ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ЗАВОД НЕФТЯНОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ»
(ООО «Лысьванефтемаш»)
618911, РФ, Пермский край, г. Лысьва, ул. Пожарского, 8
Факс: (34249) 9-11-56 тел.: 6-60-06 E-mail: info@lsv.borets.ru www.borets.ru
ИНН 5918018635 КПП 591801001 ОКПО 93970671 ОГРН 1065918012610
АО АКБ «Алеф-Банк» г. Москва р/с 40702 810 400 000 209 117 к/с 30101810945250000268 БИК 044525268

Утверждаю:
Генеральный директор
ООО «Лысьванефтемаш»
_____М.В. Кочетков

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания

1. Наименование и объем оказываемых услуг

1.1. Настоящие техническое задание использует следующие термины и определения:

1.2. «Услуга» - в целях настоящего Технического задания под «Услугой» понимается комплексная услуга по организации питания сотрудников.

1.3. «Заказчик» - предприятие организатор тендера, на производственных площадках которого производится организация оказания Услуг и сотрудники которого являются Пользователями Услуг.

1.4. «Пользователь услуг» - сотрудники предприятия Заказчика потребляющие предоставляемые Услуги.

1.5. «Столовая», «Место оказания услуг» - территориально, место на производственном предприятии Заказчика, где оказываются Услуги обусловленные настоящим техническим заданием.

1.6. «Исполнитель» - предприятие общественного питания, осуществляющие оказание Услуг.

2. Услуга включает в себя

2.1. На подготовительном этапе оказания услуг:

2.1.1 Подготовку и проверку работоспособности существующего оборудования.

2.1.2 Доставку оборудования и инвентаря необходимого для оказания услуги в соответствии с предложенным меню.

2.1.3 Согласование системы взаимодействия и отчетности оборудования с Получателем услуги.

2.1.4 Подготовка и оборудование мест к буфетному обслуживанию.

2.2 На основном этапе оказания услуг:

2.2.1 Закупку и транспортную доставку до места готовых блюд, кулинарных изделий, (в соответствии с примерным меню Исполнителя), необходимых для организации питания Потребителей услуг.

2.2.2 Организацию потребления услуг, а также, создание условий для организации потребления и обслуживания.

2.2.3 Количество столовых (мест оказания услуг) – две. Одна столовая – в Главном корпусе, другая в цехе ПТОП.

3. Требования по услугам организации питания

3.1. Исполнитель должен предоставить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания. Получателей услуг в соответствии с требованиями настоящего технического задания на оказание услуг по организации питания на территории и оборудовании Заказчика:

- разработка, предоставление меню;
- обслуживание помещений столовой;
- подбор и обучение персонала;
- внедрение широкого ассортимента блюд, отработка рецептур;

- правильная эксплуатация вверенного оборудования;
- эксплуатация столовых предприятия Заказчика в соответствии с нормами, предъявленными в общественном питании;
- создание места приема пищи с приятной и благожелательной атмосферой, нацеленной на отдых сотрудников;
- предоставление качественного обслуживания.

3.2 Исполнитель ежедневно в обеденном зале вывешивает утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.3 Автотранспорт, в котором производится доставка готовых блюд и кулинарных изделий , должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

3.4 Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

4. Требования к организации столовых

4.1. Услуга по организации питания должна оказываться с учетом действующих норм СанПиНа.

4.2. Исполнитель должен обеспечить оперативное реагирование на жалобы и заявления. Время реагирования не более 3-х часов.

4.3. Организация питания должна осуществляться в столовых через линию раздачи.

4.4. Для раздачи готовых блюд, Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды, столовых приборов из нержавеющей стали, в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд.

4.5. Исполнитель должен обеспечить надлежащее отношение персонала к потребителям услуг питания.

4.6. Исполнитель должен использовать во все пункты питания и своевременно пополнят:

- приборы для специй (соль, перец черный молотый) в размере обеденных столов в помещениях столовых
- двуслойные бумажные салфетки
- подносы для готовой продукции в размере количества посадочных мест в пункте питания

4.7 Исполнитель должен соблюдать Правила Техники Безопасности в соответствии с действующим законодательством РФ, Стандартные правила для подрядчиков в области охраны труда, здоровья и безопасности, а также правила пользования и экономии тепловой и электрической энергией.

4.8 Исполнитель обязан соблюдать пропускной режим и правила внутреннего распорядка, с которыми его ознакомит представитель Заказчика.

4.9 Исполнитель должен проводить своевременные инструктажи своих сотрудников, вести соответствующую документацию.

5. Требования к ассортименту, непосредственно используемом в питании и условия его поставки

Исполнитель должен обеспечивать во всех пунктах питания ежедневный минимальный ассортимент:

- холодные закуски и салаты не менее 5-6 наименований;
- первые блюда 3-4 наименования;
- вторые блюда не менее 5-6 наименований;
- гарниры 3-4 наименований;
- десерты или диетические блюда не менее 2 наименований;
- напитки собственного приготовления не менее 3 наименований
- выпечные изделия в ассортименте;
- кисломолочная продукция в ассортименте;
- кондитерские изделия в ассортименте.

6. Требования соответствия нормативным документы (лицензии, допуски, разрешения, согласования).

Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации.

Подавая заявку на участие в конкурсе на предоставление услуг общественного питания на производственной площадке ООО «Лысьванефтемаш» заявитель обязуется исполнять настоящие технические условия, принимает включенные в них обязательства в качестве Исполнителя, не будет оспаривать их при включении их в текст договора по итогам конкурса.

Техническое задание

Заказчик	**ООО «Лысьванефтемаш» г. Лысьва, ул. Пожарского 8**			
	Столовая Главного корпуса		**Столовая ПОТП**	
	1 смена	2 смена	1 смена	
Количество питающихся сотрудников	150-200 человек	40-60 человек	20 человек	
Выходной	50-70 человек	30-40 человек		
График работы (день)	10.30-15.30		10.30-13.00	
(ночь)	23.30-01.00			
Общие сведения о помещении столовой				
Место размещения	г. Лысьва, ул. Пожарского, 8			
Оборудование и инвентарь				
Мебель для обеденного зала	Поставляет Заказчик			
Технологическое оборудование	Поставляет Заказчик			
Линия раздач	Поставляет Заказчик			
Посуда	Поставляет Исполнитель			
Общие вопросы				
Меню	Свободный выбор			
Состав меню:				
Салаты и холодные закуски	5-6			
Первые блюда	3-4			
Вторые блюда	5-6			
Гарнир	3-4			
Напиток	3			
Выпечка	5-6			
Получение всех разрешительных документов в РосПотребНадзоре	Арендатор			
Вид обслуживания:				
Столовая				
Обеды				
Тип обслуживания:	Линия раздачи			