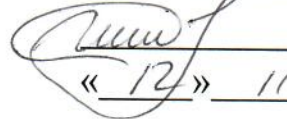


УТВЕРЖДАЮ

Главный инженер

«Колатомэнергоремонт» - филиала

АО «Атомэнергоремонт»

 Р.С.Тихомиров
« 12 » 11 2018г.

Техническое задание

Оказание услуг по обеспечению лечебно-профилактическим питанием работников
"Колатомэнергоремонт" - филиала АО "Атомэнергоремонт", занятых на работах с
особо вредными условиями труда

СОГЛАСОВАНО

Главный инспектор

 Почадина Л.О.

Зам. директора по общим вопросам

 Фомин А.Ю.

Начальник ОЗиКП

 Онишина К.С.

РАЗРАБОТАНО

Начальник ООТ

 Лунина А.Б.

г. Полярные Зори
2018

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 исполнителя

Подраздел 3.7 Требования к составу технического предложения участника

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 по организации лечебно – профилактического питания работников "Колатомэнергоремонт" - филиала АО "Атомэнергоремонт", занятых на работах с особо вредными условиями труда

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

2.1.1 Исполнитель принимает на себя обязательства собственными силами с использованием собственных товарно-материальных ресурсов на территории промплощадки Кольской АЭС, г. Полярные Зори Мурманской области оказывать:

- услуги по организации лечебно-профилактического питания (далее ЛПП) (приобретение продуктов, посуды и инвентаря, приготовление, выдача блюд, мойка посуды и инвентаря) по рациону № 1 (Приложения №1, №2) работникам Заказчика в количестве ориентировочно:

2019 год 48 800 шт. талонов (комплексов).

Месячное потребление ориентировочно 5400 шт. талонов (комплексов).

Место и порядок оказания услуг по ЛПП, в том числе приготовление и выдача осуществляется на объектах общественного питания, согласно графику работы персонала, через линию раздачи:

- столовая № 3 (1-я проходная)

Выдача ЛПП с 11-00 до 14-00,

- столовая № 1 (2-я проходная)

Режим работы круглосуточно, без выходных, выдача ЛПП ежедневно с 02.00 до 04.00

с 11.00 до 14.00

с 18.00 до 20.00

Приготовление и выдача ЛПП работникам осуществляется на 4-х раздачах с использованием 10-ти дневного меню (Приложение №3), утвержденного в установленном порядке ФГБУЗ МСЧ № 118 ФМБА, в соответствии с перечнем продуктов, предусмотренных рационом №1, калорийность рациона 1380 ккал, соотношение белков, жиров, углеводов 59:51:159.

В случае необходимости, режим работы пунктов приема питания может быть изменен по согласованию с Заказчиком, без оформления дополнительного соглашения. Изменение режима работы пунктов приема питания должно быть согласовано сторонами не менее чем за 30 дней до даты предполагаемого изменения.

Срок оказания услуг:

Начало: 01.01.2019г.

Окончание: 30.09.2019г.

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг					
<p>Услуги оказываются в соответствии с требованием ст. 222 ТК РФ.</p> <p>В соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16.02.2009 № 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий, должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания».</p>					
Подраздел 2.3 Объем оказываемых услуг, либо доля оказываемых услуг в общем объеме закупки					
Наименование услуг по договору и основных этапов его выполнения	Срок оказания услуг: период	Перечень документации, передаваемой Заказчику	Стоимость этапа, в %	Ед. изм. (талон/человек)	Объем услуг (талон)
Услуги по организации: лечебно - профилактического питания в столовых, расположенных на территории Кольской АЭС	с 01.01.2019г. по 30.09.2019 г.	Акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет-фактура, счет на оплату (ежемесячно)	100,00	талон	48 800
ВСЕГО			100		48800

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1 Общие требования
<p>3.1.1. Осуществлять организацию лечебно- профилактического питания в соответствии с требованиями следующих документов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; - Закон Российской Федерации № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей»; - Федеральный закон №195-ФЗ от 30.12.2001 «Кодекс РФ об административных правонарушениях»; - Федеральный закон РФ № 197-ФЗ от 30.12.2001 Трудовой кодекс Российской Федерации, ст.213; - Федеральный закон №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»; - Постановление Правительства Российской Федерации № 1036 от 15.08.1997 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»; - Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 N 1036;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ 31986-2012 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства РФ № 987 от 21.12.2000 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 16.02.2009 г. № 46н «Об утверждении перечня производств, профессий и должностей, работа которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12 04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов, и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- Сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории Российской Федерации, в том числе национальных кухонь;
- Методические указания по санитарно – бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. МУ 2657-82;
- Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. «Оборудование производственное. Общие требования безопасности» ГОСТ 12.2.003-91;
- ГОСТ 12.0.004-2015 «Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения»;
- приказ МЧС России от 01.10.2014 №543 «Об утверждении положения об организации обеспечения населения средствами индивидуальной защиты»;
- приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.02.2013 №70н «Об утверждении требований к комплектации лекарственными препаратами и медицинскими изделиями комплекта индивидуального медицинского гражданской защиты для оказания первичной медико-санитарной помощи и первой помощи»;
- ТПО 1.1.8.03.1146-2016 Типовое положение «Организация взаимодействия АС по вопросам охраны труда с подрядными организациями, проводящими работы на оборудовании и территории действующей атомной станции»;
- ГОСТ 12.1.004-91. «ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования»;
- ФЗ № ФЗ-123 «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»;
- Федеральный закон "О пожарной безопасности" от 21.12.94 N 69-ФЗ (ред. от 12.03.2014 с изменениями, вступившими в силу с 12.03.2014);
- ППБ-АС-2011 «Правила пожарной безопасности при эксплуатации атомных станций»;
- Приказ МЧС от 12.12. 2007 г. N 645 «Об утверждении норм пожарной безопасности «обучение мерам пожарной безопасности работников организаций»;
- Инструкция о пропускном режиме № 0-41-04ИП-18;
- Инструкция о пропускном режиме зоны безопасности Кольской АЭС №0-41-05ИП-17;
- Положение о порядке бесплатной выдачи молока, лечебно-профилактического питания и витаминных препаратов работникам АО

"Атомэнергоремонт", занятым на работах с вредными и особо вредными условиями труда. Приложение к приказу ЦА от 20.08.2015 № 472-П.

Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

3.2.1. Требования к приготовлению пищи:

3.2.1.1. Исполнитель обязан:

- осуществлять свою деятельность на полном цикле производства;
- осуществлять производственно-технологический контроль,
- создавать необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья питающихся;
- обеспечивать наличие и соблюдение всеми работниками Исполнителя требований необходимой технологической и нормативной документации (технологические и технико-технологические карты, калькуляционные карточки, акты проработки, бракеражные журналы, санитарно-эпидемиологические правила и нормы и др.);
- составить график работы столовых, по согласованию с Заказчиком, на основании графика работы персонала Заказчика;
- по требованию Заказчика обеспечивать круглосуточное питание сотрудников.

3.2.1.2. В соответствии с перечнем продуктов, предусмотренных рационом № 1(Приложение 1) лечебно-профилактического питания. Исполнителем составляются недельные меню-раскладки на каждый рабочий день и картотека блюд, утверждаемые в установленном порядке Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3.2.2. Требования к безопасности продуктов питания:

3.2.2.1. Все продукты на предприятие общественного питания должны поступать только из организаций, согласно заключенных с ними договоров, иметь сопроводительную документацию (накладные, счет-фактура), соответствовать ГОСТ, ОСТ, ТУ. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг по договору, должно подтверждаться: сертификатами качества, соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, установленными Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 27.12.2016г. № 589, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ.

3.2.2.2. Не допускать к приему пищевые продукты, а также не использовать при изготовлении кулинарной продукции продукты с признаками недоброкачества (с истекшим сроком хранения, с признаками порчи, имеющие посторонние запахи, привкусы, включения, либо отличающиеся по цвету и консистенции, присущие данному виду продукта), без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

3.2.2.3. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные нормативными документами и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции.

3.2.3. Требования к безопасности услуг по обеспечению лечебно-профилактическим питанием.

3.2.3.1. Соблюдать правила санитарной гигиены, охраны труда и пожарной безопасности при оказании услуг. Исполнитель в своей деятельности руководствуется нормативными документами, утвержденными на Кольской АЭС и АО «Атомэнергоремонт» по вопросам: ОТ, ППБ, ООС, электробезопасности, а также санитарными нормами и правилами. За нарушение правил охраны труда, пожарной безопасности, санитарных правил и норм несет ответственность в соответствии с законодательством РФ.

3.2.3.2. Осуществлять прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, обеспечить своевременное прохождение медицинских осмотров, ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы).

3.2.3.3. Исполнитель организует выполнение противопожарных мероприятий в соответствии с Инструкцией о мерах пожарной безопасности, инструкцией по техническому обслуживанию и применению огнетушителей, утвержденных на Кольской АЭС, инструкциями по эвакуации персонала при пожаре.

3.2.3.4. Исполнитель должен обеспечить организацию производственного контроля. Производить в столовых ежемесячные отборы проб с готовых блюд и взятие смывов силами специализированных организаций в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной Исполнителем и, кроме того, согласованным в части ЛПП с ФМБА. Для контроля приготовленных блюд должны отбираться суточные пробы со всех блюд из перечня меню.

3.2.3.5. Обеспечивать выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.

3.2.4. Требования к материальному обеспечению Исполнителя.

3.2.4.1. Самостоятельно и за свой счет приобретать ТМЦ (спецодежда, посуда для организации питания, инвентарь, расходные материалы), необходимые для надлежащего оказания услуг Заказчику. Содержание, пополнение и своевременная замена кухонной и столовой посуды, СИЗ, санитарной одежды осуществляется за счет средств и персоналом Исполнителя.

3.2.4.2. Приобретать и использовать необходимое оборудование, инвентарь, моющие и чистящие средства, иное, необходимое для оказания услуг по предмету договора.

3.2.4.3. Самостоятельно и за свой счет обеспечивать работников Исполнителя спецодеждой и санитарной специальной одеждой, единого образца.

3.2.4.4. Исполнитель должен быть обеспечен средствами для мытья и дезинфекции рук, посуды, оборудования, помещений в полном объеме за свой счет.

3.2.4.5. Обеспечивать санитарное состояние в соответствии с действующими требованиями СанПиН, помещений (в том числе мытье окон внутри помещений, используемых для организации ЛПП), оборудования и инвентаря, а также нести расходы по уборке у входов в здания столовых, на эстакадах, площадок у мусорных контейнеров и оборудования для организации ЛПП.

3.2.4.6. Исполнитель обязан обеспечить средствами гигиены (мыло, бумажные полотенца, туалетная бумага) места общего пользования (умывальники, санузлы), которые фактически используются посетителями пунктов питания и которые необходимы для соответствия СанПиН.

3.2.4.7. За свой счет, собственным транспортом осуществлять перевозку ТМЦ, в том числе пищевых продуктов, обеспечивая сохранение их качества и безопасность, согласно действующему законодательству РФ.

3.2.4.8. Обеспечивать доставку своего персонала к месту работы самостоятельно за свой счет.

3.2.4.9. Обеспечивать за свой счет и своими силами утилизацию пищевых и бытовых отходов.

3.2.4.10. Обеспечивать наличие в необходимом количестве современных кассовых аппаратов.

3.2.4.11. Иметь в наличии договор на проведение работ по дезинсекции и дератизации.

3.2.5. Требования к персоналу Исполнителя.

3.2.5.1. Исполнитель должен иметь в наличии персонал, в количестве, необходимом для оказания услуг, осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания, организованном на предприятии Заказчика.

3.2.5.2. Обеспечить условия труда работников в соответствие с действующим законодательством РФ, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

3.2.5.3. Персонал, занятый в организации питания, должен проходить предварительные, при поступлении на работу, периодические медицинские осмотры и иметь личные санитарные книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии со ст.213 Трудового кодекса Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ.

3.2.5.4. Персонал Исполнителя, должен иметь группу по электробезопасности (журнал), соответствующую занимаемой должности (профессии), и проходить обучение по охране труда, согласно Постановлению Министерства труда и социального развития РФ от 13.01.2003 № 1/29.

3.2.5.5. Персонал Исполнителя, занятый в организации питания, должен обладать знаниями и навыками:

- по обеспечению ассортимента, рецептуры, режимов изготовления, технологии приготовления, требований к качеству, срокам, условиям хранения холодных и горячих блюд и кулинарных изделий, напитков, ведению учета и составления товарных отчетов;
- санитарных требований и правил этикета;
- способов и правил мойки, сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
- правил включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов электрического и теплового оборудования;
- безопасных приемов работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;
- использования средств пожаротушения и действий при пожаре;
- использования индивидуальных защитных средств.

3.2.5.6. Персонал Исполнителя, должен быть обеспечен своевременным и обязательным прохождением медицинских осмотров: предварительными, при поступлении на работу, а также периодическими.

3.2.5.7. Исполнитель должен организовать курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию всех работников.

3.2.5.8. На рабочих местах персонала Исполнителя должна быть проведена специальная оценка условий труда в соответствии с требованиями закона №426-ФЗ от 28.12.2013г. «О специальной оценке условий труда».

3.2.6. Требования к доступности обеспечения контроля.

3.2.6.1. Заказчик имеет право: запрашивать и получать от Исполнителя информацию, документы и материалы, необходимые для ведения в установленном порядке документации в части обеспечения контроля над оказанием услуг ЛПП. По требованию Заказчика, в любое время в течение действия срока договора предъявлять заказчику любую технологическую и нормативную документацию, представлять Заказчику отчеты, содержащие ежедневные сведения о количестве работников, которым ЛПП фактически предоставлено.

3.2.6.2. По письменному запросу Заказчика в 3-хдневный срок предоставлять в его адрес результаты исследований, проведенных силами специализированных организаций, графики генеральных уборок помещений столовых филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Кольская атомная станция» и отчет о выполнении графиков уборок. Предоставить в течение одного рабочего дня с момента заключения договора, сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика, в любое время в течение действия срока договора предъявлять заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг, результаты медосмотров и производственного контроля.

3.2.6.3. Исполнитель обязан предоставить уполномоченным лицам Заказчика образцы продукции для проведения органолептической оценки качества и лабораторных исследований. Заказчик для проведения лабораторных исследований привлекает уполномоченных лиц из специализированных организаций за свой счет.

3.2.7. Прочие требования.

3.2.7.1. Своевременно и незамедлительно, в письменной форме, уведомлять Заказчика обо всех обстоятельствах, которые могут отразиться на качестве оказания услуг Заказчику или создать помехи для оказания услуг Заказчику в срок.

3.2.7.2. Исполнитель обязан выдавать лечебно - профилактическое питание (по рациону № 1) работникам Заказчика с использованием электронной системы учета талонов ЛПП;

3.2.7.3. Разместить на информационной доске всю требуемую Роспотребнадзором информацию, а также достоверную информацию об Исполнителе, перечни оказываемых услуг в соответствии с требованиями закона «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992г., а также информацию с указанием телефонов и электронных адресов руководителей Исполнителя, контакты «Горячей линии».

3.2.7.4. С целью обеспечения доступа персонала на ядерно-опасный объект, Исполнитель должен решить вопрос оформления и получения доступа установленной формы привлекаемому персоналу до начала оказания услуг на атомной станции.

Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

3.3.1. Исполнитель несет гражданско-правовую ответственность, согласно действующему законодательству РФ, в полном объеме перед Заказчиком и (или) третьими лицами, в случаях причинения им вреда вследствие недостатков пищевых продуктов, а также недостатков услуг, оказываемых в сфере общественного питания, в части их качества и безопасности.

3.3.2. Гарантией качества предоставляемых услуг является соответствие услуг требованиям санитарно-гигиенических норм, государственных стандартов, строгое соблюдение требований по кулинарной обработке пищевых продуктов, условия и сроки хранения, реализации продуктов.

Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

Стороны не распространяют информацию ограниченного доступа, ставшую им известной в процессе оказания услуг.

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

3.5.1. Исполнитель гарантирует Заказчику, оказывать услуги из качественных, отвечающих безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, имеющих соответствующие удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, декларации о соответствии, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством РФ.

<p>3.5.2. Исполнитель гарантирует применение безопасных для здоровья и жизни приемов и способов выполнения работ и оказания видов услуг. Исполнитель несет ответственность за повреждение здоровья и смерть своего работника при оказании им услуг, обусловленных Договором оказания услуг. Исполнитель должен соблюдать и обеспечивать исполнение требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>3.5.3. Исполнитель несет ответственность за противопожарную безопасность всех занимаемых помещений.</p> <p>3.5.4. За нарушение требований, указанных в нормативных документах (п.3.1.), причинение вреда здоровью персоналу Заказчика, Исполнитель несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.</p>
Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала исполнителя
<p>3.6.1 Персонал Исполнителя должен проходить профессиональную перееаттестацию, направляться на обучение и повышать квалификацию (сертификат, свидетельство, диплом и т.п.)</p> <p>3.6.2. Персонал должен быть обучен работать на специальном оборудовании.</p>
Подраздел 3.7 Требования к составу технического предложения участника
3.7.1. В соответствии с требованиями закупочной документации.
Подраздел 3.8 Специальные требования
Не требуется

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг
4.1.1. Качественное лечебно - профилактическое питание, с соблюдением меню: выхода в граммах при закладке продуктов: белков, жиров и углеводов, а также соблюдение калорийности приготовленных блюд, согласно рациону №1.
Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг
<p>4.2.1 Исполнитель предоставляет Заказчику акт об оказанных услугах за отчетный период (по оказанию услуг лечебно-профилактического питания ежемесячно).</p> <p>4.2.2. В случае оказания Исполнителем некачественных услуг, Заказчик фиксирует данный факт в акте и направляет мотивированную претензию для рассмотрения Исполнителю. В случае согласия с предъявленной Заказчиком претензией, Заказчиком не оплачивается Исполнителю стоимость некачественно оказанной услуги.</p>
Подраздел 4.3 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)
4.3.1 Услуги считаются принятыми с момента подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг Исполнителем и Заказчиком.

4.3.2 По завершению оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику не позднее 1-го числа месяца (включительно), следующего за отчетным, Акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет-фактуру, счет на оплату.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

Не требуется

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	ООТ	Отдел охраны труда
2	ЛПП	Лечебно-профилактическое питание
3	СанПиН	Санитарные правила и нормы
4	ТМЦ	Товарно-материальные ценности

РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Номер страницы
Приложение 1	Нормы содержания продуктов в горячих обедах лечебно-профилактического питания по РАЦИОНУ №1	14
Приложение 2	Рекомендуемый список продуктов для ЛПП	15
Приложение 3	Примерное меню лечебно-профилактического питания	17

Рацион № 1
лечебно-профилактического питания

Наименование продукта	Дневная норма в граммах*
Хлеб ржаной	100
Мука пшеничная	10
Мука картофельная	1
Крупа, макароны	25
Бобовые	10
Сахар	17
Мясо	70
Рыба	20
Печень	30
Яйцо	3/4 шт.
Кефир жирностью не менее 3,5%	200
Молоко, молоко питьевое жирностью не менее 2,5%	70
Творог жирностью не более 9%	40
Сметана	10
Сыр	10
Масло сливочное	20
Масло растительное	7
Картофель	160
Капуста	150
Овощи	90
Томат-пюре	7
Фрукты свежие	130
Ягоды свежие	5
Сухари	5
Соль	5
Чай	0,4
Дополнительно выдается	
Витамин С (аскорбиновая кислота)	150мг
Химический состав продуктов (округленно)	
Белки, г	59
Жиры, г	51
Углеводы, г	159
Калорийность - 1380 ккал	

* дневную норму продуктов (в граммах) учитывать по «брутто»

Рекомендуемый список продуктов для ЛПП

Рацион №1	Продукты
Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
Мука пшеничная	Мука пшеничная
Мука картофельная	Мука картофельная
Крупа, макароны	Крупа рисовая в т.ч. круглозерный рис Крупа гречневая Крупа перловая Крупа пшенная Макароны (категория Б)
Бобовые	Горох сухой Фасоль сухая Чечевица Горошек зеленый консервированный/замороженный
Сахар	Сахар
Мясо	Говядина 2 категории, п/т, замороженная; Свинина мясная 2 категории, п/т, замороженная. Цыплёнок-бройлер 1 категории потрошенный, Грудка куриная замороженная,
Рыба	Минтай с/м б/г 35+ Горбуша с/м б/г Сельдь Треска с/м б/г
Печень	Свиная замороженная Говяжья замороженная
Яйцо	Яйцо 1 сорт
Кефир	Кефир 3,5%
Молоко	Молоко 2,5%
Творог	Творог (не более 9%, весовой)
Сметана	Сметана (15%, весовая)
Сыр	Сыр твердый (пр-во Россия)
Масло сливочное	Масло сливочное (монолит 72,5%)
Масло растительное	Масло растительное
Картофель	Картофель (пр-во Россия)
Капуста	Капуста белокочанная Капуста краснокочанная Капуста брокколи (замороженная) Капуста цветная (замороженная)
Овощи	Морковь Свекла Перец болгарский Лук репка Чеснок Помидор

Рацион №1	Продукты
	Огурец Зелень свежая Редис Салат китайский Грибы шампиньоны консервированные/замороженные
Томат-пюре	Томат-пюре
Фрукты, ягоды свежие	Яблоко Апельсин Клюква Лимон
Сухари	Сухари панировочные
Соль	Соль
Чай	Чай черный листовой.

Набор комплексного обеда по рациону ЛПП:

- Салат
- Суп
- Второе блюдо (мясо, рыба, птица)
- Гарнир
- Молочный продукт
- Выпечка
- Напиток
- Хлеб

Выход блюд соответствует третьему варианту (колонке) рецептур – для общественного питания всех типов при производственных предприятиях, учреждениях «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий». С цикличностью ассортимента блюд не менее 10 дней на весенне – летний, осенне-зимний период. Техническими документами, составленными на основании сборника рецептур блюд, определяющими расчет потерь сырья, нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, изделий, содержащие требования к технологическим процессам приготовления продукции общественного питания, являются технологические карты и технико-технологические карты сформированные в соответствии с требованиями Национального стандарта РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

**Примерное меню
лечебно-профилактического питания**

Рацион № 1

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал.
1 день					
Кефир	200	5,6	6,4	7,2	112
Салат витаминный/яйцо/клюква//сыр порц	100/20/15/ 20	4	8,3	9,4	131
Щи с мясом	12,5/ 250	4,2	5,6	13,2	121
Плов	50/200	23,5	18,3	58,6	493
Оладьи из творога	80/5	19	10,7	23,5	267
Морковная запеканка	100	00	00	00	
Сок	200	2	00	6,6	34
Хлеб	100	8,1	1,2	46,6	220
		66,4	50,5	165,1	1378
2 день					
Кефир	200	5,6	6,4	7,2	112
Творог с сахаром/сметаной	100	15,8	9,1	16,3	170
Суп овощной	250	10,6	6,4	3,4	118
Бефстроганов с картофельным пюре	75/150	19,5	15,9	39,1	378
Голубцы овощные	150	2,3	11,6	24,1	210
Сок фруктовый	200	0,6	00	36,4	144
Хлеб	100	8,1	1,2	46,6	220
		62,5	50,6	173,1	1352
3 день					
Кефир	200	5,6	6,4	7,2	112
Творог со сметаной/клюква	100/5	15,8	9,1	16,4	171
Яйца рубленые с овощным гарниром	20/50/100	2,6	12,7	3,2	138
Уха ростовская	25/250	7,5	7,4	18,6	171
Жаркое по домашнему	50/150	11,8	12,5	21,2	204
Котлета печеночная	50/5	10,3	6,7	6,8	129
Ватрушка с сыром	75	18	12,5	1,8	193
Сок фруктовый	200	0,6	00	36,4	142
Хлеб	100	8,1	1,2	46,6	220
		80,3	68,5	158,2	1480
4 день					
Кефир	200	5,6	6,4	7,2	112
Творожная масса с изюмом	100	7	22,5	31,1	351
Суп лапша домашняя с курицей	12,5/250	9,8	7,3	15,5	189
Печень жареная с луком /картоф.пюре	75/10/150	19	8,6	32,9	285
Котлета по-хлыновски/фрукт.маринов.	50/50	9	7,9	13,1	156
Кисель из сока	200	0,2	00	38,2	150
Хлеб	100	8,1	1,2	46,6	220
		58,7	53,9	184,6	1463
Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал.
5 день					

Кефир	200	5,6	6,4	7,2	112
Салат из св. капусты с яйцом/клюква/сыр порц.	100/40/15//15	2,8	6,2	15,6	119
Борщ из свежей капусты	250	1,5	4	9,8	83
Говядина в соусе с карт. пюре	50/50/150	14,6	13,9	35,3	329
Сырники из творога с морковью	120	16,6	15,8	36,8	336
Фрукты свежие (груши)	100	0,4	00	8,6	35
Чай с сахаром	200	00	00	3,2	52
Хлеб	100	8,1	1,2	46,6	220
		49,6	47,5	163,1	1286
6 день					
Кефир	200	5,6	6,4	7,2	112
Рыба под маринадом	50/50	13,2	5,7	5,2	125
Солянка сборная мясная	25/250	13,3	10,4	8,4	180
Мясо духовое с гречкой	50/50/150	15,7	15,5	48,4	396
Котлета капустная	105	5,3	13	10,6	107
Яблоки фаршированные творогом	75	4,1	2,3	15,9	93
Кофе на молоке	200	3,2	3,	28,6	156
Хлеб	100	8,1	1,2	46,6	220
		68,5	57,5	170,9	1389
7 день					
Кефир	200	5,6	6,4	7,2	112
Салат мясной / сыр порциями	100/15	6,3	19,5	8,1	237
Суп с бобовыми	250	2,8	4,3	11,8	107
Котлета натуральная	50	20,7	15,4	00	221
Овощное рагу	150	3,2	13,9	25,6	240
Рыба жаренная	50	9,9	7	3,1	116
Компот из свежих фруктов	200	0,6	00	38,4	153
Бананы свежие	100	0,9		12,6	53
Хлеб	100	8,1	1,2	46,6	220
		58,1	67,7	153,4	1459
8 день					
Кефир	200	5,6	6,4	7,2	112
Винегрет овощной с сельдью	100/20	3,7	13,5	9,1	171
Рассольник	250/5	5,9	7,3	15	152
Гуляш с гречкой отварной	50/50/150	20,7	13,5	47,5	399
Оладьи из печени с морковью туш.с яблок	101/50/50	19	17,1	7,5	258
Сок фруктовый	200	1	00	21,2	88
Хлеб	100	8,1	1,2	46,6	220
		64	59	154,1	1400
9 день					
Кефир	200	5,6	6,4	7,2	112
Салат из свеклы с сыром	100	5,6	7,1	7,2	116
Суп картофельный с фрикадельками	17,5/250	5,8	5,4	12,4	121
Бифштекс натуральный	79	25,3	10,4	0,1	195

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал.
Капуста тушеная / зеленый горошек	150/20	4,6	7,6	19	163
Зразы с омлетом/морковь тушеная	63/10/40	13,9	9,9	7,9	177
Яблоки печеные с сахаром/клюква	100/10/15	0,4	1,8	25,2	119
Какао с молоком	200	4,6	4,6	27	160
Хлеб	100	8,1	1,2	46,6	220
		73,9	54,4	152,6	1383
10 день					
Кефир	200	5,6	6,4	7,2	112
Салат из моркови с курагой/клюквой/ сыр порциями	100/15/20	1,9	3	17,5	105
Суп молочный с крупой/фруктами	250	4,4	6,3	13,8	170
Мясо тушеное с черносливом	75/50	23,3	12,4	9,2	242
Овощи в молочном соусе	150	6,2	6	31,7	169
Омлет с сыром	100	12,7	18,8	1,8	227
Компот из свежих фруктов	200	0,4	00	28,8	115
Апельсины свежие	100	0,3	00	25,1	101
Хлеб	100	8,1	1,2	46,6	220
		62,9	54,1	181,7	1461
Норма за 10 дней		644,9	563,7	1671,4	14051

Примечание: ежедневная С-витаминизация третьих блюд (соки, компоты, напитки, кисели, чай).