

Акционерное общество  
«СИБИРСКИЙ ХИМИЧЕСКИЙ КОМБИНАТ»  
(АО «СХК»)

Курчатова ул., 1, г. Северск Томской обл., 636039

Телеграф: Северск, Иртыш, 128121

Факс: (3822) 72-44-46

E-mail: shk@seversk.tomsknet.ru, http://www.atomsib.ru

ОКПО 07622928, ОГРН 1087024001965

ИНН/КПП 7024029499/702450001

12.01.2018 № 58-04/12

*О запросе коммерческого предложения*

Руководителю предприятия

В связи с необходимостью заключения договора на оказание услуг общественного питания (кофе-паузы) для обеспечения протокольных мероприятий АО «СХК», прошу Вас рассмотреть возможность оказания данных услуг. В случае положительного решения направить до 26.01.2018 в адрес АО «СХК» коммерческое предложение на оказание услуг в объеме работ, описанных в Техническом задании № 58/11 от 12.01.2018.

Коммерческое предложение должно быть оформлено на бланке исполнителя, с регистрацией, печатью исполнителя, подписано руководителем или уполномоченным лицом, с указанием суммы в рублях (в т.ч. НДС) за оказание данных услуг, с заполнением Приложения 1 к данному запросу.

Также довожу до Вашего сведения, что проведение данной процедуры сбора информации не влечет за собой возникновение каких-либо обязательств со стороны заказчика.

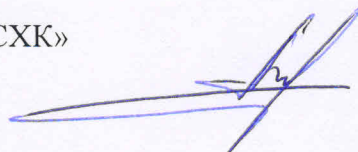
Ваше предложение прошу направить по адресу электронной почты pr@atomsib.ru.

Вопросы по тел. (8-3823)52-08-75, 8-906-957-85-95.

Справочно:

1. Срок оказания услуг: с момента подписания договора, в течение 12 месяцев, либо до момента достижения стоимости услуг по договору. Предполагаемый срок заключения договора январь 2018 г.
2. Оплата оказанных услуг производится Заказчиком в течении 30 (тридцати) календарных дней со дня подписания акта об оказании услуг и предоставления счёта / счёта-фактуры. Авансовые платежи не предусмотрены. Все расчеты по договору производятся в безналичном порядке путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.
3. В цену договора входят все налоги, пошлины, сборы и другие обязательные платежи в соответствии с законодательством Российской Федерации, связанные с выполнением работ / оказанием услуг в полном объёме по предмету договора.

Заместитель генерального директора АО «СХК»  
по управлению персоналом



А.Г. Бейгель

Приложение:

1. Шаблон для заполнения коммерческого предложения на 2 л.
2. Техническое задание № 58/11 от 12.01 2018 г. на 7-ми л.



## Примерное меню для организации питания (кофе-пауз) на 1 человека

№ п/п	Наименование	Выход, г	Цена, руб.
<b>Меню № 1 - VIP</b>			
1.	Бутерброд с семгой х/к (1 шт.)	60	
2.	Бутерброд с сырокопченой колбасой (1 шт.)	55	
3.	Бутерброд с маслом и красной икрой (1 шт.)	20/15/5	
4.	Бутерброд с языком и маринованным огурчиком (1 шт.)	60	
5.	Тарталетка с салатом из курицы (1 шт.)	40/10	
6.	Тарталетка с мясным салатом (1 шт.)	35/10	
7.	Сырная тарелка: маасдам, пармезан, песто, фета с виноградом и миндалем (1 порция)	50/10	
8.	Рулетики из языка с острой сырной начинкой в обрамлении грецкого ореха, овощей (1 порция)	50/10	
9.	Рулетики из семги х/к с начинкой из сыра, ананаса, креветок в обрамлении кунжута с икрой, лимоном (1 порция)	50/10	
10.	Сибирские блинчики с соусом из хрена, семгой х/к, красной икрой, овощами, зеленью (1 порция)	50/10	
11.	Мясное ассорти из говядины деликатесной, языковой ветчины, колбасы салями, сырокопченой колбасы, помидор, винограда, киви, зелени (1 порция)	50/30	
12.	Ассорти из сырокопченой колбасы, пармской ветчины, языка (1 порция)	50/30	
13.	Ассорти из рулетов говядины, свинины, индейки с добавлением овощей и зелени (1 порция)	50/30	
14.	Ассорти из кеты х/к, кижуча х/к, скумбрии х/к с добавлением лимона, свежего помидора, маслин, киви, зелени (1 порция)	50/10	
15.	Овощное ассорти из свежих огурцов, помидор, болгарского перца, редиски, пекинской капусты, маслин, зелени (1 порция)	50	
16.	Рулетики из баклажанов с начинкой из жареных шампиньонов, «снежного краба», лука, сметаной, помидорами черри, зеленью (1 порция)	50/10	
17.	Фрукты сезонные	10/10/10/10	
18.	Лимон, нарезка	10	
<b>ИТОГО (без НДС):</b>			
<b>ИТОГО (с НДС):</b>			
<b>Меню № 2 – стандарт</b>			
19.	Пирожок с капустой (1 шт.)	40	
20.	Пирожок с форелью и грибами (1 шт.)	40	
21.	Пирожок с рубленным мясом и луком (1 шт.)	30	
22.	Орехи грецкие (1 порция)	50	
23.	Сухофрукты курага (1 порция)	50	
24.	Конфеты «Птичка» г. Томск (1 порция)	100	
25.	Конфеты «Тетушка Метелица» г. Томск (1 порция)	100	
26.	Чай черный / зеленый «Гринфилд» или эквивалент (1 кружка)	200	
27.	Кофе в зернах «Президент» или эквивалент (1 кружка)	200	
28.	Сливки разовые (1 шт.)	2	
29.	Сахар рафинад (1 порция)	10	
<b>ИТОГО (без НДС):</b>			
<b>ИТОГО (с НДС):</b>			
Дополнительно:			
30.	Стоимость доставки приготовленных блюд / продуктов до места проведения мероприятия Заказчика в пределах г. Северска	1 шт.	
31.	Обслуживание на протяжении всего мероприятия (1 официант)	1 час	
<b>ИТОГО (без НДС):</b>			
<b>ИТОГО (с НДС):</b>			

Сведения об организации:

официальное наименование организации, ИНН, почтовый адрес	
указание ставки НДС с указанием его размера или применения упрощенной системы налогообложения	
Ф.И.О. и должность руководителя организации	
срок действия предложенных цен. (с учетом срока действия планируемой сделки)	
контактный телефон и Ф.И.О. лица, предоставившего информацию о цене	

Подтверждение предъявляемых требований:

\_\_\_\_\_ (наименование организации) подтверждает, что обладает гражданской правоспособностью в полном объеме для заключения и исполнения предлагаемого к заключению договора, в том числе:

- зарегистрирован в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя в установленном в РФ порядке;
- обладает специальной правоспособностью в соответствии с действующим законодательством РФ, связанной с осуществлением видов деятельности, предусмотренных предполагаемым к заключению договором,
- не находится в процессе ликвидации (для юридического лица) и не признан(о) по решению арбитражного суда несостоятельным (банкротом);
- не является организацией, на имущество которой в части, необходимой для выполнения договора, наложен арест по решению суда, административного органа и (или) деятельность которой приостановлена;
- обладает необходимой разрешительной документацией на реализацию алкогольной продукции;
- обладает необходимыми профессиональными знаниями и опытом для выполнения работ.

Руководитель организации \_\_\_\_\_

/Фамилия, инициалы/





СИБИРСКИЙ ХИМИЧЕСКИЙ КОМБИНАТ

ПРЕДПРИЯТИЕ ГОСКОРПОРАЦИИ «РОСАТОМ»

Акционерное общество  
«СИБИРСКИЙ ХИМИЧЕСКИЙ  
КОМБИНАТ»  
(АО «СХК»)  
ОТДЕЛ ПО СВЯЗЯМ  
С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ  
(ОСО)

12.01.2018 № 58/11

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель генерального директора

АО «СХК»

А.Г. Бейгель

2018г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг

### Предмет закупки:

оказание услуг общественного питания (кофе-паузы)  
для обеспечения протокольных и представительских мероприятий Заказчика

Северск  
2018

**ПЕРЕЧЕНЬ ВИДОВ УСЛУГ на основе справочника ОКПД2,  
для закупки которых применяется настоящее типовое техническое задание**

<b>Код</b>	<b>Вид услуги</b>

Техническое задание  
на оказание услуг

**СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ**

**РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ**

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

Подраздел 2.3 Объем оказываемых услуг либо доля оказываемых услуг в общем объеме  
закупки

**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 конфиденциальности

Подраздел 3.5 Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результата  
оказанных услуг

Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала заказчика

Подраздел 3.7 Требования к составу технического предложения участника

Подраздел 3.8 Специальные требования

**РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг

Подраздел 4.3 Требования по передаче заказчику технических и иных документов  
(оформление результатов оказанных услуг)

**РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА**

**РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ**

**РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ**



## **РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ**

Оказание услуг общественного питания (кофе-паузы) для обеспечения протокольных и представительских мероприятий Заказчика

## **РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ**

### **Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг**

-

### **Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг**

Оказание услуг общественного питания (кофе-паузы) для обеспечения протокольных и представительских мероприятий Заказчика

### **Подраздел 2.3 Объем оказываемых услуг либо доля оказываемых услуг в общем объеме закупки**

Оказание услуг общественного питания включает:

- приобретение продуктов / приготовление блюд, указанных в меню;
- доставка приготовленных блюд / продуктов до места проведения мероприятия Заказчика в пределах г. Северска;
- сервировка столов, уборка столов после проведенного мероприятия;
- обслуживание на протяжении всего мероприятия.

Объем оказываемых услуг и количество мероприятий определяется в соответствии с потребностями Заказчика и исходя из количества участников мероприятий:

- по меню № 1 (VIP) – ориентировочно 250 человек,
- по меню № 2 (Стандарт) – ориентировочно 250 человек.

Услуги общественного питания для обеспечения мероприятий оказываются в точном соответствии с заявками Заказчика.

## **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ**

### **Подраздел 3.1 Общие требования**

1. Место оказания услуг – в пределах г. Северска, конкретное место указывается в заявках Заказчика.

2. Период оказания услуг: в течение 12-ти месяцев с момента заключения договора либо до момента достижения стоимости услуг по договору.

3. Авансовые платежи не предусмотрены.

4. Стоимость договора включает в себя все расходы Исполнителя, связанные с исполнением договора, в том числе транспортные расходы, а также все налоги, пошлины, сборы и другие обязательные платежи.

5. Оплата оказанных услуг производится Заказчиком в течение 30 (тридцати) календарных дней со дня подписания акта оказанных услуг и предоставления счёта-фактуры, составленного в соответствии с требованиями НК РФ.

6. Исполнитель оказывает услуги строго в соответствии с полученными от Заказчика заявками, в которых указываются: дата и время начала кофе-паузы мероприятия, меню кофе-паузы мероприятия, условия подачи блюд, место проведения мероприятия, прочие требования.

7. Порядок оказания услуг:

После согласования меню кофе-паузы мероприятия с Заказчиком и получения от заказчика Заявки, Исполнитель обязан приготовить (в том числе закупить необходимые продукты) и доставить требуемый объем блюд / продуктов до места проведения мероприятия.

Оказание дополнительных услуг (сервировка и уборка столов, обслуживание в течение мероприятия) оговаривается отдельно, и при необходимости, включается в Заявку.

Блюда предоставляются Заказчику в готовом виде (фуршетная подача). При сервировке используется стеклянная или фарфоровая посуда и металлические столовые приборы.

Для столов предусматривается тканевая скатерть, эстетичного, опрятного вида (чистая, выглаженная). Углы скатерти с торцов аккуратно забирают внутрь. На столах необходимо



предусмотреть наличие салфеток.

Посуда, приборы и скатерти, задействованные для сервировки, возвращаются Исполнителю согласно предоставляемого им Перечня.

При обслуживании кофе-пауз мероприятий, Исполнитель осуществляет необходимую расстановку мебели (столы предоставляются Заказчиком), сервировку и оформление столов, уборку столов.

Обслуживающий персонал должен иметь опрятный внешний вид, санитарные книжки.

По окончании кофе-паузы мероприятия Исполнитель самостоятельно осуществляет вывоз мусора и утилизацию отходов.

8. Меню для кофе-пауз:

Наименование	Выход, гр.
<b>Меню № 1 (VIP)</b>	
Бутерброд с семгой х/к (1 шт.)	60
Бутерброд с сырокопченой колбасой (1 шт.)	55
Бутерброд с маслом и красной икрой (1 шт.)	20/15/5
Бутерброд с языком и маринованным огурчиком(1 шт.)	60
Тарталетка с салатом из курицы (1 шт.)	40/10
Тарталетка с мясным салатом (1 шт.)	35/10
Сырная тарелка: маасдам, пармезан, песто, фета с виноградом и миндалем (1 порция)	50/10
Рулетики из языка с острой сырной начинкой в обрамлении грецкого ореха, овощей (1 порция)	50/10
Рулетики из семги х/к с начинкой из сыра, ананаса, креветок в обрамлении кунжута с икрой, лимоном (1 порция)	50/10
Сибирские блинчики с соусом из хрена, семгой х/к, красной икрой, овощами, зеленью (1 порция)	50/10
Мясное ассорти из говядины деликатесной, языковой ветчины, колбасы салями, сырокопченой колбасы, помидор, винограда, киви, зелени (1 порция)	50/30
Ассорти из сырокопченой колбасы, пармской ветчины, языка (1 порция)	50/30
Ассорти из рулетов говядины, свинины, индейки с добавлением овощей и зелени (1 порция)	50/30
Ассорти из кеты х/к, кижуча х/к, скумбрии х/к с добавлением лимона, свежего помидора, маслин, киви, зелени (1 порция)	50/10
Овощное ассорти из свежих огурцов, помидор, болгарского перца, редиски, пекинской капусты, маслин, зелени (1 порция)	50
Рулетики из баклажанов с начинкой из жареных шампиньонов, «снежного краба», лука, сметаной, помидорами черри, зеленью (1 порция)	50/10
Фрукты сезонные	10/10/10/10
Лимон, нарезка	10
<b>Меню № 2 (стандарт)</b>	
Пирожок с капустой (1 шт.)	40
Пирожок с форелью и грибами (1 шт.)	40
Пирожок с рубленным мясом и луком (1 шт.)	30
Орехи грецкие (1 порция)	50
Сухофрукты курага(1 порция)	50
Конфеты «Птичка» г. Томск (1 порция)	100
Конфеты «Тетушка Метелица» г. Томск (1 порция)	100
Чай черный / зеленый «Гринфилд» или эквивалент (1 кружка)	200
Кофе в зернах «Президент» или эквивалент (1 кружка)	200
Сливки разовые (1 шт.)	2
Сахар рафинад (1 порция)	10

**Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг**



1. Исполнитель обязан обеспечить строгое соблюдение:

- правил приемки поступающего сырья и полуфабрикатов;
- требований кулинарной обработки пищевых продуктов;
- условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- наличие всей необходимой документации на поставляемую продукцию;
- соблюдение правил внутреннего распорядка, техники безопасности и пожарной безопасности, действующих у Заказчика.

2. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество предоставляемых им в рамках обеспечения мероприятий блюд/продуктов. Все используемые для приготовления блюд продукты, а также приготовленные блюда и продукты должны поставляться с не менее чем 80%-ным запасом срока годности.

Исполнитель гарантирует, что качество продуктов и приготовленных блюд, используемых для обеспечения кофе-пауз мероприятий, соответствует действующим в Российской Федерации ГОСТам, нормативно-техническим условиям, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также удовлетворяет требованиям, установленным федеральными законами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 (ред. от 10.06.2016) «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СП 2.3.6.1079-01, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.12.2001 № 3077);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 № 23 (ред. от 03.05.2007) «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 28.09.2001 № 2956);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «Санитарно-эпидемиологическими правилами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СП 2.3.2.1324-03, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 № 4654);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. 06.07.2011) «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «Санитарно-эпидемиологическими правилами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СП 2.3.2.1078-01, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326);

- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997г № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. от 04.10.2012);

- ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования".

- ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования".

- прочие нормативные документы.

3. Персонал Исполнителя должен иметь все необходимые санитарные, технические, гигиенические сертификаты для оказания услуг, являющихся предметом закупки.

4. Исполнитель должен обладать сертификатами качества, в соответствии с действующим законодательством РФ, на продукты питания, используемые для приготовления продукции, являющейся предметом закупки.

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

Не предъявляются

### **Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности**



Не предъявляются
<b>Подраздел 3.5 Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результата оказанных услуг</b>
Безопасность оказания услуг, в том числе безопасность труда собственного персонала, а также соблюдение персоналом Исполнителя противопожарного режима, действующих санитарных правил, правил техники безопасности и охраны труда, Исполнитель обеспечивает самостоятельно в соответствии с действующим законодательством РФ.
<b>Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала заказчика</b>
Не предъявляются
<b>Подраздел 3.7 Требования к составу технико-коммерческого предложения участника</b>
В технико-коммерческом предложении участник обязан указать:
1. Наименование предлагаемых услуг.
2. Период оказания услуг.
3. Указать цену по каждой позиции меню (VIP и стандарт), приведенных в подразделе 3.1. настоящего Технического задания.
4. Подтвердить готовность исполнения каждого пункта Технического задания
<b>Подраздел 3.8 Специальные требования</b>
1) ЗАТО Северск является закрытым административно - территориальным образованием системы Росатома, правовой статус которого установлен Федеральным законом от 14.04.1992г. № 3297-1 «О закрытом административно - территориальном образовании».
Постановлением правительства РФ от 11.06.1996г. № 693 утверждено Положение об обеспечении особого режима в ЗАТО, на территории которого расположены объекты Министерства РФ по атомной энергии. На территории ЗАТО Северск установлен особый режим безопасного функционирования предприятий (организаций), который предусматривает ограничения на въезд граждан на его территорию.
Для въезда в ЗАТО Северск необходимо наличие пропуска. Участники процедуры закупки обязаны своевременно (не менее чем за 30 суток, 10 дней по Томской области) оформлять документы на въезд в город в соответствии с установленными правилами (тел. для справок: 8 (3823) 52-34-60 секретарь ОФЗОиСП АО «СХК»);
2) Исполнитель должен иметь материально-технические ресурсы, необходимые для полного и своевременного выполнения договора (наличие производственных мощностей, технологического оборудования, финансовых и трудовых ресурсов).
3) Самостоятельно осуществлять вывоз мусора, утилизацию отходов.

## **РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

<b>Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг</b>
Заявка Заказчика на оказание услуг общественного питания (кофе-паузы) считается выполненной, если Исполнитель выполнил все перечисленные в заявке требования в установленный Заказчиком срок, в указанном ассортименте и количестве блюд/продуктов и прочими условиями.
<b>Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг</b>
После исполнения каждой заявки Заказчика Исполнитель не позднее 5-ти дней с момента исполнения каждой заявки представляет Заказчику акт оказанных услуг с приложением к нему счёта/счета-фактуры, составленного в соответствии с требованиями НК РФ.
Заказчик подписывает представляемые Исполнителем акты оказанных услуг в течение 10-ти (десяти) рабочих дней с момента их предоставления, либо направляет Исполнителю письменный мотивированный отказ в подписании.
<b>Подраздел 4.3 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)</b>
Не предъявляются

## **РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА**

Не предъявляются
------------------



## РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения

## РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

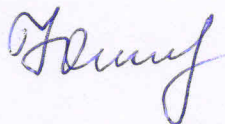
№ приложения	Наименование приложения	Номер страницы

Исполнитель: ведущий специалист ОСО



С.В. Мищенко

Начальник ОСО



Е.Ю. Южакова