

УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала «Железногорский»
ФГУП «НО РАО»



А.В. Позизов

Техническое задание
на оказание услуг по организации
лечебно-профилактического питания для работников филиала
«Железногорский» ФГУП «НО РАО»

Железногорск
2013

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

Оказание услуг по организации лечебно-профилактического питания для работников филиала «Железногорский» ФГУП «НО РАО».

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

- Лечебно-профилактическое питание для сменного персонала.
- Лечебно-профилактическое питание для дневного персонала.

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

Лечебно-профилактическое питание (далее – ЛПП) осуществлять по абонеентам следующих видов: абонемент для сменного персонала и абонемент для дневного персонала. ЛПП осуществлять в соответствии с Примерным десятидневным меню ЛПП, составленным с учетом требований приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16.02.2009 №46Н (Приложение 1).

Оказание услуг по организации ЛПП осуществлять через столовые общественного питания и/или буфеты в пределах микрорайонов 1, 2 и «старой части» города Железногорска, а также в помещениях Заказчика 3, 4 здания 768 первого этажа, расположенного на промплощадке ПГЗ ЖРО полигон «Северный»:

1. В помещениях 3, 4 здания 768 первого этажа, расположенного на промплощадке ПГЗ ЖРО полигон «Северный» - в рабочие дни дневного персонала с 12-00 до 14-00.

2. В столовых общественного питания и/или буфетах Исполнителя в пределах микрорайонов 1, 2 и «старой части» города Железногорска – ежедневно с 06-00 до 07-00, с 14-00 до 15-00, с 22-00 до 23-00.

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

Для оказания услуг по организации ЛПП работникам филиала «Железногорский» ФГУП «НО РАО» требуется следующее количество абонементов:

1. Абонемент для сменного персонала в количестве 4700 штук в год;
2. Абонемент для дневного персонала в количестве 9139 штук в год.

Итого абонементов в год: 13839 штук.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1 Общие требования

Сроки начала и окончания оказания услуг являются существенным условием по организации ЛПП. В случае несоблюдения Исполнителем срока начала оказания услуг, Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от предоставления услуг по организации ЛПП. Исполнитель обязан возместить причиненные Заказчику убытки вследствие несоблюдения срока начала оказания услуг.

Не допускается исполнение услуг по организации ЛПП с привлечением третьей стороны.

Исполнитель обязан осуществлять приготовление пищи и оказывать услуги в нежилых помещениях лично своими силами и средствами в соответствии с установленными правилами и нормами.

Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Соблюдать сроки реализации готовой продукции в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Обязательно наличие необходимых сертификатов качества на продукты питания.

Разрабатывать разнообразное по дням еженедельное меню на месяц. Разработанное меню согласовывать с Заказчиком один раз в месяц в срок не позднее 20 числа предшествующего месяца.

Еженедельное меню Исполнителя должно быть разработано в соответствии с установленными правилами и нормами.

Обеспечивать при осуществлении технологических процессов приготовления и оказания услуг соблюдение требований законов и иных нормативных правовых актов об охране труда и окружающей среды.

Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

ЛПП предоставлять работникам филиала «Железнодорожный» ФГУП «НО РАО» на основании:

- приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 46Н от 16.02.2009 «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 лечебно-профилактического питания»;

- ст.222 Трудового кодекса РФ.

Оказывать услуги в сфере общественного и лечебно-профилактического питания может только специализированная организация, обладающая сертификатами качества на продукты питания и соблюдения сроков реализации готовой продукции в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и осуществляющая данный вид услуг в соответствии с ГОСТ Р 50764-2009, ГОСТ Р 50935-2007, Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036, ОСТ 28-1-95, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1078-01, постановлением Министерства здравоохранения РФ от 08.11.2001г. № 31 «О введении в действие санитарных правил», приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

Подраздел 3.3 Требования к конфиденциальности

Стороны имеют право разглашать условия предоставления услуг по ЛПП исключительно в случаях, когда такое разглашение однозначно и напрямую требуется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Конфиденциальными являются все сведения, получаемые Исполнителем и Заказчиком друг от друга в процессе исполнения услуги по организации ЛПП, и не подлежат разглашению в течение срока действия договора.

Подраздел 3.4 Требования по обучению персонала заказчика

Требования по обучению персонала заказчика отсутствуют.

Подраздел 3.5 Специальные требования

Не допускается исполнение услуги по предоставлению ЛПП с привлечением третьей стороны.

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

Оказание услуг по организации ЛПП работников предприятия в указанных в подразделе 2.3 объемах.

Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг

Исполнитель ежемесячно не позднее 3 числа следующего месяца на бумажном носителе направляет Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг в 3 (трех) экземплярах вместе со счетом, счетом-фактурой. Заказчик в течение 5-ти (пяти) рабочих дней с даты получения Акта сдачи-приемки оказанных услуг рассматривает, подписывает и возвращает один экземпляр Исполнителю, либо направляет мотивированный отказ от приемки услуг, при этом Исполнитель устраняет допущенные нарушения в срок, указанный Заказчиком.

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

Исполнитель ежемесячно вместе с актом сдачи-приемки оказанных услуг направляет Заказчику погашенные талоны в указанный период (периодом является один месяц).

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

Требования к техническому обучению персонала Заказчика отсутствуют.

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	ФГУП «НО РАО»	Федеральное государственное унитарное предприятие «Национальный оператор по обращению с радиоактивными отходами»
2	ЛПП	Лечебно-профилактическое питание

РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Количество листов
1	Примерное десятидневное меню на рацион №1 ЛПП	4

Начальник цеха по эксплуатации ПГЗ ЖРО



Е.С. Дорожко

Приложение 1
к техническому заданию на оказание услуг по
организации ЛПП

**Примерное 10-ти дневное меню
лечебно-профилактического питания**

Наименование продукции	Белки	Жиры	Углеводы	Калории	Выход
1 день					
Кефир	5,8	6,4	7,2	108	200
Салат из свежей капусты с брусникой, маслом растительным	1	3,8	7,7	69	80
Борщ из свежей капусты со сметаной, курицей	6,4	7,5	17,4	163	13/250/5
Печень тушеная, в соусе	13,2	6,1	10,1	296	100/75
Макароны отварные	4,3	4,1	26,1	159	100
Запеканка из творога, со сметаной	19,4	21,8	10,5	291,7	120/20
Фрукт / апельсин 220гр/	2	0,4	17,8	8,3	1шт
Чай с сахаром /вит/	0,2	-	16	65	200/15
Хлеб пшеничный	4,7	0,6	32,2	153	2/36
Хлеб ржано-пшеничный	2	0,3	14	67	1/33
Итого:	59	51	159	1380	
2 день					
Кефир	5,8	6,4	7,2	108	200
Винегрет овощной, маслом растительным	1,9	6	10,5	132	105
Суп картофельный с горохом, курицей	9,1	5,4	24	191	13/250
Гуляш из говядины	18	6,2	21,6	192	50/75
Картофельное пюре	3,9	3,7	18,1	121	120
Капуста тушеная	3,8	7	13,5	130	120
Омлет натуральный, с маслом сливочным	9,6	15,4	1,9	221	105/5
Чай с сахаром /вит/	0,2	-	16	65	200/15
Хлеб пшеничный	4,7	0,6	32,2	153	2/36
Хлеб ржано-пшеничный	2	0,3	14	67	1/33
Итого:	59	51	159	1380	
3 день					
Кефир	5,8	6,4	7,2	108	200
Салат из свеклы с сыром, чесноком, майонезом	6,6	16,7	16,8	244	85/15
Суп овощной со сметаной, курицей	7,4	4,7	13,3	92	13/250/5
Котлета из курицы, с маслом сливочным	15,9	9,6	10,4	246	90/5
Рис отварной	2,5	0,2	23,3	122	100

Сырник из творога, со сметаной	13,2	11,8	8,2	203	75/20
Фрукт / яблоко180гр/	0,7	0,7	17,6	80	1шт
Чай с сахаром /вит/	0,2	-	16	65	200/15
Хлеб пшеничный	4,7	0,6	32,2	153	2/36
Хлеб ржано-пшеничный	2	0,3	14	67	1/33
Итого:	59	51	159	1380	
4 день					
Кефир	5,8	6,4	7,2	108	200
Салат из свежей капусты с брусникой, маслом растительным	3,1	4,7	9,6	91	95
Рассольник Ленинградский со сметаной, курицей	6,3	4,5	18,6	146	13/250/5
Рыба /минтай филе/ жареная, с луком	16,7	8	9	178	100/20/5
Картофельное пюре	2,2	2,8	14,3	120	120
Омлет натуральный с сыром, маслом сливочным	13	18,4	3,8	232	120/5
Фрукт / апельсин220гр/	2	0,4	17,8	83	1шт
Кисель молочный	5	4,9	32,5	202	200
Хлеб пшеничный	4,7	0,6	32,2	153	2/36
Хлеб ржано-пшеничный	0,2	0,3	14	67	1/33
Итого:	59	51	159	1380	
5 день					
Кефир	5,8	6,4	7,2	108	200
Рыба /минтай/ под маринадом	17	10,8	12,3	208	50/70
Щи из свежей капусты со сметаной, курицей	3,6	5,1	12	129	13/250/5
Печень по-строгановски	14,9	12,8	2,6	185	50/50
Картофельное пюре	2,2	3,8	14,3	100	100
Блинчик, фаршированный творогом, со сметаной	7,7	10,3	26,8	267	50/20
Фрукт / яблоко 220гр/	0,9	0,9	21,6	98	1шт
Чай с сахаром /вит/	0,2	-	16	65	200/15
Хлеб пшеничный	4,7	0,6	32,2	153	2/36
Хлеб ржано-пшеничный	2	0,3	14	67	1/33
Итого:	59	51	159	1380	
6 день					
Кефир	5,8	6,4	7,2	108	200
Салат овощной, маслом растительным	2,5	7,5	9,8	146	95
Борщ с фасолью, со сметаной, курицей	3,2	7,3	18,2	179	13/250/5
Котлета из говядины, с маслом сливочным	13	18,8	29,7	372	100/5
Картофельное пюре	2,2	3,8	14,3	100	100
Вареники ленивые, с маслом сливочным	25,4	6,3	17,6	190	80/10
Чай с сахаром /вит/	0,2	-	16	65	200/15
Хлеб пшеничный	4,7	0,6	32,2	153	2/36
Хлеб ржано-пшеничный	2	0,3	14	67	1/33

Итого:	59	51	159	1380	
7 день					
Кефир	5,8	6,4	7,2	108	200
Салат из свеклы с з/горошком и масло растительным	2,4	0,1	9,8	108	100/30
Суп картофельный с фрикадельками	3,8	5,5	9,5	130	18/250
Оладьи из печени, с соусом	19,5	14,4	17,9	262	100/50
Гречка отварная	5,9	1,6	27,3	160	100
Помидор свежий	0,5	-	3,2	15	30
Омлет натуральный с сыром, маслом сливочным	14,2	22,1	1,9	232	115/5
Нектар	-	-	20	80	200
Чай с сахаром /вит/	0,2	-	16	65	200/15
Хлеб пшеничный	4,7	0,6	32,2	153	2/36
Хлеб ржано-пшеничный	2	0,3	14	67	1/33
Итого:	59	51	159	1380	
8 день					
Кефир	5,8	6,4	7,2	108	200
Филе сельди с винегретом, маслом растительным	6,7	11	12,8	178	25/70
Рассольник Домашний со сметаной, курицей	5	6,7	18,2	150	13/250/5
Рыба жареная в яйце, с маслом сливочным	15,8	9,5	4,4	163	90/5
Картофельное пюре	2,2	3,2	21,4	153	160
Сырник из творога с морковью, со сметаной	16,6	13,3	12,2	263	100/20
Нектар	-	-	20,6	80	200
Чай с сахаром /вит/	0,2	-	16	65	200/15
Хлеб пшеничный	4,7	0,6	32,2	153	2/36
Хлеб ржано-пшеничный	2	0,3	14	67	1/33
Итого:	59	51	159	1380	
9 день					
Кефир	5,8	6,4	7,2	108	200
Салат из свежей капусты с брусникой, маслом растительным	1,3	4,7	9,6	86	100
Суп молочный с овощами	6,3	5,2	16	148	250
Печень жареная, с луком	24,8	13,4	20,2	323	105/20
Картофельное пюре	2,2	3,2	21,4	148	150
Яйцо, запеченное под соусом	10,8	16,3	0,8	184	80/50
Фрукт / яблоко220гр/	0,9	0,9	21,6	98	1шт
Чай с сахаром /вит/	0,2	-	16	65	200/15
Хлеб пшеничный	4,7	0,6	32,2	153	2/36
Хлеб ржано-пшеничный	2	0,3	14	67	1/33
Итого:	59	51	159	1380	
10 день					
Кефир	5,8	6,4	7,2	108	200

Салат из сырых овощей, с майонезом	0,9	10,5	15,4	157	80/20
Щи из свежей капусты со сметаной, курицей	3,6	7,2	15,7	129	13/250/5
Шницель из рыбы, с маслом сливочным	28,6	16,9	19,5	312	100/5
Картофельное пюре	2,2	3,2	21,4	148	150
Творог со сметаной, сахаром	9	5,5	2,3	176	50/20/10
Фрукт /220гр/ Апельсин	2	0,4	19,8	83	1шт
Кисель из брусники	0,2	-	11,5	47	200
Хлеб пшеничный	4,7	0,6	32,2	153	2/36
Хлеб ржано-пшеничный	2	0,3	14	67	1/33
Итого:	59	51	159	1380	

Пронумеровано и пронумеровано

на 8 листах (всего)

листах)

Главный специалист по договорной работе

Корепанова В.Н.

