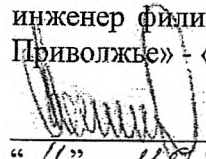


**“УТВЕРЖДАЮ”**

Первый заместитель директора – главный инженер филиала ПАО «Россети Центр и Приволжье» - «Мариэнерго»

  
Ю.Ю. Егошин  
“4” мая 2026г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**  
**на поставку комплексных обедов**  
**для нужд филиала ПАО «Россети Центр и Приволжье» - «Мариэнерго»**

**1. Общая часть.**

Поставка комплексных обедов, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» для работников филиала ПАО «Россети Центр и Приволжье» - «Мариэнерго»

Наименование	Кол-во	Ед. изм.	Срок поставки	Предоставление национального режима в соответствии с ПП 1875 от 23.12.2024	
				ОКПД 2	Мера применения национального режима (запрет, ограничение, преимущество)
Комплексный обед	770	шт.	По заявке заказчика до 31.05.2027 г.		
				10.85.19.190	Преимущество

**2. Условия поставки.**

2.1. Объем поставки: указывается в заявке Покупателя по мере возникновения потребности.

2.2. Место поставки: (адрес) указывается в заявке Покупателя, список адресов прилагается в п.7 настоящего технического задания.

2.3. Порядок поставки: поставка комплексных обедов (далее – Товара) осуществляется на основании Заявок Покупателя, содержащих наименование, количество и стоимость Товара. Уполномоченный представитель Покупателя по потребности направляет Поставщику заявку с указанием наименования, количества и стоимости Товара посредством электронной почты, на адрес, указанный в Договоре.

2.4. Готовые комплексные обеды Поставщик поставляет в закрытых и/или вакуумных упаковках, удобных для транспортировки и хранения, соответствующих нормам СанПин.

**3. Общие требования.**

3.1. Меню утверждается сроком на одну рабочую неделю. Ежемесячная корректировка меню обязательна. Примерное (типовое) меню комплексных обедов указано в Приложении №1 к Техническому заданию.

3.2. Поставщик предоставляет Покупателю сведения о составе примерного меню, его пищевой ценности, рецептурах блюд и кулинарных изделий, требованиях к качеству пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

3.3. Пищевые продукты и сырье, используемые для приготовления блюд, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, федеральному законодательству, гигиеническим нормативам, правилам санитарно-эпидемиологического надзора (контроля), иных действующих нормативных документов.

Качество и безопасность продукции должны подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, или их копиями, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или

свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, или их копиями.

3.4. Поставщик должен строго соблюдать сроки годности готового питания в виде готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

3.5. По требованию Покупателя Поставщик предоставляет ему сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

3.6. Требования соответствия нормативным документам (лицензии, допуски, разрешения, согласования):

3.6.1. Поставка комплексных обедов должна отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе: Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 г. №89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», с 01.07.2013г. требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

3.6.2. Потребительские свойства кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в готовых блюдах, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящим Требованиям, действующим национальным стандартам.

#### **4. Порядок приемки Товара.**

4.1. В случае недопоставки, или поставки некачественных комплексных обедов, в том числе с истекшим сроком годности, они считаются не поставленными Покупателю и не подлежат оплате.

#### **5. Гарантийный срок**

Поставщик гарантирует, что качество и безопасность поставляемых комплексных обедов соответствуют требованиям действующих стандартов, СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

**6. Адреса поставки.**

Адрес поставки указывается в заявке Покупателя, список адресов прилагается:

Семеновский РЭС	Республика Марий Эл г. Йошкар Ола, ул. Машиностроителей, д.123
Сернурский РЭС	Республика Марий Эл п. Сернур, ул. Заводская, д.36
Параньгинский РЭС	Республика Марий Эл п. Параньга, ул. Чапаева, д.25
Мари-Турекский РЭС	Республика Марий Эл п. Мари-Турек, д. Верхний Турек , д.73
Куженерский участок	Республика Марий Эл п. Куженер, ул. Заводская, д.18
Новоторъяльский участок	Республика Марий Эл п. Новый-Торъял, ул. Больничная, д.21
Горномарийский РЭС	Республика Марий Эл г. Козьмодемьянск, ул. Промышленная д.40
	Республика Марий Эл д. Арды
Юринский участок	Республика Марий Эл п. Юрино, ул. Кочетова, д.20
Килемарский участок	Республика Марий Эл п.Килемары, ул.Зеленая, д.28а
Волжский РЭС	Республика Марий Эл Волжский район, с. Помары, автотрасса Йошкар-Ола-Казань ПС-110
Моркинский РЭС	Республика Марий Эл Моркинский район, п. Морки, ул. Заозерная, д.53
Оршанский РЭС	Республика Марий Эл Оршанский район, п. Оршанка, ул. Палантая, д.37
Звениговский РЭС	Республика Марий Эл г. Звенигово, ул. Энергетиков, д.2
Советский РЭС	Республика Марий Эл Советский район, п. Советский, ул. Ломоносова, д.26

Доставка товара до адреса грузополучателя осуществляется силами и за счет средств поставщика в соответствии с заявкой Покупателя, в течении 6 (шести) часов по МСК, после подачи заявки.

Начальник отдела логистики

Начальник управления ЛиМТО



В.С. Ворончук

Д.В. Пронин

Приложение №1  
к Техническому заданию

**Примерное (типовое) меню комплексных обедов.**

**1. Примерное (типовое) меню.**

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Супы, салаты				
Щи из квашеной капусты с курицей 300 гр (картофель, капуста квашеная, лук, морковь, томат, специи, курица)	Суп Грибной с перловкой 300 гр (шамп, карт, лук, морковь, крупа перловая, специи, зелень)	Бульон куриный с рисом 300 гр (бульон куриный, курица отв., морковь, лук, рис, специи, зелень)	Борщ с курицей 300 гр (капуста свежая, свекла, картофель, лук, морковь, чеснок, курица, томат паста, зелень)	Суп Щавелевый с курицей 300 гр (курица, карт, лук, морковь, щавель, яйцо, специи)
Суп Гороховый с курицей 300 гр (картофель, горох, курица, лук, морковь, специи, зелень)	Солянка Домашняя мясная 300 гр (картофель, лук, огурцы сол., мясное ассорти, томатная паста, маслины, лимон, специи)	Щи из свежей капусты с курицей 300 гр (курица, карт., капуста б/к, лук, морковь, специи, перец б., помидоры, зелень)	Рассольник Ленинградский с курицей 300 гр (курица, картофель, перловка, лук, морковь, сол.огурцы, специи, зелень)	Уха Ростовская 300 гр (рыба, картофель, лук, морковь, помидоры, специи, зелень)
Салат Весенний 100 гр (огурцы, капуста, редис, масло, специи, зелень)	Салат Баклажан 100 гр (баклажан, лук, морковь, перец болг., помидор, зелень, специи, масло раст.)	Салат Свекольный с зеленым горошком 100 гр (свекла, зеленый горошек, масло раст)	Салат Витаминный 100гр (капуста, морковь, специи, масло, зелень, уксус, соль, сахар)	Салат Морковь по-корейски 100 гр (морковь, чеснок, уксус, масло, специи, лук, зелень)
Салат Яйцо по-Загорски 100 гр (яйцо куриное, сельдь, майонез, лук,)	Салат Деликатесный 100 гр (краб палочки, карт, огурец св, яйцо, кукуруза, майонез)	Салат Ланской 100 гр (капуста б/к, ветчина, горошек конс, перец, майонез)	Салат Тоскана 100 гр (ветчина, сыр, сладкий перец, огурцы, рис, чеснок, майонезно-томатная заправка)	Салат Помидоры с брынзой 100 гр (помидоры, брынза, салатная заправка, зелень)
Стандартные обеды				
выход: горячее - 100г, гарнир - 180г.				
(блюда из курицы)				
Курица запеченная с помидорами 100 гр (филе куриное, майонез, помидоры, яйцо)	Зраза куриная с грибами 100 гр (фарш куриный, яйцо, луком, грибы, специи, зелень)	Чахохбили из курицы 100 гр (курица, лук, чеснок, томат-паста, кинза, специи, зелень)	Котлета куриная 100 гр (фарш куриный, специи)	Курица в сырном соусе 100 гр (курица, сырный соус, лук, морковь, специи, масло раст)
Рис отварной	Гречка	Рис	Пюре	Гречка

(блюда из свинины)				
Биточки мясные в соусе Лечо 100 гр (мясной фарш, соус Лечо)	Бефстроганов из свинины 100 гр (свинин, сметана, лук, сол огур, специи)	Свинина жареная с луком 100 гр (свинина, лук, специи, зелень, масло раст.)	Плов со свининой (рис, лук, морковь, свинина, специи, масло, чеснок, зелень)	Свинина запеченная 100 гр (свинина, морковь, майонез, специи, зелень, сыр, яйцо)
Макароны	Пюре	Макароны		Рагу овощное с капустой б/к
(блюда Фитнес)				
Азу из говядины по-татарски с картофелем 280 гр (говядина, лук, огур.сол, специи, томат, чеснок, морковь, перец, масло раст)	Рыбка по-польски 100 гр (рыба отварная, яйцо, масло сливочное, зелень, специи)	Перец фаршированный мясным фаршем (перец, рис, лук, фарш мясной, зелень)	Филе куриное Подворье (запеченное) 100 гр (филе куриное, творог, сметана, сыр, яйцо, зелень, масло раст, специи)	Окорок куриный жареный 100 гр (окорек куриный, специи, масло раст)
	Рис отварной	Рис отварной	Спагетти	Рис отварной