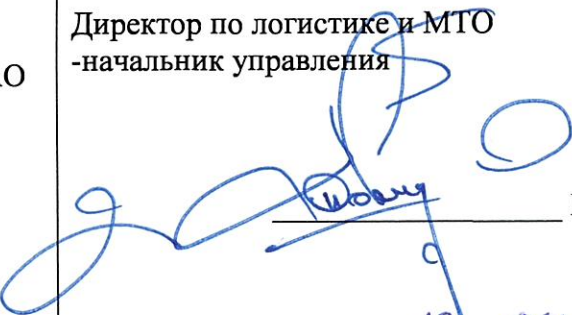


Статья затрат: Прибыль Начальник финансово-экономического управления ЮЭС - филиала ПАО «Россети Московский регион»  Г.А.Николаева «13» 07 2026г.	Утверждаю: Директор по логистике и МТО -начальник управления  Р.А.Тугов «13» 07 2026г.
--	---

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по обеспечению питанием работников, принимающих участие в аварийно-восстановительных работах филиала ПАО «Россети Московский регион» – Южные электрические сети

Начальная (максимальная) цена лота:
с учетом НДС – 478 000,00 рублей.

Организация: Южные электрические сети-филиал ПАО «Россети Московский регион»
Адрес: Московская область, г. Подольск, ул. Кирова, д. 65
Контактное лицо: Начальник ОАХО – С.В.Салий.

1. Описание оказываемых услуг:

- 1.1. Необходимо по заявке Заказчика организовать и обеспечить питанием работников, принимающих участие в аварийно-восстановительных работах. В заявке указывается адрес, количество и наименование блюд.
- 1.2. В организацию питания входит: закупка пищевых продуктов, приготовление блюд, раздача питания, обеспечение одноразовой посудой, погрузка, разгрузка, доставка, утилизация отходов, в соответствии с заявкой Заказчика.

2. Требования к участникам:

К Участникам закупки предъявляются следующие требования:

- в закупке может принять участие любое юридическое лицо независимо от организационно-правовой формы, формы собственности.
- участник вправе подать только одну заявку на участие в закупке.

Обязательные требования к Участникам закупки:

- соответствие Участников требованиям, устанавливаемым законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом закупки;
- не проведение ликвидации Участника-юридического лица или отсутствие решения арбитражного суда о признании Участника - юридического лица банкротом и об открытии конкурсного производства;
- не приостановление деятельности Участника в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день рассмотрения заявки на участие;

- отсутствие у Участника задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов Участника по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период.

- участник считается соответствующим установленному требованию в случае, если он обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации и решение по такой жалобе на день рассмотрения заявки на участие не принято;

- отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков сведений об Участниках;
- наличие лицензии на право осуществления оказания аналогичных услуг компаниям (обществам, организациям) в условиях территориально разветвленной сети мест не менее 3-х лет.

- Наличие у Исполнителя внутренних стандартов контроля качества предоставления услуг на всех этапах предоставления услуг питания: контроль качества закупаемой у поставщиков продукции, контроль приготовления готовых блюд. Внутренние стандарты Исполнителя по контролю качества предоставляются Заказчику.

- Исполнитель должен исполнять правила реализации продукции общественного питания в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324-03, обеспечивать строгое соблюдение правил торговли, выполнение санитарно-гигиенических требований к технологической обработке и условиям хранения продуктов, следить за безопасностью и качеством используемых для оказания услуг продуктов питания и оказываемых услуг. При проведении внешней ревизии объекта Исполнитель извещает об этом Заказчика и предоставляет результаты проверки.

3. Требования к качественным характеристикам услуг.

Приготовление питания осуществляется в соответствии с заявкой Заказчика, с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, установленных действующим законодательством в области организации питания.

Исполнитель должен гарантировать качество и безопасность продуктов питания. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль качества, безопасности и пищевой ценности питания, поставляемого Заказчику.

Пищевые продукты, используемые для организации питания, по показателям качества, безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, нормативных и технических документов. Срок годности используемых для приготовления питания продуктов не менее 60% от срока годности, установленного производителем.

Блюда и кулинарные изделия подлежат транспортировке с использованием изотермической тары, обеспечивающей сохранение температуры не ниже температуры раздачи.

Погрузочно-разгрузочные работы, включая работы с применением грузоподъемных средств, должны производиться Исполнителем собственными техническими средствами.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта, доставляющего продукцию, и за работу водителя-экспедитора.

Водители-экспедиторы должны проходить медицинские осмотры в предусмотренные сроки и иметь личные медицинские книжки в соответствии с действующим законодательством.

Исполнитель должен соблюдать сроки и условия поставки Заказчика.

В случае поставки некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами, Заказчик незамедлительно уведомляет об этом Исполнителя.

Исполнитель, с момента получения письменной претензии от Заказчика, должен обеспечить в тот же день (в течение двух часов) замену продукции на аналогичную, качественную.

Наличие у персонала Исполнителя специальной профессиональной подготовки в объеме профессионально - технического обучения, является обязательным условием исполнения настоящего договора.

Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов и кулинарной продукции. При выявлении Заказчиком недостатков по качеству и (или) объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

Заказчик с целью установления соблюдения Поставщиком (Исполнителем) санитарно-эпидемиологических требований, до момента подписания Договора и на любом этапе исполнения контракта вправе обратиться с заявлением в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

Исполнитель обеспечивает качество услуг по организации питания в течение периода их оказания.

4. Требования соответствия нормативным документам.

Исполнитель должен гарантировать, что качество и безопасность блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, используемых для организации питания, соответствует требованиям и нормам, установленным:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

5. Общие требования к услугам

– В рамках оказания услуг Исполнитель оказывает услуги по предварительной заявке Заказчика. Заявка должна быть представлена Исполнителю не позднее, чем за 12 (двенадцать) часов до дня проведения, с указанием даты, времени, места проведения выездного мероприятия и количества участников, которых необходимо обеспечить питанием.

– Для доставки блюд и кулинарных изделий, используемых для оказания услуг, на территорию Заказчика, должна использоваться соответствующая транспортная тара (термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками). Температура горячих блюд при их фасовке должна быть не менее 85 град. С. Температура охлажденных блюд при их фасовке должна быть не более 8 град. С. Транспортная тара должна обеспечивать сохранение температуры горячих и охлажденных блюд с момента их изготовления до начала оказания услуг. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 (три) часа (включая время их транспортировки).

– Доставка пищевых продуктов на территорию Заказчика осуществляется в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, с соблюдением условий и режимов хранения пищевых продуктов, правил товарного соседства, требований нормативных и технических документов на продукцию конкретных видов в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте.

– Кузов автотранспорта, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть с гигиеническим покрытием.

– Исполнитель несет ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при любом способе доставки пищевых продуктов, в том числе за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

– Исполнитель обязан соблюдать сроки хранения, реализации продукции, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов, правила товарного соседства при хранении продукции.

– Исполнитель обязан обеспечить помещения всем необходимым для оказания данной услуги. Заказчик не предоставляет оборудование для организации питания.

6. Требования к безопасности оказания услуг

– Исполнитель за счет своих средств обязан в соответствии с установленными нормами обеспечивать своевременную выдачу работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, а также смывающих и (или) обезвреживающих средств, прошедших обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

– Исполнитель оказывает услуги с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

– Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

7. Стоимость и объемы оказания услуг.

Наименование мероприятия	Наименование товара, работ, услуг	Максимальная цена за единицу (с НДС), руб.
Питание работников, принимающих участие в аварийно-восстановительных работах	Завтрак	325,00
	Обед	475,00
	Доставка по Москве (не более 1,5 т)	11 500,00
	Доставка по Москве (не более 990 кг)	8 475,00
	Доставка по Москве (не более 150 кг)	4 520,00
	Доставка за МКАД + руб./1 км	80,00
	Обслуживание 1 чел на 50 персон	7 910,00

Место проведения: по заявке Заказчика
Дата проведения мероприятия: по заявке Заказчика
Начало проведения мероприятия: по заявке Заказчика

8. Условия оплаты.

– Авансирование не предусмотрено.

Исполнитель для оплаты оказанных услуг предоставляет Заказчику следующие документы: счет, счет-фактуру (если применимо), акт оказанных услуг, отчет об оказании услуг.

- Максимальный срок оплаты оказанных услуг по договору, заключенному по результатам закупки с субъектом малого и среднего предпринимательства составляет не более 7 (семи) рабочих дней с даты приемки оказанной услуги по договору.

Оплата оказанных Услуг производится в безналичном порядке в рублях РФ. По соглашению Сторон расчеты могут осуществляться иными способами, не противоречащими действующему законодательству РФ.

9. Сроки оказания услуг:

Общий срок оказания Услуг устанавливается – 12 месяцев с момента заключения или до достижения предельной цены оказываемых Услуг.

10. Для участия в закупке необходимо:

10.1. Подать Заявку, в которой должна содержаться полная информация о поставщике услуг, подтверждение его согласия (возможности) оказания услуг, указанных в п. 1. Заявка должна быть подписана уполномоченным представителем поставщика и скреплена оттиском печати такого лица (при условии, что поставщик не является физическим лицом);

10.2. Предоставить документы:

- Устав предприятия.
- Свидетельство о государственной регистрации юр.лица.
- Свидетельство о поставке на учет Российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения.
- Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юр.лиц.
- Выписка из Единого государственного реестра юр.лиц (ЕГРЮЛ).
- Копию приказа о назначении на должность руководителя организации.
- Уведомление об упрощенной системе налогообложения (если применяется).

Начальник ОАХО _____ С.В.Салий

