

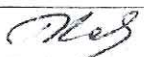
УТВЕРЖДАЮ  
Директор Филиала №3  
АО «АТА» в г. Краснокаменск  
Кошевой В.О.  
\_\_\_\_\_ 2016 год

Техническое задание  
№ 49-3-2016


Предмет закупки:

Возмездное оказание услуг по организации ЛПП и выдаче молока для Филиала №3 АО "АТА"  
г. Краснокаменск



РАЗРАБОТАНО:

№ п/п	Должность	Фамилия и инициалы	Подпись	Дата согласования
1	Начальник ООТ, ПБ и ООС	Коваленко Г.В.		

ИНИЦИАТОР ЗАКУПКИ:

№ п/п	Должность	Фамилия и инициалы	Подпись	Дата согласования
1	Начальник отдела ОМТО Филиала №3 АО «АТА»	Стрельцова Г.В.		

СОГЛАСОВАНО:

№ п/п	Должность	Фамилия и инициалы	Подпись	Дата согласования
1	Директор по безопасности	Грошев О.А.		01.12.16
2	Начальник отдела сводного планирования и отчетности	Чубаров А.Н.		30.11.16г.

г. Краснокаменск

## 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

Возмездное оказание услуг по организации ЛПП и выдаче молока для Филиала №3 АО  
"АТА" г. Краснокаменск

## РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

### Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

Исполнитель принимает на себя обязательство собственными силами с использованием собственных товарно-материальных ценностей оказывать:

- услуги по приготовлению и выдаче блюд лечебно-профилактического питания по соответствующим рационам работникам Заказчика, для которых выдача этого питания предусмотрена перечнем производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на получение ЛПП в связи с особо вредными условиями труда, в соответствии с действующим законодательством РФ;

- организацию выдачи молока или других равноценных пищевых продуктов работникам Заказчика, которые имеют право на получение указанных пищевых продуктов в связи с особо вредными условиями труда, в соответствии с действующим законодательством РФ.

### Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

Исполнитель оказывает Заказчику услуги по приготовлению и выдаче блюд лечебно-профилактического питания (Рацион 1), согласно перспективному меню (Приложение 1) и организацию выдачи 0,5 литра молока за смену.

Подраздел 2.3 Объем оказываемых услуг либо доля оказываемых услуг в общем объеме закупки согласно Приложению №2.

## РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

### Подраздел 3.1 Общие требования

Осуществлять организацию лечебно - профилактического питания, выдачу молока или других равноценных пищевых продуктов в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

- Приказа Минздравсоцразвития от 16 февраля 2009 г. N 45н «Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов и перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов.

- Приказа Минздравсоцразвития 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.

- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

- Федерального закона от 02.01.2000 г. 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с изменениями на 13.07.2015г.

- Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации, с изменениями ОТ 15 АВГУСТА 1997 Г. N 1036 (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007);

- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологических требований к организациям

 3

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, с изменениями и дополнениями.

- СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенических требований к срокам годности и условиям хранения.

#### Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

- Соблюдать правила санитарной гигиены, охраны труда и пожарной безопасности при оказании услуг;

- Самостоятельно и за свой счет обеспечить работников Исполнителя спецодеждой единого образца;

- Самостоятельно за свой счет приобретать ТМЦ, необходимые для надлежащего оказания услуг заказчику;

- За свой счет, собственным транспортом осуществлять перевозку ТМЦ, в том числе пищевых продуктов, обеспечивающую сохранение их качества и безопасность, согласно действующего законодательства РФ;

- Хранить пищевые продукты в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм;

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

- Выдавать ЛПП и молоко работникам Филиала №3 АО «АЛЪЯНСТРАНСАТОМ» строго по абонементам (талонам), имеющих форму, установленную Приложением №3.

- Исполнитель (работник Исполнителя) обязан сверить предъявленный работником Заказчика абонемент (талон) с образцом, утвержденный Приложением №3, удостовериться в его подлинности – отсутствии признаков подделки, то есть в наличии всех требований;

- Исполнитель (работник Исполнителя) принимает абонемент (талон), выдает работнику Заказчика: рацион № 1 лечебно - профилактического питания на сумму, соответствующую стоимости предъявленного абонемента (талона);

- Гасить принятые от работника Заказчика абонементы (талоны) путем диагонального перечеркивания лицевой стороны абонемента (талона) - с правого верхнего угла к левому нижнему углу, чернилами красного цвета с проставлением даты погашения абонемента (талона);

- Наклеивать погашенные талоны на лист бумаги по соответствующему виду абонемента (талона);

- Исполнитель обязан вести учет замечаний, предъявленных Заказчиком

- Исполнителю (работникам Исполнителя), в бракиражном журнале контроля качества оказанных услуг и надлежащим образом, и за свой счет и в сроки, установленные Заказчиком, устранять выявленные замечания;

- Исполнитель обязан своевременно и незамедлительно, в письменной форме, уведомить Заказчика обо всех обстоятельствах, которые могут отразиться на качестве оказания услуг или создать помехи для оказания услуг в срок.

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

- 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.

#### Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

- Любая информация о финансовой, хозяйственной или иной деятельности одной из Сторон, представленная ею другой Стороне или ставшая известной той в связи с подготовкой или неисполнением обязательств по договору, считается конфиденциальной («конфиденциальная информация») и не подлежит разглашению или передаче третьим лицам.

- Стороны выражают понимание того, что содержание настоящего договора является конфиденциальной информацией и не подлежит разглашению или передаче любой из Сторон настоящего договора третьим лицам. При неисполнении или ненадлежащем исполнении любой из сторон своих обязанностей по неразглашению конфиденциальной информации виновная Сторона обязана возместить другой Стороне ее полные убытки, вызванные разглашением или передачей конфиденциальной информации, если в судебном порядке будет доказано, что именно данные действия виновной Стороны повлекли такие убытки.

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

- 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 в определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством РФ.

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

1. По обеспечению ассортимента, рецептуры, режимов изготовления, технологию приготовления, требований к качеству, срокам, условиям хранения холодных и горячих блюд и кулинарных изделий, напитков, ведение учета и составления товарных отчетов;
2. Санитарных требований и правил этикета при сборе со столов;
3. Способов и правил мойки сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
4. Правил включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
5. Безопасных приемов работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;
6. В использовании средств пожаротушения и действий при пожаре;
7. В использовании индивидуальных защитных средств.
8. Персонал, занятый в организации питания, должен проходить медицинский осмотр в соответствии с Приказом МИНЗДРАВСОЦРАЗВИТИЯ от 12.04.2011г № 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.
9. Соблюдение требований федерального закона 52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ», с изменениями и дополнениями

#### Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала заказчика

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация всех работников; обучение по охране труда всех работников по определенным программам, согласно Постановления Министерства труда и социального развития РФ от 13.01.2003г. № 1/29

#### Подраздел 3.7 Требования к составу технического предложения участника

5  


Не требуется
Подраздел 3.8 Специальные требования
Не предусмотрены

#### РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг
Качественное лечебно - профилактическое питание, с соблюдением меню: выхода в граммах при закладке продуктов: белков, жиров и углеводов, а также соблюдение калорийности приготовленных блюд, согласно рационов № 1, выдача молока 2,5 % жирности.
Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг
- Ежемесячно Исполнитель предоставляет Заказчику Акт об оказанных услугах за отчетный месяц по форме, установленной к договору. Стороны подписывают двухсторонний Акт. В случае оказания Исполнителем некачественных услуг Заказчик фиксирует данный факт в Акте об оказанных услугах за отчетный период и составляет мотивированную претензию для рассмотрения Исполнителем. В случае согласия с предъявленной Заказчиком претензией, Заказчиком не оплачивается Исполнителю стоимость некачественно оказанной услуги.
Подраздел 4.3 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)
- Услуги считаются принятыми с момента подписания сторонами Акта сдачи-приемки предоставленных услуг. - Исполнитель по завершению оказания услуг предоставляет Заказчику счет-фактуру и счет на оплату предоставленных услуг.

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

Не требуется
--------------

#### РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
-----	------------	------------------------

#### РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Номер страницы
Приложение 1	Объем услуг по лечебно-профилактическому питанию (ЛПП) и молоку.	7
Приложение № 2	Дислокация и режим работы предприятий питания и торговли	8



Приложение № 1  
к Техническому заданию

**Объем услуг по лечебно-профилактическому питанию (ЛПП) и молоку**

Год	Кол-во талонов ЛПП, шт.		Кол-во талонов молоко, шт.	
	Всего, шт., на месяц	Всего, шт., на год	Всего, шт., на месяц	Всего, шт., на год
	рацион 1	рацион 1	молоко	молоко
2017	2098	25 168	1752	21 024
всего		25 168		21 024

