

ОАО «Радиевый институт им. В.Г. Хлопина»

Техническое задание
на оказание услуг по организации лечебно-профилактического питания для работников
ОАО «Радиевый институт им. В.Г. Хлопина»

Санкт-Петербург
2014 г.

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. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

Оказание услуг по организации питания работников ОАО «Радиевый институт им. В.Г. Хлопина»

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

Организация лечебно-профилактического питания.

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

Обеспечение работников ОАО «Радиевый институт им. В.Г. Хлопина» лечебно-профилактическим питанием на территории Исполнителя в пределах шаговой доступности от ОАО «Радиевый институт им. В.Г. Хлопина» (Россия, Санкт-Петербург, 2-й Муринский пр., д.28)

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

Под услугами по организации питания работников ОАО «Радиевый институт им. В.Г. Хлопина» понимается обеспечение лечебно-профилактическим питанием: услуги по производству и реализации блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

Согласно ГОСТ Р 50762-2007 к столовой предъявляются следующие требования Заказчика:

1. По ассортименту реализуемой продукции - столовая реализует блюда, изделия и напитки, соответствующие рациону № 1, утвержденному Приказом Минздравсоцразвития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н.
2. По обслуживаемому контингенту - столовая обслуживает работников ОАО «Радиевый институт им. В.Г. Хлопина», занятых на работах с особо вредными условиями труда в соответствии со ст. 222 Трудового кодекса;
3. На срок оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию лечебно-профилактического питания на территории и в помещении, находящимся у Исполнителя в собственности или в аренде как минимум до 31.12.2015 года рассчитанное на не менее чем 45 посадочных мест.

Рацион № 1 лечебно-профилактического питания

Наименование продукта	Дневная норма в граммах	Наименование продукта	Дневная норма в граммах
Хлеб ржаной	100	Сметана	10
Мука пшеничная	10	Сыр	10
Мука картофельная	1	Масло сливочное	20
Крупа, макароны	25	Масло растительное	7
Бобовые	10	Картофель	160
Сахар	17	Капуста	150
Мясо	70	Овощи	90
Рыба	20	Томат пюре	7
Печень	30	Фрукты свежие	130
Яйцо	¼ шт.	Ягоды свежие	5
Кефир жирностью не менее 3,5 %	200	Сухари	5
Молоко, молоко питьевое жирностью не менее 2,5 %	70	Соль	5
Творог жирностью не более 9 %	40	Чай	0,4
Дополнительно выдается			
Витамин С (аскорбиновая кислота)	150 мг		

Химический состав продуктов (округленно)

Химический состав продуктов	Содержание в рационе
Белки, г	59
Жиры, г	51
Углеводы, г	159

Калорийность 1380 ккал.

Наименование продукции (с указанием выхода продукции в граммах, химического состава продуктов (белки, жиры, углеводы) (округленно) и калорийности горячего ЛПП)

Рацион ЛПП

№ п.п.	Наименование продукции	Выход, граммы
1	Холодное блюдо (не менее двух наименований)	100
2	Первое блюдо (не менее двух наименований)	250
3	Вторые блюда (не менее двух наименований)	70
4	Гарниры (не менее двух наименований)	150
5	Напиток (не менее двух наименований)	200
6	Выпечка (не менее двух наименований)	40
7	Хлеб (не менее двух наименований)	100
8	Фрукты свежие	130
9	Ягоды свежие	5
10	Дополнительная витаминизация	150 мг.

Химический состав продуктов (округленно) и калорийность лечебно-профилактического питания (горячего ЛПП):

Химический состав продуктов	Содержание в рационе
Жиры (г.)	51
Белки (г.)	59
Углеводы (г.)	159
Калорийность 1380 ккал	

Максимальное количество талонов ЛПП – 37 200 шт.

Срок исполнения обязательств: с 01.01.2015 до 31.12.2015 года

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1 Общие требования

Соблюдение исполнителем законодательства Российской Федерации и санитарных правил и норм:

- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;
- Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 24.06.1998 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н «Об утверждении перечня производств, профессий и 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» (далее – Приказ Минздравсоцразвития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н);
- ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. №-474-ст.);
- ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 475-ст.);
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с изменениями от 3 мая 2007 г.), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8.11.2001 № 31;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. Постановлением Главного государственного врача РФ 22.05.2003 № 98);
- Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18, зарегистрированы в Минюсте России 30 октября 2001 г., регистрационный № 3000);
- Иные нормативные правовые акты Российской Федерации, касающиеся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов и порядка организации лечебно-профилактического питания.

В случае необходимости приобретения оборудования для оказания услуг, такое оборудование приобретается исполнителем.

Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

- Безопасность и качество оказания услуг обеспечивается в соответствии с планом или программой производственного контроля исполнителя;

- Ежедневная проверка членами бракеражной комиссии качества готовой продукции. Реализация готовой продукции осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества продукции проводит бракеражная комиссия в составе: медицинского работника (исполнителя), повара и представителей заказчика.

Проверка готовой пищи перед её реализацией проводится в следующем порядке:

1) непосредственно из ёмкостей, в которых пища производится, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню;

2) путем отбора пробы оформленного блюда.

Вес порционной продукции должен соответствовать выходу продукции, указанному в меню. Порционная продукция взвешиваются в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. При нарушении технологии производства продукции, а также в случае неготовности продукции к реализации не допускается до устранения недостатков;

- отражение результатов бракеражной проверки в журнале («Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой;

- ежедневный контроль за соблюдением технологии производства и выходом готовой продукции осуществляет заведующий производством.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью произведённой продукции в столовой отбирается суточная проба от каждой партии продукции.

Отбор суточной пробы проводит специализированная организация - «Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека», согласно заключенного договора.

- соблюдение исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, требований техники безопасности и пожарной безопасности, требований охраны труда.

Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

График реализации продукции	Ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, с 11.00 до 15:00.
-----------------------------	---

Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

Нет требований

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

Контроль качества готовой кулинарной продукции посредством нижеприведенной формы:

Дата и час производства блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	примечание

Исполнитель обязан осуществлять закупку продуктов питания для приготовления кулинарных блюд исключительно при условии предоставления сертификатов качества на данные продукты питания. Исполнитель по первому требованию Заказчика обязан предоставить ему копии таких сертификатов.

Исполнитель в случае отравления работника ОАО «Радиевый институт им. В.Г. Хлопина» во время оказания услуг обязан за свой счет и своими силами обеспечить оказание первой помощи и доставку до места оказания профессиональной медицинской помощи и лечения.

Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала Заказчика

Нет требований

Подраздел 3.7 Требования к составу Технического предложения Участника

Техническое предложение должно отражать как минимум следующую информацию:

- ориентировочные меню на каждый рабочий день недели (понедельник, вторник, среда, четверг, пятница).

Подраздел 3.8 Специальные требования

Исполнитель ежедневно производит и реализует работникам заказчика горячее ЛПП, по предъявлении ими талонов установленного образца:

1 талон на горячее лечебно-профилактическое питание предусматривает получение 1 порции горячего ЛПП (первое и второе блюдо);

Исполнитель обязан обеспечить:

- соблюдение технологии производства блюд, рецептуры блюд, применяемых в лечебно-профилактическом питании;
- при реализации продукции температура готовой пищи должна быть: первых – не ниже 75°C, вторых – не ниже 65°C, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °C. Срок реализации продукции должен соответствовать нормам, установленным СанПиН;
- исполнитель должен реализовать готовую продукцию работникам ОАО «Радиевый институт им. В.Г. Хлопина» согласно дневной ведомости рациона питания (раздаточной ведомости готовых блюд), составленной заведующим производством.
- исполнитель осуществляет мытьё посуды и инвентаря, а также влажную уборку помещений пищеблока после реализации продукции.

Вся посуда, необходимая для производства и реализации продукции, предоставляется Исполнителем.

Посуда должна соответствовать требованиям ГОСТ, СанПиН и иных нормативно-технических документов.

Реализация продукции должна сопровождаться документами:

1. Меню (составленное исполнителем);
2. Раздаточная ведомость (составленный заведующим производством дневной заборный лист), где указано количество реализованной продукции по талонам, за подписью ответственного лица

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

Конечный результат оказания услуг оформляется ежемесячно актом оказанных услуг.

Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг

Первичные учетные документы должны быть составлены по унифицированным формам, утвержденным, согласно законодательству Российской Федерации, правовыми актами уполномоченных органов исполнительной власти, а документы, формы которых не унифицированы, должны соответствовать требованиям п. 7 Инструкции по применению Единого плана счетов бухгалтерского учета для органов государственной власти (государственных органов), органов местного самоуправления, органов управления государственными внебюджетными фондами, государственных академий наук, государственных (муниципальных) учреждений, утвержденной приказом Минфина РФ от 01.12.2010 N 157н "Об утверждении Единого плана счетов бухгалтерского учета для органов государственной власти (государственных органов), органов местного самоуправления, органов управления государственными внебюджетными фондами, государственных академий наук, государственных (муниципальных) учреждений и Инструкции по его применению".

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

Исполнитель ежемесячно, в срок не позднее 2 (двух) рабочих дней после истечения каждого календарного месяца, передает заказчику акт об оказанных услугах в 2-х экземплярах, в котором отражается объем оказанных услуг, подписанный исполнителем, счет на оплату оказанных услуг и счет-фактуру, а также талоны, принятые за месяц от работников заказчика.

РАЗДЕЛ 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
	нет	

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Номер страницы
	нет	

И.о. директора по персоналу



О.Е. Филиппова