**Общество с ограниченной ответственностью «Судостроительный комплекс «Звезда»**

**(ООО «ССК «Звезда»)**

Адрес: 692801, Россия, Приморский край, г. Большой Камень, ул. Степана Лебедева, д. 1.

Тел.: 8 (42335) 4-11-75. Email: sskzvezda@sskzvezda.ru

ОГРН 1152503000539, ИНН/КПП 2503032517/250301001, ОКПО 39884009

*Анонс предстоящей процедуры закупки № 88/21-А от 22.09.2021*

Уважаемые коллеги!

Информируем Вас о том, что Общество с ограниченной ответственностью «Судостроительный комплекс «Звезда»планирует проведение закупочной процедуры **на оказание услуги по организации питания специалистов корейской национальной кухней,** согласно Техническому заданию (Приложение №1).

1. **Основные сведения о процедуре закупки:**

|  |  |
| --- | --- |
| Способ закупки: | Запрос предложений в электронной форме |
| Наименование электронной площадки: | Извещение и документация о закупке будет размещена на ЭТП «Фабрикант», ЕИС, сайте закупок ПАО «НК «Роснефть» |
| Форма закупки | Открытая, одноэтапная с одновременной подачей частей заявок, в электронной форме (на ЭТП), с возможностью проведения переговоров/переторжки |

1. **Требования к предмету закупки:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование поставляемых товаров и выполняемых услуг/работ | Сроки поставки оборудования и оказания услуг/работ | Ед. измерения | Объем |
| 1 | **Оказание услуги по организации питания специалистов корейской национальной кухней** | В течении 7 (семи) дней с даты подписания Договора | Усл. ед | 1 |

1. **Базис поставки:**

нет

1. **Валюта закупочной процедуры:**

Российский рубль.

1. **Условиям оплаты:**

Стороны применяют следующий порядок оплаты по Договору:

***В случае, если Поставщик является субъектом малого и среднего предпринимательства:***

- оплата производится Заказчиком в размере 100% от стоимости Услуги в течение 30 (тридцати) календарных дней после оказания ежемесячной Услуги, и после подписания обеими Сторонами акта об оказании услуг по организации питания, при предоставлении Исполнителем в адрес Заказчика оригинала счета на оплату и счета-фактуры, в зависимости от того, какое из указанных событий наступит позднее.

Расчеты по Договору осуществляются в рамках договорных обязательств ООО «ССК «Звезда»

В соответствии с Положением ООО «ССК «Звезда» «О закупке товаров, работ, услуг» от 24.12.2018 г. № П2-07 П-0005 версия 4.00 настоящий анонс размещается в целях:

* корректного определения плановых цен на оказание услуг аутсорсинговых компаний;
* повышения осведомленности рынка о предстоящей процедуре закупки;
* проведения анализа и изучения возможностей рынка по удовлетворению потребности Заказчика через получение обратной связи от поставщиков относительно параметров предстоящей процедуры закупки, включая получение информации о стоимости закупки.

Прошу Вас ознакомиться с техническим заданием и плановыми требованиями к закупочной процедуре. В случае Вашей заинтересованности и возможности организации поставки, соответствующей техническому заданию и требованиям закупки, прошу Вас предоставить на ЭТП «Фабрикант» **коммерческое предложение на оказание услуги по организации питания специалистов корейской национальной кухней согласно технического задания (Приложение № 2 к настоящему Анонсу).**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата начала и дата, время окончания подачи технико-коммерческих предложений | Дата и время начала подачи технико-коммерческих предложений **«22» сентября 2021 г.** Дата и время окончания подачи технико-коммерческих предложений **«29» сентября 2021 г. «17 ч : 00 м»***(часовой пояс Организатора Анонса)* |

Настоящий анонс не является официальным документом, объявляющим о начале процедуры закупки. Отказ от проведения анонсированных процедур закупок не может быть основанием для претензий со стороны Поставщиков.

Информация, представленная Поставщиком в ответ на размещение анонса, не должно рассматриваться в качестве предложений для заключения договора.

**По организационным и техническим вопросам прошу обращаться:**

Дементьев Александр Геннадьевич

Электронная почта: DementevAG@sskzvezda.ru

Контактный телефон: + 7 (42335) 4-00-00 ext. 70-487

**Дополнительная контактная информация:**

Не предусмотрена.

Приложения:

1. Приложение № 1 Коммерческое предложение на 1 л. в 1 экз.
2. Приложение № 2 Техническое задание и приложения к нему на 22 л. в 1 экз.

**Приложение № 1 к Анонсу предстоящей процедуры закупки**

**№ 88/21-А от 22.09.2021**

**Коммерческое предложение на оказание услуг по организации** **питания специалистов корейской национальной кухней**

Наименование организации:

ИНН (или иной идентификационный номер):

Наименование предмета закупки:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п**/п | Наименование и содержание оказания услуги | Ед. измерения объема услуг | Объем услуг | Единичная расценка, руб. без НДС | Сумма НДС, руб. | Общая стоимость услуг, руб. без НДС | Общая стоимость услуг, руб. с НДС |
|  |  | х | х | х |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | х | х | х |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ИТОГО без НДС, руб.** | х | х |  | х |  | х |
|  | **НДС, руб.** | х | х | х |  | х | х |
|  | **ИТОГО с НДС, руб.** | х | х | х | х | х |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, М.П.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество подписавшего, должность)

**Приложение № 2 к Анонсу предстоящей процедуры закупки**

**№ 88/21-А от 22.09.2021**

**Техническое задание**

**Техническое задание по предмету «Оказание услуги по организации питания специалистов корейской национальной кухней»**

**1.Спецификация**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ОКВЭД-2/ ОКПД-2** | **Наименование и краткие характеристики товара (работ, услуг)** | **Единицы измерения** | **Кол-во** |
| 1 | 56.29.1/56.29.1 | Оказание услуги по организации питания специалистов корейской национальной кухней | Усл. ед | 1 |
|  | **ИТОГО** |  |  | 1 |
|  | **ЛОТ** |  |  | 1 |

**2.Требования к продукции, работам, услугам и подтверждающим документам.**

2.1 Предусмотрены следующие требования к условиям поставки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Требования | Подтверждающие документы |
| 1 | Оказание Услуг ежедневного комплексного обеда (кроме воскресенья) работников Общества на Объекте потребления (пункт питания) готовыми блюдами из основного ассортимента меню, изложенного в Приложении № 1 к настоящему ТЗ, на Условиях организации мероприятий по обеспечению комиссионного контроля от Заказчика за качеством оказываемых Услуг, изложенных в Приложении № 2 к настоящему ТЗ. Приготовление блюд из ассортимента меню осуществляется в пункте приготовления готовой продукции, расположенном на территории городского округа Большой Камень.  | Коммерческое предложение на оказание услуги по организации питания специалистов корейской национальной кухней |
| 2 | *Условия оказания Услуги*: организация питания работников Заказчика: ежедневно, 6 (шесть) рабочих дней в неделю, кроме выходного дня - воскресенья, в период времени с понедельника по субботу: обед с 12.00 до 13.00.Основной ассортимент, изложенный в Приложении № 1 к настоящему ТЗ, устанавливается Заказчиком и может быть изменен (в части расширения ассортимента блюд/замены предлагаемого ассортимента блюд/сезонные предложения) только по письменному согласованию с Заказчиком.Заказчик предоставляет во временное пользование специально оборудованное помещение столовой площадью 617,96 кв.м. (далее по тексту - помещение), расположенное по адресу: 692802, Приморский край, г. Большой Камень, ул. Степана Лебедева, д.1, пункт питания сухого дока.Заказчик предоставляет во временное пользование Имущество: кондиционерыИсполнитель, за счет собственных средств, самостоятельно и по своему усмотрению, доукомплектовывает Объект питания Заказчика необходимым кухонным инвентарем, бытовой техникой, столовой посудой, и всем прочим, что необходимо Исполнителю для надлежащего оказания Услуг, предусмотренных настоящим ТЗ.Исполнитель обязан содержать в технически исправном состоянии предоставляемое помещение и имущество, производить его текущий ремонт и техническое обслуживание квалифицированным аттестованным персоналом либо привлекать специализированные компании на договорной основе за свой счет. Исполнитель обязан за свой счет, своими силами или с привлечением специализированных компаний на договорной основе осуществлять санитарную уборку, дератизацию, дезинфекцию и дезинсекцию, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами всех мест сбора, хранения и вывоза пищевых отходов. Вывоз пищевых отходов и иного ТБО, появляющегося вследствие оказания Услуг осуществляется за счет средств Исполнителя.Приобретение, установка и подключение Исполнителем дополнительного технологического оборудования в помещениях столовой осуществляется силами и за счет Исполнителя, по письменному согласованию с Заказчиком.Исполнитель обязан беспрепятственно допускать уполномоченных лиц Заказчика на Объект питания с целью контроля соблюдения требований безопасности эксплуатации помещений и имущества. | Коммерческое предложение на оказание услуги по организации питания специалистов корейской национальной кухней |
| 3 | *Объем оказываемых Услуг по организации питания:*ежедневное питание (Комплексный обед в количестве 33 726) - 500 человек в день.  |
| 4 | *Общие требования к оказанию Услуг по организации питания***:** Исполнитель обязан осуществлять подвоз, разгрузку, хранение готовых к употреблению блюд (товаров) собственного приготовления для обслуживания работников Заказчика в столовой в соответствии с действующими в Российской Федерации санитарно- гигиеническими нормами и правилами, установленными для организации общественного питания.Исполнитель несёт полную ответственность за качество и сроки оказания Услуг.Исполнитель обязан самостоятельно и за свой счет оформить все необходимые разрешения, заключения, лицензии и другие документы, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации для оказания Услуг по организации питания. Копии указанных в п.4.3, документов, заверенные ответственным представителем, Исполнитель обязан по первому требованию предоставлять Заказчику.Исполнитель самостоятельно отвечает перед контролирующими органами за соблюдение всех норм и требований действующего законодательства Российской Федерации, применяемых в отношении организаций, оказывающих Услуги по организации питания.Исполнитель обязан на протяжении всего срока оказания Услуг осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами СП 1.1.1058-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и иными действующими нормативными документами, установленными действующим законодательством Российской Федерации в отношении организаций, оказывающих Услуги по организации питания.Для соблюдения санитарных норм и правил Исполнитель обязан за свой счет и собственными силами закупать уборочный, хозяйственный инвентарь, сертифицированные моющие и чистящие средства, выполнять периодическое техническое обслуживание оборудования и специализированного инвентаря, при необходимости производить их текущий ремонт, своевременное пополнение (при необходимости) и замену |
| 5 | *Срок оказания Услуги*: 28 (двадцать восемь) месяцев с момента подписания договора |

2.2 Продукция должна соответствовать стандартам, техническим условиям, и иным регламентирующим документам (сертификаты, заключения и т. п.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Требования | Подтверждающие документы |
| 1 | Услуги оказываются Исполнителем на Объекте питания Заказчика в соответствии с заявленным графиком (временем оказания услуг) работы пункта питания Заказчика.Исполнитель, в соответствии с нормами действующего законодательства Российской Федерации в части организации питания самостоятельно разрабатывает и в обязательном порядке согласовывает с Заказчиком ассортимент продукции (основных блюд), предполагаемой к реализации работникам Заказчика в период оказания Услуг.Ассортимент продукции (основных блюд), предполагаемой к реализации работникам Заказчика в период оказания Услуг имеет цикличность (не повторяемость основных блюд в меню) не менее 2-х недель.На четвертой неделе текущего месяца Исполнитель предоставляет уполномоченным представителям Заказчика (членам бракеражной Комиссии - согласно Приложения № 1 к настоящему ТЗ) меню на следующий месяц, указывает полный состав блюд в меню, выхода готовой продукции и стоимость в рублях с НДС. При этом допуск новых блюд в меню Заказчика происходит по результатам контрольной дегустации образцов блюд Исполнителя совместно с членами бракеражной Комиссии Заказчика. В случае неудовлетворенности со стороны Заказчика качеством или ассортиментом предлагаемого меню на следующий месяц. Исполнитель обязан равноценно заменить выбракованные позиции в меню.Исполнитель обязан предоставлять Заказчику меню с содержанием широкого и сбалансированного ассортимента блюд, в том числе с обязательным наличием в ассортименте диетических блюд, а также блюд, с учетом сезонности.Исполнитель в праве предлагать дополнительный ассортимент продукции (шоколадные батончики, печенье, газированные напитки и прочее), кроме алкогольных и табачных изделий.В период оказания Услуг по организации питания со стороны Исполнителя исключается приготовление готовых блюд к употреблению, имеющих в своем составе:-ГМО содержащие продукты;-бульонные кубики, готовые концентраты, сухие смеси и усилители вкуса;В период оказания Услуг Исполнитель обязан соблюдать требования к ассортименту продукции (блюд), предполагаемой к реализации работникам Заказчика, при этом в обязательном порядке соблюдая следующие условия:-ежедневно в ассортименте блюд меню должны присутствовать единовременно блюда из говядины, свинины, мяса птицы, рыбные блюда, при этом использование сырья для приготовления блюд меню - не ниже 1 сорта;-ежедневно в ассортименте блюд меню должны присутствовать единовременно блюда из кускового мяса (говядина, свинина, птица, рыба - без дополнительных наполнителей и соусов), блюда в виде рубленного мяса (говядина, свинина, птица, рыба) и соусные блюда из мяса (говядина, свинина, птица);-для приготовления использовать только сертифицированное сырье, соответствующее санитарно-гигиеническим нормам, устанавливаемым законодательством Российской Федерации и ведомственными актами к данному виду производства и разрешённое к использованию в пунктах общественного питания в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.Ежедневно, в период оказания Услуг Исполнитель обязан обеспечивать весь ассортимент блюд, заявленный в меню на текущий день. При этом за тридцать минут до окончания времени оказания Услуг, Исполнитель имеет право не обновлять (в случае если ассортиментный перечень соблюден более чем на 30% от установленного) блюда на линиях раздачи и реализовывать оставшуюся в наличии на линиях раздачи продукцию до закрытия точки питания.Ежедневно, в период оказания Услуг Исполнитель обязан обеспечить оперативную замену любого из блюд меню, представленного в ассортименте на текущий день, в случае снятия конкретного блюда (бракеражной комиссией Заказчика, санитарной службой Исполнителя и прочее) в связи с непригодностью к употреблению, с целью соблюдения полного ассортимента блюд меню.Исполнитель обязан письменно согласовывать с Заказчиком изменение стоимости готовой продукции и ассортимента блюд ежедневного меню.Исполнитель обязан организовывать 100% входной контроль качества сырья, предназначенного для приготовления готовой продукции и прочих товаров продовольственного назначения, в т.ч. напитков, предназначенных для реализации работникам Заказчика, с проверкой предельных сроков их хранения, соответствия тары и упаковки условиям перевозки и хранения продуктов питания.Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовляемой продукции и прочих продовольственных товаров, предназначенных для реализации работникам Заказчика соответствует действующим требованиям и нормам законодательства Российской Федерации, в том числе:* Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. №29-ФЗ;
* Санитарными правилами СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* Санитарными правилами СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию".
* ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Все используемые при приготовлении продукции пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные и т.п.) должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности):-не менее 80% от срока, установленного производителем.* реализация готовой продукции на Объекте питания Заказчика должна осуществляться Исполнителем в строгом соблюдении санитарных норм и правил, сроков реализации приготовленных блюд после их приготовления, с соблюдением температуры подачи блюд:
* горячих блюд (супы, вторые блюда, гарниры, горячие напитки) - не ниже 65° С;
* холодных блюд (холодные закуски, холодные супы, напитки) - не выше 14°С.

Исполнитель обязан самостоятельно и за свой счет осуществлять контроль:- за качеством и ассортиментом закупаемого сырья, предназначенного для приготовления готовой продукции и прочих товаров продовольственного назначения, в т.ч. готовых к употреблению;- за соблюдением правил транспортировки сырья, предназначенного для приготовления готовой продукции и прочих товаров продовольственного назначения, в т.ч. готовых к употреблению до мест оказания Услуг;- за соблюдением правил хранения сырья, предназначенного для приготовления готовой продукции и прочих товаров продовольственного назначения, в т.ч. готовых к употреблению на складах;- за соблюдением технологических процессов приготовления готовой продукции;- за ведением всей необходимой первичной и отчетной документации объекте Заказчика;- за соблюдением требований санитарии, правил личной гигиены обслуживающего персонала и гигиены рабочих мест (административных, производственных и складских помещений, цехов разделки и приготовления готовой продукции, линии раздач, помещений для мытья посуды и сбора пищевых отходов, санитарных и туалетных комнат и прочее);- за соблюдением санитарно-гигиенических требований при производстве готовой продукции, условий и сроков её хранения и реализации, соблюдением органолептических методов оценки качества готовой продукции, признаков недоброкачественности блюд. | - |

2.3. Участник закупки должен обеспечить выполнение следующих требований в отношении сопутствующих обязательств (приготовление и раздача пищи, вывоз пищевых отходов, содержание пункта приема пищи согласно действующим требованиям СанПиН и т.п.):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Требования | Подтверждающие документы |
| 1 | Все поставляемые Исполнителем готовые к употреблению блюда (продукция), предназначенные для разогрева готовой продукции и обслуживания работников Заказчика, а так же используемый в целях оказания Услуг кухонный инвентарь, технологическое и прочее оборудование, бытовая техника, столовая посуда, мебель и все прочее, что необходимо Исполнителю для надлежащего оказания Услуг, должно иметь: санитарные сертификаты соответствия, санитарное - эпидемиологические заключения, сертификаты пожарной безопасности, акты и лабораторные заключения (по результатам испытаний на безопасность применения в системе общественного питания), технические паспорта, удостоверения качества и другие предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации документы, удостоверяющие их происхождение, качество, санитарно- эпидемиологический допуск и срок годности.Исполнитель в рамках оказания Услуг Заказчику несет ответственность при оказании Услуг за несоблюдение требований пожарной безопасности, режимных мероприятий, правил охраны труда и техники безопасности, а также несет юридическую и материальную ответственность за причинение при оказании Услуг вреда собственности Заказчика (зданиям, в которых расположены Объекты питания и торговли Заказчика), прилегающей к ней территории, инженерным сетям и другим системам, экологии или третьим лицам.Работники Исполнителя, физические лица, работающие у Исполнителя по гражданско-правовым договорам - непосредственные исполнители Услуг на Объекте питания Заказчика, обязаны пройти инструктаж в службе безопасности, группе пожарной безопасности и в отделе охраны труда Заказчика.Исполнитель в рамках оказания Услуг Заказчику принимает на себя обязательства выполнять требования пожарной безопасности, а также выполнять предписания, постановления и иные законные требования уполномоченных должностных лиц группы пожарной безопасности Заказчика, в соответствии с требованиями Федерального закона «О пожарной безопасности» в течение всего срока оказания Услуг.Исполнитель в рамках оказания Услуг Заказчику принимает на себя обязательства выполнять санитарно- эпидемиологические требования в течение всего срока оказания Услуг и прочие нормативные, локальные акты и иные документы, предусмотренные для организаций, оказывающих Услуги по организации питания, в том числе:- при разогреве готовой продукции собственного приготовления, при реализации товаров продовольственного назначения для работников Заказчика.Исполнитель принимает на себя обязательства содержать Объект питания Заказчика, погрузочно-разгрузочные площадки в порядке, предусмотренном санитарными, противопожарными и экологическими нормами, не допускать загрязнения окружающей среды | - |
| 2 | *Специальные требования к Основному ассортименту ежедневного меню:*При оказании Услуг Исполнитель обязан обеспечить среднюю стоимость одного набора блюд из Основного ассортимента (Приложение № 1 к настоящему ТЗ) для работников Заказчика, включающего в себя:Обед:* холодную закуску кимчи – 80 г.
* первое горячее блюдо (бульоны, супы,) -250-300г.;
* второе горячее блюдо (из кускового мяса/птицы/рыбы или из рубленого мяса/рыбы/птицы) – 100-200г.;
* гарнир (дополнение к второму горячему блюду рис отварной) - 200 г.;
* компот из сухофруктов, чай, кофе, напиток собственного приготовления (морс) или сок (пакетированный) - 200 г.;

При оказании Услуг Исполнитель обязан не повышать среднюю стоимость одного набора блюд (. настоящего ТЗ) из Основного ассортимента, определённого в Приложении № 1 к настоящему ТЗ, без предварительного письменного согласования с Заказчиком.Исполнитель может обратиться к Заказчику с предложением об изменении средней стоимости одного набора блюд из Основного ассортимента, но не чаще одного раза в год, и не ранее, чем через 6 (шесть) месяцев с даты начала фактического оказания услуг питания и не более чем на 10 (десять) процентов изменения стоимости каждой номенклатуры блюд из Основного ассортимента, определенного в Приложении № 1 к настоящему ТЗ.Исполнитель обязан ежедневно обеспечивать весь ассортимент блюд, указанных в Приложении № 1 к настоящему ТЗ, заявленный в меню дня в полном объеме на текущий день.В период оказания Услуг, в соответствии с п. 2.2 настоящего ТЗ на Объекте питания Заказчика, Исполнитель имеет право дополнительно к Основному ассортименту реализовывать готовую кулинарную продукцию собственного производства и прочие товары продовольственного назначения. Ассортимент такой дополнительно реализуемой работникам Заказчика продукции согласовывается в письменном виде с Заказчиком не позднее, чем за З (три) рабочих дня от даты начала предполагаемой реализации.Все сопроводительные технологические и санитарные документы по приготовлению блюд меню, должны быть оформлены Исполнителем надлежащим образом, быть в наличии на Объекте питания Заказчика и быть предоставлены уполномоченным представителям Заказчика по первому требованию.Для определения качества оказываемых услуг Заказчик будет регулярно проводить проверку качества оказываемой услуги питания по ключевым показателям:- «Безопасность услуг»;- «Исполнение условий договора»;- «Оценка по чек-листам» (приложение № 3 к настоящему ТЗ);- «Удовлетворенность Потребителей»;- «Электробезопасность и пожарная безопасность». |  |

**3. Приложения к техническому заданию (если применимо):**

- Приложение № 1 Основной ассортимент ежедневного меню на обед.

- Приложение № 2 Условия организации мероприятий по обеспечению комиссионного контроля от Заказчика за качеством оказываемых Услуг по организации питания работников ООО «ССК «Звезда».

- Приложение № 3 Чек-лист проверки общего состояния предприятия питания.

- Приложение № 4 Образцы форм и документов для заполнения претендентами участвующих в анонсе запроса цен.

**Приложение № 1 к Техническому заданию**

**Основной ассортимент ежедневного меню**

**для работников ООО «ССК «Звезда»**

**Основной ассортимент меню на обед:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Группы блюд* | *Выход (г)* | *Количество**блюд* | *Стоимость (в рублях с НДС)* |
| Холодные закуски | 0 |  |  |
| Кимчи холодную закуску кимчи панчанхолодную закуску кимчи панчанхолодную закуску кимчи панчан | 70-80 | 2-3 | 40-50 |
| Закуска из шпината | 40-60 | 1 | 45-50 |
| Закуска из крахмальной лапши | 50 | 1 | 45-50 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Супы |  |  |  |
| Суп с пельменями | 250 | 1 | 45-50 |
| Суп с крахмальной лапшой, говядиной и грибами | 250 | 1 | 45-50 |
| Острый суп с кимчи на говяжьем бульоне | 250 | 1 | 45-50 |
| Суп из морской капусты с рыбой | 250 | 1 | 45-50 |
| Суп с дайконом на говяжьем бульоне | 250 | 1 | 45-5 |
| Суп из пророщеной сои на говяжьем бульоне | 250 | 1 | 45-50 |
| Острый суп с говядиной и папоротником | 250 | 1 | 45-50 |
| Основные блюда |  |  |  |
| Кальмар жареный с овощами | 120 | 1 | 90-100 |
| Куриное филе жареное с овощами | 120 |  | 90-100 |
| Жареные свиные ребра | 120 | 1 | 90-100 |
| Рыбные биточки | 120 | 1 | 90-100 |
| Рис с мясным соусом | 120 | 1 | 45-55 |
| Куриные сердечки жареные с овощами | 120 | 1 | 45-50 |
| Гарниры | 200 | 1 | 45-50 |
| Рис отварной | 200 | 1 | 45-50 |
| Рис жареный с овощами | 200 | 1 | 45-50 |
| Рис с кимчи | 200 | 1 | 45-50 |
| Жареная цветная капуста | 200 | 1 | 45-50 |
| Жареная брокколи | 200 | 1 | 45-50 |
| Напитки |  |  |  |
| Напиток собственного приготовления (компот, чай, какао, кофе, кисель, лимонад) | 200 | 4-5 | 15-30 |
| Соки и прочие напитки промышленного производства | 200 | 5-6 | 25-40 |

**Приложение № 2 к Техническому заданию**

**Условия организации мероприятий по обеспечению комиссионного контроля от**

**Заказчика за качеством оказываемых Услуг по организации питания**

**работников ООО «ССК «Звезда»**

Настоящее Приложение об условиях организации мероприятий по обеспечению комиссионного контроля от Заказчика (далее по тексту - бракеражная Комиссия Заказчика, Комиссия) за качеством оказываемых Исполнителем настоящего технического задания разработано в соответствии с санитарными нормами и правилами действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности Комиссии.

Комиссия является постоянно действующим органом на протяжении всего срока оказания Услуг, состав которого в соответствии с настоящим Приложением формируется из уполномоченных представителей Заказчика (далее по тексту настоящего приложения - Члены Комиссии) в составе трех человек, а именно:

- Ф.И.О

- Ф.И.О

- Ф.И.О

также из уполномоченных представителей Исполнителя в составе трех человек:

Ф.И.О

- Ф.И.О

- Ф.И.О в случае вынужденной и обоснованной замены одного из членов Комиссии одной из Сторон, Сторона уведомляет другую Сторону о предстоящей замене одного из членов Комиссии в письменной форме.

По мере необходимости по письменному согласованию Сторонами в состав Комиссии могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Сторон.

Из состава представителей Заказчика, для достижения целей и решения задач, определенных настоящим Приложением, назначается председатель Комиссии:

- Ф.И.О: /должность ;

Председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

а) организует и руководит деятельностью Комиссии;

б) информирует руководство Заказчика и Исполнителя о деятельности Комиссии и о выявленных нарушениях (при наличии таковых), допущенных Исполнителем в ходе оказания Услуг Заказчику и о принятых мерах по их устранению/недопущению в будущем;

в) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

Комиссия создается с целью осуществления коллегиального (уполномоченными представителями обеих Сторон) контроля за качеством оказания Услуг питания, а именно: контролем со стороны Заказчика за процессом организации Исполнителем системы организации питания работников Заказчика, в соответствии с санитарными норами и правилами действующего законодательства Российской Федерации в отношении организаций, работающих в системе общественного питания.

Комиссия не чаще одного раза в месяц по результатам контрольной дегустации образцов блюд на допуск в Основной ассортимент блюд меню (в соответствии с Приложением № 1 к ТЗ) утверждает ассортимент блюд меню для работников Заказчика на ближайший календарный месяц, при этом цикличность (не повторяемость основных блюд в меню) составляет не менее 2-х недель.

Комиссия организовывает выборочные проверки Объекта питания-столовой, с составлением соответствующего Акта проверки Объекта, подписываемого всеми членами Комиссии по факту окончания проверки. В ходе проведения таких проверок на Объекте питания Заказчика Комиссия осуществляет контроль:

- качества готовой продукции, предназначенной для реализации работникам Заказчика: бракераж готовых блюд, производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки;

- соответствия весовых показателей (в соответствии с заявленными в Приложении № 2 к ТЗ);

- соответствие ценовых показателей (в соответствии с заявленными в Приложении № 2 к ТЗ);

- культуры и качества обслуживания работников Заказчика;

- соответствия помещений (общего пользования, административных, линий раздачи, кухни, помещений хранения, мойки и сбора отходов и прочее) на Объекте питания Заказчика, санитарно- эпидемиологическим нормам и требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

Комиссия органолептическими и лабораторными методами по утвержденным для каждого вида блюд, изделий технологическим картам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной кулинарной продукции. Все необходимые для лабораторных методов проверки инструменты и технические устройства предоставляются санитарной службой Исполнителя и организовываются за его счет.

Для органолептической проверки готовой продукции, предназначенной для реализации работникам Заказчика Комиссией, берутся образцы (до отпуска потребителю) из Основного ассортимента блюд меню (не менее двух позиций по каждой группе блюд) на дату проверки. Предоставляемые для проверки образцы оплачиваются за счет Исполнителя.

Результаты проведенного контроля фиксируются Комиссией в Акте проверки Объекта питания Заказчика, а также фиксируются в «Журнале бракеража готовой продукции», предоставляемого Исполнителем. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Исполнителя.

 По требованию Комиссии Исполнитель предоставляет Бракеражные журналы по Объекту питания Заказчика, которые Исполнитель ведет ежедневно самостоятельно, где фиксирует все результаты проводимого бракеража блюд меню, условия допуска готовой продукции к реализации, условия снятия блюд с реализации и принятые меры по устранению и недопущению подобного в будущем; журналы списания блюд и сырья (с предоставлением копий актов уничтожения списанной готовой продукции) и прочее.

 Члены Комиссии, при строгом соблюдении санитарных норм и правил (в т.ч. нахождение на объектах питания в специализированной сменной одежде, предоставляемой Исполнителем) имеют право в сопровождении представителя санитарной службы Исполнителя в ходе проведения проверок осматривать складские, производственные, вспомогательные помещения, обеденные залы и другие места общественного пользования, присутствовать во время всего технологического цикла раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

 С целью получения независимой оценки качества оказываемых Исполнителем Услуг, Заказчик вправе проводить санитарный аудит с привлечением к работе Комиссии специалистов от третьих лиц, при обязательном участии уполномоченных представителей от Исполнителя и специалистов санитарной службы Исполнителя.

 По итогам проводимых Комиссией проверок, с составлением соответствующих Актов проведения проверки, по согласованию Сторон результаты проверки и меры, принятые в отношении выявленных (при наличии таковых) нарушений обсуждаются Сторонами в формате «круглого стола» с ведением протокола. В случае, если Исполнитель не устраняет в оговоренные за «круглым столом» сроки выявленные замечания и нарушения (по протоколу). Заказчик направляет Исполнителю письменную претензию с требованиями об устранении. Дальнейшие нарушения сроков и условий устранения выявленных нарушений, а также несоблюдение прочих требований урегулируются Сторонами в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

**Приложение № 3 к Техническому заданию**

**Чек-лист**

**Проверки общего состояния предприятия питания**

**Чек-лист общего состояния предприятия питания для проверки качества ежедневного осмотра территории по категориям: входная зона, зона приготовления заказов, зал, кухня, уборные, сотрудники. Данные чек-лист позволит оценить работу сотрудников, чтобы понять, на сколько хорошо они её выполняют.**

|  |
| --- |
| Заполняется до начало проверки |
| Объект проверки: |  |
| Дата проверки: |  |
| Время начала проверки: |  |
| Назначил: |  |
| Управляющий объектом: |  |
| Сотрудники на смене: |  |
| Примечание: |  |

|  |
| --- |
| Заполняется после окончания проверки |
| Время завершения проверки: |  |
| Продолжительность проверки |  |
| Выявлено нарушений |  |
| Кол-во нарушений |  |
| Дата повторной проверки |  |
| Примечание |  |
| С результатом ознакомлены | ФИО/Дата/Подпись |

|  |
| --- |
| Входная зона |
| Входные двери чистые изнутри и снаружи | Да | Нет | Примечание: |
| Полы во входной зоне чистые | Да | Нет | Примечание: |
| Кассовая зона |
| Полы чистые, нет мусора | Да | Нет | Примечание: |
| Стены чистые | Да | Нет | Примечание: |
| Торговые стеллажи чистые, нет разводов и пятен.  | Да | Нет | Примечание: |
| Витрины чистые изнутри и снаружи, нет разводов и пятен | Да | Нет | Примечание: |
| Кассовый аппарат чистый, нет пятен и разводов | Да | Нет | Примечание: |
| Кассовый стол чистый, нет пятен и разводов (основание и столешницы) | Да | Нет | Примечание: |
| Зона приготовления заказов |
| Полы чистые, нет мусора | Да | Нет | Примечание: |
| Стены чистые | Да | Нет | Примечание: |
| Стеллажи чистые, нет разводов и пыли | Да | Нет | Примечание: |
| Разносы чистые, не жирные, без сколов и трещин | Да | Нет | Примечание: |
| Мармиты, тепловые витрины, холодильные витрины чистые, без разводов.  | Да | Нет | Примечание: |
| Приборы натертые, в наличии на линии раздачи | Да | Нет | Примечание: |
| Холодильники чистые | Да | Нет | Примечание: |
| На вентиляционной решетке нет пыли | Да | Нет | Примечание: |
| Ингредиенты для напитков в достаточном количестве | Да | Нет | Примечание: |
| Бутилированные напитки в достаточном количестве | Да | Нет | Примечание: |
| Выпечка в тепловых витринах расставлена аккуратно | Да | Нет | Примечание: |
| Зал |
| Полы чистые, нет мусора | Да | Нет | Примечание: |
| Стены чистые | Да | Нет | Примечание: |
| Окна чистые, нет пятен и разводов | Да | Нет | Примечание: |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Подоконники чистые | Да | Нет | Примечание |
| Радиаторы чистые, без пятен и разводов | Да | Нет | Примечание: |
| На вентиляционной решетке нет пыли | Да | Нет | Примечание: |
| Столы и стулья чистые, нет пятен и разводов | Да | Нет | Примечание: |
| В помещении установленный комфортный температурный режим | Да | Нет | Примечание: |
| Освещение исправно | Да | Нет | Примечание: |
| Посуды и столовые приборы чистые, в хорошем состоянии | Да | Нет | Примечание: |
| Кухня |
| Полы чистые, нет мусора | Да | Нет | Примечание: |
| Стены чистые | Да | Нет | Примечание: |
| На вентиляционной решётке нет пыли | Да | Нет | Примечание: |
| Производственное оборудование чистое | Да | Нет | Примечание: |
| Производственная мебель (столы, стеллажи, тележки) чистые | Да | Нет | Примечание: |
| Сантехническое оборудование чистое | Да | Нет | Примечание: |
| Мусорные баки чистые, без запаха | Да | Нет | Примечание: |
| Освещение исправно | Да | Нет | Примечание: |
| Холодильные шкафы исправны | Да | Нет | Примечание: |
| Все продукты находятся в пределах сроков годности | Да | Нет | Примечание: |
| Производственная посуда чистая | Да | Нет | Примечание: |
| Уборные |
| Полы чистые, нет мусора | Да | Нет | Примечание: |
| Стены чистые: | Да | Нет | Примечание: |
| На вентиляционной решётки нет пыли: | Да | Нет | Примечание: |
| Сантехническое оборудование чистое | Да | Нет | Примечание: |
| Диспансеры заполнены | Да | Нет | Примечание: |
| Мусорные корзины чистые | Да | Нет | Примечание: |

|  |
| --- |
| Сотрудники |
| Пришли на работу без опозданий | Да | Нет | Примечание: |
| Внешний вид сотрудников соответствует стандартам компании и санитарным нормам | Да | Нет | Примечание: |
| На утреннем собрании информация доведена до сотрудников  | Да | Нет | Примечание: |
| Сотрудники знают текущий план продажи и его процент выполнения | Да | Нет | Примечание: |

**Приложение № 4 к Техническому заданию**

**Форма описи документов, представляемых для участия в анонсе запроса цен**

ОПИСЬ ДОКУМЕНТОВ,

представляемых для участия в квалификационном отборе на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*(наименование предмета квалификационного отбора)*

Настоящим \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*наименование или Ф.И.О. претендента*) подтверждает, что для участия в анонсе по предмету «Услуги питания» нами направляются нижеперечисленные документы:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Номера листов с … по….. | Кол-во листов |
| 1 | Заявка на участие претендента |  |  |
| 2  | Предложение об общем опыте претендента по успешному оказанию услуг, сопоставимых с предметом Услуги питания, приложение №\_\_\_\_ к заявке на участие в анонсе |  |  |
| 3 | Предложение об интервале времени, необходимого на транспортировку блюд до места оказания услуг, приложение №\_\_\_ к заявке на участие в анонсе.  |  |  |
| 4 | Предложение о соответствии требованиям к составу меню выездного буфетного обслуживания, приложение № \_\_\_ к заявке на участие в анонсе. |  |  |
| 5  | Предложение о дегустации блюд и напитков, приложение №\_\_\_ к заявке на участие в анонсе.. |  |  |
| 6 | Анкета претендента |  |  |
| 7 | Выписка или нотариально заверенная копия выписки из ЕГРЮЛ, (для юридических лиц) или выписка или нотариально заверенная копия выписки из ЕГРИП, (для индивидуальных предпринимателей). |  |  |
| 8 | Копии документов о государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя. |  |  |
| Свидетельство о государственной регистрации/ Лист записи соответствующего реестра (ЕГРЮЛ или ЕГРИП) |  |  |
| Свидетельство о внесении записи в реестр юридических лиц |  |  |
| 9 | Документы, подтверждающие полномочия лиц на осуществление действий от имени претендента:- копия решения о назначении или об избрании и приказ о назначении физического лица на должность, в соответствии с которым такое физическое лицо (руководитель) обладает правом действовать от имени претендента без доверенности. |  |  |
| 10 | В случае, если от имени претендента действует иное лицо, также предоставляется:- доверенность на осуществление действий претендента, выданная и оформленная в установленном законом порядке, либо нотариально заверенная копия такой доверенности. |  |  |
| 11 | Копии учредительных документов претендента (устав организации, учредительный договор) (для юридических лиц) |  |  |
| 12 | Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе |  |  |
| 13 | Согласие на обработку персональных данных руководителя (лица осуществляющего действия от имени претендента), индивидуального предпринимателя или физического лица. |  |  |
| 14 | Другие документы, прикладываемые в соответствии с требованиями, установленными Документацией, а также по усмотрению претендента |  |  |
|  | Итого количество листов  |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Форма предложения об общем опыте претендента по успешному оказанию услуг, сопоставимых с предметом Услуги питания

*При заполнении формы текст, выделенный курсивом, не воспроизводится.*

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОБ ОБЩЕМ ОПЫТЕ ПРЕТЕНДЕНТА ПО УСПЕШНОМУ ОКАЗАНИЮ УСЛУГ, СОПОСТАВИМЫХ С ПРЕДМЕТОМ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ОТБОРА

*В настоящей форме претендент отражает следующую информацию:*

*Претендент описывает опыт оказания услуг по организации питания за 2018-2021 г*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Реквизиты договора | Претендент (наименование, адрес) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Подтверждается копиями завершенных договоров (контрактов за период 2018-2021 годы, при этом в копии договора (контракта) должен быть обязательно отражен предмет договора (контракта), техническое задание и страница с реквизитами и подписями сторон) с приложением к каждой копии договора (контракта) копии акта оказанных услуг.*

*Договорами (контрактами) сопоставимого характера будут считаться договоры (контракты), связанные с оказание услуг по организации питания.*

В подтверждение вышеприведенных данных к форме 8.3. прикладываются следующие документы:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (название документа) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (количество листов в документе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (название документа) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (количество листов в документе)

Мы, нижеподписавшиеся, заверяем правильность всех данных, указанных в форме 8.3.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(должность) (подпись) (ФИО)

Форма предложения об интервале времени, необходимого на транспортировку блюд до мест оказания услуг

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОБ ИНТЕРВАЛЕ ВРЕМЕНИ, НЕОБХОДИМОГО НА ТРАНСПОРТИРОВКУ БЛЮД ДО МЕСТ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

Общая информация

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Информация о претенденте | Пояснения |
| 1 | Место приготовления блюд и время необходимое на их транспортировку | *Указать адрес месторасположения холодного и горячего цеха для приготовления блюд и время необходимое на их транспортировку до мест оказания услуг.* |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность) (подпись) (ФИО)

Форма о соответствии требованиям к составу основного меню.

.

ПРЕДЛОЖЕНИИ О СООТВЕТСТВИИ ТРЕБОВАНИЯМ

К СОСТАВУ ОСНОВНОГО МЕНЮ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Категория | Выход одного блюда в граммах / миллилитрах | Предложения по наполнению | Варианты меню | Стоимость, руб. (с учетом НДС) |
|  |  |  |  | *Предложить 3 варианта меню для котегории, предусмотреть наличие постных блюд, отметить в меню постные позиции* |  |

Возможности претендента в соответствии с требованиями Заказчика

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Перечень требований | Пояснения |
| 1. | Корректировка меню | *Подтвердить возможность корректировки меню по запросу Заказчика.* |
| 2. | Организация доставки | *Указать возможность доставки питания в индивидуальной упаковке без**обслуживания.* |
| 3. | Персональный менеджер | *Указать возможность закрепления персонального менеджера,**промежуток времени для связи по вопросам организации питания на**деловых встречах руководящего состава.* |
| 4. | Необходимость использованияпомещений Заказчика | *Указать потребность и размер подсобных помещений необходимых для**подготовки и хранения блюд, если необходимо.* |
| 5. | Дополнительные потребности | *Указать дополнительные потребности со стороны претендента,**необходимые для оказания услуг организации питания.* |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность) (подпись) (ФИО)

Форма: предложение о стоимости комплексного обеда согласно основного ассортимента ежедневного меню

Основной ассортимент меню на обед:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Группы блюд* | *Выход (г)* | *Количество**блюд* | *Стоимость (в рублях с НДС)* |
| Холодные закуски |  |  |  |
| Салаты мясные/рыбные/из птицы |  |  |  |
| Салаты овощные |  |  |  |
| Молочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Первые блюда мясные/рыбные/из птицы |  |  |  |
| Первые блюда овощные |  |  |  |
| Первые блюда (бульоны, прозрачные супы) |  |  |  |
| Каша молочная крупяная |  |  |  |
| Блюда из кускового мяса (говядина, баранина, свинина, кролик)/рыбы/птицы |  |  |  |
| Соусные блюда из мяса (говядина и свинина)/рыбы/птицы |  |  |  |
| Блюда из рубленого мяса (говядина и свинина)/рыбы/птицы |  |  |  |
| Диетические/вегетарианские блюда/блюда на пару |  |  |  |
| Гарнир картофельный/овощной |  |  |  |
| Гарнир крупяной/макаронные изделия |  |  |  |
| Напиток собственного приготовления (компот, чай, какао, кофе, кисель, лимонад) |  |  |  |
| Соки и прочие напитки промышленного производства |  |  |  |
| Хлеб (белый, ржаной, зерновой) |  |  |  |
| Выпечка/сдоба/кондитерские изделия собственного приготовления |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |