**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ**

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

2.2 Описание оказываемых услуг

2.3 Объем оказываемых услуг либо доля оказываемых услуг в общем объеме закупки

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

3.1 Общие требования

3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

3.4 Требования к конфиденциальности

3.5 Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результата оказанных услуг

3.6 Требования по обучению персонала заказчика

3.7 Требования к составу технического предложения участника

3.8 Специальные требования

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

4.2 Требования по приемке услуг

4.3 Требования по передаче заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

**РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ**

Услуги по обеспечению питанием работников ЗТФ, осуществляющих погрузо-разгрузочные работы в рейдовых условиях, при проведении работ в условиях экстремально низких температур окружающей среды и организация питания трудовых коллективов подразделений и РОКС Компании, сторонних организаций, задействованных в проведении работ по восстановлению причалов после паводка.

**РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ**

**2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг**

Услуга по обеспечению питанием работников ЗТФ, трудовых коллективов подразделений и РОКС Компании, а также сторонних организаций, осуществляющих:

- погрузо-разгрузочные работы в рейдовых условиях (01.05.2025 – 25.06.2025);

- задействованных в проведении работ по восстановлению причалов после паводка 25.06.2025 – 31.07.2025);

- при проведении работ в условиях экстремально низких температур окружающей среды (01.11.2025 – 31.12.2025), составленным по ассортиментам, указанным в приложении 1.

**2.2. Описание оказываемых услуг**

Исполнитель принимает на себя обязательства организовать выдачу питания по ассортиментам, указанным в приложении 1 работникам ЗТФ ежедневно в заранее указанное заказчиком время, в период с 01.05.2025 по 31.12.2025.

Питание работников ЗТФ и трудовых коллективов подразделений и РОКС Компании, а также сторонних организаций, должно быть представлено в виде пайков.

Пайки должны состоять из шести разных ассортиментов. Блюда из ассортимента пайков изготавливаются по требованию заказчика, в зависимости от выполнения видов работ, указанных в пункте 2.1 настоящего технического задания и организаций привлеченных к выполнению таких работ.

В случае необходимости количество пайков может быть изменено (увеличено либо уменьшено) по требованию заказчика.

Ежедневный прием-передача и доставка заранее оговоренного количества пайков от исполнителя к заказчику, осуществляется силами заказчика.

Паёк упаковывается в одноразовые боксы для хранения пищевых продуктов, кроме того к боксам прикладываются одноразовые приборы для приема пищи.

**2.3 Объем или доля оказываемых услуг в общем объеме закупки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование услуги | Срок оказания услуг | Объем услуг |
| Услуга по организации питания работников ЗТФ, осуществляющих погрузо-разгрузочные работы в рейдовых условиях, а также при проведении работ в условиях экстремально низких температур окружающей среды. Организация питания трудовых коллективов подразделений и РОКС Компании, а также сторонних организаций, задействованных в проведении работ по восстановлению причалов после паводка. | В период  с 01.05.2025  по 31.12.2025 | Выдача пайков осуществляется ежедневно, в заранее указанное заказчиком время.  Ориентировочное количество пайков от 1300 до 2000 штук.  В случае необходимости количество пайков может быть изменено (увеличено либо уменьшено) по требованию заказчика. |

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ**

**3.1 Общие требования**

Место оказания услуг – Красноярский край, г. Дудинка, ул. Советская, д. 43, Заполярный транспортный филиал ПАО «ГМК «Норильский никель».

Срок оказания услуг – в период с 01.05.2025 по 31.12.2025.

**3.2 Требования к качеству оказываемых услуг**

Оказывать услуги с надлежащим качеством, с соблюдением всех норм и правил, установленных для организации общественного питания, включая требования по технологии приготовления пищи, рациону для отдельных категорий работников, хранению продуктов и сроков их реализации в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

При организации питания работников ЗТФ должны выполняться:

Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

СанПин 2.3.2 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

**3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг**

Не требуется.

**3.4 Требования к конфиденциальности**

Не требуется.

**3.5 Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результата оказанных услуг**

Оказывать Услуги квалифицированными работниками, прошедшими обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в соответствии с действующим законодательством, с соблюдением требований нормативных технических и нормативных правовых актов, правил и производственных инструкций, СанПиН.

Выполнять требования экологических, санитарно-гигиенических, противопожарных и др. норм, действующих на территории Российской Федерации, для оказания услуги питания.

**3.6 Требования по обучению персонала заказчика**

Не требуется.

**3.7 Требования к составу технического предложения участника**

Не требуется.

**3.8 Специальные требования**

Предварительно, до оказания услуг, согласовать с Заказчиком ассортимент продуктов и наименования блюд, использованных при формировании пайков.

Осуществлять выдачу пайков на основании заявки Заказчика ежесменно (два раза в день) в соответствии с затребованным количеством, путем их выдачи в пункте питания, специально отведенном для этих целей, которое укомплектовано соответствующим оборудованием и инвентарем.

Осуществлять выдачу Заказчику каждой партии пайков по акту на отпуск питания оформленному по форме, установленной у Исполнителя.

**РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

**4.1 Описание конечного результата оказанных услуг**

Оказание услуг по обеспечению питанием работников Заказчика в указанных в подразделе 2.3. объемах.

**4.2 Требования по приемке услуг**

Исполнитель направляет Заказчику, подписанный со своей стороны проект Акта сдачи-приемки оказанных услуг на бумажном носителе в двух экземплярах в течение 2 (двух) рабочих дней с момента окончания услуг по соответствующей заявке, но не позднее последнего числа месяца, в котором были оказаны услуги.

Заказчик подписывает и направляет Исполнителю Акт сдачи-приемки оказанных услуг на бумажном носителе в одном экземпляре в течении 2 (двух) рабочих дней, с момента получения Акта сдачи-приемки оказанных услуг, но не позднее 2 (второго) числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг по соответствующей заявке, либо в тот же срок направить Исполнителю, мотивированный отказ от приемки услуг.

**4.3 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)**

Исполнитель направляет Заказчику, подписанный со своей стороны проект Акта сдачи-приемки оказанных услуг на бумажном носителе в двух экземплярах в течение 2 (двух) рабочих дней с момента окончания услуг по соответствующей заявке, но не позднее последнего числа месяца, в котором были оказаны услуги.

**4.4 Требования по стоимости услуг и порядку расчетов**

Стоимость услуги включает в себя все затраты по приобретаемым пайкам. Оплата производится за фактическое количество предоставленных пайков.

**РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА**

Не требуется.

**РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ**

1. Ассортимент питания (пайка) – на 6 стр.

Приложение 1

к Техническому заданию

**Ассортимент**

**питания (пайка)**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** |
| 1 | Горячее блюдо (гарнир + мясное изделие), салат (овощной), 1,5 литра воды (без газа), 2 кусочка хлеба (1 черного и 1 белого). |
| 2 | Горячее блюдо (гарнир + рыбное изделие), салат (мясной), 1,5 литра воды (без газа), 2 кусочка хлеба (1 белого и 1 черного). |
| 3 | Горячее блюдо (первое (суп), гарнир + мясное изделие), 2 кусочка хлеба (1 черного и 1 белого), компот (сок). |
| 4 | Горячее блюдо (каша гречневая с тушенкой и луком), 2 кусочка хлеба (1 белого и 1 черного), чай с сахаром. |
| 5 | Бутерброд с сыром (сэндвич), печенье, пакетированный чай, сахар. |
| 6 | Бутерброд с мясом (индейка, курица, ветчина и т.д.) (сэндвич), печенье, пакетированный чай, сахар. |
| Окончательный ассортимент пайка утверждается после поступления коммерческого предложения. | | |

**Наименование категорий блюд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование продукции** | **Количество наименований категорий блюд** |
| 1 | Холодное блюдо (салат) | Не менее двух наименований |
| 2 | Первое блюдо | Не менее двух наименований |
| 3 | Второе блюдо | Не менее двух наименований |
| 4 | Гарниры | Не менее двух наименований |
| 5 | Напиток | Не менее двух наименований |
| 6 | Выпечка | Не менее двух наименований |
| 7 | Хлеб | Не менее двух наименований |
| 8 | Вода питьевая (бутилированная) без газа | Одно наименование |
| 9 | Сыр | Не менее двух наименований |
| 10 | Пакетированный чай | Не менее двух наименований |
| 11 | Сахар | Одно наименование |
| 12 | Колбасные изделия | Не менее двух наименований |