

## Техническое задание

### Оказание услуг по организации питания для сотрудников

АО «УТЗ» в корпусе № 32 (заводоуправление)

#### 1. Предмет тендера

Предметом тендера является оказание услуг по организации полноценного питания сотрудников Заказчика в здании по адресу: г. Екатеринбург, ул. Фронтовых Бригад, 18.

#### 2. Информация об объекте

Буфет закрытого типа, обслуживание сотрудников и посетителей Заказчика производится через линию раздачи блюд.

- посадочных мест - 32
- общая площадь помещения – 112,0 кв.м.
- установлены счётчики учета воды и электроэнергии.
- тип - буфет с линией раздачи готовых блюд (привозное питание - кейтеринг) с частичным приготовлением блюд на месте.
- численность питающихся ежедневно - 150 человек.

#### 3. Перечень предоставляемых услуг

Режим питания включает в себя:

- Завтрак с 08:00 до 10:00;
- Обед с 11:00 до 15:00.

Меню должно содержать:

- комплексные обеды,
- диетические блюда,
- ассортимент кулинарных изделий,
- предоставлять разнообразное полноценное питание с учетом всего набора продовольственных товаров и сельскохозяйственной продукции с учетом сезонности

#### 4. Требования к участнику

Победитель конкурса обязан:

1. Комплектовать буфет посудой, инвентарем и санитарно-гигиеническими средствами по мере необходимости (износа) согласно установленным для предприятий общественного питания класса «столовая» нормам.
2. Организовать питание сотрудников согласно распорядку рабочего времени Заказчика.
3. Стоимость комплексного обеда не должна превышать 180 (сто тридцать) рублей (предмет переговоров с поставщиком услуг).

4. Обеспечить в основном - доставку готовых блюд, а также возможность частичного приготовления блюд на месте в соответствии с действующими в РФ санитарно-гигиеническими нормами, установленными для предприятий общественного питания класса «столовая».
5. Оказать Услуги в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», правилами оказания услуг общественного питания, утвержденного постановлением правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 и действующими в РФ санитарно-гигиеническими нормами.
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
8. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
11. СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок».
12. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»
13. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
14. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». (с 01.01.2009)
15. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
16. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
17. Обеспечить оказание услуг силами квалифицированного персонала, обеспечить опрятный внешний вид персонала и соблюдение ими правил внутреннего распорядка, техники безопасности, пропускного и внутриобъектового режима и пожарной безопасности, действующих у Заказчика.

Директор по персоналу



**О.И. Щеголева**

