

Предоставление услуг по организации питания и управлению вахтовым поселком в пгт. Ноглики для обеспечения операций в рамках проекта «Сахалин-1».

Дата публикации:	18 сентября 2020 г.
Прием заявок до:	09 октября 2020 г.
Продолжительность контракта:	5 лет
Контактное лицо №1:	Леонид Кван (Специалист контрактного отдела)
Электронная почта:	leonid.kvan@exxonmobil.com
Телефон:	(4242) 67-72-09
Контактное лицо №2:	Ирина Шутова (Координатор по российскому участию)
Электронная почта:	irina.shutova@exxonmobil.com
Телефон:	(4242) 67-89-98

Объем работ:

1. Предоставление услуг по организации питания в вахтовом поселке в пгт. Ноглики.
2. Предоставление блюд и закусок для самообслуживания.
3. Услуги прачечной.
4. Уборка и поддержание чистоты и порядка помещений вахтового поселка в пгт. Ноглики, в том числе офисов и вспомогательных объектов.
5. Сортировка и размещение отходов.
6. Дезинсекция и борьба с грызунами.
7. Административно-хозяйственное управление объектами.

Потенциальный подрядчик должен соответствовать следующим минимальным требованиям:

- 1) Опыт работы в области предоставления услуг по организации питания и уборке помещений не менее 3 лет.
- 2) Опыт работы в области предоставления услуг по организации питания и уборке на удалённо расположенных вахтовых поселках, рассчитанных для проживания более 200 человек.
- 3) Возможность предоставить минимальное количество персонала в соотношении 10 к 1 (1 человек из числа обслуживающего персонала на 10 обслуживаемых человек).
- 4) Способность предоставить квалифицированный персонал:
 - Менеджер вахтового поселка должен иметь диплом в области организации общественного питания в гостиницах или иных организациях, либо опыт руководящей работы в области управления вахтовыми поселками, организации питания и бытового обслуживания не менее 3 лет;

- Работник, ответственный за охрану труда, технику безопасности и охрану окружающей среды, должен иметь диплом в области охраны труда, промышленной гигиены или в аналогичной области, а также опыт работы в области охраны труда, организации питания / обеспечения санитарно-гигиенических норм не менее 2 лет;
- Шеф-повар должен иметь диплом признанного учебного заведения в области организации питания и приготовления пищи или диплом шеф-повара; иметь опыт работы в клубе, ресторане, гостинице или в аналогичном учреждении общественного питания высочайшего уровня не менее 5 лет;
- Повар должен иметь соответствующий опыт работы поваром на предприятии общественного питания не менее 3 лет, а также опыт приготовления разнообразных блюд восточной и западной кухни, в том числе выпечки.

5) Предоставление услуг в соответствии с нормами санитарно-гигиенического законодательства Российской Федерации и международно-признанной Системой контроля качества и безопасности пищевых продуктов (НАССР), а также Практическими мерами обеспечения безопасности пищевой продукции (стандарт ISO 22000).