**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**«Организация услуг льготного питания под ведомость для персонала** ООО **ООО «ЕвроСибЭнерго-инжиниринг»»**

1. **Объект:** персонал ООО "ЕвроСибЭнерго-инжиниринг" в г. Иркутске.
2. **Требования к качеству услуги:**
   1. Работы (услуги) по объекту должны быть выполнены в соответствии с технической документацией и действующей нормативно-технической документацией (НТД):
      1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
      2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
      3. № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. «О техническом регулировании»;
      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”;
      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);
      6. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
      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»;
      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»);
      9. Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»;
      10. «Правила продажи отдельных видов товаров», утвержденные постановлением Правительства РФ 19 января 1998 г. № 55 (с изменениями на 30 мая 2018 года);
      11. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменениями N 1, 2)
      12. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
      13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
      14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
      15. Прочие НТД в области хранения, реализации, перевозки продуктов питания.
   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:** 
   1. Расположение торговых точек в г. Иркутске.
   2. Исполнитель оказывает услуги по предоставлению продуктов питания получателю – работникам Заказчика, под ведомость (Приложение №1) с 8 по 25 число каждого месяца.
   3. **К продуктам питания относятся:**

4.3.1. Мясная охлажденная продукция:

-мясо куриное (срок хранения не более 72 часов при температуре от 00С до 40С);

-бедра куриные (срок хранения не более 72 часов при температуре от 00С до 40С);

-голень куриная (срок хранения не более 72 часов при температуре от 00С до 40С).

4.3.2. Молочная продукция:

-молоко c массовой долей жира от 2,5 до 4,0% (срок годности с момента окончания технологического процесса не более 5 суток при температуре (4±2) 0С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;

-сметана c массовой долей жира 10%, 15%, 20% (срок годности 7 суток при температуре (4±2) 0С), 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) 0С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия»;

-масло сливочное в ассортименте (срок годности 10 суток при температуре (3±2) 0С, при температуре минус (6±3) 0С – 9 месяцев), изготовлено в соответствии с ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»;

-яйцо куриное (срок хранения 25 суток при температуре (4±2) 0С, при температуре минус (2±1) 0С – 6 месяцев);

-творог c массовой долей жира 5%, 9%, 18%, творог обезжиренный (срок годности 3 суток при температуре (4±2) 0С), 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 20С до 100С), 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 30С до 60С), 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 70С до 110С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия»

-огурцы свежие (срок хранения не более 7 суток при температуре от 70С до 110С), 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 70С до 100С), изготовлены в соответствии с ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие. Технические условия».

- Колбасные изделия и прочие продукты питания.

* 1. Реализация алкогольных напитков (в том числе пиво), табачных изделий, цветов и непродовольственных товаров запрещена.
  2. 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 "ЕвроСибЭнерго-инжиниринг".
  3. **Ориентировочная сумма оказываемых услуг в 2022г. - 2025 г. (36 месяцев):**

3 294 000 рублей (три миллиона двести девяносто четыре тысячи рублей 00 копеек), в том числе НДС по ставке, предусмотренной действующей редакцией НК РФ.

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

* 1. Подтверждение наличием сертификата соответствия и санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности.
  2. 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.

* 1. Все работники должны иметь санитарные книжки установленного образца с отметками.
  2. 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 31.05.2025г.

Директор по персоналу О.В. Молодцова

Приложение №1

к техническому заданию

Ведомость

на оказание услуг

«Организация услуг льготного питания под ведомость для персонала ООО "ЕвроСибЭнерго-инжиниринг" в г. Иркутске

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Табельный номер | ФИО | Серия,номер документа, удостоверяющего личность | Сумма,руб. | Роспись в получении |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Директор по персоналу О.В. Молодцова