

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**на выполнение работ/оказание услуг по организации питания**

№ п/п	Наименование требований	Требования Заказчика
1.	Требования к выполнению работ, описание	АО "Новомет-Пермь", 1. Пермский край, г. Пермь, шоссе Космонавтов, д.395. Назначение объекта – столовая 1 2. Пермский край, г. Пермь, Рязанская ул., 120а. Назначение объекта – столовая 2
2.	Сроки выполнения работ	С по с правом ежегодной пролонгации. Испытательный период - 1 год с момента заключения договора. В случае систематического неисполнения/недобросовестного исполнения обязательств, а также возникновения травм или чрезвычайных ситуаций, возникших по вине Исполнителя услуг, Заказчик оставляет за собой право досрочного расторжения договора и объявления новой конкурсной процедуры.
3.	Характеристика объекта	«Столовая 1». Характеристика объекта – первый этаж шестиэтажного здания. Площадь столовой – 341,9 м ² . Инженерные сети: обеспечено подключение к: - хозяйственно-питьевому водопроводу; - канализации; - электрическим сетям, - вентиляция. «Столовая 2». Характеристика объекта – второй этаж двухэтажного здания. Площадь столовой – 349,84 м ² Инженерные сети: обеспечено подключение к: - хозяйственно-питьевому водопроводу; - канализации; - электрическим сетям, - вентиляция.
4.	Организация питания	Организация питания сотрудников Заказчика в помещении «столовой 1»: Площадь рабочей зоны для приготовления пищи и раздачи питания – 186,5 м ² График работы столовой: - горячее питание с 10.00 до 16.00 График работы буфета/кулинарии с 9.00 до 17.00 Обеспечение питанием мероприятий Заказчика (конференции, собрания, обслуживание переговоров и др.) Организация питания сотрудников Заказчика в помещении «столовой 2»: Площадь рабочей зоны для приготовления пищи и раздачи питания – 136,65 м ² График работы столовой: - горячее питание с 10.00 до 16.00

5.	Общее количество персонала Заказчика	2500 человек (часть сотрудников работает по графику сменности)
6.	Количество питающихся	«Столовая 1» от 400 до 600 человек (в зависимости от времени года) «Столовая 2» - 60 человек
7.	Формат питания	Свободный выбор из меню приложения №1, Буфет/кулинария, Обслуживание по отдельному от столовой меню с ресторанной подачей официантами (VIP зал, 1эт заводоуправления Шоссе Космонавтов, 395), Обеспечивать необходимыми продуктами приемные руководителей.
8.	Обеспечение технологическим оборудованием	Оснащение технологическим оборудованием закрепляется за Исполнителем услуг, Зал для приема пищи мебелью обеспечивает Исполнитель услуг Исполнитель услуг может арендовать имеющееся в наличии у Заказчика технологическое оборудование для приготовления пищи
9.	Формат оплаты	Оплата за наличный расчет, безналичный расчет (по банковским картам).
10.	Дополнительные требования	<p>Исполнитель услуг самостоятельно определяет перечень, за свой счет и своими силами осуществляет закупку:</p> <p>Продуктов питания и товаров. Посуды, столовых и кухонных приборов, посуды, подносов, приборов для специй, текстиля Спецодежды и СИЗ для персонала. Расходных материалов и моющих средств, инструмента и инвентаря. Запасных частей для ремонта обслуживания оборудования Кассовых аппаратов Прочих товаров, необходимых для полного и качественного выполнения услуг; Услуги по дезинфекции, дезинсекции и дератизации 1 раз в месяц Проведение предварительных и периодических медосмотров всеми работниками</p> <p>Исполнитель услуг обеспечивает:</p> <p>Уборку всей площади столовой; Уборку помещений общего пользования и обеспечение их необходимыми гигиеническими принадлежностями; Не реже одного раза в месяц генеральную уборку и дезинфекцию. Плановые проверки (обследования) помещения столовой не менее 2 раз в месяц на наличие грызунов, тараканов и т.д. Соблюдение всех требования пожарной безопасности, охраны труда и производственной санитарии, в том числе ежедневный осмотр персонала на наличие заболеваний. Наличие личных медицинских книжек на каждого работника; Своевременное прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров всеми работниками. Вывоз пищевых отходов и других производственных отходов по договору. Ремонт и обслуживание технологического собственно оборудования и оборудования Заказчика, взятого в</p>

		<p>аренду. Стирка, глажение, химическая чистка текстиля (салфетки, скатерти, шторы). Обслуживание вытяжной вентиляции, замена фильтров. Обслуживание системы канализации. Обработка бытовой канализации обезжиривающими средствами Очистка фекальной канализации 1-2 раза в год. Содержание сантехсистем, вентиляции, канализации, водопровода, ХВС и ГВС, системы электроснабжения в работоспособном состоянии и их эксплуатацию в соответствии с требованиями правил ПТЭ Ведение технической документации, документации по пожарной безопасности, охране труда и производственной санитарии. Доступ сотрудников СОТОЗ, ПиПБ Заказчика для проведения контроля не менее 1 раза в месяц, предоставление документации по запросу.</p>
11.	Доставка и медицинское обслуживание сотрудников Исполнителя услуг	<p>Перевозку работников до объекта обслуживания и обратно организовать за счет Исполнителя услуг Медицинское обслуживание, проведение периодических медицинских осмотров персонала за счет Исполнителя услуг</p>
12.	Аренда и коммунальные платежи	<p>Арендная плата в месяц Шоссе Космонавтов 395 – руб. в месяц с НДС, с учетом коммунальных платежей. Рязанская 120а – руб. в месяц с НДС, с учетом коммунальных платежей. Арендная плата включает коммунальные платежи</p>
13.	Ремонт помещений	Капитальный ремонт помещений за Заказчиком, текущий – Исполнителем услуг

* Требования Технического задания, а также круг согласующих могут быть дополнены или изменены на усмотрение разработчика технического задания в соответствии со спецификой работ, а также на усмотрение технических экспертов.

Подготовил:

Гл. Инженер Сирин Д.Г.

Требование к организации питания.

1. Исполнитель услуг принимает на себя следующие обязательства в области качества предоставляемых Услуг:
 - 1.1 соблюдать принятые нормативы в сфере общественного питания; применять исходные продукты надлежащего качества; изготавливать блюда согласно установленной технологии приготовления: все блюда на производстве готовятся по специально проработанным рецептурам, разработанным технологами общественного питания Исполнителя услуг, основываясь на "Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" согласно ГОСТа Р 50763-95.
 - 1.2 не использовать генетически модифицированные продукты в процессе производства и реализации продукции;
 - 1.3 исключить использование искусственных добавок, пальмового масла, усилителей вкуса, не предусмотренных в сборниках технологических нормативов, утвержденных Комитетом Российской Федерации по торговле и Министерством Внешних Экономических связей и торговли Российской Федерации, сырья и продуктов быстрого приготовления;
2. Использовать в рамках исполнения условий договора достаточное количество персонала; привлекать к исполнению условий настоящего Соглашения высококвалифицированный персонал, прошедший санитарно-гигиеническое обучение и имеющий допуск к работе; предусмотреть возможность перевода сотрудников существующего комбината питания в свой штат; организовывать систематический контроль качества оказания услуг.
3. По требованию Заказчика подтверждать Сертификатами соответствия или Удостоверениями качество используемого сырья и продуктов, предъявлять копии допусков к работе персонала Исполнителя услуг, находящегося на Объектах, в том числе медицинские книжки и иные документы, подтверждающее соответствие персонала Исполнителя услуг санитарным требованиям к личной гигиене СанПиН.
4. Исполнитель услуг оказывает услугу по организации питания для работников Заказчика, в рамках которой:
 - 4.1. Выполняет полное обеспечение работ по организации питания и дополнительных услуг, а также обеспечит постоянное взаимодействие с представителями Заказчика, координирующими исполнение контрактных обязательств между Сторонами.
 - 4.2. По заявкам Заказчика, осуществляет обслуживание протокольных и праздничных мероприятий Заказчика (обслуживания делегация, банкетов и т.п.) в порядке и на условиях, согласованных Сторонами.
5. Исполнитель услуг предоставляет следующий ассортиментный перечень блюд, с предоставлением стоимости:

5.1. Ассортиментный минимум - основное меню:

Наименование	Количество блюд, шт.*	Выход блюд, грамм**
Салаты, холодные блюда	6	100
Первое блюдо	3	250
Второе блюдо	6	100-150
Гарнир	3	150
Напиток	в ассортименте	200
Хлебобулочные изделия	в ассортименте	20
Выпечка	в ассортименте	60-100
Десерт	в ассортименте	150

* указано минимальное гарантированное количество.

** указан минимальный вес блюд.

5.2. Исполнитель услуг обязуется не допускать повторения блюд в течение двух недель.

6. Исполнитель услуг обязуется согласовывать с Заказчиком ассортиментный минимум не реже 1 раза в 6 месяцев.

7. Не позднее 3 (трех) месяцев с момента начала оказания услуг, совместно сформировать чек-лист оценки качества (уровня) сервиса.

8. Исполнитель услуг предоставляет сканированные копии, заверенные печатью и подписью руководителя:

8.1 свидетельства о регистрации юридического лица (ОГРН)

8.2 свидетельства о постановке на учет в налоговом органе (ИНН/КПП)

8.3 документа, подтверждающего полномочия руководителя организации (протокол Общего собрания участников (акционеров) общества об избрании директора (решение иного органа управления общества в соответствии с учредительными документами организации))

8.4 документа, подтверждающего полномочия подписывающего должностного лица (приказ или решение участника о назначении, доверенности)

8.5 выписки из ЕГРЮЛ не позднее 3-х месяцев

8.6 годовой бухгалтерской отчетности за последний отчетный период

8.7 справки о постановке на налоговый учет

8.8 согласия на обработку персональных данных

8.9 учредительных документов (устав в текущей редакции: первая, вторая страницы, страницы с разделом об исполнительном органе, месте нахождения организации и страницы с отметкой о государственной регистрации)

8.10 разрешительных документов (лицензии, допуски) на определенные виды деятельности

8.11 свидетельства на право собственности помещения по адресу расположения поставщика или договор аренды/субаренды с копией свидетельства заверенного собственником

8.12 рекомендательных писем, отзывы контрагентов за последние 3 года

8.13 копии выписки из торгового реестра либо иного документа, выданного компетентным государственным органом страны места нахождения организации поставщика, подтверждающего факт ее государственной регистрации (создания)

8.14 перечень обслуживаемых в данное время объектов, перечислить наименования и фактическое местонахождение;

8.15 заполненные Приложения № 8, 9 в формате EXCEL;



Приложение №8 Приложение №9

Анкета участника Анкета подрядчика

9. Участники конкурса должны иметь опыт работы в области предоставления услуг питания не менее 5 лет.

10. Иметь опыт работы по обслуживанию компаний, сопоставимых с Заказчиком.

11. Наличие обособленных подразделений на территории г. Перми, срок открытия не менее 3 лет до даты объявления закупочной процедуры с предоставлением подтверждающих документов (копии уведомлений о постановке на налоговый учет в налоговом органе).

12. Иметь в штате организации общественного питания работников, отвечающих квалификационным требованиям, установленным действующим законодательством для работников общественного питания. Квалификация поваров не ниже 4 разряда.

13. Отсутствие задолженности перед бюджетами всех уровней, внебюджетными фондами на момент подачи заявки на участие в тендере.

14. Возможность корректировки режима работы точек общепита, с учетом пожеланий заказчика.

15. Персонал, обслуживающий объект, должен иметь Российское гражданство;

16. Весь персонал, обслуживающий объект, должен соответствовать заявленной квалификации, иметь действующие медицинские книжки;

17. Неукоснительное соблюдение Ключевых правил безопасности, установленных требований Заказчика в области ПБ, ОТ и Э, внутренних актов АО «Новомет-Пермь», законодательства РФ