Утверждаю:
Генеральный Директор
ООО «ПиР-ПАК»
Краснов А.В._____

Директор по персоналу
Семина А.В._____

Техническое задание на оказание услуг по приготовлению и доставке упакованных комплексных обедов на ООО «ПиР-ПАК» на мая 2026 по апрель 2027 г.г.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ЦЕЛЬ ТЕНДЕРА

1.1. Заказчик: ООО «Пир ПАК».

1.2. Наименование проекта: Выбор поставщика услуг по организации ежедневного питания для сотрудников.

1.3. Цель тендера: Определение Исполнителя (Поставщика услуг), способного на период с мая 2026 по апреля 2027 г.г. обеспечить качественное, безопасное, разнообразное и экономически эффективное питание для сотрудников Заказчика в соответствии с условиями настоящего Технического задания (ТЗ).

1.4. Место оказания услуг:

Объект оказания услуг	Кол-во порций в день
ОП Белые столбы, Фабричная ул. д.1	26

2. ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА.

2.1. Формат питания:

Комплексные бизнес-ланчи: Готовые наборы не менее 2-3 вариантов на выбор ежедневно, включающие: салат/закуску; основное горячее блюдо (с гарниром); суп, хлеб.

2.2. Процесс заказа бизнес-ланчей:

Согласование меню происходит по электронной почте. Каждый вторник Исполнитель высылает меню и расшифровку на следующую неделю. Утверждение меню производит Руководитель обособленного подразделения Производство - Цех плавленных сыров и Специалист отдела контроля качества.

2.3. Режим питания: Обеденный перерыв с [12.00] до [14:00]

2.4. Организация обеденной зоны:

Заказчик должен обеспечить обеденную зону для персонала и холодильники для размещения бизнес-ланчей.

Исполнитель обязан обеспечить своевременную доставку товара по техническому заданию Заказчика:

Объект оказания услуг	Время доставки на объект
ОП Белые столбы, Фабричная ул. д.1	11.00

Заказчик обязан обеспечить приемку товара и обеспечить его хранение в подходящих условиях:

Объект оказания услуг	Отечественный за приемку товара и хранение
ОП Белые столбы, Фабричная ул. д.1	Начальник смены

2.5 В случае недопоставки Заказчику, или поставки некачественного товара, в том числе товара с несоответствующими остаточными сроками годности и/или с нарушением температурных режимов поставки, товар считается не поставленным.

3. ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ И КАЧЕСТВУ ПРОДУКЦИИ.

3.1. Меню:

Ежедневное меню должно быть разнообразным, в течении недельного цикла без полного повторения основных блюд.

Требования к ассортименту, к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании сотрудников Заказчика:

Исполнитель должен обеспечить минимальный ассортимент блюд из расчета двухнедельного меню:

- холодные закуски (салаты) не менее 5 наименований;

- вторые блюда не менее 5 наименований;

- гарниры не менее 5 наименований;

- хлеб не менее 2 видов.

Обязательное наличие постных блюд (не менее 1 варианта ежедневно). Обязательно исключить аллерген содержащие компоненты в составе блюд (мед, орехи, арахис, кунжут, сельдерей, горчицу).

Соответствие принципам здорового питания: сбалансированность Б/Ж/У, контроль за избыточным содержанием жиров, майонеза, соли.

3.2 Меню на предстоящую неделю разрабатывает шеф-повар Исполнителя.

3.3 Заказчик ежедневно размещает в общем доступе в помещении для приема пищи на территории Заказчика утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.4 Исполнитель в составе заявки предоставляет Заказчику сведения о составе примерного меню, его пищевой ценности, рецептурах блюд и кулинарных изделий, требованиях к качеству пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

3.5 Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объём порций), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящим Требованиям, действующим национальным стандартам.

3. 6 Сезонность: учет сезонности овощей и фруктов.

3.7. Обязательно исключить свинину.

3.8. Качество и безопасности:

Все продукты должны иметь необходимые сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства, документы, подтверждающие происхождение и безопасность.

Строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических норм (СанПиН) на всех этапах: от производства и транспортировки до раздачи.

При организации питания, с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. При этом поставка должна быть в день приготовления.

Персонал Исполнителя, работающий на объекте Заказчика, обязан иметь действующие медицинские книжки.

Требования соответствия нормативным документам (лицензии, допуски, разрешения, согласования):

Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов. Услуги по организации питания сотрудников, блюда и кулинарные изделия должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными

соглашениями, в том числе: Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 г. №89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», с 01.07.2013г. требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

3.9. Упаковка: В случае порционной доставки должна использоваться экологичная, безопасная для здоровья и сохраняющая температуру упаковка.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

Каждая партия продукта должна сопровождаться соответствующими товарно-транспортными документами. По требованию Заказчика Исполнитель предоставляет ему сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

Приемка товара осуществляется по адресу, указанному в п.1.4 настоящего Технического задания.

В случае недопоставки Заказчику, или поставки некачественного товара, в том числе товара с несоответствующими остаточными сроками годности и/или с нарушением температурных режимов поставки, товар считается не поставленным.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ИСПОЛНИТЕЛЮ (ПОСТАВЩИКУ)

4.1. Опыт и репутация:

Наличие успешного опыта оказания аналогичных услуг для бизнес-центров, офисных компаний, учреждений.

Наличие собственного или арендованного пищевого производства (кухни), соответствующего всем санитарным нормам.

Штат квалифицированных поваров, технологов, логистов.

Исполнитель должен предоставить полный комплекс услуг, необходимых для организации питания сотрудников Заказчика в соответствии с требованиями настоящего технического задания:

- закупка, доставка продуктов питания;

- разработка, предоставление меню;

- приготовление блюд в соответствии с разработанным меню;

- упаковывание блюд/маркировка;

- доставка упакованного товара.

4.2. Материально-техническая база:

Собственный или арендованный специальный транспорт для перевозки пищевых продуктов (изотермический, поддерживающий температурный режим).

4.3. Финансовая устойчивость: Отсутствие признаков банкротства, положительная деловая репутация, отсутствие налоговых рисков.

4.4 Готовность к адаптации меню, система обратной связи от сотрудников.

5. ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

5.1. Ценообразование: Участник тендера должен предоставить:

Стоимость одного бизнес-ланча/рациона: 350 рублей с детализацией. Цена должна быть фиксированной на период действия договора.

5.2. Порядок оплаты: предложить удобные для Исполнителя условия, зафиксированные в договоре.

6. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ.

6.1. Участник тендера должен предоставить коммерческое предложение, содержащее:

- Информация об компании (реквизиты, опыт, фотографии производства/кухни).
- Подробное описание предлагаемой услуги (выбранный формат, логистика).
- Примерное цикличное меню на неделю для разных сезонов.
- Копии основных разрешительных документов (СРО, сертификаты, ХАССП), медицинские книжки ключевого персонала.
- Поставщик гарантирует, что качество поставляемого товара соответствует требованиям, Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказываемых услуг в соответствии с действующими стандартами, СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Сотрудники Исполнителя обязаны соблюдать пропускной режим и правила внутреннего распорядка, принятые на территории Заказчика; иметь допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации питания, подтвержденный соответствующими медицинскими заключениями Детализированный расчет стоимости (в рублях, с учетом НДС).
- Условия доставки.
- Условия оплаты.
- Предложения по формату договора.
- Срок действия договора: возможность зафиксировать условия договора на 1 год.

6.2 Требования к гарантии качества услуги:

На оказанные услуги Исполнитель предоставляет гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид услуг.

Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг. Исполнитель обязуется за свой счет производить устранение недостатков в соответствии с требованиями действующего законодательства.

При выявлении Заказчиком недостатков оказанных услуг составляется акт о выявленных несоответствиях вовремя приемке товара. Для участия в составлении акта, фиксирующего скрытые недостатки (дефекты) пищевых продуктов, согласования порядка и сроков их устранения, Исполнитель обязан направить своего представителя не позднее 3 дней со дня получения письменного извещения Заказчика.

7. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ

Ответственное лицо: Фунтикова Олеся Сергеевна, Руководитель отдела подбора и развития персонала.

Телефон: 89264437355

E-mail: Funtikova.OS@pirpak.ru