**Техническое задание**

**для проведения конкурсной закупки (тендера) на оказание услуг**

**Название тендера:** Организация кейтеринга на ОАО «Северное Молоко» по адресу: 162000, Вологодская обл., г. Грязовец, ул. Соколовская, д. 59

**Предмет договора:** Выездное обслуживание сотрудников предприятия, доставка продукции общественного питания, реализация и организация питания готовыми обедами.

**Периодичность обслуживания:** еженедельно в рабочие дни с 11:00 до 14:00

**Ассортиментное предложение (меню):** Продукцию общественного питания изготавливают согласно меню, согласованному с заказчиком. Перечень предлагаемой продукции общественного питания может быть многовариантным и исключающим доведение продукции до готовности на месте.

**Требования к организации-участнику тендера:**

* Наличие производственных помещений, соответствующей материально-технической базы, включая технологическое, раздаточное оборудование и инвентарь в этих помещениях, квалифицированного персонала в соответствии с нормативными и законодательными требованиями, предъявляемыми к данному виду деятельности.
* Предприятие, оказывающее услуги кейтеринга, должно разработать и документально оформить внутренние документы, процедуры и порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и соблюдать положения этих документов.
* Предприятия, оказывающие услуги кейтеринга, осуществляют выбор поставщиков сырья, продукции, сопутствующих товаров исходя из критериев безопасности и качества.
* Продовольственное сырье и пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты промышленной выработки, используемые для изготовления продукции общественного питания и при организации кейтеринга, должны соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами на отдельные виды продукции, и требованиям нормативных документов в соответствии с законодательством Российской Федерации, и быть прослеживаемыми.
* Предприятия, оказывающие услуги кейтеринга, должны иметь штатный и/или привлеченный производственный и обслуживающий персонал, в том числе и службы доставки. Персонал должен соответствовать требованиям профессиональных стандартов индустрии питания.
* При организации кейтеринга должны быть обеспечены безопасные условия для жизни и здоровья потребителей, соблюдаться требования нормативных документов федеральных органов исполнительной власти в части безопасности, правила оказания услуг общественного питания.

**Требования к изготовлению, маркировке и реализации продукции общественного питания:**

* Продукция общественного питания должна быть безопасной в течение установленного срока годности.
* Условия изготовления продукции общественного питания независимо от вида кейтеринга должны соответствовать требованиям ГОСТ 30390-2013 и санитарно-эпидемиологическим правилам.
* Продукцию общественного питания изготавливают в производственных помещениях в виде готовых блюд или кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности.
* Продукция общественного питания может быть скомплектована в виде наборов.
* Потребительская и транспортная тара с упакованной продукцией общественного питания, реализуемой вне места производства (изготовления) подлежит маркировке. Маркировка продукции общественного питания, реализуемой вне места производства (изготовления), должна соответствовать требованиям нормативных документов, действующих на территории РФ.
* При реализации продукции общественного питания должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции.

**Требования к упаковке и доставке продукции общественного питания:**

* Для доставки продукции общественного питания ее упаковывают в потребительскую и/или транспортную тару, маркируют и транспортируют к месту выездного обслуживания.
* Для выездного обслуживания в качестве транспортной и потребительской тары используют гастроемкости, термоконтейнеры, термобоксы, термопакеты, ланч-боксы, сумки-холодильники, термосы, контейнеры, коробки, металлические и полимерные ящики и контейнеры с крышками, и другие аналогичные емкости, снабженные маркировочными ярлыками. Ярлыки сохраняют до окончания ежедневного обслуживания.
* Используемая потребительская и транспортная тара должна быть чистой, прочной, не оказывать отрицательного воздействия на органолептические показатели продукции, быть изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, установленным техническими регламентами, и требованиям нормативных документов в соответствии с законодательством Российской Федерации.
* Упакованную продукцию общественного питания транспортируют изотермическим или охлаждаемым транспортом в соответствии с требованиями ГОСТ 30390-2013 и с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил.
* Транспортные средства, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевых продуктов, продукции общественного питания, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения продукции.