

**Техническое задание
на оказание услуги по организации питания в сейсморазведочных партиях ООО
«ТСГК»**

Описание услуги по организации питания

В состав комплексной услуги входят следующие составляющие:

1.1 Организация питания работников, занятых на сезонных работах в полевых условиях.

- 1.1.1. Ориентировочно питаются около 360 человек в месяц (суммированное количество 3 партий).
- 1.1.2. Раздача питания производится ежедневно, согласно графику работы, утвержденному с заказчиком в помещении общественного питания столовых сейсморазведочных партий.
- 1.1.3. Питание выдается согласно *ПРИКАЗУ МИНЗДРАВСОЦРАЗВИТИЯ РФ ОТ 16.02.2009 Г. № 46Н* и должно содержать следующие блюда: салат, первое блюдо, второе блюдо, хлеб, напиток.
- 1.1.4. Стоимость комплекта питания должна включать приобретение, изготовление, выдача продукта. Оплата за организацию питания производится заказчиком.
- 1.1.5. Часть горячих продуктов питания должны выдаваться в термоконтейнерах (термосах). Холодные продукты питания (салаты, свежие овощи) должны выдаваться в отдельных контейнерах от горячих блюд.

1.2 Организация питания работников в столовых вагонного типа в полевых условиях.

- 1.2.1. Организация питания включает: завтрак, обед, ужин.
- 1.2.2. Горячее питание в столовых Заказчика с возможностью выбора обеда, состоящего не менее чем из 3-х блюд:
 - салаты – не менее 1-го вида;
 - первые блюда – не менее 2-х видов;
 - гарниры - не менее 3-х видов;
 - вторые блюда – мясные, овощные, крупяные - не менее 3-х видов;
 - третьи блюда - не менее 3-х видов;
 - хлеб – не менее 2-х видов;
 - напитки – не менее 2-х видов.

Перечисленные блюда рассчитаны на 10 рабочих дней и должны ежедневно меняться в составе комплексного обеда.

Ассортимент блюд на раздаче должен еженедельно обновляться не менее чем на 30%.

- 1.2.3. Стоимость комплексного обеда для работников Заказчика составляет 110 рублей 00 копеек. Для прочих посетителей стоимость должна быть на 20 % выше.
- 1.2.4. Кроме того, в ассортименте обязательно должна присутствовать выпечка.
- 1.2.5. Заказчик отдает в безвозмездную аренду помещения столовых и оборудование, находящееся в них. Техническое обслуживание оборудования производится за счет Исполнителя работ.
- 1.2.6. Исполнитель обязуется содержать оборудование в исправном состоянии и в сохранности. Заказчик передает в аренду помещения и оборудование по акту приема-передачи.

1.3 Оказание услуг по организации питания в сейсморазведочных партиях в полевых условиях.

1.3.1. Соблюдать установленные государственные стандарты, правила охраны труда, санитарные правила и нормы, технологические нормативы, противопожарные правила, правила техники безопасности, методические указания по организации рационального питания.

1.3.2. Расходные материалы, моющие и дезинфицирующие средства, хозяйственный и уборочный инвентарь и т.д., используемые при оказании услуг, должны соответствовать правилам охраны труда, технике безопасности, противопожарным и санитарным нормам, стандартам экологической безопасности, обрабатываться и храниться в соответствии с санитарными правилами.

1.3.3. Сырье, используемое в производстве продуктов, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.3.4. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов, должна соответствовать санитарным нормам.

1.3.5. Вода, используемая для технологических нужд, связанных с производством продукции, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

1.3.6. Гигиенические требования к химическому составу продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

1.3.7. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий использовать продукты только надлежащего качества, соответствующие обязательным требованиям нормативных документов.

1.3.8. Пищевые продукты, предназначенные для питания, должны отличаться от аналогичных продуктов массового потребления, использованием для их изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй, и отвечать повышенным требованиям к показателям безопасности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

1.3.9. Сотрудники, оказывающие услуги, должны иметь:

- опрятный и аккуратный внешний вид;
- личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Медицинские книжки должны быть предоставлены Заказчику в срок за 15 дней до начала полевого сезона;
- единую униформу;
- профессиональный уровень мастерства, опыт работы на вверенном оборудовании;
- Обеспечивать сохранность и правильную эксплуатацию предоставленных помещений, оборудования, инвентаря, столовых приборов, мебели.

1.3.10. Обеспечение соблюдения режима питания по времени: завтрак, обед, ужин согласовывается с начальником сейсморазведочной партии.

1.3.11. Заявка на питание на следующий день подается ежедневно не позднее 12-00.

1.3.12. Ежедневно не позднее 12.00 предоставлять план-меню на следующий день, с указанием наименования блюда, ценой блюда, веса порции, энергетической и пищевой ценности и другой необходимой информации для утверждения начальником партии и согласования с медработником.

1.3.13. Питание должно быть калорийным, разнообразным, сбалансированным.

1.3.14. Осуществлять реализацию приготовленных блюд в строго определенные санитарными правилами сроки. Поддерживать требуемую температуру при раздаче всех блюд.

1.3.15. В случае аварийного отключения электричества, воды, выхода из рабочего состояния технологического и холодильного оборудования иного ЧП Исполнитель обязан иметь суточный запас продуктов питания и питьевой бутилированной воды для организация питания по аварийной схеме.

Забор суточных проб в полном объеме согласно меню осуществляется медицинским работником. Допуск к раздаче готовых блюд осуществляется после снятия пробы. В случае выявления некачественных продуктов или готовых блюд и выставления претензий со стороны медицинского работника исполнитель обязан произвести замену на аналогичную продукцию в день обращения (в течение 3-х часов).

1.3.17.Если установлено, что выпускаемая продукция может причинить вред жизни, здоровью незамедлительно приостановить ее производство до устранения причин вреда, либо прекратить ее реализацию.

1.3.18.Содержание прилегающей территории, производственных и бытовых помещений, обеденных залов, продуктовых складов, холодильного, технологического оборудования, кухонного и уборочного инвентаря, посуды, тары, кухонной мебели и мебели обеденных залов должно соответствовать требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, технической и пожарной инспекций.

1.3.19.Организовать поверку и клеймение весоизмерительного оборудования в срок за 5 дней до начала полевого сезона.

1.3.20.Осуществлять профилактику, ремонт и консервацию по окончании полевого сезона холодильного и технологического оборудования.

1.3.21.Обеспечить наличие у лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющих их погрузку и выгрузку, санитарной одежды, личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

1.3.22.Обеспечить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемочный контроль качества выпускаемой продукции.

1.3.23.Пищевые продукты, используемые при оказании услуги, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

1.3.24.При оказании услуги необходимо соблюдать документооборот в соответствии с требованиями к организации общественного питания.

1.3.25.Обеспечивать соблюдение установленных правилами и стандартами условий, сроков хранения и реализации всех продуктов.

1.3.26.Обеспечить наличие на пищеблоке:

- ежедневного меню и копий ежедневных меню за все прошедшие дни;
- технологических карт на блюда и изделия по меню;
- журнала бракеража готовой продукции;
- журналы осмотра персонала на микротравмы и гнойничковые заболевания;
- инструкции по эксплуатации технологического и холодильного оборудования, заверенные организацией, осуществляющей их техническое обслуживание;
- журнал бракеража продукции, поступающей на склад.

№п/п	Наименование профессии	Количество работников из расчета на одну бригаду
1.	Заведующий складом - повар	1
2.	Повар	1
3.	Кухонный рабочий	1
	ИТОГО:	3

1.3.27.Наличие персонала Исполнитель подтверждает гарантийным письмом за 20 дней до начала полевого сезона и оформленными медицинскими книжками. Не менее чем за пятнадцать дней до начала полевого сезона направить начальнику сейсморазведочной партии сведения о должностных лицах, ответственных за организацию услуги, лицах, имеющих доступ в помещения (склад, столовая), при оказании услуги, их контактную информацию (контактные телефоны) сведения об автотранспорте Исполнителя, участвующего в исполнении услуг для организации его допуска на территорию полевого лагеря.

1.3.28.Организовывать доставку персонала к месту работы и по окончанию сезонных работ.

1.3.29.Заказчик передает исполнителю технологическое и холодильное оборудование, мебель, столовую и кухонную посуду и иные материальные ценности по акту приема-передачи.

1.3.30.Исполнитель в течении 7-ми дней после оказании услуги передает заказчику по акту приема-передачи материальные ценности в полном составе и исправном состоянии.

1.3.31.Исполнитель в течении 7-ми дней после оказании услуги передает заказчику по акту приема-передачи технологическое и холодильное оборудование после работ по консервации в присутствии начальника партии.

1.3.32.Исполнитель обязан осуществить при необходимости доукомплектование производственного, холодильного и другого оборудования для полноценного оказания услуг. Осуществлять регулярную техническую диагностику (включая инструментальный контроль за соответствием его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов), техническое обслуживание и, по мере необходимости, ремонт полученного в пользование от Заказчика имущества (в том числе вентиляционной системы пищеблока, производственных, складских помещений и обеденного зала).

1.3.33.В цену контракта входят все расходы, связанные с оказанием услуг, стоимость продуктов питания, стоимость приготовления блюд, транспортные расходы, расходы на прохождение сотрудниками медицинской комиссии, расходы на моющие и дезинфицирующие средства, уборочный инвентарь, расходные материалы, спецодежду, расходы на разработку и исполнение программы производственного контроля на пищеблоке, подключение, текущее техническое обслуживание, ремонт и консервация холодильного и технологического оборудования, расходы на страхование, заработную плату, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

1.3.34.Оплата заказчиком производится по факту оказания услуг.

1.4 Требования к договорам:

1.4.1. Заключается 3 договора:

- на оказание услуг по организации питания;
- на аренду недвижимого имущества;
- на аренду движимого имущества.

1.4.2.Возможна пролонгация договора.

1.5.Требования к контрагенту:

1.5.1.Контрагент обязан оказывать услуги согласно требованиям, установленным действующим законодательством, санитарным, техническим и технологическим требованиям.

1.5.2.Контрагент обязан обеспечить наличие необходимого современного исправного оборудования, инвентаря, мебели, посуды, транспорта и так далее.

1.5.3.Контрагент обязан для приготовления пищи, наборов ночного питания и лечебно-профилактического питания, для изготовления собственной продукции и для розничной торговли использовать качественные, не содержащие ГМО, сертифицированные продукты, соответствующие стандартам и нормам, применяемым в РФ к пищевой продукции. Контролировать сроки годности продуктов.

1.5.4.Контрагент обязан в полном объеме выполнять и соблюдать требования, содержащиеся в действующих Федеральных законах, нормах, правилах и иных нормативных правовых актах Российской Федерации в области охраны труда, промышленной, пожарной безопасности и охраны окружающей среды, а также ЛНД Общества в области ПБОТОС. Все необходимые мероприятия в области ПБОТОС обеспечиваются контрагентом самостоятельно и за свой счёт. (Разработка паспортов отходов, заключение договоров на вывоз, утилизацию и захоронение отходов, лимитов размещения, обеспечение платежей за негативное воздействие на окружающую среду)

1.5.5.При использовании в работе автотранспорта Контрагент должен организовать работу по безопасности дорожного движения в соответствии с требованиями Федерального законодательства.

- 1.5.6.Контрагент обязан обеспечить своих сотрудников спец/одеждой, спец/обувью и прочими средствами индивидуальной защиты, необходимыми для безопасного проведения работ на территории ООО «ТСКК», а также контролировать использование этих средств своими сотрудниками.
- 1.5.7.Наличие права у руководителя филиала/представительства на заключение и расторжение трудовых договоров с работниками.
- 1.5.8.Контрагент за время исполнения обязательств по договорам обязан обеспечить соблюдение текучести кадров не более 5 %.

Начальник ОПБОТОС



В.И. Усенко