



СИБИРСКИЙ ХИМИЧЕСКИЙ КОМБИНАТ

ПРЕДПРИЯТИЕ ГОСКОРПОРАЦИИ «РОСАТОМ»

Акционерное общество  
«Сибирский химический комбинат»  
(АО «СХК»)

ул. Курчатова, д. 1, г. Северск  
Томская обл., 636039  
факс: (3822) 72-44-46  
e-mail: shk@atomsib.ru  
<http://www.atomsib.ru>

Утверждаю  
Начальник УЭиОИК  
О.В.Васильев  
2020г.

16.05.2020 № 11-99/41806-ВК  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Техническое задание  
на оказание услуг

Оказание услуг по организации питания

Северск  
2020г.

Перечень видов услуг на основе справочника ОКДП,  
для закупки которых применяется настоящее типовое техническое задание

Код	Вид услуги
55.5	Услуги общественного питания прочие

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 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 ПРИЛОЖЕНИЙ

## РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

Оказание услуг по организации питания

## РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

### Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

2.1.1. Организация питания работников заказчика в соответствии с меню (Приложение №1 к ТЗ) и с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

2.1.2. Место оказания услуг: Томская область, ЗАТО Северск, Готовая продукция доставляется по адресу заказчика: г. Северск ул. Первомайская 30, корпус №6.

### Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

2.2.1. Приготовление необходимого количества блюд на следующий день на основании предварительной заявки, направляемой заказчиком ежедневно до 15:00 часов (местного времени). Заявка (Приложение №2 к ТЗ) направляется исполнителю по телефону с последующим предоставлением на бумажном носителе за подписью ответственного лица заказчика.

2.2.2. Доставка готовых блюд и продуктов питания, предназначенных для раздачи на территории Заказчика, должна осуществляться Исполнителем до согласованной точки приемки.

2.2.3. Закупку, фасовку, хранение и доставку пищевых продуктов и продовольственного сырья в объемах необходимых для бесперебойного оказания услуг в соответствии с Техническим заданием.

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

2.3.1. Объем услуг указан в Приложении №1 к ТЗ.

Объем фактически оказанных услуг может быть меньше, но не должен превышать объем, указанный в Приложении №1 к ТЗ.

2.3.2 Сроки оказания услуг – с момента подписания договора в течение 2 (двух) месяцев по заявкам Заказчика.

2.3.3. Обеспечение трехразовым питанием в ежедневном режиме 25 сотрудников.

## РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

### Подраздел 3.1 Общие требования

3.1.1 Исполнитель обеспечивает приготовление холодных и горячих блюд (Приложение №1) согласно графику доставки готовой продукции (Приложение №3 к ТЗ).

### Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

3.2.1 Услуги оказываются в полном объеме и с надлежащим качеством, в соответствии с нормативными документами, указанными в Приложении №7.

3.2.2 Заказчик имеет право осуществлять в присутствии ответственных лиц Исполнителя проверку качества оказанных услуг.

### Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

3.3.1 Исполнитель Передать готовой продукции ответственным работникам заказчика в соответствии с графиком (Приложение №3 к ТЗ) доставки готовой продукции.

3.3.2 При отказе Заказчика от приема оказанных услуг составляется двусторонний Акт в письменной форме, который содержит перечень необходимых доработок и сроков их выполнения. Доработка производится за счет Исполнителя, при условии установления его вины, удостоверенной двусторонним Актом.

### Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

3.4.1 Исполнитель обязуется обеспечивать защиту информации, составляющей коммерческую и служебную тайны Заказчика. Передача информации конфиденциального характера (с грифом «Коммерческая тайна, с ограничительной пометкой «Для служебного пользования»)) между Сторонами осуществляется только после подписания Соглашения (договора) о конфиденциальности.

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

3.5.1 Исполнитель обязан соблюдать установленные правила приемки поступающего сырья (пищевых продуктов) (ГОСТ, ОСТ), требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

3.5.2 Соблюдение требований действующего законодательства Российской Федерации, в том числе:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- постановления Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- санитарных правил СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- технического регламента таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

3.5.3 Соблюдение сроков годности, температурно-влажностных режимов и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем и соответствующими санитарно-эпидемиологическими требованиями при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой продукции общественного питания и полуфабрикатов

3.5.4.1 Соответствие массы порционных блюд массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо не допускается к выдаче.

3.5.4.2 Исполнитель оказывает услуги самостоятельно в полном объеме. Качество, безопасность и иные показатели услуг должны соответствовать действующему законодательству Российской Федерации и Техническому заданию.

3.5.4.3 Исполнитель обеспечивает в соответствии с установленными нормами 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.

3.5.4.4 Услуги по организации питания должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе Соглашением таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009г и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим

санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденными Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г № 299, федеральными законами Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными действующими нормативными и техническими документами.

3.5.4.5 Исполнитель обеспечивает в соответствии с установленными нормами 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.

3.5.4.6 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 с учетом требований ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»); (Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда"»). По требованию Заказчика, копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия заключенного договора.

3.5.4.1 Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

3.5.4.2 Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, приготовление и хранение пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

3.5.4.3 Исполнитель должен осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, включая лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов. По письменному запросу заказчика исполнитель обязан предоставлять результаты анализов, а также результаты анализов на обсемененность инвентаря не реже двух раз в год.

Качество, безопасность и иные показатели пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для приготовления готовой продукции, должно соответствовать действующему законодательству Российской Федерации, в том числе:

- Федеральному закону от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлению Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- Санитарным правилам СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

– ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

– ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

6.2. Требования к используемым при оказании услуг пищевым продуктам, продовольственному сырью:

Пищевые продукты и продовольственное сырье, используемое при производстве готовой продукции, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).

3.5.4.4 Упаковка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации.

3.5.4.5 Требования к используемым при оказании услуг материалам, изделиям, оборудованию, транспорту и помещениям:

- Оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые в производстве и хранении готовой продукции, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке и быть достаточными объёму и количеству поставляемых готовых блюд и кулинарных изделий.

- Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью.

- Транспорт, в котором производится доставка продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовой продукции должен быть оборудован для перевозки данных видов товаров в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, на который получен оформленный в установленном законом порядке акт о проведении дезинфекции. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

3.5.4.6. Помещения, используемые при оказании услуг, должны соответствовать действующему законодательству Российской Федерации, в том числе:

- Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- санитарным правилам СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

### **Подраздел 3.6 Специальные требования**

3.6.1. ЗАТО (закрытое административно-территориальное образование) Северск является закрытым административно-территориальным образованием системы Росатома, правовой статус которого установлен Федеральным законом от 14.04.1992 № 3297-1 «О закрытом административно-территориальном образовании».

Постановлением Правительства РФ от 11.06.1996 № 693 утверждено Положение об обеспечении особого режима в ЗАТО, на территории которого расположены объекты Министерства Российской Федерации по атомной энергии. На территории, ЗАТО Северск установлен особый режим безопасного функционирования предприятий (организаций), который предусматривает ограничения на въезд граждан на его территорию.

Для своевременного оформления въезда в ЗАТО Северск и доступа на охраняемую территорию АО «СХК» Исполнитель обязан предоставить Заказчику не позднее 30 календарных дней до начала оказания услуг в письменном виде следующую информацию:

<ul style="list-style-type: none"> <li>- паспортные данные командированных лиц Исполнителя с указанием даты рождения и места регистрации;</li> <li>- данные о наличии у лиц, привлекаемых для выполнения работ, формы допуска к государственной тайне не ниже третьей с проведением проверочных мероприятий (перед выполнением работ представить справки о допуске к государственной тайне);</li> <li>- данные о марке и государственном номере автотранспортного средства (при необходимости).</li> </ul> <p>Исполнитель предоставляет письменное согласие работников на проведение проверки их личных данных.</p> <p>Пропуска на въезд в город Исполнитель оформляет своими силами (тел. для справок 8 (3823) 52-34-60.</p>
---

## РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

<b>Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг</b>
-
<b>Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг</b>
<p>4.2.1 Расчеты между Заказчиком и Исполнителем за фактически оказанные услуги осуществляются по факту оказания услуг ежемесячно.</p> <p>4.2.2 Исполнитель, по факту оказания услуг, предоставляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, с приложением к Акту отчета об оказании услуг, включающего в себя данные о ценах и стоимости оказанных услуг, продолжительность периода пребывания.</p> <p>4.2.3 Заказчик в течение 10 (десяти) рабочих дней рассматривает и согласовывает представленный Исполнителем Акт сдачи-приемки оказанных услуг, либо предоставляет мотивированный отказ от приёмки услуг, с описанием выявленных недостатков.</p> <p>4.2.4 В случае признания Исполнителем мотивированного отказа Заказчика от подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг, Исполнитель обязуется за свой счет устранить причины мотивированного отказа в сроки, согласованные с Заказчиком.</p> <p>4.2.5 Услуги считаются принятыми Заказчиком в полном объеме на основании подписанного сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг.</p> <p>4.2.6 В течение 5 (пяти) календарных дней после подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг, Оператор выставляет Заказчику счет на сумму принятых по Акту сдачи-приемки услуг, оформленный в соответствии с требованиями законодательства РФ.</p>
<b>Подраздел 4.3 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)</b>
<p>Передача документации, указанной в п.4.2 ТЗ, оформленной в установленном порядке, осуществляется ежемесячно сопроводительными документами Исполнителя по адресу: 636039, Томская область, г. Северск, ул. Курчатова, д.1.</p>

## РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

Не требуется
--------------

## РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Номер страницы
1	Меню. 3-х разовое питание.	



2	Форма заявки	
3	График предоставления питания	

Подписант

Главный специалист УЭиОИК

Р.А.Хаиров

Исполнитель

Специалист УЭиОИК АО «СХК»

Е.Ю.Чичихина

## Меню. 3-х разовое питание.

1 день	выход
	завтрак
каша пшенная с маслом	200/5
омлет натуральный с маслом	105/5
хлеб	2 кус
сыр	30
кофе с сахаром	
итого	
	обед
Винегрет овощной	150
Суп овощной с туш/смет	250/10
Чахохбили	75/75
Макор.изд. отвар	150
сок	200
хлеб	2
итого	
	ужин
Салат "несвижский"	150
Рис припущенный	150
Печень жаренная с луком	75/20
хлеб	2 кус
чай с сахаром	
булочка с маком	100
итого	
Всего	
2 день	завтрак
каша пшенничная с маслом	200/5
Блинчики с повидлом	100/15
хлеб	2 кус
колбаса сервелат	30
кофе с сахаром	
итого	
	обед
Салат Радужный	150
Суп с крупой рисовой с кур.груд	250
Жаркое по домашнему	300
Запеканка «Нежность» с пов	100/15
сок	200
хлеб	2
итого	
	ужин
Салат из свеклы со сметаной	100
Биточки из минтая	100
Картофельное пюре	150

Соус основной	50
хлеб	2 кус
чай с сахаром	
коржик молочный	75
итого	
всего	
3 день	завтрак
Омлет с сыром с маслом	115/5
Оладьи с молоком сгущ	100/20
хлеб	2 кус
кофе с сахаром	
итого	
	обед
Салат "Витаминный" по ту	150
Щи из св. капусты с туш/смет	250/10
Бифштекс рубленый	75
Сложный гарнир	75/75
соус сметанный	50
напиток из апельсина	200
хлеб	2
итого	
	ужин
Салат Чуйский	100
Курица по-строгановски	75/100
Рис припущхлеб	150
хлеб	2 кус
чай с сахаром	
пирожки печеные с творогом	75
итого	
всего	
4 день	завтрак
Каша рисовая с маслом	200/5
Яйцо отварное	1 шт
хлеб	2 кус
Блинчики с повидлом	100/15
кофе с сахаром	
итого	
	обед
Салат из сырых овощей с маслом	100
Борщ с туш/смет	250/10
Котлета "Примула"	100
Гречка отварная	150
соус луковый	50
сок	200
хлеб	2 кус
итого	
	ужин

Салат Оливье	100
Плов из свинины	250
хлеб	2 кус
чай с сахаром	
Пицца с колбасн изд.	170
итого	
5 день	завтрак
Сосиски отварные	100
Макарон изд. отварные	150
хлеб	2 кус
Оладьи с молок сгущ	100/20
кофе с сахаром	
итого	
	обед
Хе овощное	100
Суп гороховый с туш	250
Печень по строгановски	75/75
Рис -по китайски	150
Кисель Витошка	200
хлеб	2
итого	
	ужин
Салат "Нестор"	100
Шницель рубл	100
Картофель жарен	150
хлеб	2 кус
чай с сахаром	
Булочка домашняя	100
итого	
всего	
6 день	завтрак
каша геркулесовая с маслом	200/5
омлет натуральный с маслом	105/5
хлеб	2 кус
сыр	30
кофе с сахаром	
итого	
	обед
Салат из капусты с морской капустой	100
Суп картофельный с сайрой	250
Филе куриное запеч с помид, сыром	90
Сложный гарнир	75/75
напиток из лимона	200
хлеб	2 кус
итого	
	ужин
Салат"Винегрет с з/г	100

Окорока жареные	100
Рожки отварные	150
Соус луковый	50
хлеб	2 кус
чай с сахаром	
Оладьи с яблоком с повидлом	100/15
итого	
всего	
7 день	завтрак
Каша ячневая с маслом	200/5
Яйцо отварное	1 шт
хлеб	2 кус
Блины по староелецки с повид	100/15
кофе с сахаром	
итого	
	обед
Салат из морс капусты с яйц	1/2 /50/20
Расольник Ленинградский со смет	250/10
Котлета " Дружба"	100
Картофельное пюре	150
соус основной	50
компот с изюма	200
хлеб	2
итого	
	ужин
Салат Рубин с арахисом	100
Бифштекс диетический	75
Рис розовый	150
Соус смет-томат	50
хлеб	2 кус
чай с сахаром	
Сосиска в тесте	100
итого	

## Образец ЗАЯВКИ

Наименование: \_\_\_\_\_

Количество: \_\_\_\_\_

Фамилия сотрудника: \_\_\_\_\_

Контактный телефон: \_\_\_\_\_

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_

Визы:

Руководитель подразделения АО «СХК» \_\_\_\_\_

Е.Ю. Чичихина \_\_\_\_\_

### ЗАКАЗЧИК

Начальник Управления по  
эксплуатации и обеспечению  
имущественного комплекса

\_\_\_\_\_

### ИСПОЛНИТЕЛЬ

\_\_\_\_\_

# ГРАФИК предоставления питания

Наименование	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
Завтрак	7.00 - 8.30	7.00 - 8.30	7.00 - 8.30	7.00 - 8.30	7.00 - 8.30	7.00 - 8.30	7.00 - 8.30
Обед	12.50-13.20	12.50-13.20	12.50-13.20	12.50-13.20	12.50-13.20	12.50-13.20	12.50-13.20
Ужин	17.30-18.00	17.30-18.00	17.30-18.00	17.30-18.00	17.30-18.00	17.30-18.00	17.30-18.00

Начальник УЭиОИК

Э.В. Васильев