**Анализ соответствия технической спецификации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Требования Арендодателя** | **Информация потенциального Арендатора** | **Примечание** |
|  | 3. **Требование к опыту потенциального арендатора**  3.1. Наличие у потенциального арендатора опыта работы не менее 3 (трех) лет в сфере общественного питания, которые подтверждаются копиями договоров аренды или справкой о зарегистрированных правах (обременениях) на недвижимость для юридических / физических лиц объектов общественного питания, или платежными поручениями по указанным договорам. |  |  |
|  | 3.2. Наличие у потенциального арендатора действующих договоров на поставку обжаренного кофе и продуктов питания. |  |  |
|  | 4. **Требования к персоналу потенциального арендатора:**  4.1. Наличие у потенциального арендатора штатных работников. Наличие работников подтверждается копией трудового договора и приказом о приеме на работу. |  |  |
|  | 4.2. Наличие у потенциального арендатора медицинских книжек с допуском работы в объектах общественного питания на весь персонал согласно требованиям, установленным законодательством РК для каждой категории работников. |  |  |
|  | 6. **Требования к используемым продуктам и технологиям приготовления:**  6.1. Арендатор обеспечивает соблюдение санитарно- эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, складских помещениях, местах раздачи, реализации буфетной продукции, а также соблюдение требований, предусмотренных следующими нормативными документами Республики Казахстан:  - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».  - Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров».  - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек».  - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 августа 2018 года № ҚР ДСМ-8 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации».  - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 августа 2021 года № ҚР ДСМ-83 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий».  - Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов».  - Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов». |  |  |
|  | 6.2. Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции. Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, технологии и условия изготовления должны соответствовать действующим техническим регламентам Казахстана. |  |  |
|  | 6.3. Арендатор осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд работникам и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации. |  |  |
|  | 6.4. Арендатор обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд. |  |  |
|  | 6.5. Арендатор обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования. |  |  |