Техническое задание

по выбору контрагента для организации питания

в столовой ООО «РН-Учет» в г. Самаре

**Общие положения**

Настоящее техническое задание определяет перечень, объем и порядок проведения процедуры выбора контрагента (далее по тексту - Контрагент) по организации питания в помещении столовой на территории ООО «РН-Учет» (далее по тексту - Общество).

1. Питание работников Общества должно быть организовано Контрагентом по адресу: г. Самара, ул. Советской Армии д.243.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Предмет процедуры** | **Место организации питания** | **Режим организации питания** |
| Организация питания с полным циклом производства | г. Самара, ул. Советской Армии д. 243, помещение столовой | Ежедневно, кроме субботы и воскресенья; завтрак 8.30 – 10.00 и обед 11.30-14.00. |

1. **Требования и условия по организации питания.**
	1. Общество предоставляет Контрагенту на условиях субаренды помещение и оборудование:

- помещение (приложение № 1) – общая площадь помещения 145 м2;

- технологическое оборудование (Приложение № 2);

- размер арендной платы за аренду помещения и оборудования составляет 112 284,68 руб. (сто двенадцать тысяч двести восемьдесят четыре рубля 68 копеек) в месяц, в том числе НДС 20% 18 714,11 руб.

2.2. Контрагент самостоятельно производит уборку и содержание предоставленного в субаренду движимого и недвижимого имущества в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими требованиями СанПин. Содержание и уборка непроизводственных площадей столовой производит Общество.

2.3. Контрагент за свой счёт обеспечивает вывоз твердых бытовых и пищевых отходов, чистку жироуловителей.

2.4. Персонал Контрагента должен обладать необходимой квалификацией, иметь разрешения, аттестаты, свидетельства и иные документы, установленные законодательством Российской Федерации, позволяющие ему выполнять соответствующие виды работ.

2.5. Контрагент обеспечивает персонал, привлекаемый для организации питания на объекте, необходимым инвентарем, инструментом, средствами малой механизации и спецодеждой.

2.6. Персонал Контрагента соблюдает требования пожарной и электрической безопасности, а также охраны труда и техники безопасности.

2.7. Контрагент обязан иметь специально оборудованный транспорт, для транспортировки пищевых продуктов, в т.ч. на территории Общества, **в соответствии с СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».**

1. **Требования к применяемым стандартам, СНиПам и прочим правилам**
	1. **Контрагент самостоятельно приобретает продукты для приготовления пищи, следит за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм правил при транспортировке и хранении продуктов питания. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется Контрагентом.**
	2. **Качество оказываемых услуг по организации горячего питания должно соответствовать ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».**

**Качество используемых продуктов для приготовления горячего питания должно соответствовать ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».**

* 1. Спецодежда должна соответствовать требованиям ХАССП.
1. **Требования к обеспечению техники безопасности при проведении работ.**
	1. **В своей работе Контрагент должен руководствоваться следующим стандартами, документами: Федеральный закон от 22.07.2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент пожарной безопасности». ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда». «Пожарная безопасность. Общие требования». ГОСТ 27570.0-87 (МЭК 335-1-76) «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Общие требования и методы испытаний». СанПиН 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов». ГОСТ** 30524-2013 **«Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Требования к обеспечению техники безопасности при проведении работ.** Требования в области промышленной и пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды к организациям, привлекаемым к работам и оказанию услуг на объектах Компании.
2. **Требования и условия к организации процесса обеспечения питания.**

5.1. Контрагент должен обеспечить весь комплекс работ/услуг, необходимый для организации питания работников Общества.

1. **Требования к видам, составу, объему, содержанию и качеству питания.**

6.1. Регулярно пополнять количество блюд в течение обеденного времени в соответствии с ассортиментным минимумом (ассортимент меню за 30 мин. до закрытия раздачи составляет не менее 30%).

6.2. Соблюдать наличие в достаточном количестве раздаточного инвентаря и столовых приборов.

6.3. Соблюдать наличие на столах гостей перца, соли, салфеток и зубочисток и соответствующего инвентаря.

6.4. Питание должно обеспечиваться в полном соответствие с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденном постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554.

6.5. Для определения качества питания Общество вправе проводить проверку качества организации питания и используемых продуктов.

1. **Требования по оформлению необходимых разрешений и документов.**
	1. При приеме персонала на работу Контрагент обязан соблюдать следующие требования Общества:

- весь персонал, привлекаемый Контрагентом, должен иметь оформленные личные медицинские книжки.

- при оформлении допуска на территорию Общества все работники, привлекаемые Контрагентом, проходят проверку в службе безопасности в рамках организации пропускного режима.

1. **Перечень исходных данных, передаваемых Обществом:**
	1. Общество передает Контрагенту всю информацию и документацию необходимую для организации питания;
	2. Знакомит и передает в пользование Контрагенту действующие нормативные акты Общества и ПАО «НК «Роснефть», требования которых обязательны для исполнения со стороны Контрагента.
2. **Требования к Контрагенту:**
	1. Контрагентом может быть юридическое лицо или физическое лицо, зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя.
	2. Должен иметь аналогичный положительный и достаточный опыт.
	3. Должен иметь квалифицированный персонал.

Контактное лицо от ООО «РН-Учет» (процедурные и технические вопросы):

Овсянников Юрий Александрович, главный специалист отдела хозяйственного обеспечения Управления административно-офисной поддержки.

Телефон 8(846) 227-75-92

адрес электронной почты OvsiannikovYuA@rn-uchet.rosneft.ru