

Приложение №
к договору № _____
от _____ 2021г.

СОГЛАСОВАНО:

Исполнитель

_____ (Ф.И.О.)
«__» _____ 2021г.



УТВЕРЖДАЮ:

Заказчик

Зам. директора по общим
вопросам Курской АЭС

_____ С.П. Чефранов
(Ф.И.О.)
«__» _____ 2021г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ на оказание услуг

Предмет закупки: Оказание услуг по организации лечебного питания в с/п «Орбита» филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Курская атомная станция».

Курчатов
2021

Техническое задание
на оказание услуг по организации лечебного питания в с/п «Орбита» филиала АО «Концерн
Росэнергоатом» «Курская атомная станция».

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 по организации лечебного питания в с/п «Орбита» филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Курская атомная станция».

Место оказания услуг: г. Курчатова, с/с Макаровский, ул. Сосновая 2, Двухэтажное здание клуба - столовой литер "А3", инв. №13020.

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

1. Цель услуг: обеспечение лечебным питанием

- работников филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Курская атомная станция», проходящих санаторно-курортное лечение и реабилитационно-восстановительное лечение в санатории-профилактории «Орбита»;
- детей, работников КАЭС, в возрасте от 4-х лет совместно с родителями, находящимися в отпуске;
- пенсионеров, бывших работников филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Курская атомная станция», получающих санаторно-курортное лечение в санатории-профилактории «Орбита».

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

1. Исходные данные для оказания услуги:

1. Количество заездов – в календарный год 16 (по 18 дней).

Количество отдыхающих в заезд – 115 человек. Категории отдыхающих определяются после регистрации отдыхающих (в день заезда).

График заездов на календарный год уточняется Заказчиком, предоставляется Исполнителю не менее чем за 15 дней до начала календарного года.

2. Организация лечебного питания (услуги по оказанию доврачебной медицинской помощи по диетологии) по стандартным диетам №5, №9, №10, №15, с соблюдением химического состава и энергетической ценности указанных диет и соблюдением всех норм диет.

Рацион для каждой диеты разрабатывается на основании карточек-раскладок и сводного ежедневного меню, на основании приказа №330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» (в ред. приказа Минздравсоцразвития РФ от 24.11.2016 №901н) (электронный адрес: <https://docs.cntd.ru/document>).

3. Организация лечебного питания способом: «Заказное меню, с элементами шведского стола», с ассортиментным перечнем блюд не менее 60 наименований на каждый прием пищи, на основании приказа №330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» (в ред. Приказа Минздравсоцразвития РФ от 24.11.2016 №901н).

4. При питании меню утверждается Заказчиком, меню разрабатывается на период не менее двух недель, меню корректируется с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания.

5. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, питание должно быть организовано в соответствии с назначением лечащего врача (разрабатывается индивидуальное меню с учетом заболеваний ребенка).

6. Расчет производится за фактически оказанные услуги (за фактическое количество питающихся).

7. Организация по заявке Заказчика за 2 дня до составления меню-раскладки:

- дополнительного питания, которое назначается лечащим врачом при определенных заболеваниях, исходя из диагноза отдыхающих;

- разгрузочных диет (чайной, соковой, мясной, фруктовой, рыбной);
- специальных рационов (диет калиевой, магниевой);
- «позднего завтрака» (при проведении ультразвукового исследования).

Рацион для каждого меню-раскладки составляется на основании приказа №330 от 05.08 2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» (в ред. Приказа Минздравсоцразвития РФ от 24.11.2016 №901н).

8. Организация лечебного питания должна производиться по графику:

- завтрак с 06.30 до 09.00 (приготовление в 2 приема): первый прием с 06.30 до 07.30 – для работников КАЭС, работающих с 08.00 и сменного персонала; второй прием с 08.30 до 09.00 – для отдыхающих, находящихся в отпуске, родителей с детьми;
- обед с 12.30 до 14.00;
- полдник с 16.30 до 17.00 (сок, кондитерские изделия, выпечка);
- ужин с 19.00 до 20.00;
- 21.00 – кисломолочные продукты (кефир, бифидок, йогурт).

Категории и количество отдыхающих определяется после регистрации отдыхающих (в день заезда), а так же согласно ежедневно подаваемых порционников на питание отдыхающих, форма №1-84.

2. Обеспечение оказания услуг по организации лечебного питания производится:

1. По санаторно-курортным книжкам.

2. На оборудовании Заказчика. Оборудование (приложение №2) передается по акту приема-передачи, на безвозмездной основе. В случае отсутствия необходимого оборудования Исполнитель для оказания услуг, может использовать собственное оборудование (согласованное с Заказчиком).

3. С использованием ТМЦ Заказчика (мебель, столы, стулья и др.). ТМЦ (приложение №3) передается по акту приема-передачи, на безвозмездной основе. В случае отсутствия необходимого ТМЦ Исполнитель для оказания услуг, может использовать собственные ТМЦ.

4. В помещениях Заказчика. Помещения (приложение №1), передаются по акту приема-передачи, на безвозмездной основе.

5. Исполнитель обязан иметь в наличии кухонный инвентарь и сервировочную посуду для оказания услуги по лечебному питанию в соответствии с требованиями настоящего Технического задания.

На заезд достаточным является количество (на основании опыта оказания услуг предыдущих лет):

- тарелка (упрочненное стекло), (не менее 225мм) столовая для 1-х блюд – не менее 400 шт.;
- тарелка (упрочненное стекло), (не менее 245мм) столовая для 2-х блюд – не менее 400 шт.;
- тарелка (упрочненное стекло) (не менее 195мм) закусочная (салатник) – не менее 400 шт.;
- тарелка (упрочненное стекло) (не менее 155мм) пирожковая – не менее 400 шт.;
- стакан стекло (не менее 200гр.) – не менее 400 шт.;
- чайная пара (упрочненное стекло) – не менее 400 шт.;
- столовые приборы нержавеющая сталь, а именно: ложка, вилка, столовый нож, чайная ложка – не менее 400 шт. каждого наименования;
- кухонная посуда;
- кухонный инвентарь;
- текстиль;
- бумажная продукция (салфетки, полотенца и др.).

6. Для выполнения условий договора по оказанию услуг: недвижимое имущество (Приложение №1), движимое имущество (Приложение №2), а так же ТМЦ (Приложение

№3), необходимо передать от Заказчика к Исполнителю на безвозмездной основе по акту приема-передачи. При окончании действия договора Исполнитель обязан предать Заказчику недвижимое имущество (Приложение №1), движимое имущество (Приложение №2), ТМЦ (Приложение №3).

7. Затраты по коммунальным услугам несет Заказчик.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1 Общие требования

1. Организация лечебного питания должна соответствовать действующим нормативно-правовым документам (Законы, Приказы), все перечисленные ссылки на НПА актуальны:

- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статья 5, статья 21 (электронный адрес: <https://www.consultant.ru>);
- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (электронный адрес: <https://www.consultant.ru>);
- Методические рекомендации 3.1/2.3.6. 0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятия общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» электронный (адрес: <https://www.rospotrebnadzor.ru>);
- Методические рекомендации 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (электронный адрес: <https://www.rospotrebnadzor.ru>);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (электронный адрес: <https://www.rospotrebnadzor.ru>);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), пункт, часть 3, статьи 5,10,21,14.17 (электронный адрес: <https://www.tsouz.ru>);
- Единые санитарно-эпидемиологические требования и гигиенические требования к продукции (товару), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299 (электронный адрес: <https://docs.cntd.ru>);
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (зарег. в Минюсте России 29.01.2021 №62296) (электронный адрес: <https://www.publication.pravo.gov.ru>);
- Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (электронный адрес: <https://www.consultant.ru>);
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (электронный адрес: <https://www.publication.pravo.gov.ru>);
- Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказания услуг. СП 2.1.3678-20 (постановление от 24.12.2020 №44) (электронный адрес: <https://www.garant.ru>);
- «Рекомендации по организации работы санаторно-курортных учреждений в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» МР 3.1.2.1. 0182-20 (электронный адрес:

<https://www.rospotrebnadzor.ru>);

- Приказ МЗ РФ от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» (в ред. Приказа Минздравсоцразвития РФ от 24.11.2016 №901н) (электронный адрес: [https:// docs.contd ru](https://docs.contd.ru));

- СанПиН 2.3.2/1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», зарегистрированы в Минюсте России 06.06.2003, регистрационный №4654 (электронный адрес: <https://docs.contd.ru>);

- Перечень поставленных продуктов питания, должен соответствовать Национальному стандарту РФ ГОСТ Р 51074-2003 (электронный адрес: <https://www.internet-law.ru>);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, утвержденный Постановлением Минтруда от 05.03.2004 №30. Выпуск 51) (электронный адрес: <https://www.consultant.ru>);

- Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденный Постановлением Минтруда 21.08.1998 №37 редакция от 12.02.2014 (электронный адрес: <https://www.consultant.ru>).

2. Для организации лечебного питания Исполнитель должен руководствоваться:

- карточками-раскладками диетических блюд (форма №1-85 Приказ МЗ РФ №330);

- сводным семидневным меню (летний и зимний вариант), разработанному на основании Ассортиментного перечня продуктов по номенклатуре диет и специальных рационов, с учетом химического состава, энергетической ценности блюд;

- ежедневной меню-раскладкой (форма №44 МЗ Приказ №330 МЗ РФ);

- раздаточной ведомостью на отпуск рационов питания отдыхающим (по форме №23 МЗ Приказ МЗ РФ №330).

3. Накладными требованиями по форме №45-МЗ.

4. Накладными требованиями по форме №434.

5. Производить расчет количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций лечебного питания в ежедневной меню-раскладке (форма №44 МЗ).

6. Отходы, образующиеся в результате выполнения работ, являются собственностью Исполнителя. Обращение с нерадиоактивными отходами осуществляется Исполнителем самостоятельно в соответствии с Федеральным законом «Об отходах производства и потребления» №89-ФЗ от 24.06.1998 (складирование пищевых, твердых, коммунальных, производственных отходов -упаковки, ветошь и др., выполнять в отдельные контейнеры Исполнителя).

Размещение отходов должно быть произведено Исполнителем на специализированном полигоне с предоставлением подтверждающих документов Заказчику.

Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

1. Исполнитель несет ответственность:

1. За закупку пищевой продукции и продовольственного сырья для оказания услуг по лечебному питанию на основании «Ассортимента продуктов» (разработанного на основании приказа МЗ РФ от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ», утвержденного Исполнителем, согласованного с Заказчиком, с предоставлением сертифицированных и удостоверений качества.

2. За условия и режим перевозки (транспортирования пищевой продукции, продовольственного сырья в соответствии с требованиями Технического регламента);

3. За хранение пищевой продукции и продовольственного сырья в соответствии с требованиями Технического регламента.

4. За наличие маркировки и товаросопроводительной документации.

5. За реализацию пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6. За раздельное использование технологического и холодильного оборудования для

продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.

7. За маркировку, обработку разделочного инвентаря и кухонной посуды.

8. За выдачу готовой продукции, после снятия пробы, ответственным лицом (проведение брокеража готовой продукции).

9. За отбор суточных проб в специально выделенные, обеззараженные и промаркированные емкости - отдельно каждое блюдо в количестве 100 грамм. Порционные изделия – поштучно, целиком (в объеме одной порции). Отбор проб проводит работник организации, с которой заключен договор, под руководством медицинской сестры (диетической) Заказчика.

10. За хранение суточных проб не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике, при температуре от +2°C до +6° С.

11. За соответствие единым санитарным требованиям и требованиям Технических регламентов напитков, кулинарных кондитерских изделий.

12. За реализацию пищевой продукции продуктов сырья согласно свидетельств о государственной регистрации, декларации соответствия.

13. За обеспечение последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадание посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

14. За рацион питания, его разнообразие, соответствие химическому составу, пищевой ценности, режиму питания, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные вещества.

15. За использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, при раздаче готовой продукции.

16. За использование средств индивидуальной защиты.

17. За наличие информации размещенной в доступном месте - ежедневное меню (наименование блюда, массы порции, калорийности порции).

18. За наличие информации по организации здорового питания.

19. За обеспечение санитарно-гигиенического режима пищеблока (проведение ежедневных и генеральных уборок по графику, утвержденному Исполнителем, согласованного с Заказчиком).

20. За выполнение работниками, оказывающими услуги по организации лечебного питания, правил личной гигиены.

21. За проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленные предприятием общественного питания. (Программа производственного контроля разрабатывается Исполнителем, согласовывается с Заказчиком).

22. За заключение Договоров на проведение:

- производственно-лабораторного контроля;
- медицинского осмотра работников пищеблока;
- работ по дезинфекции (дератизации, дезинсекции);
- вывоз ТБО.

23. За техническую исправность оборудования и проведение технического осмотра оборудования.

24. За организацию питьевого режима отдыхающим посредством установки устройств для выдачи воды (кулеры) или выдачи упакованной питьевой воды или кипяченой питьевой воды. При использовании кулеров, кипяченой воды - обеспечение одноразовой посудой, а так же отдельными промаркированными подносами для чистой

использованной посуды. За наличие контейнеров, для сбора использованной одноразовой посуды.

25. За наличие квалифицированных кадров, прошедших санитарно-гигиеническое обучение и имеющих допуск к работе с продуктами питания, обученных работать на кухонном оборудовании, согласно Единому тарифно-квалификационному справочнику работ и профессий рабочих, утвержденному Постановлением Минтруда от 05.03.2014 №30, выпуск 51, и Квалификационному справочнику должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденному Постановлением Минтруда 21.08.1998 №37 редакция от 12.02.2014.

26. За обеспечение работников пищеблока спецодеждой и СИЗ.

27. За соблюдение охраны труда и противопожарного режима работниками пищеблока.

28. За С-витаминизацию блюд.

29. За ведение документации, а именно: карточки-раскладки, форма №1-85; ежедневное меню (летний и зимний вариант), согласованные с Заказчиком; ежедневную меню-раскладку, форма №44-МЗ или меню-требование, составленное согласно ежедневного меню; накладные - требования по форме №45-МЗ; накладные-требования по форме №434, на дополнительную выписку продуктов; личные медицинские книжки, форма 1-ЛМ; Журнал «Здоровья», форма 2-ЛМ; Журнал контроля качеством готовой пищи (бракеражный), форма 6-ЛМ; Журнал С-витаминизации блюд, форма 3-ЛМ; Журнал скоропортящихся продуктов.

30. За доставку работников службы питания на работу и с работы.

31. Для предотвращения рисков распространения коронавирусной инфекции Исполнитель несет ответственность:

31.1 За санитарную обработку и дезинфекцию автотранспорта, осуществляющего перевозку пищевых продуктов.

31.2 За проведение лабораторного исследования сотрудников пищеблока на предмет наличия COVID-19, проведенных методом ПЦР- тестирования не ранее чем за три календарных дня до даты выхода на место работы в случаях:

- возвращения из отпуска;

- вышедших на работу после закрытия листка нетрудоспособности.

31.3 За соблюдением социального дистанцирования.

31.4 За наличие сигнальной разметки.

31.5 За использование медицинских масок и перчаток.

31.6 За наличие дезинфицирующих средств (пятидневный запас).

31.7 За обеспечение дезинфекционных мероприятий (генеральных уборок, дезинфекции воздуха, с применением бактерицидных облучателей закрытого типа) каждые два часа. Наличие дозаторов (безконтактных) с кожными антисептиками для обработки рук.

31.8 По окончании рабочей смены пищеблока (через каждые шесть часов) проветривание, влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, путем протирания дезинфицирующими салфетками, всех поверхностей. Обработка воздуха ультрафиолетовыми облучателями закрытого типа.

31.9 При сушке рук использовать только одноразовые бумажные полотенца.

31.10 Не использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями.

31.11 При использовании одноразовой посуды, производить ее сбор, в одноразовые пластиковые пакеты.

2. Контроль качества предоставленных услуг:

Со стороны Заказчика:

1. Контроль за качеством поступающей продукции (проверка сертификатов соответствия и удостоверений качества) – ежедневно.

2. Контроль за правильностью хранения запаса продуктов питания.
 3. Контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд- три раза в день.
 4. Осуществление бракеража готовой продукции (журнал форма №6-ЛМ) три раза в день.
 5. Контроль за санитарным состоянием помещений службы питания, инвентаря, посуды – ежедневно.
 6. Контроль за выполнением работниками службы питания правил личной гигиены- ежедневно.
 7. Контроль за работниками пищеблока, в части прохождения медицинских осмотров и недопущения к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр, больных гнойничковыми заболеваниями, кишечными заболеваниями и др. (журнал форма 2-ЛМ - один раз в год, согласно графика).
 8. Контроль за проведением С-витаминизации блюд (журнал форма 3ЛМ).
 9. Контроль за качеством готовой пищи перед выдачей производится персоналом Исполнителя по графику, утвержденному Заказчиком, согласованному с Исполнителем (каждый прием пищи). В субботние, воскресные дни и праздничные дни контроль за качеством готовой пищи производится персоналом Исполнителя. Ежедневно контроль за качеством готовой продукции медицинской сестрой диетической санатория-профилактория; руководителем службы питания Исполнителя.
 10. Контроль за качеством готовой пищи осуществляется главным врачом (или его заместителем по лечебной работе) не реже 1 раза в месяц.
 11. Отбор готовых блюд для лабораторного анализа осуществляется в плановом порядке заведующим производством со стороны Исполнителя, в присутствии медицинской сестры (диетической) (со стороны Заказчика).
 12. Со стороны Исполнителя:
Контроль за качеством готовой пищи осуществляется зав. производством, вне зависимости от пробы, проводимой дежурным врачом и медицинской сестрой диетической.
- 3. Специалисты Исполнителя, а именно медицинская сестра- диетическая, руководитель службы питания, обязаны:**
- входить в состав Совета по лечебному питанию;
 - принимать участие в мероприятиях по опросу отдыхающих по качеству предоставления лечебного питания и обслуживания;
 - участвовать в конференциях, по лечебному питанию.
- 3. Внедрение новых технологий лечебного питания**
- Утверждение номенклатуры диет, карточек-раскладок, должно производиться на законодательной базе (приказ МЗ РФ от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» (в ред. Приказа Минздравсоцразвития РФ от 24.11.2016 №901н), по согласию с Заказчиком).
- 5. Заказчик на основании приказа №330 от 05.08. 2003 предоставляет Исполнителю следующую документацию:**
- порционник на питание отдыхающих по форме №1-84 (ежедневно);
 - сводные сведения по наличию отдыхающих по форме №22-МЗ, (ежедневно).
- 6. Исполнитель на основании приказа №330 от 05.08. 2003 обязан иметь следующую документацию:**
- порционник на питание отдыхающих - форма №1-84 (на основании которого разрабатывается ежедневное меню);
 - сводные сведения по наличию отдыхающих, форма №22-МЗ (на основании которого разрабатывается ежедневное меню);
 - карточки-раскладки, форма №1-85;

- семидневное меню (летний и зимний вариант), согласованные с Заказчиком;
- ежедневную меню-раскладку, форма №44-МЗ или меню-требование, составленное согласно семидневному меню;
- накладные-требования по форме №45-МЗ;
- накладные-требования по форме №434, на дополнительную выписку продуктов;
- личные медицинские книжки, форма 1-ЛМ;
- Журнал «Здоровье», форма 2-ЛМ;
- Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный), форма 6-ЛМ;
- Журнал С-витаминизации блюд, форма 3-ЛМ;
- Журнал скоропортящихся продуктов;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

7. Срок оказания услуг: с 01.12.2021 по 30.11.2023гг.

Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

Не требуется

Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

Не требуется

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

Исполнитель обязан допускать к работам обученный и аттестованный персонал по направлению требуемой деятельности, с соблюдением действующих правил и норм безопасности в области охраны труда, атомной энергетики, пожарной безопасности, СанПиН и пром. безопасности:

- «Правила при работе с инструментами и приспособлениями, приказ Минтруда России № 835н от 27 ноября 2020 (электронный адрес: [https:// docs.cntd. ru document](https://docs.cntd.ru/document));
- «Правила по охране труда при размещении, монтаже, техническом обслуживании и ремонте технологического оборудования», приказ Минтруда России от 27.11.2020 № 833н (электронный адрес: [https:// docs.cntd.ru document](https:// docs.cntd.ru/document));
- «Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок», приказ Минтруда России от 15.12.2020 № 903н (электронный адрес: [https:// docs.cntd.ru document](https:// docs.cntd.ru/document));
- «Правила по охране труда на автомобильном транспорте», приказ Минтруда России № 871н от 9 декабря 2020 (электронный адрес: [https:// docs.cntd.ru document](https:// docs.cntd.ru/document));
- П-11-ОТ «Порядок допуска персонала подрядных организаций к выполнению работ на Курской АЭС» (электронный адрес: [Loc.kunpp.ru/dfs/Библиотека ТД/Техническая документация Курской АЭС/ОТ/Положения](http://Loc.kunpp.ru/dfs/Библиотека%20ТД/Техническая%20документация%20Курской%20АЭС/ОТ/Положения));
- П-06-ОТ «Система индивидуальной ответственности по предупреждению нарушений правил и норм по охране труда, эксплуатации и ремонту оборудования, пожарной и радиационной безопасности на Курской АЭС» (электронный адрес: [Loc.kunpp.ru/dfs/Библиотека ТД/Техническая документация Курской АЭС/ОТ/Положения](http://Loc.kunpp.ru/dfs/Библиотека%20ТД/Техническая%20документация%20Курской%20АЭС/ОТ/Положения)).

Всю ответственность за безопасное производство работ, связанную с технологией работ, обеспечение персонала средствами защиты, необходимыми для работ, исправным инструментом, а так же за государственное страхование персонала несет Подрядчик.

Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала Заказчика

Не требуется

Подраздел 3.7 Требования к составу технического предложения участника

Не требуется

Подраздел 3.8 Специальные требования

Не требуется

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг
Организация лечебного питания в с/п «Орбита» филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Курская атомная станция»
Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг
Подраздел 4.3 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)
Перечень документации, предоставляемой по окончании услуг: - акты выполненных работ; - счет фактура; - копии Порционников на питание отдыхающих форма №1-84; - копии ежедневных «Меню-раскладок» форма 44-МЗ.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

Не требуется

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п		
	с/п «Орбита»	Санаторий-профилакторий «Орбита»

РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Примечание
№1	Перечень объектов недвижимого имущества входящих в состав основных средств филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Курская атомная станция» используемых для оказания услуг по организации лечебного питания в с/п «Орбита» филиал АО «Концерн Росэнергоатом»	
№2	Перечень объектов движимого имущества используемых для оказания услуг по организации лечебного питания в с/п «Орбита» филиал АО «Концерн Росэнергоатом»	
№3	Перечень ТМЦ филиала АО "Концерн Росэнергоатом" "Курская атомная станция" используемых для оказания услуг по организации лечебного питания в с/п «Орбита» филиал АО «Концерн Росэнергоатом»	
№4	Положение П-11-ООТ «Порядок допуска персонала подрядных организаций к выполнению работ на Курской АЭС»	Документ предоставляется в электронном виде
№5	Положение П-06-ООТ «Система индивидуальной ответственности по предупреждению нарушений правил и норм по охране труда, эксплуатации и	Документ предоставляется в электронном виде



	ремонту оборудования, пожарной и радиационной безопасности на Курской АЭС»	
№6	Графики заездов (период с 01.12.2021 г. по 30.11.2023 г.)	

Главный врач с/п «Орбита»

Г.Е. Верховцева
(подпись)



Ковалева Светлана Александровна,
8-47131-4-93-40



Перечень

объектов недвижимого имущества входящих в состав основных средств филиала
АО «Концерн Росэнергоатом» «Курская атомная станция», используемых для
оказания услуг по организации лечебного питания в с/п «Орбита»
филиал АО «Концерн Росэнергоатом»

№ п/п	Наименование имущества	Место нахождения объекта	Инвент. номер	Осн. систе мный номер	Площадь передава емая, кв.м	Дата ввода	Первоначаль ная балансовая стоимость, руб.	Остаточная балансовая стоимость по состоянию на 01 апреля 2021, в руб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Помещения №№3-13, пом. 27,30,33, часть пом. 26 (6,6м²), 28(3,2м²), 32 (13,6м²), расположенные на 1-м этаже; помещения №№2-16, расположенные на 2- м этаже объекта «Двухэтажное здание клуба - столовой литер "А3" общей площадью 1532,1 кв.м	Курская область, Курчатовский район, с/с Макаровский с/п «Орбита» ул. Сосновая д.2	13020	110000 000031	857,4	01.02. 1987	4200303,94	0,00

Главный врач с/п «Орбита»



Г.Е. Верховцева



Приложение №2
к Техническому заданию к договору №

Перечень объектов движимого имущества, входящих в состав основных средств филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Курская атомная станция», используемых для оказания услуг по организации лечебного питания в с/п «Орбита» филиал АО «Концерн Росэнергоатом»

	Наименование имущества	Место нахождения объекта оценки	Инвент №	Осн. ср-ва систм н.номер	Дата ввода	Первоначальная балансовая стоимость, руб	Остаточная балансовая стоимость по состоянию на 01.04.2021г, в руб.	Модель (для движ имущ., ТМЦ)	Заводской № (для движ имущ., ТМЦ)	Количество (для движ имущ., ТМЦ)	Единицы измерения	Страна производитель (для движ., ТМЦ)	Принадлежность (цех)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Холодильный шкаф ВМ6А (IM7A)	Двухэтажное здание клуба - столовой литер "А3" инв. 13020	70291159	1300000008342	14.11.2016	82111,25	12114,87		08РОО3203	1	шт	Италия	с/п "Орбита"
2	Холодильный шкаф ВМ6А (IM7A)	Двухэтажное здание клуба - столовой литер "А3" инв. 13020	70291160	1300000008343	14.11.2016	82111,25	12114,87		08РОО4604	1	шт	Италия	с/п "Орбита"
3	Холодильный шкаф ВМ6А (IM7A)	Двухэтажное здание клуба - столовой литер "А3" инв. 13020	70291161	1300000008344	14.11.2016	82111,24	12114,86		08РОО3189	1	шт	Италия	с/п "Орбита"
4	Холодильный шкаф ВМ12А (IM14А)	Двухэтажное здание клуба - столовой литер "А3" инв. 13020	70291164	1300000008347	14.11.2016	126428,74	18653,01		07РОРО46780	1	шт	Италия	с/п "Орбита"
5	Пароконвектомат NECVP10E S2LAV	Двухэтажное здание клуба - столовой литер "А3" инв. 13020	70291167	1300000008350	14.11.2016	561000,26	217800,09		2110689	1	шт	Италия	с/п "Орбита"

6	Подставка шкаф под пароконвектомат	Двухэтажное здание клуба - столовой литер "А3" инв. 13020	70291173	130000008356	14.11.2016	56845,24	8386,89		1320200	1	шт	Италия	с/п "Орбита"
7	Сплитсистема в сборе	Двухэтажное здание клуба - столовой литер "А3" инв. 13020	4165957	1700000000064	01.10.2005	113000,00	0,00			1	шт	импорт	с/п "Орбита"
8	Сплитсистема в сборе	Двухэтажное здание клуба - столовой литер "А3" инв. 13020	4165958	1700000000065	01.10.2005	113000,00	0,00			1	шт	Россия	с/п "Орбита"

Главный врач с/п «Орбита»



Г.Е. Верховцева



Приложение №3 к
техническому заданию
к договору №

Перечень
ТМЦ филиала АО "Концерн Росэнергоатом" "Курская атомная станция"
используемых для оказания услуг по организации лечебного питания в с/п
«Орбита» филиал АО «Концерн Росэнергоатом»

№ п/п	Наименование МПЗ	№ номенкл атурный		Кол- во, шт.	Цена	Стоимость	Примеч
1	Тележка сервировочная ТС-3СН	190874	9100176882	2	12574,88	25149,76	
2	Шкаф нейтральный ШРМ-12	190881	9100176889	6	4966,81	29800,86	
3	Тележка-шпилька ТШЗ-1/8Н(GN-2/1)	190876	9100176884	2	15277,90	30555,80	
4	Тележка сервировочная ТС-2	217586	9100177854	2	6682,20	13364,40	
5	Холодильник део	10905925	9100182389	1	16599,90	16599,90	
6	Шкаф д/разд - 299,00	10951442	9100182573	10	2990,00	29900,00	
7	Машина взб - 39500,00	10952835	9100182718	1	39500,00	39500,00	
8	Холодильник POLAIR ШХ-0,7	5083	9100174177	1	32800,00	32800,00	
9	Холодильник POLAIR ШХ-0,7	5084	9100174178	1	38500,00	38500,00	
10	телефон РН-117 Панасоник	10950827	9100182533	1	444,91	444,91	
11	Телефонный аппарат Панасоник	186264	9100186127	1	508,47	508,47	
12	Шкаф комбин. СИ-173	233049	9100178390	1	4870,50	4870,50	
13	Стеллаж угловой П-система СИ-180	233050	9100178391	1	2711,00	2711,00	
14	Гардероб ФЛ-1331	233053	9100178394	1	5627,50	5627,50	
15	Гардероб ФЛ-1331 с зеркалом	233057	9100178395	1	5627,50	5627,50	
16	Витрина Милан	233058	9100178396	1	15678,14	15678,14	
17	Витрина Милан-1	233059	9100178397	1	8511,86	8511,86	
18	Комод Милан-2 шестидверный	233060	9100178398	1	15616,54	15616,54	
19	Подиум Милан-14	233061	9100178399	1	3042,00	3042,00	
20	Стол туалет с ящиками Виктория	233071	9100178408	1	3887,00	3887,00	
21	Зеркало декоративное Виктория-015	233072	9100178409	1	1883,50	1883,50	
22	Мягкая мебель Мозайка	233073	9100178410	2	5839,00	11678,00	
23	Мягкая мебель Мозайка модуль внутренний	233074	9100178411	2	6114,50	12229,00	
24	Мягкая мебель Мозайка модуль прямой	233075	9100178412	3	8483,00	25449,00	
25	Мягкая мебель Мозайка одноместная серед	233076	9100178413	1	6114,50	6114,50	
26	Шкаф д/одежды Статус с-14/р	233082	9100178419	8	3772,00	30176,00	
27	Шкаф полузакрытый	233083	9100178420	1	3046,00	3046,00	
28	Грендеция трехдверная статус	233084	9100178421	1	3690,50	3690,50	
29	Стол эргономичный правый статус	233085	9100178422	2	2511,50	5023,00	
30	Тумба мобильная Статус стм-1	233086	9100178423	1	1823,03	1823,03	
	ИТОГО					380050,14	

Главный врач с/п «Орбита»



Г.Е. Верховцева



Приложение № 6
к техническому заданию к договору №

ГРАФИКИ ЗАЕЗДОВ (период с 01.12.2021 г. по 30.11.2023 г.)

№ п/п	Номер заезда	Дата заезда
2021 год		
1	12	15.11.2021-02.12.2021
2	13	06.12.2021-23.12.2021
2022 год		
1	1	10.01.2022-28.01.2022
2	2	01.02.2022-18.02.2022
3	3	21.02.2022-10.03.2022
4	4	12.03.2022-29.03.2022
5	5	31.03.2022-17.04.2022
6	6	19.04.2022-06.05.2022
7	7	10.05.2022-27.05.2022
8	8	30.05.2022-16.06.2022
9	9	18.06.2022-05.07.2022
10	10	07.07.2022-24.07.2022
11	11	26.07.2022-12.08.2022
12	12	13.09.2022-30.09.2022
13	13	04.10.2022-21.10.2022
14	14	24.10.2020-10.11.2022
15	15	14.11.2022-01.12.2022
16	16	05.12.2022-22.12.2022
2023 год		
1	1	10.01.2023-27.01.2023
2	2	30.01.2023-16.02.2023
3	3	18.02.2023-07.03.2023
4	4	10.03.2023-27.03.2023
5	5	29.03.2023-15.04.2023
6	6	18.04.2023-05.05.2023
7	7	10.05.2023-27.05.2023
8	8	30.05.2023-16.06.2023
9	9	19.06.2023-06.07.2023
10	10	08.07.2023-25.07.2023
11	11	27.07.2023-13.08.2023
12	12	15.08.2023-01.09.2023
13	13	03.10.2023-20.10.2023
14	14	23.10.2023-09.11.2023
15	15	13.11.2023-30.11.2023

Главный врач с/п «Орбита»



Г.Е. Верховцева