справки об отсутствии судимости, совершеннолетние.

Требуемое количество сотрудников – 5-7 человек.

Предоставить меню на месяц.