

**Приложение №1 к объявлению по
проведению конкурса «Аренда помещения
под столовую»**

Техническая спецификация «Аренда помещения под столовую»

1.Наименование: «Аренда помещения под столовую»

№ лота	Наименование аренды	Ед. измерения	Количество	Стоимость в месяц (2 181 тг с 1 кв.м 2024г)	Местонахождение
1	«Аренда помещения под столовую»	м2	20,7	45 147	г.Петропавловск, ул. Пушкина, 86, общежитие №1, 1 этаж

2. Технические и качественные характеристики, предъявляемые к потенциальному Нанимателю (арендатору):

2.1 Потенциальный Наниматель (арендатор) должен руководствоваться и соблюдать санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные приказом Министра здравоохранения РК от 23 апреля 2018 года № 186; «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования», утвержденные приказом Министра здравоохранения РК от 21 декабря 2020 года №ҚР ДСМ-302/2020.

2.2 Потенциальный Наниматель (арендатор) берет на себя обязательство перед Наймодателем (арендодателем) на осуществление деятельности в период 12 месяцев.

№ п/п	3. Описание требований, предъявляемых к Нанимателю (арендатору)
1	<p>Рабочие часы столовых: ежедневно с 8:30 до 19:30 часов без перерывов, выходной – суббота, воскресенье.</p> <p>Возможно изменение графика по согласованию с Наймодателем (арендодателем).</p>
2	<p>Наличие широкого ассортимента (количества) блюд.</p> <p>Наниматель (арендатор) должен обязательно предусмотреть диетический комплекс, а также вегетарианские блюда.</p> <p>Предоставить меню (список предлагаемых блюд и напитков) с указанием цен и граммовки.</p> <p>Меню(список предлагаемых блюд и напитков) изменяется с периодичностью 1 раз в две недели.</p>
3	<p>Количество грамм на виды блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Супы – не менее 250 гр. 2) Горячее (второе блюдо) – не менее 200 гр. 3) Салаты – не менее 150 гр. 4) Десерт – не менее 100 гр.
4	<p>Формирование цен по меню (список предлагаемых блюд и напитков) согласовывается с Наймодателем (арендодателем)</p>
5	<p>Обеспечить услугой «Еда и напитки на вынос» в соответствующей и удобной таре</p>
6	<p>Предоставить по согласованию с Наймодателем (арендодателем) дополнительную услугу по обеспечению горячего питания на вынос в общежития и корпуса Наймодателя (арендодателя)</p>
7	<p>Наличие в штате не менее 1 повара с опытом работы в сфере общественного питания не менее 2-х лет на каждый Лот отдельно.</p> <p>Наниматель (арендатор) должен предоставить медицинской службе НАО «СКУ им. М. Козыбаева» копии медицинских книжек на весь персонал.</p>

8	Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовые должны осуществляться при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларации о соответствии, ветеринарные справки, акты экспертизы и т.д.)
9	Униформа персонала в едином стиле обязательна, чистая и выглаженная, наличие бейджей с именами обслуживающего персонала. Приветливый персонал, соблюдающий нормы этикета. Знание государственного языка (не менее одного человека из обслуживающего персонала).
10	Влажная уборка в арендуемом помещении должна проводиться не менее 2-х раз в день, а также поддержание чистоты в течении дня при необходимости.
11	Наниматель (арендатор) обеспечивает исполнение санитарно-эпидемиологических требований (масочный режим, социальная дистанция, установка санитайзеров и т.д.)
12	Стоимость арендной платы не включает в себя коммунальные услуги. Коммунальные услуги оплачиваются Нанимателем (арендатором) отдельно, согласно показаниям приборов учета (горячей/холодной воды, электроэнергии).
13	Обязательное наличие POS терминалов оплаты, международные платежные карты Visa, MasterCard.
14	Оформление, переоснащение, перепланировка арендуемого помещения осуществляется за собственные средства Нанимателя (арендатора), строго по согласованию с Наймодателем (арендодателем).
15	Трудоустройство на частичную занятость студентов НАО «Северо-Казахстанский университет им. М. Козыбаева» по согласованию с Наймодателем (арендодателем) на срок не менее 40 часов в один месяц.