СОГЛАСОВАНО:

Исполнительный директор
ООО «СТЕПЬ-Инвестиции»
_____А.М. Климкин
«____» _____ 2024 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

На услуги по обеспечению горячим питанием работников КФ Мишкино на территории ООО "СТЕПЬ-Инвестиции"

Перечень данных и требований	Основные данные и требования
1. Общие требования	
1.1 Заказчик (контактное лицо)	Заведующий хозяйством ООО «СТЕПЬ-Инвестиции» Шардин Виталий Викторович e-mail: Shardin.VV@ahstep.ru тел.: +7960-453-30-21
1.2 Краткое описания целей и задач поставки	Услуги по обеспечению горячим питанием работников КФ Мишкино на территории ООО "СТЕПЬ-Инвестиции"
1.3 Адрес	346712, Ростовская область, Аксайский район, х. Александровка, ул. Вишневая, 24
1.4 Наименование цеха (объекта) планируемой установки	КФ Мишкино на территории ООО "СТЕПЬ-Инвестиции"
1.5 Сроки исполнения	сентябрь 2024г
2. Краткие характеристики оказываемых услуг	
2.1 Состав комплексного обеда	**Состав комплексного обеда:** - Первое блюдо – 300гр - Гарнир – 200гр - Второе блюдо (мясо или рыба) – 100гр - Салат – 150гр - Напиток – 200 мл - Хлеб – 50гр **Потребности в количественном выражении:** Меню блюд должно быть составлено с учетом аллергиков, и других людей, имеющих особенности питания.

месяц	кол-во обедов, шт
Сентябрь 2024	1350
Октябрь 2024	1395
Ноябрь 2024	1350
Декабрь 2024	1395
Январь 2025	675
Февраль 2025	1260
Март 2025	1395
Апрель 2025	1350
Май 2025	900
Июнь 2025	1350
Июль 2025	1395
Август 2025	1395

Еда должна быть достаточно здоровой, без большого количества комбижиров и «пустых углеводов», а также усилителей вкуса.
Калорийность блюд должна быть рассчитана для работников, работающих в производстве.
Меню должно быть до пяти вариантов, отличающихся по составу блюд.

Поставки по дням недели с 11:30 до 12:30

День недели	Количество комплексных обедов
Понедельник	Определяется по еженедельным заявкам
Вторник	Определяется по еженедельным заявкам
Среда	Определяется по еженедельным заявкам
Четверг	Определяется по еженедельным заявкам
Пятница	Определяется по еженедельным заявкам
Суббота	Определяется по еженедельным заявкам
Воскресение	Определяется по еженедельным заявкам

3. Требования к организации питания

3.1 Требования к работам

Приготовление комплексных обедов должно осуществляться с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения. Качество предоставляемых Услуг должно соответствовать требованиям нормативных документов, в том числе:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
- СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- 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;
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила.

-Наличие у каждого сотрудника организации Медицинских книжек с результатами медицинского обследования и профилактической иммунизации в требуемом объёме, гигиенической аттестации: обеспечение соблюдения периодичности прохождения медицинских осмотров согласно Приказа Министерства здравоохранения РФ от 28

	января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (с изменениями и дополнениями) **Требования к поставщику:** Поставщик должен иметь договорные отношения, предметом которых имеются аналогичные услуги как минимум с двумя заказчиками и обслуживанием не менее 100 человек в сутки. Обеспечить исключение случаев использования продуктов питания с истекшим сроком годности. Готовность поставщика принять к возврату товар (в случае претензий к качеству блюд). Варианты связи с менеджерами компании для оперативного решения различных вопросов, в том числе, и форс-мажорных ситуаций. Поставщик обязан подтвердить соответствие поставляемого товора ТР ТС 021 (декларации о соответствии, протоколы испытаний), обеспечить наличие и выполнение программы производственного контроля, периодически представлять сканы протоколов испытаний , не реже 1 раза в квартал.

Составил:
Заведующий хозяйством _____ В.В. Шардин

Согласовано:

Директор по качеству _____ О.С. Вдовченко

Директор по персоналу _____ А.А. Катауров

Ознакомлена: Чупарина Ю.П.