

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор  
филиала «Красноярская ТЭЦ-2»  
О.А.Бубновский

«13» 07 2020г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**1.Наименование:** услуги по организации питания работников.

**2. Цель и назначение услуг:**

- предоставление работникам Заказчика горячего, физически полноценного, сбалансированного и разнообразного обеда, приготовленного из качественных и свежих продуктов;
- организация работы буфета.

**3. Сроки оказания услуг:**

Начало: с момента заключения договора; окончание: 12 сентября 2022 г.

**4. Место оказания услуг и объем:**

Помещение столовой на территории филиала «Красноярская ТЭЦ-2».

Ориентировочное количество питающихся в день **80 -100 человек.**

	Объект	Заказчик	Адрес	Режим работы	
				Часы	Дни
1.	Столовая	Красноярская ТЭЦ-2 АО «Енисейская ТГК (ТГК-13)»	г. Красноярск, ул. Лесопильщиков 156	С 12.00-14.00	Ежедневно
2.	Буфет	Красноярская ТЭЦ-2 АО «Енисейская ТГК (ТГК-13)»	г. Красноярск, ул. Лесопильщиков 156	С 8.00- 16.30	Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница

**5. Требования к «Исполнителю»:**

5.1. *Привлечение субисполнителей:* Услуги должны быть оказаны Исполнителем лично, привлечение субисполнителей не допускается.

5.2. *Компетентность, квалификация, опыт:* Опыт оказания аналогичных услуг в денежном эквиваленте должен составлять не менее 5 220 тыс. руб. в год, за любой из 3-х последних лет, подтверждается Справкой о перечне и годовых объемах выполнения аналогичных договоров документации о конкурентной закупке. Заказчик имеет право запросить по предоставленной справке копии подтверждающих документов исполнения аналогичных договоров (актов оказанных услуг, договоров с реквизитами, предметом и подписями сторон и т.д.).

5.3. *Соответствие исполнителя требованиям АО «Енисейская ТГК (ТГК-13)» в области охраны труда, промышленной и пожарной безопасности и требованиям к обеспечению внутриобъектового режима:*

Организация и оказание услуг должны осуществляться при соблюдении законодательства Российской Федерации по охране труда, а также иных нормативных правовых актов. При оказании услуг строго соблюдать Правила противопожарного режима в Российской

Федерации, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.04.2012 г. № 390.

Услуги должны оказываться в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

- Федеральный закон № 197-ФЗ РФ от 30.12.2001 г. Трудовой кодекс РФ;
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Минтруда России, Минобразования России от 13.01.2003 №1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций»;
- Стандарт управления подрядными организациями в области охраны труда, промышленной и пожарной безопасности (утв. Приказом ООО «Сибирская генерирующая компания» от 15.12.2016г. № ГО/278);
- Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. № 390;
- Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» и иных нормативных правовых актов.

Мероприятия по охране труда должны обеспечиваться выдачей необходимых средств индивидуальной защиты (специальная одежда, обувь и др.), выполнением мероприятий по коллективной защите работающих (ограждения, освещение, защитные и предохранительные устройства). Соблюдение требований Трудового кодекса РФ от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ;

Мероприятия по предотвращению аварийных ситуаций - при оказании услуг должны использоваться оборудование, машины и механизмы, предназначенные для конкретных условий или допущенные к применению органами государственного надзора.

Для подтверждения соответствия установленным требованиям Участнику необходимо предоставить в составе своего предложения перечень документации по обеспечению требований пожарной безопасности и охраны труда при оказании услуг исполнителем (по форме документации о конкурентной закупке) **с приложением копий документов по перечню.**

*5.4. Требования к разрешительным документам:* не установлены

*5.5. Трудовые ресурсы:* Минимально необходимый состав персонала для качественного оказания услуг: руководитель – 1 человек, повар – не менее 2 (двух) человек, , пекарь – не менее 1 (одного) человека, , работник буфета – не менее 1 (одного) человека, технолог – не менее 1 (одного) человека. Руководитель должен иметь высшее профессиональное образование, что подтверждается копией диплома, которую Участнику необходимо предоставить в составе своей заявки.

Персонал должен иметь медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке. Руководители и специалисты должны иметь удостоверения по охране труда по 40 часовому обучению и пожарно-техническому минимуму в специальных образовательных учреждениях. Копии указанных удостоверений Участнику необходимо предоставить в составе своей заявки.

Наличие кадрового состава подтверждается Справкой о кадровых ресурсах документации о конкурентной закупке с предоставлением копий трудовых книжек заявленного персонала (первая и последние страницы с отметкой о принятии на работу) или выписок из трудовых книжек, либо иных документов, подтверждающих право привлечения указанного персонала к данным работам (копии договоров ГПХ и т.д.).

5.6. *Материально-технические ресурсы:* Организация-исполнитель должна быть обеспечена оборудованием, кухонной и столовой посудой, производственным, торговым инвентарем, необходимыми для качественного выполнения работ в соответствии с перечнем, указанным в Приложение № 4 к техническому заданию.

Наличие необходимых МТР подтверждается справкой о материально-технических ресурсах (по форме документации о конкурентной закупке) с предоставлением копий документов, подтверждающих собственность, лизинг, аренду или иное право владения, по планируемому к использованию МТР и техники.

#### 6. Требования к оказанию услуг:

- приготовление обедов и реализация продукции общественного питания для сотрудников в столовой на территории предприятия;
- розничная торговля в столовой на территории предприятия, продовольственными товарами, мучными, кулинарными, кондитерскими изделиями, полуфабрикатами собственного приготовления;
- цикличность меню (не повторяемость блюд) – минимум 5 дней;
- стоимость блюд должна быть ниже уровня среднегородских цен столовых на 30%;
- организовать работу буфета с 8.00 до 16.30 и поддерживать разнообразие ассортимента продукции, в том числе мучных, кулинарных изделий.

#### Комплексный набор блюд.

Таблица 1. Состав базовых комплексных наборов блюд

№ п/п	Наименование	Выход блюд, гр.	Калорийность (в ккал), не менее	Ассортимент блюд, не менее
1	Холодные закуски и салаты	100	200	3
2	Первые блюда	250	260	2
3	Вторые блюда	75	350	3
4	Гарниры	150	400	3
5	Выпечка	100	360	3
6	Напитки	200	60	3
7	Хлеб	100	220	2
Итого		975,00	1 850,00	

#### Меню свободного выбора блюд

Таблица 2. Ежедневный ассортиментный минимум блюд

№ п/п	Наименование	Ассортимент блюд, не менее
1	Холодные закуски и салаты	5
2	Первые блюда	2
3	Вторые блюда	5
4	Гарниры	2
5	Диетическое блюдо	2
6	Напитки	не регламентируется
7	Выпечка	не регламентируется
8	Хлебобулочные изделия	не регламентируется

#### 7. Требования к качеству оказываемых услуг:

Организовать питание сотрудников в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

7.1. Федеральный закон № 29-ФЗ от 2.01.2000 “О качестве и безопасности пищевых продуктов”

7.2. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения”;

7.3. Федеральный закон № 54-ФЗ от 22.05.2003 “О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и(или) расчетов с использованием платежных карт”

7.4. Федеральный закон № 87-ФЗ от 10.07.2001 “Об ограничении курения табака”

7.5. Межотраслевые правила по охране труда ПОТ РМ 011-2000 “Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании”

7.6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

7.7. СанПин 2.3.2.1290-03 Гигиенические требования к организации производства оборота биологически активных добавок к пище (БАД)

7.8. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

7.9. СанПиН 2.3.4.050-96 Производство и реализация рыбной продукции

7.10. СП 2.3.6.1066-01 Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

## **8. Требования к готовым блюдам.**

8.1. Готовые блюда должны соответствовать санитарным правилам по бактериологическим и химическим показателям (в т. ч. требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.1324-03 и ГОСТ 30390-2013) и быть реализованы в течение трех часов с момента окончания технологического процесса. При приготовлении еды и напитков

Исполнитель обязан соблюдать технологические требования, установленные нормативными актами для предприятий общественного питания (режим и сроки хранения, температурная обработка продуктов и т. д.). Исполнитель обязан обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных, подсобных помещений. Заказчик вправе проверить место приготовления пищи.

8.2. Не допускаются органолептические нарушения (посторонние включения, не свойственные продукту, цвет, запах, консистенция, вкус, выраженные признаки заветренности (черствости, несвежести, увядания); не допускается несоответствие массы продукта весу, указанному в раскладке продуктов; блюда собственного приготовления не должны содержать растительных добавок, удержателей влаги, загустителей и прочих пищевых добавок.

## **9. Обязательные условия:**

- Заказчик передает на условиях аренды помещения, оборудование, инвентарь, с последующим их возвратом в исправном состоянии с учетом нормативного износа;

Заказчик проводит систематические проверки качества предоставления услуг, соблюдения санитарных норм и правил, правил техники безопасности и правил противопожарной безопасности.

### **Исполнитель обязан:**

- обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования;

- осуществлять текущий ремонт и эксплуатацию оборудования, инвентаря, взятого в аренду, за свой счёт;

- содержать помещения столовой и буфета в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, согласно постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 03.05.2007) «О введении в действие санитарных правил» вместе с

«Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СП 2.3.6.1079-01», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 08.11.2001, Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.12.2001 N3077, правилами по охране труда и противопожарного режима;

- обеспечить столовую кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения предприятий общественного питания;
- своевременно и незамедлительно, в письменной форме, уведомить Заказчика обо всех обстоятельствах, которые могут отразиться на качестве оказания услуг или создать помехи для оказания услуг в срок;
- вести учет замечаний, предъявленных Заказчиком;
- производить входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества);
- обеспечивать опрятный внешний вид персонала и соблюдение им внутреннего трудового распорядка, правил внутриобъектового и пропускного режимов, установленных на территории Заказчика.
- самостоятельно оформить все разрешительные документы, необходимые для оказания услуг по организации общественного питания.
- проводить дератизации и дезинсекции используемых помещений за свой счет.

#### 10. Стоимость предложения:

Стоимость услуг по организации питания, производства и реализации продукции общественного питания, оказываемых Исполнителем, составляет

2 609 805,84 руб. (два миллиона шестьсот девять тысяч восемьсот пять рублей, 84 коп.) и является возвратным платежом, равным стоимости арендной платы за передаваемое в аренду имущество Заказчика. Примерный перечень арендуемого имущества согласно Приложений № 1, № 2 Технического задания.

Для оценки ценовой предпочтительности заявки Участнику необходимо предоставить в составе своего ценового предложения заполненный Прейскурант блюд - Приложение №3 к техническому заданию.

Цена и выход (вес) блюд, зафиксированные в Прейскуранте блюд, являются обязательными при заключении договора по результатам закупки и не подлежат изменению.

#### 11. Порядок расчетов:

Согласно п. 5.1., 5.2. проекта Договора.

#### 12. Приложения:

- |                |   |                                 |
|----------------|---|---------------------------------|
| Приложение № 1 | - | Перечень недвижимого имущества; |
| Приложение № 2 | - | Перечень движимого имущества;   |
| Приложение № 3 | - | Прейскурант блюд;               |
| Приложение № 4 | - | Перечень оборудования.          |

Зам. директора по ОП и АХВ



Б.Г.Антоненко

Начальник СОТиПК

И.В.Авсеенок

Начальник АХО



И.А.Купеева