

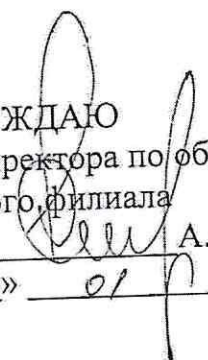


ТРЕСТ РОССЭМ  
РОСАТОМ

Общество с ограниченной ответственностью  
«Трест Росспецэнергомонтаж  
(ООО «Трест «РосСЭМ»)  
Курский филиал

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по общим вопросам  
Курского филиала

  
А.А.Мезенцев  
« 13 » 01 2021 г.

Техническое задание № 2040-S  
на оказание услуг

«Организации буфетного обслуживания (по системе шведского стола)  
в части питания персонала проекта Курской АЭС-2»

г. Курчатова 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГ

### РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

### РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1 Общие требования

Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

Подраздел 3.4 Требования к составу технического предложения участника

### РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

## РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГ

Оказание услуг по буфетному обслуживанию (по системе шведского стола), в части организации питания сотрудников КФ ООО «Трест РосСЭМ», задействованных на площадке строительства Курской АЭС-2.

## РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

### Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

Организация услуг по буфетному обслуживанию питания сотрудников Курской АЭС-2, в обеденное время в количестве по предварительно подаваемым заявкам Заказчика на следующий день не позднее 17 часов 00 минут текущего дня.

Ассортиментный перечень готовых блюд в 7-дневном меню, который ежедневно должен включать в себя не менее 2-х видов холодных блюд и закусок/салатов, не менее 3-х видов первых блюд, 2-х видов горячих вторых блюд, не менее 2-х видов гарниров, 4 и более видов горячих и холодных напитков, не менее 3-ти видов выпечки и хлебобулочных изделий.

Наличие в меню диетических блюд не менее 30% от их общего числа, максимальное использование сезонных фруктов и овощей, при обязательном предпочтении свежих овощей и фруктов консервированным.

### Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

Совокупность организационных мероприятий и технологических процессов, направленных на оказание услуг по организации общественного питания.

Исполнитель самостоятельно приобретает продукты для приготовления пищи, следит за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм правил при транспортировке и хранении продуктов питания.

Транспортировка пищевых продуктов осуществляется Исполнителем. Погрузо-разгрузочные работы, включая работы с применением грузоподъемных средств, должны производиться Исполнителем собственными силами, или с привлечением третьих лиц (субпоставщиков) на основании договорных обязательств. Расходы, связанные с доставкой, погрузо-разгрузочными работами, и иные расходы по исполнению обязательств в рамках контракта несет Исполнитель.



Исполнитель осуществляет санитарный контроль в местах приготовления пищи, проводит их ежедневную санитарную обработку.

### РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

#### Подраздел 3.1 Общие требования

Услуги оказываются персоналом Исполнителя на территории строительной площадки Курской АЭС-2 в рабочее время, установленное в правилах внутреннего трудового распорядка Заказчика, по следующему графику: ежедневно

- с 11:30 до 14:30

- с 23:30 до 01:30

Срок оказания услуг 11 суток.

#### Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

##### **Требования к применяемым материалам**

Качество используемых продуктов для приготовления блюд горячего питания должно соответствовать ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

Продукты питания должны:

- иметь действующие сроки годности;
- срок хранения консервированных продуктов не менее 12 месяцев со дня поставки;

- сертификаты соответствия;

Генномодифицированные продукты поставке не подлежат.

##### **Требования по оформлению необходимых разрешений и документов**

При приеме персонала на работу Исполнитель обязан соблюдать следующие требования Заказчика:

- весь персонал, привлекаемый Исполнителем должен иметь оформленные личные медицинские книжки.

##### **Требования к применяемым механизмам, оснастке и прочим средствам, необходимым для оказания услуг**

Исполнитель:

- самостоятельно обеспечивает персонал специальной одеждой, специальной обувью и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами и правилами по ОТ, действующими в РФ;

- самостоятельно осуществляет расстановку персонала по участкам работы;
- отвечает за проведение персоналу необходимых инструктажей по охране труда и пожарной безопасности;
- своевременно обеспечивать нужное количество обеденных мест.

#### **Требования к применяемым стандартам и прочим документам**

В своей работе Исполнитель должен руководствоваться следующими стандартами, документами:

- Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент пожарной безопасности»;
- Федеральный закон "Об охране окружающей среды" от 10.01.2002 N 7-ФЗ (действующая редакция, 2016);
- Федеральный закон "Об отходах производства и потребления" от 24.06.1998 N 89-ФЗ (действующая редакция, 2016);
- ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. «Пожарная безопасность. Общие требования»;
- ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Общие требования и методы испытаний»;
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

#### Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

Выполняемые услуги должны соответствовать ГОСТ услуги общественного питания



#### Подраздел 3.4 Требования к составу технического предложения участника

Копии документов на виды деятельности, связанные с выполнением договора,

Копии сертификата соответствия на оказание Услуг общественного питания предприятия.

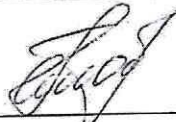
### РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

#### Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

4.1.1 Оказание услуг по буфетному обслуживанию (по системе шведского стола), в части организации питания сотрудников КФ ООО «Трест РосСЭМ», задействованных на площадке строительства Курской АЭС-2, отвечающего требованиям п. 2 и п.3 настоящего Технического задания.

4.1.2 Оказание дополнительных услуг по согласованию с субподрядной организацией в рамках отдельного договора (при необходимости).

#### ПОДПИСИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ПОДГОТОВКУ ТЗ

Ответственное должностное лицо (должность)	Подпись	Ф.И.О
Ведущий специалист АХО КФ ООО «Трест РосСЭМ»		Н.В. Голобородько