

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

### **«Организация услуг льготного питания под ведомость для персонала ООО «ИЦ «ЕвроСибЭнерго»»**

**1. Объект:** персонал ООО «ИЦ «ЕвроСибЭнерго» в г. Усть-Илимск.

#### **2. Требования к качеству услуги:**

**2.1.** Работы (услуги) по объекту должны быть выполнены в соответствии с технической документацией и действующей нормативно-технической документацией (НТД):

- 2.1.1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 2.1.2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 2.1.3. № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. «О техническом регулировании»;
- 2.1.4. Приказ Минсельхоза РФ от 27 дек 2016 №589 “Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях”;
- 2.1.5. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") (ред. от 10.06.2014);
- 2.1.6. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 2.1.7. №54-ФЗ от 22.05.2003 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа»;
- 2.1.8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);
- 2.1.9. Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»;
- 2.1.10. «Правила продажи отдельных видов товаров», утвержденные постановлением Правительства РФ 19 января 1998 г. № 55 (с изменениями на 30 мая 2018 года);
- 2.1.11. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменениями N 1, 2)
- 2.1.12. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- 2.1.13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 2.1.14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- 2.1.15. Прочие НТД в области хранения, реализации, перевозки продуктов питания.

**2.2.** Качество поставляемой Продукции должно соответствовать требованиям действующих ГОСТов и технических условий, что подтверждается удостоверением качества с указанием номера и даты сертификата качества.

#### **3. Требования к оказываемым услугам:**

**3.1.** Расположение торговых точек в г. Усть-Илимске.

**3.2.** Исполнитель оказывает услуги по предоставлению продуктов питания получателю – работникам Заказчика, под ведомость (Приложение №1) с 8 по 25 число каждого месяца.

**3.3.** К продуктам питания относятся:

#### 4.3.1. Мясная охлажденная продукция:

- мясо куриное (срок хранения не более 72 часов при температуре от 0<sup>0</sup>С до 4<sup>0</sup>С);
- бедрца куриные (срок хранения не более 72 часов при температуре от 0<sup>0</sup>С до 4<sup>0</sup>С);
- голень куриная (срок хранения не более 72 часов при температуре от 0<sup>0</sup>С до 4<sup>0</sup>С).

#### 4.3.2. Молочная продукция:

- молоко с массовой долей жира от 2,5 до 4,0% (срок годности с момента окончания технологического процесса не более 5 суток при температуре (4±2) <sup>0</sup>С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
- сметана с массовой долей жира 10%, 15%, 20% (срок годности 7 суток при температуре (4±2) <sup>0</sup>С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»;
- кефир обезжиренный, кефир с массовой долей жира от 2,5 до 3,2% (срок годности 5 суток при температуре (4±2) <sup>0</sup>С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия»;
- масло сливочное в ассортименте (срок годности 10 суток при температуре (3±2) <sup>0</sup>С, при температуре минус (6±3) <sup>0</sup>С – 9 месяцев), изготовлено в соответствии с ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»;
- яйцо куриное (срок хранения 25 суток при температуре (4±2) <sup>0</sup>С, при температуре минус (2±1) <sup>0</sup>С – 6 месяцев);
- творог с массовой долей жира 5%, 9%, 18%, творог обезжиренный (срок годности 3 суток при температуре (4±2) <sup>0</sup>С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».

#### 4.3.3. Бакалея:

- масло растительное в ассортименте;
- макаронные изделия;
- крупы;
- чай;
- говядина тушеная в/с;
- сайра консервированная;
- мука, высший сорт, экстра;
- сахар песок;
- майонез;
- молоко, сгущенное ж/б 380 гр.

#### 4.3.4. Овощная продукция:

- томаты свежие красные (срок хранения не более 5 дней при температуре от 2<sup>0</sup>С до 10<sup>0</sup>С), изготовлены в соответствии с ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»
- салат свежий листовой, выращенный гидропонным методом (срок хранения не более 10 суток при температуре от 3<sup>0</sup>С до 6<sup>0</sup>С), изготовлен в соответствии с ТУ 9732-002-00251340-2015 «Салат свежий, выращенный гидропонным методом. Технические условия.»
- перец сладкий свежий (срок хранения не более 10 суток при температуре от 7<sup>0</sup>С до 11<sup>0</sup>С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия»
- огурцы свежие (срок хранения не более 7 суток при температуре от 7<sup>0</sup>С до 11<sup>0</sup>С), изготовлены в соответствии с ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
- баклажаны свежие (срок хранения не более 15 суток при температуре от 7<sup>0</sup>С до 10<sup>0</sup>С), изготовлены в соответствии с ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие. Технические условия».
- Колбасные изделия и прочие продукты питания.

**3.4.** Реализация алкогольных напитков (в том числе пиво), табачных изделий, цветов и непродовольственных товаров запрещена.

**3.5.** Выдача продуктов питания осуществляется по ведомость оказания услуг предоставляемой Заказчиком. Набор продуктов по одной ведомости в месяц на 2022г

составляет 1 500 (Одна тысяча) рублей 00 копеек с НДС, на одного работника ООО «ИЦ «ЕвроСибЭнерго»

**3.6. Ориентировочная сумма оказываемых услуг в 2022г. - 2025 г. (36 месяцев):**

108 000 рублей (сто восемь тысяч рублей 00 копеек), в том числе НДС по ставке, предусмотренной действующей редакцией НК РФ.

**Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг:**

**3.7.** Подтверждение наличием сертификата соответствия и санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности.

**3.8.** При заключении договора необходимо представить:

Копии актов санитарных обследований или экспертных заключений, на основании которых выданы санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

**3.9.** Все работники должны иметь санитарные книжки установленного образца с отметками.

**3.10.** Исполнитель ведет учет услуг, оказанных Заказчику.

**6. Результат оказания услуг:**

**6.1.** Исполнитель предоставляет Заказчику Ведомость, подписанную (реестр) по УПД, с указанием периода, структурного подразделения, личной подписью работника, получившего услугу.

**7. Срок оказания услуг:** с 01.06.2022г. по 30.06.2025г.

Директор по персоналу



О.В. Молодцова

Ведомость  
на оказание услуг  
«Организация услуг льготного питания под ведомость для персонала ООО «ИЦ  
«ЕвроСибЭнерго» в г. Иркутске

№ п/п	Табельный номер	ФИО	Серия, номер документа, удостоверяющ его личность	Сумма, руб.	Роспись в получении
1					
2					

Директор по персоналу

О.В. Молодцова