## *Приложение №14*

*к Положению*

*о закупочной деятельности АО «Завод «Экран»*

**Техническое задание**

**1. Наименование товара, работы, услуг:** услуги общественного питания на территории АО «Завод «Экран», в том числе для сотрудников резидентов Индустриального парка.

**2. Способ проведения торговой процедуры:** простая закупка (сбор коммерческих предложений).

**3. Место поставки товара, выполнение работ, услуг** г. Новосибирск, ул. Даргомыжского 8а.

**4. Условия поставки товара, работы, услуг (сроки, графики, упаковка, маркировка)**

Компания, оказывающая услуги общественного питания в рамках настоящей торговой процедуры должна до начала оказания услуг общественного питания провести косметический ремонт помещения АО «Завод «Экран», предназначенного для оказания услуг общественного питания. Площадь предлагаемого помещения составляет 150 м2. Оборудование для оказания услуг общественного питания также устанавливается за счет компании, оказывающей услуги общественного питания.

АО «Завод «Экран» отказывается от взимания арендной платы с поставщика услуг общественного питания в течение \_\_\_ месяцев с даты начала оказания услуг на территории АО «Завод «Экран».

Срок аренды по окончании безарендного периода составляет \_\_\_\_ месяцев.

Для оказания услуг общественного питания, компания может как готовить пищу непосредственно на территории АО «Завод «Экран», так и доставлять готовую пищу в термосах.

Услуги общественного питания на территории АО «Завод «Экран» должны предоставляться 7 дней в неделю с 11-00 до 16-00.

Меню должно составляться технологом, в меню должны присутствовать блюда диетического питания «Стол №9» (диабетическое питание), постное питание.

При оказании услуг общественного питания на территории АО «Завод «Экран» должна быть предусмотрена возможность приобретения как комплексного обеда, так и блюд по отдельности. Кроме того должен быть обеспечен достаточный ассортимент предлагаемых блюд:

* не менее двух видов первого;
* не менее трех видов второго;
* не менее четырех видов салатов (овощной постный обязательно круглогодично);
* не менее трех видов выпечки (в т.ч. запеканка, сырники и пр.);
* наличие кисломолочных продуктов (кефир, ряженка, сметана);
* не менее четырех видов напитков (чай, кофе, сок, компот, морс);
* сопутствующие товары (печенье, сушки, конфеты и пр.)

В стоимости услуг должно быть учтено: продукты питания, требуемые для приготовления готовых блюд, амортизация оборудования, заработная плата персонала и прочие накладные расходы.

На столах в обеденной зоне всегда должны быть в наличии скатерти, бумажные салфетки, зубочистки, специи (соль, перец, горчица).

Столовые приборы должны быть стеклянные или керамические, ложки и вилки – металлические.

Исполнитель оказывает услуги лично, без привлечения третьих лиц.

**5. Форма, сроки и порядок оплаты товара, работы, услуги**

Оплата Исполнителю за оказанные услуги общественного питания производится по факту продажи готовых блюд покупателю.

Оплата постоянной части аренды производится в размере \_\_\_\_ рублей за 1 м2 по истечение \_\_\_\_ месяцев с даты начала оказания услуг общественного питания.

Оплата переменной части аренды (электроэнергия, водоснабжение, водоотведение, отопление) производится ежемесячно начиная с даты оказания услуг общественного питания.

**6. Сведения о начальной (максимальной) цене договора:** без объявления первоначальной стоимости.

**7. Технические требования к технологии изготовления (оказания услуг), проектированию, материалам, и т.п.** не заявлены.

**8. Количество товара, объем проводимых работ, объем оказываемых услуг:**

Расчетное количество сотрудников, пользующихся услугами общественного питания с понедельника по пятницу – 150 человек, суббота, воскресенье – 20 человек. В расчете не учтены сотрудники резидентов Индустриального парка.

**9. Требования к комплектации:** не заявлены.

**10. Требования к качеству:**

Услуги общественного питания и условия их предоставления должны быть безопасны для жизни и здоровья потребителей.

При предоставлении услуг общественного питания должны обеспечиваться следующие требования безопасности:

* сырье и продовольственные товары, используемые для производства кулинарной продукции, а также условия ее производства, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям соответствующей нормативно - технической документации (Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартам СанПиН N 42-123-5777-91 и N 42-123-4117-86), а также санитарно - гигиеническим, микробиологическим и медико - биологическим показателям, утвержденным Минздравмедпромом России;
* условия обслуживания при предоставлении услуг должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации по уровню шума, вибраций, освещенности, состоянию микроклимата - требованиям СанПиН N 42-123-5777-91, архитектурно - планировочным и конструктивным решениям, показателям электро-, пожаро- и взрывобезопасности - требованиям СНиП 2.08.02-89;
* торгово - технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы и инвентарь, другие предметы материально - технического оснащения должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравмедпромом России для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать требованиям СанПиН N 42-123-5777-91, эксплуатационной документации заводов - изготовителей и нормам технического оснащения предприятий общественного питания;
* производственный и обслуживающий персонал должен иметь соответствующую специальную подготовку и обеспечивать соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены при производстве, хранении, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

Деятельность поставщик услуг общественного питания в части приготовления пищи должна быть сертифицирована. Поставщик должен иметь лицензию на право оказания услуг общественного питания. Все предлагаемые блюда должны пройти испытания в аккредитованной лаборатории с последующим предоставлением протоколов представителю АО «Завод «Экран».

**11. Требования к монтажу, пуско-наладке:** не заявлены.

**12. Требования гарантийного обслуживания:** не заявлены.

**13. Критерии ранжирования участников закупочной процедуры (минимальная цена поставки, минимальный срок поставки продукции, другие критерии):**

* наличие рекомендательных писем от других компаний;
* опыт работы на рынке поставщиков услуг общественного питания не менее трех лет;
* наличие представительства в г. Новосибирске;
* наличие нескольких точек реализации услуг общественного питания.

**14. Требования к участникам закупочной процедуры и перечень документов, представляемых участниками закупочной процедуры для подтверждения их соответствия установленным требованиям:**

Вся деятельность исполнителя должна быть организована в соответствии требований СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и работоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Деятельность исполнителя услуг общественного питания должна быть сертифицирована.

Исполнитель должен иметь опыт экономически стабильной работы в сфере общественного питания не менее пяти лет, что должно быть подтверждено рекомендательными письмами других клиентов.

Исполнитель должен иметь в штате собственный персонал, численно соответствующий объему предполагаемых услуг.

Исполнитель должен иметь необходимые для этого оборудование, материалы, инструменты, приспособления.

Исполнитель обязан по требованию Заказчика безвозмездно исправить все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий договора, ухудшил качество услуг, в течение трех рабочих дней с момента выявления указанного факта.

В отношении Исполнителя не должно проводиться процедуры ликвидации, не должно быть решения арбитражного суда о признании Исполнителя – юридического лица банкротом и об открытии конкурсного производства.

Деятельность Исполнителя не должна быть приостановлена в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

Перечень документов, необходимых для предоставления на торги:

* устав;
* выписка из ЕГРЮЛ;
* документы, подтверждающие обучение сотрудников на право выполнения работ по оказанию услуг общественного питания;
* документы, подтверждающие прохождение персоналом медицинских обследований;
* лицензию на осуществляемый вид деятельности;
* свидетельства о соблюдении нормативной документации в области пищевой безопасности.

Руководитель ЦВЗ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Л.П. Маркевич

Руководитель ЦФО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Л.П. Маркевич

Решение закупочной комиссии

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Должность | Фамилия, инициалы | Решение утвердить да/ нет | подпись |
| 1 | Советник ГД по логистике и планированию | Кузнецов В.В. |  |  |
| 2 | Начальник планового отдела | Горобец И.В. |  |  |
| 3 | Первый заместитель генерального директора | Геращенко С.В. |  |  |
| 4 | Директор по правовым вопросам | Гурьянова Е.Н. |  |  |
| 5 | Директор по качеству | Кряжев А.Н. |  |  |
| 6 | Начальник службы безопасности | Личманюк С.С. |  |  |
| 7 | Начальник отдела экономической безопасности | Семенов А.С. |  |  |
| 8 | Заместитель начальника службы безопасности | Тарабрин А.Н. |  |  |

Председатель ЗК В.В. Кузнецов

/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/2017