

**ЗАПРОС ПРЕДЛОЖЕНИЙ**  
**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**  
**НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНО-**  
**ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**  
**В СТОЛОВЫХ АО «СНХЗ»**

**г. Стерлитамак**  
**2024 г.**

**1 Цель задания** – организовать лечебно-профилактическое питание работников АО «СНХЗ».

## **2 Определения и сокращения**

**АО «СНХЗ»** – Акционерное Общество «Стерлитамакский нефтехимический завод».

**ЛПП** – лечебно-профилактическое питание.

Лечебно-профилактическое питание выдается работникам в соответствии со статьей 222 Трудового кодекса Российской Федерации и на основании приказа Министерства труда и социального развития РФ от 16 мая 2022 г. № 298н «Об утверждении Перечня отдельных видов работ, при выполнении которых работникам предоставляется бесплатно по установленным нормам лечебно-профилактическое питание, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов, а также норм и условий бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания».

Право на бесплатное получение ЛПП имеют работники в соответствии с утвержденным на Предприятии Перечнем производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение ЛПП.

**КО** - комплексные обеды.

Компенсация на приобретение комплексного обеда предоставляется отдельным работникам, занятым в производствах, цехах, на установках на работах по эксплуатации, обслуживанию и ремонту технологического оборудования в случае, если это предусмотрено Коллективным договором Предприятия.

Право на получение комплексного обеда имеют работники в случае, если это предусмотрено Коллективным договором Предприятия и в соответствии с утвержденным на предприятии Перечнем производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на получение комплексного обеда.

## **3 Характеристика оказываемых услуг**

3.1 Обеспечение работников предприятий лечебно-профилактическим питанием по рационам №4 и №5, и за наличный расчет.

<b>Наименование рациона питания: РАЦИОН - 4</b>		
№ п/п	Наименование продуктов	Дневная норма на 1 блюдо, в гр., не менее
1	Хлеб ржаной	100
2	Хлеб пшеничный	100
3	Мука пшеничная	15
4	Крупа, макароны	10
5	Томат	3
6	Картофель	150
7	Сахар песок	45
8	Овощи	25
9	Масло растительное	10
10	Мясопродукты	100
11	Масло животное	15
12	Рыба	50
13	Молоко	100
14	Кефир	100

15	Сметана	20
16	Творог	85
17	Яйцо	¼
18	Соль	5
19	Чай	0,5
Химический состав продуктов		Содержание в рационе, не менее
Белки, г		65
Жиры, г		45
Углеводы,		181
Калорийность -1428 ккал. (не менее)		

### Наименование рациона питания: РАЦИОН - 5

№ п/п	Наименование продуктов	Дневная норма на 1 блюдо, в гр., не менее
1	Хлеб пшеничный	100
2	Хлеб ржаной	100
3	Мука пшеничная	3
4	Картофель	125
5	Крупа, макароны	20
6	Овощи	100
7	Томат	3
8	Масло растительное	15
9	Сахар песок	40
10	Мясопродукты	100
11	Рыба	35
12	Печень	25
13	Масло животное	17
14	Кефир	100
15	Молоко	100
16	Сметана	10
17	Творог	40
18	Чай	0,5
19	Соль	5
20	Яйцо	1
Химический состав продуктов		Содержание в рационе, не менее
Белки, г		58
Жиры, г		53
Углеводы,		172
Калорийность -1438 ккал. (не менее)		

### 3.2 Требование для комплексного обеда (состав комплектного набора)

№	Наименование	Выход, гр. (не менее)
1	Холодная закуска (салат)	100
2	Первое блюдо (суп)/сметана	250/10
3	Второе	53
4	Гарнир	150
5	Каша молочная/масло	150/10

6	Сметана порционная	100
7	Напиток	200
8	Хлеб	120

3.3 Все блюда должны быть качественно приготовленными из свежих продуктов и вкусными. Горячие блюда должны быть горячими в момент отпуска на раздаче.

3.4 Годовая потребность обеспечения работников лечебно-профилактическим питанием и комплексными обедами составляет – 307 053 талонов на ЛПП и КО ( $\pm 20\%$ ).

3.5 Меню за наличный расчет должно содержать как минимум 3 различных вида блюд (3 салата, 3 вторых блюда, 4 напитка на выбор), которые можно комбинировать, а также выбирать что-то определенное.

Помимо основного меню за наличный расчет в ассортименте блюд должны быть представлены вегетарианские и диетические блюда, выпечка «к чаю» (не менее 5 позиций).

Основное меню за наличный расчет должно обновляться ежедневно на 30%.

3.6 Ежедневная потребность обеспечения работников за наличный расчет горячим питанием (обедами) составляет – 210 талонов в день (столовая К-29- 60 обедов в день, столовая Н-15 - 50 талонов в день, столовая С-10-50 талонов, столовая Р-15 – 50 талонов) и является ориентировочной.

**4 Сроки оказания услуг: с 01.01.2025 г. по 31.12.2026 г.** (с возможностью последующей пролонгации по инициативе Заказчика).

#### **5 Расположение объектов:**

- г. Стерлитамак, ул. Техническая, влд.10. Часть здания заводоуправления Н-15, отдельные помещения общей площадью 1167,3 кв.м. (график работы: с 7-00 до 9-00, 10-30 до 16.00, 19-00 до 21-00, без выходных и праздничных дней);

- г. Стерлитамак, ул. Техническая, 14. Здание К-29, помещения общей площадью 2061,0 кв.м. (график работы: с 7-00 до 9-00, 10-30 до 16.00, 19-00 до 21-00, без выходных и праздничных дней);

- г. Стерлитамак, ул. Техническая, 10. Часть здания С-10, помещения общей площадью 452,3 кв.м. (график работы: в будние дни с 10-30 до 15-00, Выходные: Сб., Вс., праздничные);

- г. Стерлитамак, ул.Техническая,10. Здание Р-15, помещения общей площадью 1926,1 кв.м. (график работы: с 7-00 до 9-00, 10-30 до 16.00, 19-00 до 21-00, без выходных и праздничных дней).

#### **6 Капитальные вложения**

Капитальные вложения на ремонт, благоустройство одной столовой 250 тыс. рублей в год.

#### **7 Обязательные требования**

Исполнитель должен иметь предусмотренные действующим законодательством лицензии и разрешения, необходимые для оказания услуг по питанию работников.

#### **8 Требования к содержанию и выполнению услуг**

Оказание услуг должно быть непрерывным в течение всего срока действия договора.

8.1 Обеспечить столовые посудой, приборами, кухонным инвентарем, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания. Посуда должна быть в едином стиле, без сколов и трещин.

8.2 Обеспечить доставку в столовые необходимых продуктов и полуфабрикатов в соответствии с меню и строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов и полуфабрикатов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов.

8.3 Обеспечить техническое обслуживание предоставляемого Заказчиком Исполнителю в аренду оборудования, инвентаря и электронной системы питающихся (программа 1С предприятия), в том числе путем заключения договоров на обслуживание указанного имущества с третьими лицами.

8.4 Осуществлять за свой счет уборку мест оказания услуг и вывоз пищевых отходов.

8.5 Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах, отвечающих требованиям СанПиН. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре  $-5^{\circ}$  и ниже) должен быть не более 3-х суток, в теплое время года не более 2-х суток. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем.

8.6 Заключить с соответствующей организацией договор на проведение дезинфекционных работ (дератизация, дезинсекция и дезинфекция) в помещениях столовых с указанием периодичности проведения дезинфекционных работ с соблюдением санитарных норм и правил СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8.7 Обеспечить сохранность и правильную эксплуатацию предоставленного Заказчиком Исполнителю в аренду холодильного, торгово-технологического оборудования.

8.8 Обеспечить содержание предоставленных Заказчиком Исполнителю в аренду помещений столовой в надлежащем санитарном состоянии и поддерживать в исправном техническом состоянии.

8.9 Каждый пункт приема пищи должен быть оснащен умывальником, мылом для рук и феном для сушки рук.

8.10 Во время обслуживания в столовой обязательна работа гардероба с октября по май включительно, с услугами гардеробщика (где это возможно). В местах приема пищи, где нет гардероба, обеспечить отдельно стоящие вешалки для одежды.

## **9 Требования к персоналу**

9.1 Приготовление пищи осуществляется квалифицированным персоналом исполнителя.

9.2 Работники Исполнителя при оказании услуг, занятые в организации питания должны иметь допуск к оказанию данной услуги (санитарные книжки, санитарный минимум, необходимые лабораторные исследования).

9.3 Исполнитель допускает к работе в помещении пищеблока Заказчика квалифицированных работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры с наличием медицинской книжки в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. № 29н.

9.4 Исполнитель гарантирует, что исполнитель располагает квалифицированным персоналом, обладающий всеми необходимыми знаниями, опытом, разрешительными документами и лицензиями, позволяющими своевременно и качественно оказывать услуги по настоящему Договору.

9.5 Спецодежда обслуживающего персонала должна быть в едином стиле, чистой и опрятной. Возможен легкий, дневной макияж, категорически запрещено использование любого парфюма.

9.6 Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде менять ее по мере загрязнения (организовать ее стирку);
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте).

## **10 Требования к безопасности**

10.1 Работая на территории Заказчика, обеспечивать выполнение необходимых мероприятий по охране труда, пожарной безопасности и промсанитарии, а также нести полную ответственность за соблюдение своими работниками правил по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности.

10.2 Самостоятельно нести ответственность за травмы, полученные сотрудниками Исполнителя. Заказчик за данные травмы ответственности не несёт.

## **11 Основные нормативные документы для оказания услуг**

Исполнитель, используя необходимую документацию Заказчика, самостоятельно оформляет все необходимые разрешения и другие документы, предусмотренные законодательством РФ для оказания Услуг, предусмотренных настоящим Договором.

## **12 Нормативно –правовое регулирование**

12.1 Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания работников предприятия в соответствии с соблюдением санитарных норм и правил СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», с соблюдением требований государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к

организации общественного питания, пищевым продуктам, требований Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

12.2 Исполнитель оказывает услуги согласно СанПин 2./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с использованием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, спецодежды и других предметов материально-технического оснащения, а также клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы связанные с проведением добровольной сертификации услуг, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием и выполнением технического задания.

12.3 Исполнитель осуществляет контроль качества поступающего сырья с проверкой документов, подтверждающих его качество и ветеринарную безопасность (приказ Министерства сельского хозяйства РФ №648 от 18.12.2015г. «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»).

Продукты, которые будут использоваться при приготовлении пищи должны иметь декларации соответствия, наличие электронных ветеринарных документов Ф№ 2,4, оформленных в системе ФГИС «Меркурий», согласно приказа №589 от 26.12.2016г., на каждую партию поставленного сырья животного происхождения, мяса переработки и молочной продукции (мясо говядины, мясо птицы, яйцо, колбасные изделия, печень, рыба свежемороженая, масло сливочное, сыр, молоко, вся кисломолочная продукция) с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Наличие свидетельства о государственной регистрации продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов и изделий от производителя, протоколы испытаний на соответствие установленными Техническими регламентами Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного диетического профилактического питания», ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию, ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», отличные от требований к показателям безопасности, предъявляемым к аналогичной продукции для взрослых, об отсутствии ГМО на масло сливочное, кисломолочную продукцию, сыр, овощи. Гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства на овощи, фрукты, сухофрукты, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате, на товарном ярлыке упаковки всей используемой продукции в образовательных организациях. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. В ветеринарных сопроводительных документах должны быть указаны номера и даты товарно-транспортных накладных для возможности определения поступления продукции. Поступающие продукты питания должны поступать в чистой таре и соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации. Все сопровождающие документы хранятся в учреждениях 3 года.

12.4 По письменному запросу Заказчика Исполнитель обязан незамедлительно предоставить копии всех документов, подтверждающих качество сырья, из которого производятся блюда.

12.5 Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

12.6 Исполнитель осуществляет ежедневное приготовление горячего питания с учетом санитарных требований СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

12.7 Исполнитель обеспечивает ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями СанПин 2./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» документации: «журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «журнал бракеража готовой пищевой продукции», «журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «журнал витаминизации», «гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал обработки поверхностей».

12.8 Вся продукция, используемая при организации горячего питания должна соответствовать установленным ГОСТам на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

### **13 Передаваемое оборудование**

Перечень объектов недвижимого имущества, передаваемых в аренду указан в приложении №1 к Техническому заданию на оказание услуг по организации лечебно-профилактического питания в столовых АО «СНХЗ».

При заключении договора по организации ЛПП между заказчиком и исполнителем заключается договор аренды недвижимого имущества.

При формировании коммерческого предложения исполнителю необходимо ориентироваться на среднесписочную стоимость аренды подобных помещений.

### **14 Условия тендера**

Претендентам необходимо предоставить коммерческие предложения по каждому лоту за весь объем талонов.

- 1) Н-15 - 76 763 талонов в год ( $\pm 20\%$ );
- 2) К-29 - 76 763 талонов в год ( $\pm 20\%$ );
- 3) С-10 - 76 763 талонов в год ( $\pm 20\%$ );
- 4) Р-15 - 76 763 талонов в год ( $\pm 20\%$ ).

Руководитель СОТ



Камалетдинова Н.А.



Приложение №1  
к Техническому заданию

Перечень объектов движимого имущества, передаваемых в аренду  
(Здание Н-15)

Наименование	Код	Кол-во, шт.
Холодильник	130029, 130030	2
Весы электронные	130032	1
Витрина холодильная	130034, 130035	2
Электроплита	14005	1
Линия ЛПС	4405	1
Электроплита	4427, 4428	2
Моечная машина ММЦ-2000	4432	1
Лифт грузовой гр/под 250 кг	44470	1
Тестомесительная машина	4448	1
Секционная пекарская печь	4452	1
Овощерезка	4456	1
Шкаф жарочный ШЖЭ-2ЛН	4465	1
Телевизор	4467	1
Сплит-система ZANOTTI MGS 212224F, MGS 320224F, BGS 320224F	4471, 4472, 4473	3
Прилавок - витрина холодильный ПВВ	4489	1
Шкаф холодильный Polair ПХ-1,0 ДС (100 л., 0..+6)	4490	1
Шкаф "Секретер" - инв. № 921001	921001	1
Шкаф 2х створчатый	921003, 921004, 921005, 921006, 921007	5
Шкаф секретер	921008, 921009, 921012	3
Шкаф 2х створчатый - инв. № 921013	921013, 921014	2
Стол обеденный - инв. № 921015	921015 - 921044	30
Стул - инв. № 921045	921045 - 921164	105
Мебель мягкая "Карина"	921165	1
Стол журнальный инв.№921167	921167	1
Шкаф ГМ-5610 инв.№921168	921168	1
Стол инв. №921169	921169	1
Стул п/м инв.№ 921174	921174 - 921191	9
Стол	921192	1
Комплект портьер	921193	1
Стул п/м инв. №921197	921197	1
Стеллаж (инв. № 928026)	928026 - 928034	9
Стол инв. № 928037	928037	1
Прилавки стекл. (инв. № 928044)	928044- 928045	2
Прилавок глухой (инв. № 928050)	928050	1
Прилавки стекл. (инв. № 928051)	928051	1
Прилавки глухой инв. № 928052-	928052 - 928057	4

Перечень объектов движимого имущества, передаваемых в аренду  
(Здание К-29)

Площадка асфальтированная	000012568	1
Шкаф холодильный ПХЕ-1-0,300-1	000055337	1
Взбивалка МВ-25 з.н.=547	000056930	1
Плита электрическая ПЭСМ-6ШБ	000057148	1
Сковорода электрическая СЭСМ-02	000057151	1
Плита электрическая ПЭ-0.51Ш	000057152	1
Лифт грузовой ЛГМ-100 100кт	000151107	1
Кабина кассовая	000200638	1
Стол продавца СПМ	000200951-000200952	2
Вешало спираль	000200998-000200999	2
Стендер четверной прямой	000201002	1
Стендер четверной	000201003-000201004	2
Витрина холодильная	000201006-000201007	2
Холодильник STINOL 205 ER	000201172	1
Тумбочка для телевизора	000201242	1
Стол журнальный	000201243	1
Шкаф 2-х створч.	000201254 - 000201289	7
Телевизор Hitashi C21RM255 з/н=R3F002213	000202300	1
Стол	000203347 - 000203641	56

Перечень объектов движимого имущества, передаваемых в аренду  
(Здание Р-15)

Шкаф холодильный ШП-11, 2СЕ №540	000055336	1
Машина тестомесительная МБТМ-140	000055936	1
Стол	000201241	1
Мармит МСЭ-112-03	000200949	1
Мармит для блюд электрический ПМЭС84-2	000057136 -00057137	2
Плита электр. ПЭСМ-6 ШБ	000057143, 000057167-000057168	3
Мармит МСЭ-112-03	000200947 - 000200948	2
Бытовой холодильник		1

Перечень объектов движимого имущества, передаваемых в аренду  
(Здание С-10)

Сковорода электрическая (с-10)	000057166	1
Шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3	000057170	1
Стол производственный	000201847 - 000201850	4
Плита электр. ПЭ-34ШП	000055637	1
Мармит стационарный электр. МСЭ-112- 03	000057164	1
Шкаф 2-х створч.	000201290, 00201292, 000201293	3
Бытовой холодильник		1