

**Техническая спецификация**  
**по предоставлению в имущественный наем (аренду)**  
**столовой АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы» с оборудованием и мебелью**

**Требования к потенциальному Арендатору:**

|           |   |
|-----------|---|
| <b>1.</b> | <p>Потенциальный арендатор должен иметь в штате:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) не менее 5 поваров (для подтверждения необходимо представить нотариально заверенные копии документов об образовании, подтверждающих присвоение квалификации «повар»);</li><li>2) не менее 6 официантов;</li><li>3) не менее 6 кухонных рабочих;</li><li>4) 2 кассиров.</li></ol> <p>По всем работникам для подтверждения необходимо предоставить оригиналы и/или нотариально заверенные копии документов, подтверждающих трудовые отношения с потенциальным арендатором - трудовых договоров и актов работодателя (приказ о приеме на работу, утвержденное штатное расписание).</p> |
| <b>2.</b> | <p>Потенциальный арендатор на конкурс обязан предоставить копии медицинских книжек со сроком допуска к работе в объектах общественного питания на весь персонал столовой, согласно требованиям, установленным законодательством РК для каждой категории работников, при этом, каждая копия должна содержать все листы медицинской книжки.</p>   |
| <b>3.</b> | <p>Меню должно содержать широкий ассортимент (количество) блюд:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) не менее 10 разновидностей супов, из них не менее 2 ежедневно;</li><li>2) не менее 15 разновидностей горячих блюд (второе), включая гарниры, из них не менее 4 ежедневно;</li><li>3) не менее 10 разновидностей салатов, из них не менее 4 ежедневно;</li><li>4) не менее 10 разновидностей десертов, из них не менее 4 видов выпечки ежедневно;</li><li>5) не менее 4 разновидностей напитков ежедневно.</li></ol>  |
| <b>4.</b> | <p>Количество грамм на виды блюд:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Супы – не менее 300 гр. – полная порция, 150 гр. – 0,5 порции;</li><li>2) Горячее (второе блюдо) – не менее 220 гр., (100 гр. - мясо, 20 гр. - подлив, 100 гр.- гарнир);</li><li>3) Салаты – не менее 150 гр.,</li><li>4) Десерты – не менее 100 гр.</li></ol>   |
| <b>5.</b> | <p>Потенциальный арендатор должен предоставить на конкурс информацию о планируемых инвестициях в объект в соответствии с Приложением 1 к настоящей Технической спецификации:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- отдельные улучшения - расходы, остающиеся у Арендатора;</li><li>- неотделимые улучшения - расходы, которые передаются Арендодателю.</li></ul>  |
| <b>6.</b> | <p>Потенциальный арендатор должен обладать опытом работы не менее 3-х лет в сфере организации общественного питания. Опыт работы подтверждается оригиналами/нотариально-засвидетельствованными копиями договоров и документов, подтверждающих их исполнение (акты оказанных услуг, счета-фактуры и т.п.), либо копиями электронных договоров и актов оказанных услуг с официального интернет источника <a href="http://www.goszakup.gov.kz">www.goszakup.gov.kz</a>, при этом исполнение каждого договора подтверждается всеми актами.</p>  |

ЧУ «Центр информационных технологий и сервиса NIS» (далее - Арендодатель) сдает в имущественный наем (аренду) нежилое помещение – столовую с оборудованием и мебелью,

расположенную по адресу: г. Астана, ул. Хусейн бен Талал, зд. 21/1 (далее – Объект), на срок в течение 11 месяцев с даты заключения договора имущественного наема. Общая площадь сдаваемых в аренду помещений составляет: **992,7 кв. м.**

Стоимость арендной платы за помещение и оборудование в месяц не должна быть меньше суммы **1 060 081,12 (один миллион шестьдесят тысяч восемьдесят один) тенге 12 тиын с учетом НДС**, рассчитанной в соответствии с Правилами расчета ставки арендной платы при передаче нежилых помещений в имущественный наем (аренду), утвержденными решением Правления АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы» от 3 апреля 2015 года (протокол № 13).

Помещение сдается с целью организации питания сотрудников Арендодателя, АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы», и посетителей гостиницы Арендодателя, в том числе для предоставления завтраков посетителям гостиницы, а также для организации питания сотрудников и гостей во время конференций, семинаров, симпозиумов, форумов и иных мероприятий, проводимых АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы» или Арендодателем.

Стоимость комплексного обеда не должна превышать **1500 тенге** с человека, который включает в себя: салат, первое и второе блюдо, чай, хлеб. Порции блюд должны соответствовать требованиям санитарных правил и норм Республики Казахстан и соответствовать требованиям настоящей технической спецификации.

Режим работы столовой ежедневно с понедельника по воскресенье, в рабочие дни с 8:00 до 18:00 часов. Работа в выходные дни согласовывается с Арендодателем.

Изменение стоимости и веса блюд, напитков и иных продуктов питания, в обязательном порядке согласовывается с Арендодателем.

**Победитель конкурса после заключения Договора аренды обязан:**

- 1) принять Объект, включая оборудование и мебель на основании актов приема-передачи;
- 2) вносить ежемесячно арендную плату путем аванса (100%) не позднее 10-го числа каждого месяца; за первый месяц аренды арендная плата вносится в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты заключения договора аренды;
- 3) в качестве обеспечения исполнения своих обязательств в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты заключения договора аренды (далее - Договор) внести на счет Арендодателя гарантированный денежный взнос в размере суммы месячной арендной платы (далее – Депозит), условия внесения, использования и возврата Депозита установлены в прилагаемом проекте Договора;
- 4) ежемесячно производить сверку расчетов с Арендодателем с предоставлением копий платежных поручений (квитанций) в течение 5 (пяти) рабочих дней после внесения арендной платы (штрафов, пени);
- 5) использовать принятый Объект исключительно в целях, предусмотренных Договором, и по его целевому назначению;
- 6) содержать Объект в надлежащем порядке, не совершать действий, способных вызвать повреждение Объекта или расположенных в нем инженерных коммуникаций;
- 7) поддерживать Объект в исправном состоянии, обеспечить его сохранность, производить за свой счет текущий ремонт в сроки, определяемые Арендодателем и нести расходы по содержанию имущества (в случае необходимости);
- 8) в случае выхода из строя отдельных элементов Объекта, инженерного оборудования, как по вине Арендатора, так и в силу естественного износа, возместить стоимость ремонтных работ, оборудования, а также незамедлительно письменно проинформировать Арендодателя о наступлении подобных обстоятельств;
- 9) в случае порчи, боя, лома посуды, столовых приборов и иного инвентаря, переданного Арендатору, как по вине Арендатора, так и в силу естественного износа, Арендатор обязан возместить стоимость данного имущества, либо восстановить его самостоятельно. При поломке или выходе из строя оборудования в обязательном порядке незамедлительно извещается Арендодатель;
- 10) не осуществлять без предварительного письменного разрешения Арендодателя перепланировку или переоборудование Объекта, расположенных в нем сетей и коммуникаций, установку знаков, табличек, рекламы и других вывесок, а также антенн и т. п.;

- 11) обеспечить эффективное использование ресурсов (воды, электричества, отопления);
- 12) не подключать дополнительные электроприборы без согласования с Арендодателем;
- 13) соблюдать требования пожарной безопасности, требования пользования тепловой, электрической энергией в пределах проектной допустимой мощности, а также соблюдать санитарные и иные нормы, предусмотренные действующим законодательством Республики Казахстан на Объекте;
- 14) соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при производстве работ, применять исправное оборудование при производстве работ на Объекте;
- 15) установить на арендованное помещение приборы учета расхода водоснабжения и канализации, а также электроэнергии за собственный счет, в случае необходимости;
- 16) иметь в наличии зарегистрированный кассовый аппарат и POS терминал;
- 17) осуществлять оплату фактически понесенных затрат Арендатором по коммунальным услугам (водоснабжение, водоотведение, электроснабжение);
- 18) закупить услуги по сервисному обслуживанию оборудования столовой;
- 19) заключать договоры на регулярное выполнение мероприятий по дератизации и дезинсекции арендуемого помещения;
- 20) обеспечить сбор, безопасное хранение и вывоз образованных отходов, в зависимости от целевого назначения Объекта, и заключить договор по вывозу ТБО;
- 21) осуществлять откачку жировых и иловых стоков из 2-х канализационных колодцев (по мере заполнения) не менее 2-х раз месяц или установить промышленные жиरोуловители;
- 22) беспрепятственно допускать на Объект представителей Арендодателя, служб санитарного надзора и других государственных органов, контролирующих соблюдение законодательства Республики Казахстан и иных норм, касающихся порядка использования и эксплуатации Объекта, в установленные ими сроки устранять зафиксированные нарушения;
- 23) не передавать свои права по Договору в залог, не вносить их в качестве вклада в уставный капитал юридических лиц любой организационно-правовой формы;
- 24) при расторжении или истечении срока Договора обеспечить возврат Объекта в течение 3 (трех) календарных дней Арендодателю по акту приема-передачи в том состоянии, в котором Объект был получен, с учетом нормального износа;
- 25) возместить ущерб в случае возврата Объекта в нерабочем или неудовлетворительном техническом состоянии (с износом, превышающим нормативные показатели) в течение 10 (десяти) рабочих дней;
- 26) произвести полный расчет по Договору, подписав с Арендодателем акт сверки взаимных расчетов, в случае освобождения арендуемого Объекта до истечения срока имущественного наема (аренды) или в связи с окончанием срока действия Договора, в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента прекращения действия Договора либо истечения его срока;
- 27) уведомлять Арендодателя при осуществлении ввоза/вывоза собственного имущества в виде мебели, оргтехники, оборудования и иных товарно-материальных ценностей, путем заполнения бланков с разрешением на ввоз/вывоз имущества;
- 28) в течение 30 (тридцати) календарных дней с даты заключения Договора получить санитарно-эпидемиологическое заключение, утвержденное (согласованное) государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического надзора, г. Астана;
- 29) обеспечить доступ в пищеблок, раздаточные места и складские помещения бракеражной комиссии Арендодателя по его требованию;
- 30) обеспечить надлежащее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, производить ежедневную уборку помещения дезинфицирующими средствами, мытье посуды соответствующими моющими средствами, за счет собственных средств;
- 31) обеспечить сотрудников пищеблока и обеденного зала специальной одеждой, сменной обувью, в соответствии с требованиями санитарных правил и норм Республики Казахстан;
- 32) обеспечить доставку пищевых продуктов в соответствующей таре, на специальном автотранспорте, как собственными силами, так и силами поставщиков продуктов, с организацией обязательного приема продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции через производственный (служебный) загрузочный вход, без прохождения через обеденный зал;

33) обеспечить условия хранения и срок реализации и использования пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарных правил и норм Республики Казахстан;

34) поступающее продовольственное сырье и пищевые продукты питания должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (сертификат соответствия, происхождения и качества, санитарно-эпидемиологическое заключение, при необходимости ветеринарное свидетельство), находиться в исправной и чистой таре;

35) обеспечить приготовление пищи высокого качества;

36) обеспечить при дополнительной потребности посуду для бесперебойного питания, отвечающую санитарно-эпидемиологическим, эстетическим требованиям;

37) обеспечить при дополнительной потребности мебель и столовое оборудование за счет собственных средств;

38) укомплектовать столовую профессиональными кадрами, вести работу по повышению их профессионального уровня;

39) допускать к работе в столовой действующих и вновь принятых работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные законодательством Республики Казахстан, при этом прием новых работников для обслуживания столовой производить после предварительного согласования с Арендодателем;

40) обеспечить наличие у всех работников медицинских книжек со сроком допуска, справок об отсутствии судимости, справки об отсутствии в базе данных учета в наркологическом и психоневрологическом диспансерах;

41) обеспечить реализацию продукции питания по ассортименту, весу и цене согласно своей конкурсной заявке, а также в соответствии со всеми другими условиями заключенного договора и требованиями, установленными законодательством Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

42) обеспечить эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, по окончании срока аренды предоставить отчет о техническом состоянии всего холодильного и производственного оборудования столовой;

43) в случае поломки или выхода из строя кухонного оборудования или его элементов производить ремонт за свой счет;

44) обеспечить режим работы столовой с понедельника по пятницу, в рабочие дни с 8:00 до 18:00 часов.

45) обеспечить стоимость комплексного обеда, не превышающую **1500 тенге** с человека;

46) согласовывать с Арендодателем любые повышения стоимости и изменения массы продукции;

47) обеспечить питанием работников Арендодателя, АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы», и клиентов гостиницы Арендодателя, с учетом физиологических потребностей организма в энергии и пищевых веществах;

48) устранять за свой счет официальные (письменные) требования Арендодателя и контролирующих государственных органов РК, относительно предмета и в рамках заключенного договора;

49) своевременно представлять информацию по письменным запросам Арендодателя, относительно предмета и в рамках заключенного договора;

50) при организации обеспечения питанием работников и гостей Арендодателя, АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы», посетителей гостиницы Арендодателя, поставщику необходимо руководствоваться нормами законодательства Республики Казахстан, регулирующими сферу общественного питания;

51) провести работы по проведению отделимых и неотделимых улучшений Объекта, согласно своей конкурсной заявке;

52) разместить на видном месте столовой меню на всю продукцию со стоимостью и весом для информирования клиентов.

Потенциальный арендатор вправе предложить иные условия аренды, улучшающие условия Арендодателя.

Все внесенные предложения будут рассматриваться Арендодателем. Право выбора Арендатора Арендодатель оставляет за собой.

**Критериями выбора Арендатора являются:**

- 1) стоимость аренды;
- 2) стоимость продукции, ассортимент и вес, согласно предоставленному меню;
- 3) предполагаемые инвестиции, работы по проведению отдельных и неотделимых улучшений объекта.

