

Утверждаю:  
Генеральный директор  
ООО «ИМЗ АВТОКРАН»  
\_\_\_\_\_ Н.М. Руденко

Техническое задание на оказание услуг по организации питания

1. **Наименование предмета договора:** Оказание услуг по организации питания работников ООО «ИМЗ АВТОКРАН»
2. **Срок оказания услуг:**  
с 01.04.2024 по 31.03.2025
3. **Место оказания услуг:** 153035, Ивановская обл., г. Иваново, ул. Некрасова, д.61
4. **Арендуемая площадь и условия аренды:** 579,3 кв. метра на 2 этаже здания столовой. Приветствуется съем в аренду всего здания (около 1980 кв.метров), что позволит обеспечить все техпроцессы приготовления пищи. Начальная арендная ставка из расчета 86 руб/кВ.м
5. **Количество питающихся:** внешний периметр- 80-100 чел, работники завода- от 120 -150 чел. При улучшении качества оказываемых услуг, реализации программы субсидирования, потенциальное кол-во питающихся работников завода до 500 чел.
6. **Характеристика оказываемых услуг:**  
Оказание услуг по организации питания (далее – услуги) включает:
  - приобретение продовольственного сырья и пищевых продуктов;
  - хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов;
  - доставку до места приготовления продовольственного сырья и пищевых продуктов;
  - приготовление пищи;
  - раздачу готовой пищи
  - организацию буфета.
7. **Режим работы столовой** с 10.30 до 14.00
8. **Режим работы буфета** с 6.30 до 7.45 (организация буфета в вечернее время приветствуется)
9. **Потенциально арендуемое оборудование:**
  - 9.1. Плита электрическая 4-х конфорочная ЭП-1 -1 шт.
  - 9.2. Плита электрическая 4-х конфорочная ЭП-2М -1 шт.
  - 9.3.Лифт грузовой ЛГ-500-1шт.
  - 9.4. Шкаф жаровочный ЭШ-3-1 шт.
  - 9.5. Лифт шкафной ЛМГН 150-1 шт.
  - 9.6. Стол для холодных закусок-1 шт.
  - 9.7. Шкаф S 77-1 шт
  - 9.8. Стол Е-81 2 шт.
  - 9.9. Стол Е-08-1 шт.
  - 9.10. Стол производственный-2 шт.
  - 9.11. Стол 2-х тумбовый-1 шт.

9.12. Стол производственный-6 шт.

9.13 Стенка мебельная-1 шт.

9.14. Стул для посетителей-40 шт.

## 10. Порядок и условия оказания услуг:

10.1. При оказании услуги Исполнитель обеспечивает допуск к работе лиц, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, в том числе своевременное обследование на профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих личные медицинские книжки, с обязательным представлением Заказчику подтверждающих документов. Исполнитель обязан обеспечить столовую Заказчика необходимым количеством квалифицированных работников и прочего персонала для оказания услуг по организации питания.

10.2. Требование к количественному составу персонала:

№ п/п	Должность (специальность)	Минимальное количество работников в данной должности
1	Заведующий производством (шеф-повар)	1
2	Повар	2
3	Кухонный работник, мойщик посуды, уборщик	3
4	Кассир	1

10.3. Продукты, используемые для оказания услуг, следует хранить в таре производителя, соблюдая классификацию по видам продукции (сухие, хлеб, мясные изделия, рыбные, молочно-жировые). Продукты и готовую пищу следует хранить в отдельных холодильных камерах. При хранении продуктов Исполнителю необходимо обеспечить строгое соблюдение правил товарного соседства, норм складирования, сроков годности и условий хранения продуктов.

10.4. Приготовление пищи осуществляется в оборудованных помещениях. При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать точность технологических процессов.

10.5. Раздача готовой пищи, уборка и мытье столовой посуды осуществляется Исполнителем.

10.6. Вывоз отходов осуществляется Исполнителем.

10.7. Исполнитель за свой счет своевременно и в полном объеме проводит техническое обслуживание, текущий ремонт оборудования.

10.8. Исполнитель своими силами и за счет своих средств обеспечивает персонал, задействованный в оказании услуг по организации питания в необходимых количествах оборудованием, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, санитарной спецодеждой.

10.9. Исполнитель осуществляет свою деятельность в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормы САНПИН 2.3/2.4.-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

**11. Функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики предмета закупки.**

**Требования к качественным характеристикам оказываемой услуги:**

Перечень нормативно-правовых документов, используемых Исполнителем при оказании услуг:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30524-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

Нормативно-правовая документация (СанПиН, ГОСТ, иные документы) вне зависимости от наличия или отсутствия указаний на внесенные в нее изменения и дополнения должна приниматься к рассмотрению в действующей редакции (с внесенными корректировками, изменениями, дополнениями).

Кроме того, исполнитель обязан ознакомиться и соблюдать локальные нормативные документы предприятия, в т.ч. по пропускному режиму и объектовой безопасности.

## 12. Программное обеспечение

В связи с планируемой дотацией на питание для сотрудников Общества, разработан адаптивный для кассира интерфейс учитывающий подгруженное меню предприятия: Категория блюда, Наименование Блюда, Сумма

Расчет по сотруднику ведется на основании служебного пропуска приложенного к магн. считывателю и отражается в виде оформленной суммы продажи выбранных блюд.

Для учета затрат ежедневно (во второй половине дня) автоматически выгружается ведомость в XLS формате: Сотрудник, Таб№, Сумма продаж (если продаж несколько, то общая сумма продаж по сотруднику).

### 13. Договорная база:

13.1. Договор субаренды недвижимого имущества

13.2 Договор оказания услуг по организации питания сотрудников

14. Обязательное наличие со стороны Исполнителя плана мероприятий по достижению 100% соответствия помещений столовой и организации питания нормам СанПиН.

15. Стоимость сбалансированного по калориям для взрослого работоспособного человека комплексного обеда 170-200 руб.

Директор по защите ресурсов

Ю.А. Бодров

Главный инженер

В.М. Подворный

Директор по персоналу  
и общим вопросам

Ю.С. Воронова