

Акционерное общество
«Российский концерн по производству электрической
и тепловой энергии на атомных станциях»
(АО «Концерн Росэнергоатом»)
Филиал АО «Концерн Росэнергоатом»
«Балаковская атомная станция»
(Балаковская АЭС)

СОГЛАСОВАНО

Исполнитель

должность

личная подпись

« _____ » _____ 2022

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по управлению
персоналом филиала АО «Концерн
Росэнергоатом» «Балаковская атомная
станция»

« _____ » _____ 2022



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации лечебного-оздоровительного питания для
работников Балаковской АЭС, проходящих реабилитацию в санатории –
профилактории филиала АО «Концерн Росэнергоатом»
«Балаковская атомная станция»

№ 9/40106/228-ТЗ от 25.04.2022

Техническое задание
на оказание услуг по организации лечебно-оздоровительного питания для работников
Балаковской АЭС, проходящих реабилитацию в санатории – профилактории
филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция»

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДМЕТА ЗАКУПКИ

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

Подраздел 2.4. Код ОКПД 2

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. Специальные требования

Подраздел 3.7. Требования к сроку выполнения услуг

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 ПРЕДМЕТА ЗАКУПКИ

Услуги по организации лечебно-оздоровительного питания для работников Балаковской АЭС, проходящих реабилитацию в санатории – профилактории филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция»

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

Подраздел 2.1. Состав (перечень) оказываемых услуг

Исполнитель принимает на себя обязательства собственными силами с использованием собственных и переданных в пользование товарно-материальных ресурсов оказывать:

- услуги по организации лечебно-оздоровительного питания для работников Балаковской АЭС, проходящих реабилитацию в санатории – профилактории филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция», (приобретение продуктов, приготовление, выдача блюд, мойка посуды) в количестве 1700 работников Балаковской АЭС за год, всего (ориентировочно) 34600 чел./дней: завтраков – (ориентировочно) 34600; обедов – (ориентировочно) 34600; полдников - (ориентировочно) 34600; ужинов – (ориентировочно) - 34600; ужин-2 - (ориентировочно) - 34600 в период с 01.07.2022г. по 30.06.2023г.

Количество чел./дней питания указано максимально, оплата оказанных услуг производится по фактическому количеству оказанных услуг, указанному в акте.

Услуги по предоставлению лечебно-оздоровительного питания должны быть организованы по системе питания «Заказное меню», при обслуживании обеденного зала официантами с последующим переходом на питание по системе «шведская линия».

Заказное меню должно предусматривать возможность выбора отдыхающими одного блюда из трех предложенных и заказа выбранных ими блюд на последующие дни: заказ из предложенного ассортимента блюд (первое и второе блюда, горячие и холодные закуски, салаты) заполняется отдыхающим за два дня до предоставления услуги («сегодня на послезавтра»), перед выходными и праздничными днями заказ оформляется за три дня (в четверг - на субботу и воскресенье, понедельник);

Питание в первые два дня пребывания отдыхающих, а также отдыхающим, не сделавшим заказ по какой-либо причине, предоставляется по «дежурному» меню.

Изготовление, распечатку и ежедневное размещение на столах меню-заказа для отдыхающих (26 экз.) и размещение ежедневного «дежурного» меню (2 экз.) - обеспечивает Исполнитель.

Услуги должны предоставляться:

а) в обеденном зале санатория-профилактория согласно режиму питания (Приложение 1), составленному с учетом графиков работы персонала АЭС и графиков заездов в санаторий-профилакторий;

б) в обеденном зале столовой Балаковской АЭС - персоналу, находящемуся на реабилитационно-оздоровительных мероприятиях в СП, без отрыва от производства. Питание по «дежурному» меню - обеды - в часы работы столовой АЭС с 12.00ч. до 14.30ч.

в) услуги по обслуживанию платного кофе-автомата и платного снекового автомата, установленных в холле блока А: наполнение продуктами, снятие выручки.

г) услуги по продаже буфетной продукции (кондитерские изделия, выпечка, фрукты, безалкогольные напитки) в буфете бассейна СП.

Подраздел 2.2. Описание оказываемых услуг				
В соответствие с подразделом 2.1. настоящего технического задания				
2.3.Объем оказываемых услуг либо доля оказываемых услуг в общем объеме закупки				
Наименование услуг по договору и основных этапов его выполнения	Срок оказания услуг: начало, окончание (Число, Месяц, Год)		Перечень документации, передаваемой Заказчику	Стоимость этапа в %
	начало	окончание		
Услуги по организации лечебно-оздоровительного питания для работников Балаковской АЭС, проходящих реабилитацию в санатории – профилактории филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция»	01.07.2022	30.06.2023	Акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет-фактура либо документы согласно ЭЮЗДО (ежемесячно)	100
2.4. Код ОКПД 2				
56.29.20.110 –Услуги столовых для рабочих и служащих				

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1. Общие требования
<p>3.1.1.Заказчик оставляет за собой право:</p> <p>3.1.1.1. на проведение мероприятий по организации лечебно-оздоровительного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - утверждение Номенклатуры постоянно действующих диет лечебного питания в санатории-профилактории; - составление, по согласованию с Исполнителем, семидневного меню и картотеки блюд; - составление, совместно с уполномоченным представителем Исполнителя, ежедневного меню, на основании порционника (Приложение 2), ежедневно направляемого Заказчиком Исполнителю. - утверждение ежедневного меню представителем Заказчика, ответственным за организацию лечебно-оздоровительного питания в санатории-профилактории; <p>3.1.1.2. на проведение контролирующих мероприятий за процессом приготовления и предоставлением лечебно-оздоровительного питания Исполнителем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществление уполномоченными представителями Заказчика контроля за процессом приготовления пищи и работой пищеблока, проверки качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок; контроля правильности хранения запаса продуктов питания, контроля за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд; - осуществление представителями Заказчика контроля за качеством готовой пищи перед выдачей ее в зал путем снятия пробы перед каждым приемом пищи; - осуществление представителями Заказчика контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров работников Исполнителя, и право не допускать к работе лиц, не прошедших профилактические медицинские осмотры, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;

- осуществление представителями Заказчика контроля санитарного состояния помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками Исполнителя правил личной гигиены.

3.1.2. Исполнитель обязан:

- обеспечить предоставление лечебно-оздоровительного питания в санатории-профилактории в соответствии со среднесуточным набором продуктов для взрослых, находящихся на оздоровлении (Приложение № 3);

- обеспечить предоставление лечебно-оздоровительного питания в столовой Балаковской АЭС персоналу, находящемуся на реабилитационно-оздоровительных мероприятиях в СП, без отрыва от производства - обеды в часы работы столовой АЭС с 12.00ч. до 14.30ч. по «дежурному» меню.

- обеспечить приобретение продуктов для приготовления диетических блюд согласно рекомендуемого Списка продуктов для диетического питания в санатории-профилактории (Приложение № 4).

3.1.3. Исполнитель обеспечивает хранение продуктов питания, приготовление блюд для лечебно-оздоровительного питания, организует работу пищеблока санатория-профилактория с соблюдением санитарных норм и правил, организует санитарно-гигиенический режим в производственных помещениях, ведет необходимую документацию, утвержденную ведомственными приказами, проводит текущий производственный контроль, осуществляет организацию и предоставление лечебно-оздоровительного питания в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)¹;

- Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"¹;

- "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях" от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. От 25.03.2022)¹;

- "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 25.02.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022) ст. 213¹;

- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)¹;

- Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О техническом регулировании" (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.12.2021)¹;

- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44¹;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326)¹;

- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"¹;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным

государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 N 4654)¹;

- "ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст)¹;

- "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст)¹;

- "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст)¹;

- "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст)¹;

- "ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст)¹;

- Постановление Правительства РФ от 24.07.2000 N 554 (ред. от 15.09.2005) "Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании"¹;

- Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 N 987 (ред. от 05.06.2013) "О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов"¹;

- "ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст)¹;

- "МР 4.2.0220-20. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 04.12.2020)¹;

- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 14.07.2021) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции")¹;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 N 3000)¹;

- "ГОСТ 12.2.003-91. Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности" (утв. Постановлением Госстандарта СССР от 6 июня 1991 г. N 807)¹;

- "ГОСТ 12.0.004-2015. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения" (вместе с "Программами обучения безопасности труда") (введен в действие Приказом Росстандарта от 09.06.2016 N 600-ст)¹;

- Федеральный закон от 21.12.1994 N 69-ФЗ (ред. от 11.06.2021) "О пожарной безопасности" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)¹;
- "ГОСТ 12.1.004-91. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта СССР от 14.06.1991 N 875) (ред. От 01.10.1993)¹.
- приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечено-профилактических учреждениях Российской Федерации».

3.1.4. Исполнитель оказывает услуги по п.1 настоящего технического задания с использованием:

- собственного движимого имущества (оборудования) и товарно-материальных ценностей (спецодежда, кухонная и столовая посуда для организации питания, инвентарь, продукты, расходные материалы и др.);
- движимого имущества, указанного в «Перечне движимого имущества, передаваемого Исполнителю Заказчиком по договору аренды для организации лечебно-оздоровительного питания (основные средства)» (Приложение 5) и товарно-материальных ценностей, указанных в «Перечне товарно-материальных ценностей, передаваемых Исполнителю в аренду для организации лечебно-оздоровительного питания» (приложение 6), передаваемого Исполнителю Заказчиком по договору аренды для оказания услуг по договору;
- помещений санатория – профилактория (Приложение 7), передаваемых Исполнителю Заказчиком по договору аренды для размещения административно-управленческого персонала Исполнителя (стоимость аренды определяется на основании проведения рыночной оценки);
- помещений, передаваемых Исполнителю Заказчиком в пользование для оказания услуг по договору (Приложение 8) по акту приема-передачи.

При организации лечебно-оздоровительного питания на собственном оборудовании и собственными товарно-материальными ценностями необходимо обеспечить соответствие оборудования предъявляемым требованиям по пожарной безопасности в соответствии с Федеральным законом от 21.12.1994 N 69-ФЗ «О пожарной безопасности» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022), Федеральным законом от 22.07.2008 N 123-ФЗ (ред. от 30.04.2021) "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности", правилами по охране труда при размещении, монтаже, техническом обслуживании и ремонте технологического оборудования (приложение к приказу Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27 ноября 2020 г. N 833н).

При оказании услуг на собственном оборудовании необходимо обеспечить соблюдение требований документации завода-изготовителя оборудования (паспорт, руководство по эксплуатации и ремонту) в части периодичности проведения и структуры технического обслуживания и ремонта оборудования с предоставлением Заказчику актов выполненных работ по ТО и ремонту оборудования.

При оказании услуг на оборудовании Заказчика обязательства по ТО и ремонту оборудования возлагаются за Заказчика.

3.1.5. Исполнитель должен обеспечить сохранность и соответствие нормативно-техническим и санитарно-гигиеническим требованиям, соблюдение правил эксплуатации всего принятого имущества. В течение 3 (трех) дней с даты окончания действия договора исполнитель обязан вернуть Заказчику имущество в техническом состоянии не хуже, чем на момент получения, с учетом нормального износа.

Исполнитель несет расходы по уборке всех занимаемых помещений, а также помещений общего доступа, предназначенных для организации питания – санузелы, лестничные клетки, тамбуры, коридоры (Приложение 9). Исполнитель выполняет смену скатертей, салфеток и развешивание штор. Мытье окон внутри помещений (1-ый, 2-ой

этаж) и снаружи (1-ый этаж), уборку на эстакадах, осуществляет Исполнитель. Высотную мойку окон снаружи (2-ой этаж) и фасадов осуществляет Заказчик. Ремонт недвижимого имущества, используемого исполнителем для оказания услуг по диетическому питанию, в том числе и переданного в аренду, осуществляет Заказчик. Дезинсекцию, дератизацию в помещениях пищеблока осуществляет Заказчик.

Подраздел 3.2. Требования к качеству оказываемых услуг

3.2.1. Требования к приготовлению пищи.

3.2.1.1. Исполнитель обязан:

- осуществлять свою деятельность на полном цикле производства, исключая использование полуфабрикатов других предприятий;
- осуществлять производственно-технологический контроль;
- создавать необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья питающихся;
- обеспечивать наличие и соблюдение всеми работниками Исполнителя требований необходимой технологической и нормативной документации (технологические и технико-технологические карты, калькуляционные карточки, бракеражные журналы, санитарно - эпидемиологические правила и нормы и др.);
- меню должно отвечать требованиям информативности: исполнитель обязан в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, содержащую: наименование блюд (с указанием способов приготовления и входящих ингредиентов), сведения о весе порций, пищевой ценности.
- внедрять и применять энергосберегающие оборудование и технологии производства продукции общественного питания.

3.2.2. Требования к безопасности продуктов питания.

3.2.2.1. Все продукты на предприятие общественного питания должны поступать только из организаций, согласно заключенных с ними договоров, иметь сопроводительную документацию (накладные, счет-фактура), соответствовать ГОСТ, ОСТ, ТУ. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг по договору, должно подтверждаться: сертификатами качества, соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ.

3.2.2.2. Не допускать к приему пищевые продукты, а также не использовать при изготовлении кулинарной продукции продукты с признаками недоброкачества (с истекшим сроком хранения, с признаками порчи, имеющие посторонние запахи, привкусы, включения либо отличающиеся по цвету и консистенции, присущие данному виду продукта), без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

3.2.2.3. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные нормативными документами и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции.

3.2.3. Требования к безопасности услуг по обеспечению питанием.

3.2.3.1. Соблюдать правила санитарной гигиены, охраны труда и пожарной безопасности при оказании услуг. Исполнитель в своей деятельности руководствуется нормативными документами, утвержденными на Балаковской АЭС по вопросам: охраны труда, пожарной безопасности, охраны окружающей среды, электробезопасности, а также

санитарными нормами и правилами.

3.4.3.2. Осуществлять прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, обеспечить своевременное прохождение медицинских осмотров, ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы).

3.2.3.3. Исполнитель организует выполнение противопожарных мероприятий в соответствии с «Инструкцией о мерах пожарной безопасности на Балаковской АЭС» (И.ОПБ/01)², «Инструкцией по техническому обслуживанию и применению огнетушителей, находящихся на Балаковской АЭС» (И.ЦОС/33)², «Инструкцией по эвакуации персонала при пожаре в блоках Б, Б/1, В, Г санатория-профилактория» (И.СП/05)².

3.2.3.4. Исполнитель должен обеспечить проведение производственного контроля. Производить в столовой ежемесячные отборы проб с готовых блюд и взятие смывов силами специализированных организаций согласно программы производственного контроля, утвержденной Исполнителем и согласованной с ФМБА России. Для контроля приготовленных блюд должны ежедневно отбираться и храниться 48 часов суточные пробы со всех блюд из перечня меню.

3.2.3.5. Обеспечивать выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.

3.2.4. Требования к материальному обеспечению Исполнителя.

3.2.4.1. Самостоятельно и за свой счет приобретать ТМЦ, необходимые для надлежащего оказания услуг Заказчику. Содержание, пополнение и своевременная замена кухонной посуды, инвентаря, СИЗ, санитарной одежды осуществляется за счет средств и персоналом Исполнителя.

3.2.4.2. Самостоятельно и за свой счет обеспечивать работников Исполнителя спецодеждой единого образца.

3.2.4.3. Исполнитель должен быть обеспечен средствами для мытья и дезинфекции рук, посуды, оборудования, уборки всех занимаемых помещений в полном объеме за свой счет.

3.2.4.4. За свой счет, собственным транспортом осуществлять перевозку ТМЦ, в том числе пищевых продуктов, обеспечивая сохранение их качества и безопасность, согласно действующему законодательству РФ.

3.2.4.5. Исполнитель должен за свой счет и своими силами обеспечить утилизацию пищевых и бытовых отходов.

3.2.4.6. Исполнитель обязан предоставить потребителю лечебно-оздоровительного питания возможность проверки объема (массы) предлагаемого ему диетического блюда.

3.2.4.7. На столах во всех пунктах питания на протяжении всего периода приема пищи должно быть в наличии: салфетки бумажные, специи (соль, перец черный молотый), горчица, зубочистки.

3.2.5. Требования к персоналу Исполнителя, привлекаемому к оказанию услуг.

3.2.5.1. Исполнитель должен иметь в наличии персонал, в количестве, необходимом для оказания услуг, осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания, организованном на предприятии Заказчика.

3.2.5.2. Персонал Исполнителя, должен быть обучен по охране труда, согласно Постановлению Министерства труда и Минобразования РФ от 13.01.2003г. № 1/29 "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций".

3.2.5.3. Персонал, занятый в оказании услуг по предоставлению питания, должен обладать знаниями и навыками:

- по обеспечению ассортимента, рецептуры, режимов изготовления, технологии

приготовления, требований к качеству, срокам, условиям хранения холодных и горячих блюд и кулинарных изделий, напитков, ведению учета и составления товарных отчетов;

- санитарных требований и правил этикета, культуры обслуживания;
- способов и правил мойки, сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;

- правил включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов электрического и теплового оборудования;

- безопасных приемов работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;

- использования средств пожаротушения и действий при пожаре;

- использования индивидуальных защитных средств.

3.2.5.4. Персонал Исполнителя, должен быть обеспечен своевременным и обязательным прохождением медицинских осмотров: предварительными, при поступлении на работу, а также периодическими.

3.2.5.6. Исполнитель должен организовать курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию всех работников.

3.2.6. Требования к доступности обеспечения контроля.

3.2.6.1. Исполнитель должен создавать условия для проверки хода выполнения работ по договору, обеспечить беспрепятственный проход представителей Заказчика (врача, ответственного за организацию питания в санатории-профилактории, медицинской сестры диетической) в помещения столовой и пищеблока.

Также, представители Заказчика имеют право беспрепятственного доступа в любое время к работам Исполнителя для контроля технологического процессаготавливаемых блюд и качества оказываемых (предоставляемых) услуг, право присутствия при закладке продуктов в котел, проверки качества и выхода готовой продукции путем взвешивания порций готовых блюд.

Проверки проводятся в присутствии представителя Исполнителя.

Результаты проверок оформляются актом, подписанным представителями Заказчика и Исполнителя. Если Исполнитель не направил своего представителя для участия в проверке или отказывается от подписи, акт оформляется Заказчиком в одностороннем порядке. Акт, составленный или подписанный в одностороннем порядке со стороны Заказчика, имеет равную юридическую силу для Сторон и обязателен для исполнения.

3.2.6.2. Заказчик имеет право:

- запрашивать и получать от Исполнителя информацию, документы и материалы, необходимые для ведения в установленном порядке документации в части обеспечения контроля над оказанием услуг питания. По требованию Заказчика, в любое время в течении действия срока договора предъявлять Заказчику любую технологическую и нормативную документацию, представлять Заказчику отчеты, содержащие ежедневные сведения о количестве работников, которым фактически предоставлено диетическое питание;

- проводить проверку условий хранения продуктов, наличие сертификатов соответствия, санитарно-эпидемиологического заключения и других документов на каждую партию и вид продукции, подтверждающих качество продовольственной продукции поступающей на склад.

- проводить контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима на пищеблоке, своевременного прохождения медицинских осмотров и обучения санитарно-гигиеническому минимуму работниками Исполнителя.

3.2.6.3. Исполнитель обязан:

- по письменному запросу Заказчика в 3-х дневный срок предоставлять в его адрес результаты исследований, проведенных силами специализированных организаций, графики генеральных уборок производственных помещений и столовой санатория-профилактория и

отчет о выполнении графиков уборок.

- предоставить в течение одного рабочего дня с момента заключения договора, сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика, в любое время в течение действия срока договора предъявлять заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг, результаты медосмотров и производственного контроля.

3.2.6.4. Исполнитель обязан предоставить уполномоченным лицам Заказчика образцы продукции для проведения органолептической оценки качества и лабораторных исследований. Органолептическую оценку диетических блюд уполномоченные лица Заказчика проводят перед каждой раздачей блюд, результаты оценки фиксируются в журнале установленной формы. Для проведения лабораторных исследований Заказчик привлекает уполномоченных лиц из специализированных организаций за свой счет.

3.2.7. Прочие требования.

3.2.7.1. Исполнитель обязан: обеспечивать сохранность и соответствие нормативно-техническим и санитарно-гигиеническим требованиям всех занимаемых помещений, а также оборудования и инвентаря.

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

3.2.7.3. Размещать на информационной доске всю требующую Роспотребнадзором информацию, а также информацию с указанием телефонов и электронных адресов руководителей Исполнителя, контакты «Горячей линии».

3.2.7.4. Оказываемые услуги по организации лечебно-оздоровительного питания должны обеспечивать удовлетворение потребностей и гармонизацию интересов потребителей, отвечать требованиям комфортности.

3.2.7.5. При предоставлении услуги по организации лечебно-оздоровительного питания Исполнителем должны удовлетворяться индивидуальные потребности работников Заказчика в предоставлении вегетарианской и «постной» диет.

3.2.7.6. Персонал Исполнителя должен проходить профессиональную переаттестацию, направляться на обучение и повышать квалификацию (сертификат, свидетельство, диплом и т.п.), в установленном порядке проходить обучение санитарно-гигиеническому минимуму в соответствии с требованиями санитарных норм.

3.2.7.7. Для осуществления обслуживания грузовых лифтов, используемых для перемещения продуктов (технологические помещения столовой размещены на 1-ом и 2-ом этажах здания), Исполнитель должен обучить на лифтера персонал в количестве не менее 1 человека в смену. Персонал должен пройти подготовку и первичную проверку знаний лифтера в учебных центрах по учебным программам, разработанным на основе профессионального стандарта.

Квалификация, полученная лифтером, при профессиональной подготовке подтверждается соответствующим документом (аттестатом, квалификационным удостоверением, сертификатом компетентности и т.п.). Выполнять обязанности лифтера могут лица, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, что должно быть подтверждено результатами медицинского освидетельствования.

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 и лечебного питания, в части их качества и безопасности.

Подраздел 3.4. Требования к конфиденциальности
Не требуется
Подраздел 3.5. Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результата оказанных услуг
<p>3.5.1. 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 к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством РФ.</p> <p>3.5.2. Исполнитель гарантирует применение безопасных для здоровья и жизни приемов и способов выполнения работ и оказания видов услуг. Исполнитель несет ответственность за повреждение здоровья и смерть своего работника при оказании им услуг, обусловленных Договором оказания услуг. Исполнитель должен соблюдать и обеспечивать исполнение требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности.</p> <p>3.5.3. Исполнитель, находящийся в г. Балаково – за 30 дней до начала оказания услуг, должен предоставить на Балаковскую АЭС списки установленного образца, согласно приложению № 3 к «Положению о порядке ведения договорной работы на Балаковской АЭС» (П.ОКР/01)² на имя заместителя директора по режиму и физической защите, заверенные печатью организации;</p> <p>3.5.4. В соответствии с «Правилами обеспечения особого правового режима зоны безопасности с особым правовым режимом объекта использования атомной энергии» (утверждены постановлением Правительства РФ от 26 июня 2017 № 749) для получения разрешения на проход на территорию Бал.АЭС Исполнитель на каждого работника, привлекаемого к оказанию услуг согласно данного технического задания, направляет «Справку о наличии (отсутствии) судимости (в том числе погашенной и снятой) и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования».</p> <p>3.5.5. Информацию по п.3.5.3.-3.5.4. Исполнитель направляет сопроводительным письмом на имя заместителя директора по режиму и физической защите БАЭС. В сопроводительном письме указывается номер и дата договора, сроки оказания услуг на охраняемой территории Балаковской АЭС и подразделениях Балаковской АЭС - Санаторий-профилакторий.</p> <p>3.5.6. Исполнитель несет ответственность за противопожарную безопасность всех занимаемых помещений СП. Заказчик отвечает за своевременное техническое обслуживание пожарных кранов, оснащение первичными средствами пожаротушения.</p> <p>3.5.7. При оказании услуг, Исполнитель должен руководствоваться планом эвакуации подразделения Заказчика.</p>
Подраздел 3.6. Специальные требования
<p>3.6.1. Исполнитель должен иметь опыт работы по оказанию услуг по организации лечебно-оздоровительного питания.</p> <p>3.6.2. Исполнитель должен иметь в наличии кадровые ресурсы, в количестве и квалификации, согласно предмету настоящего технического задания (приложение № 10 к ТЗ).</p> <p>3.6.3. Исполнитель не должен иметь грубых нарушений правил охраны труда (несчастные случаи со смертельным исходом) при оказании услуг в 2019-2021 годах.</p>

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1. Описание конечного результата оказанных услуг

Качественное лечебно-оздоровительное питание, соответствующее нормам питания, для работников Балаковской АЭС, проходящих реабилитацию в санатории – профилактории филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция»

Подраздел 4.2. Требования по приемке услуг

Исполнитель предоставляет Заказчику акт об оказанных услугах за отчетный период.

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

4.3.1. Услуги считаются принятыми с момента подписания сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

4.3.2. Исполнитель по завершению оказания услуг предоставляет Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет-фактура либо документы согласно ЭЮЗДО (ежемесячно).

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

Требования к техническому обучению Исполнителем персонала Заказчика отсутствуют.

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	СП	Санаторий-профилакторий
2	СИЗ	Средства индивидуальной защиты
3	СанПиН	Санитарные правила и нормы
4	ТМЦ	Товарно-материальные ценности
5	ОТ	Охрана труда
6	ППБ	Правила пожарной безопасности
7	ООС	Охрана окружающей среды
8	ФМБА	Федеральное медико-биологическое агентство
9	РОМ	Реабилитационно – оздоровительные мероприятия
10	ОВД	Общий вариант диеты
11	ВБД	Высокобелковая диета
12	НБД	Низкобелковая диета
13	НКД	Низкокалорийная диета
14	ЩД	Щадящая диета

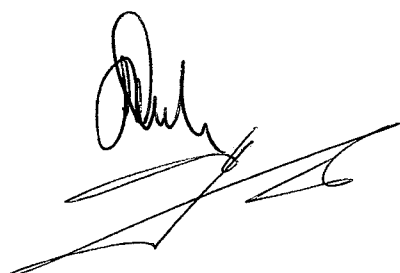
РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения
1	Режим питания в санатории-профилактории Балаковской АЭС
2	Порционник на питание отдыхающих в СП
3	Среднесуточный набор продуктов для взрослых, находящихся на санаторном лечении

4	Список продуктов для лечебно-оздоровительного питания в санатории-профилактории
5	Перечень движимого имущества, передаваемого Исполнителю в аренду для организации лечебно-оздоровительного питания (основные средства)
6	Перечень товарно-материальных ценностей, передаваемых Исполнителю в аренду для организации лечебно-оздоровительного питания
7	Перечень недвижимого имущества, переданного Исполнителю для размещения административно-управленческого персонала Исполнителя по договору аренды
8	Перечень помещений, переданных Исполнителю в пользование для оказания услуг по договору
9	Перечень помещений, подлежащих уборке персоналом Исполнителя
10	Требования к квалификации и количеству персонала Исполнителя для оказания услуг по организации лечебно-оздоровительного питания

Директор СП

Начальник ОИМО



А.В. Соколов

Л.А. Геращенко

Наумова Вера Викторовна 8(8453) 98197
Санаторий-профилакторий

Разослать: в дело, 1-ый экз.- подразделение договородержатель, 2-й экз. – исполнителю услу.г

¹ Сайт Консультант Плюс <http://www.consultant.ru/>
Сайт Система ГАРАНТ <http://www.garant.ru/>

² ПТД (положения, инструкции Балаковской АЭС) размещаются из АСУ ТД на торговой площадке



Приложение 1
к техническому заданию
№ _____
от _____

**Режим питания
в санатории-профилактории Балаковской АЭС**

Объект	Кол-во питающихся	Режим работы
Санаторий-профилакторий	100	В будние, выходные и праздничные дни: Завтрак 05.30 – 09.30 Обед 12:00 – 14:30 Полдник 15:30 – 16:30 Ужин 18:00 – 19:30 Ужин 2 22.00 – 22.30

Директор СП



А.В. Соколов

Приложение 2
к техническому заданию
№ _____
от _____

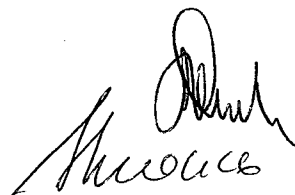
Форма №1-84
Утверждена
Приказом МЗ РФ №330 от 05.08.2003г
«О мерах по совершенствованию
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях»

Порционник
на питание отдыхающих в СП «_____» _____ 2022г.

Стандартные диеты	Приемы пищи					
	Завтрак	Обед		Полдник	Ужин	Ужин 2
		СП	АЭС			
ОВД						
ЩД						
ВД						
НВД						
НКД						

Директор СП

Медсестра диетическая СП



А.В. Соколов

Ю.П. Мигаль

Таблица 3. Среднесуточный набор продуктов для взрослых, находящихся на реабилитации
(Утвержден приказом Минздрава РФ от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечено-профилактических учреждениях Российской Федерации»)

Наименование продуктов	Количество продуктов в граммах	
	брутто	нетто
1	2	3
Хлеб ржаной (отрубной)	150	150
Хлеб пшеничный	200	200
Мука пшеничная	50	50
Крахмал картофельный	10	10
Макароны, вермишель	20	20
Крупы (гречневая, овсяная, манная, пшенная, перловая, пшеничная, рис), бобовые (горох, фасоль, чечевица и др.)	95	95
Картофель:		
с 1 сентября по 31 октября	275	206
с 1 ноября по 31 декабря	294	206
с 1 января по 28-29 февраля	317	206
с 1 марта	343	206
Другие овощи:		
из них:		
капуста белокочанная	175	140
морковь:		
С сентября до 1 января	115	92
с 1 января	122	92
свекла:		
до 1 января	55	44
с 1 января	59	44
лук репчатый	20	16,8
лук зеленый, зелень и корень петрушки, сельдерея	20	16
петрушка, укроп, сельдерей	16	12
огурцы, помидоры (тыква, кабачки, редис, салат зеленый и др.)	150	147
квашеная капуста, огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервы, грибы соленые	30	21
горошек зеленый консервированный, кукуруза консервированная	30	19,5
Фрукты свежие, ягоды	250	250
Сухофрукты (компот, изюм, чернослив, курага), орехи	26	20
Шиповник сушеный	20	20
Соки фруктовые, овощные, компоты консервированные	250	250
Говядина (вырезка), субпродукты (печень, почки, язык)	150	127,5
Куры (индейка)	57	40
Колбаса вареная (диабетическая, диетическая, докторская), ветчина, сосиски, сардельки	10	7,5

Рыба свежая, свежемороженая	140	70
Сельдь	15	7,5
Рыба красная, севрюга (осетр)	7,8	5
Икра зернистая	6,2	6
Морепродукты:		
морская капуста, икра рыбная	15,2	15
кальмары, креветки, трепанги, мидии, крабы	33	30
Творог	81,5	80
Сметана, сливки	30	30
Сыр, брынза	10	9,2
Яйцо куриное	1 шт.	1 шт.
Кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин	103,5	100
Молоко	317	300
Масло сливочное	50	50
Масло растительное	30	30
Майонез	5	5
Сахар*	50	50
* Рафинированные углеводы (сахар и кондитерские изделия с сахарозой) исключаются из диеты больных сахарным диабетом. Производится их эквивалентная замена на специализированные диетические продукты, не содержащие сахарозу.		
Варенье, джем, мед пчелиный, вафли, печенье, пастила, зефир, конфеты	20	20
Чай	2	2
Кофе, какао	1	1
Вода питьевая	200	200
Желатин	1	1
Дрожжи прессованные	2	2
Соль	10	10
Томат-паста, томат-пюре	5	5
Специи, сода, лимонная кислота	0,5	0,5

Примечания: 1. Среднесуточный набор продуктов может отличаться от набора продуктов, предусмотренных настоящей таблицей, в зависимости от времени года (зима, весна, лето, осень).

Директор СП

Медсестра диетическая СП



А.В. Соколов

Ю.П. Мигаль

**Список продуктов для лечебно-оздоровительного питания
в санатории-профилактории**

№ п/п	Группа	Наименование
1	Молоко, Кисломолочные продукты	Молоко стерилизованное 3,2% 950г
		Сметана 20%
		Творог 9% 200 г. со сроком годности не более 72 часов
		Сырок творожный 8% 100 г со сроком годности не более 72 часов
		Бифидок 3,2% 200г
		Кефир 3,2% 200г
		Ряженка 3,2% 200г
		Сливки 10% 10 мл.
		Сливки сухие
		Снежок 3,2% 200г.
		Йогурт фруктовый стакан 2,5% 250г.
		Творожок 5,5% 100г.
		Йогурт с низким содержанием сахара 1,8% 110г для 9 диетического стола (сахарный диабет)
		Йогурт 0,1% легкий 100 г.
		Масло сливочное, 180 гр. 82% жирности, по ГОСТ
		Сыр твердых сортов 45% - 50% жирности, массовая доля влаги 40-42%
		Сыр Дорблю
		Сыр Козий
		Сыр Ламбер
		Сыр Маскарпоне
		Сыр Моцарелла
		Сыр Пармезан
		Молоко сгущенное ГОСТ ж/б 10,5% без добавления растительного масла
2	Масло растительное, майонез	Масло растительное подсолнечное 0,9л. - 1л. по ГОСТ
		Масло растительное оливковое холодного отжима 1,0л ГОСТ
		Майонез Провансаль ПВХ 241г /250мл 67% жирности
3	Колбасные изделия	Ветчина вареная мясная Классическая В/С без молочного и соевого белка, по ГОСТ
		Колбаса вареная В/С без содержания молочного и соевого белка, по ГОСТ
		Сервелат варено-копченый В/С без содержания молочного и соевого белка, по ГОСТ
		Сардельки говяжьи В/С, В/У, без содержания молочного и соевого белка, по ГОСТ
		Сосиски сливочные 300г В/С, В/У, без содержания молочного и соевого белка, по ГОСТ

№ п/п	Группа	Наименование
4	Соки, вода минеральная	Вода минеральная Рычал Су, 0,5 л
		Вода минеральная Ессентуки 4, 0,5
		Вода минеральная «Волжанка» 0,5 л
		Вода газ/негаз «Бонаква» 0,33л
		Вода «Перье» 0,33л
		Вода «Эвиан» 0,33л
		Вода бутилированная (для кофемашин)
		Квас 1,5л.
		Сок фруктовый 1л.
		Сок фруктовый 0,2л.
		Сок, нектар 0,33 л
		Сок томатный 0,2л. для 9 диетического стола (сахарный диабет)
5	Консервы	Горчица ТУБА столовая без консервантов 130 гр.
		Грибы консервированные «Опята»
		Грибы консервированные «Шампиньоны»
		Зеленый горошек ж/б 1/400
		Ананас кусочки ж/б 1/580
		Кукуруза консервированная ж/б 1/340
		Маслины б/к 1/400, Оливки б/к 1/400
		Огурцы консервированные 3,0 л.
		Огурцы консервированные (корнишоны) 0,8-1,0 л.
		Салат из морской капусты
		Сельдь с/с (ВЕДРО)
		Паста томатная натуральная без приправ ж/б
		Кетчуп ПВХ 241г /250мл
		Уксусная кислота 70% - 200 гр.
		Фасоль Красная с/с консервированная
		Фасоль Белая с/с консервированная
		Хрен Столовый, туба 130 гр.
6	Крупы, сахар, соль	Горох 1,0 кг, фасованный, в/с
		Крахмал 2,0 кг, фасованный, в/с
		Геркулес 1,0 кг, фасованный, в/с
		Греча 1,0 кг, фасованная, в/с
		Манная 1,0 кг, фасованная, в/с
		Перловая 2,0 кг, фасованная, в/с
		Чечевица 1,0 кг, фасованная, в/с
		Пшено 1,0 кг, фасованный, в/с
		Рис 1,0 кг, фасованный, в/с
		Ячневая 1,0 кг, фасованная, в/с
		Пшеничная 1,0 кг, фасованная, в/с
		Макаронные изделия твердых сортов, В/С, класс «А»
		Мука в/с, в упаковке, не более 10 кг
		Сахар-песок 50 кг
		Сахар-рафинад 1 кг
		Соль фасованная йодированная 1кг
7	Хлеб	Хлебцы ржаные 200г для 9 диетического стола (сахарный диабет)
		Хлеб пшеничный 550г
		Хлеб украинский новый 670г.

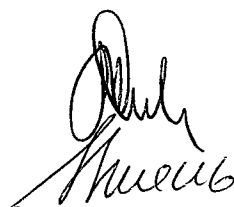
№ п/п	Группа	Наименование
8	Орехи	Батон 400г.
		Дрожжи прессованные 1 кг.
		Арахис очищенный, цельный
		Орех грецкий очищенный, цельный
9	Вкусовые товары, чай	Орех кешью очищенный, цельной
		Желатин 1/10 г
		Ванилин (для термической обработки)
		Какао 65% для горячих напитков
		Горячий шоколад (порошок для кофемашин)
		Ваниль (для кофемашин)
		Сухие сливки (для кофемашин)
		Кофе натуральный в зернах (для кофемашин)
		Лимонная кислота 1/10 г
		Кофе растворимый сублимированный 95г.
		Лавровый лист 1/10 г
		Корень петрушки, сушеный 1/10 г
		Корень сельдерея, сушеный 1/10 г
		Мак пищевой 1/1 кг
		Перец черный молотый 1/100 г
		Петрушка сушеная 1/100 г
		Орех мускатный молотый 1/50 г.
		Сахарная пудра 1/1 кг.
		Сода пищевая 1/500 г.
		Чай черный, без добавок (пакетированный)
		Чай зеленый, без добавок (пакетированный)
10	Конфеты, печенье	Варенье ягодное, фруктовое без косточек в стеклянной банке, 1/230,0 г.
		Джем ягодный, фруктовый, стеклянная банка 1/230 гр.
		Мед пчелиный 1/10 г. (80%); 1/200 г. (20%)
		Шоколадный батончик 50г.
		Шоколад горький 75% какао, 25 г. (30%)
		Шоколад молочный 25% какао, 25 г. (70%)
		Пастила, зефир (50/50%)
		Вафли сливочные 75 г.
		Печенье затяжное в индивидуальной упаковке 50 гр. (Для диетпитания по 9 столу с сахарным диабетом)
		Печенье сахарное, молочное в индивидуальной упаковке 50 гр. (50/50%)
11	Фрукты свежие	Груши калиброванные 1/200
		Киви калиброванные 1/70 г
		Лимон
		Апельсины калиброванные 1/200 г.
		Бананы калиброванные
		Нектарин калиброванные 1/150г.
		Персик калиброванные 1/150г.
		Мандарины калиброванные 1/70-80 г., 60-65 мм
		Яблоки калиброванные 250 г
		Ананас

№ п/п	Группа	Наименование
		Грейпфрут
12	Сухофрукты, ягоды	Чернослив без косточки без примесей отборный 5 кг.
		Изюм белый без косточки отборный 5 кг
		Курага отборная без примесей 5 кг.
		Виноград
		Вишня (черешня) свежая
		Голубика
		Смородина красная (черная)
		Клубника свежая
		Ежевика свежая
		Клюква с/м 10 кг.
		Клубника с/м 10 кг.
		Вишня с/м 10 кг.
13	Грибы	Шампиньоны свежие (весовые)
14	Овощи	Капуста цветная (лето – 30%, зима – 70%)
		Капуста брокколи (лето - 30 %, зима – 70%)
		Овощная смесь замороженная 10 кг.
		Фасоль стручковая замороженная 10 кг.
		Зеленый горошек замороженный 10 кг.
		Зелень свежая (лук зеленый, укроп, петрушка 40/30/30%)
		Капуста белокочанная свежая
		Картофель свежий
		Лук репчатый свежий
		Морковь свежая
		Огурцы свежие
		Перец сладкий свежий
		Помидоры свежие
		Баклажаны свежие
		Кабачки свежие
		Редис свежий
		Свекла столовая свежая
15	Рыба	Чеснок свежий
		Треска, б/г с/м
		Пикша, б/г с/м
		Минтай, б/г с/м
		Горбуша, псг с/м
		Кета, псг с/м
		Кижуч, псг с/м
		Семга с/с, в/к 200 г.
		Осетр охлажденный
		Семга/форель охлажденная
		Сом охлажденный
		Судак охлажденный
		Толстолобик охлажденный
		Икра зернистая лососевая по ГОСТ 1/140 гр
16	Мясо, субпродукты	Мясо говядина 1 сорт (задняя часть, бескостное, жилованное)
		Мясо говядина 2 сорт (лопаточная часть, бескостное, жилованное)

№ п/п	Группа	Наименование
		Говядина мясо: пояснично – подвздошная мышца (вырезка), охлажденная
		Мясо говядина 2 категории на кости
		Утка 1 сорт охлажденная
		Шея свиная в/к
		Свинина 2 категории в шкуре
		Печень говяжья замороженная
		Язык говяжий замороженный
		Цыпленок - бройлер по ГОСТ
		Индейка филе замороженное по ГОСТ
		Грудка куриная по ГОСТ
17	Яйцо	Яйцо 1С

Директор СП

Медсестра диетическая СП



А.В. Соколов

Ю.П. Мигаль

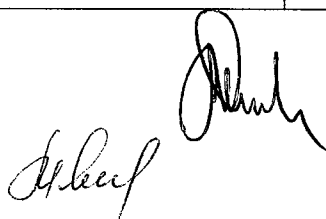
**Перечень движимого имущества,
передаваемого Исполнителю в аренду для организации лечебно-оздоровительного
питания (основные средства)**

<i>№ п/п</i>	<i>Инвентарный номер</i>	<i>Наименование объекта</i>	<i>Первоначальная стоимость, руб.</i>	<i>Дата принятия к бух.учету</i>	<i>Остаточная стоимость на 30.04.2022</i>
Имущество (основные средства) стоимостью ниже 100 тыс.руб.					
1	503970	Плита электрическая ЭПШЧ-9-4-16-02 Atesy	56 172,74	30.04.2018	56 172,74
2	503971	Плита электрическая индукционная ПЭИ-4	93 625,11	30.04.2018	93 625,11
3	503972	Плита электрическая индукционная ПЭИ-4	93 625,11	30.04.2018	93 625,11
4	503979	Тестомес M-30-2S-C 3Ф Itpizza	97 832,63	30.04.2018	97 832,63
5	503982	Стол холодильный Polair TM2-G	85 712,59	30.04.2018	85 712,59
6	503983	Стол холодильный Polair TM2-G	85 712,59	30.04.2018	85 712,59
7	506331	Хлеборезка VIATTO ACS-Q31	66 387,60	30.04.2018	66 387,60
8	506332	Овощерезка Robot Coupe CL-30 Bistro	86 183,41	30.04.2018	86 183,41
Итого по основным средствам			665 251,78		665 251,78
Имущество (основные средства) стоимостью свыше 100 тыс.руб.					
1	503974	Пароконвентомат Рубикон АПК-10-1/1 Atesy	177 051,85	30.04.2018	77 069,62
2	503976	Печь конвекционная Arach A9/10 DHS	226 213,49	30.04.2018	98 469,39
3	503978	Машина кухонная универсальная УКМ-01	172 257,92	30.04.2018	74 982,85
4	503981	Картофелечистка PPJ 20 SC Sirman	116 312,06	30.04.2018	50 629,98
5	130000011799	Посудомоечная машина МПК-1100К	130 300,00	02.12.2020	105 262,38
6	503986	Машина для мытья овощей SPZ-50-TOP Kovinastroj	207 048,13	30.04.2018	29 578,30

7	503988	Фаршемешалка Sirman IP 20M	111 471,95	30.04.2018	48 523,07
8	503989	Сковорода электрическая KOGAST EZ-T87/P-KR	146 247,57	30.04.2018	63 660,69
9	503991	Камера холодильная Polair Standard KXH-6,61	157 309,90	30.04.2018	52 436,62
10	503992	Камера холодильная KX-9,9	178 029,73	30.04.2018	59 343,22
11	503993	Камера холодильная KX-9,9	178 029,73	30.04.2018	59 343,22
12	506324	Шкаф морозильный Polair CB 107-S	144 503,28	30.04.2018	61 929,96
13	506325	Шкаф морозильный Polair CB 107-S	144 503,28	30.04.2018	61 929,96
14	506326	Миксер BEAR VARIMIXER RN20 VL-2	218 887,46	30.04.2018	46 648,15
15	130000010903	Кофе-автомат Rosso Touch Unicum	234 195,76	05.02.2019	85 871,78
16	130000010904	Автомат снековый FoodBox Lift BLACK Unicum	283 445,76	05.02.2019	103 930,12
17	130000010900	Автомат кофейный настольный Nero Espresso	109 159,32	05.02.2019	59 777,72
18	130000010901	Автомат кофейный настольный Nero Espresso	109 159,32	05.02.2019	59 777,72
19	130000010902	Автомат кофейный настольный Nero Espresso	109 159,32	05.02.2019	59 777,72
Итого по основным средствам			3 153 285,83		1 258 942, 47
ВСЕГО по основным средствам			3 818 537,61		1 924 194,25

Директор СП

Начальник ОУКВОС_ИНА



А.В. Соколов

Н.Г. Романенко



Приложение 6
к техническому заданию
№ _____
от _____

**Перечень товарно-материальных ценностей,
передаваемых Исполнителю в аренду для организации лечебно-оздоровительного
питания**

<i>№ п/п</i>	<i>Номенклатурный номер</i>	<i>Наименование</i>	<i>Количество, шт.</i>	<i>Балансовая суммарная стоимость на 30.04.2022, руб.</i>	<i>Дата принятия к бух.учету</i>	<i>Цена за единицу</i>
1	Z200334462/ 810659875	Шкаф холодильный со стеклом Polair DM105-S	4	95 052,00	17.12.2015	23 763,00
2	Z000195530/ 1060641040	Овощерезка МПР- 350М-01	1	19 884,75	19.07.2013	19 884,75
3	Z200924621/ 1060833659	Шкаф холодильный Капри 0,5 СК	3	70 002,00	29.06.2017	23 334,00
4	Z000312297/ 1090014154	Тележка сервировочная (3-х ярусная) КТ 7	2	29 431,00	03.08.2015	14 715,50
5	Z200334572/ 1090018524	Емкость Rational 1/1 GN нж 530х325х40	6	12 732,00	17.12.2015	2 122,00
6	Z200334571/ 1090018549	Емкость Rational 1/1 GN нж 530х325х65	6	15 408,00	17.12.2015	2 568,00
7	Z000299453/ 1090658787	Тележка грузовая ITERMA ТГ 10/6-300	1	10 923,00	19.05.2015	10 923,00
8	Z200949597/ 1090659156	Стеллаж пр. NICOLD НСК-10/4П	6	81 305,10	26.07.2017	13 550,85
9	Z200949594/ 1090659215	Стол произв. NICOLD НСО-15/6БП	8	107 728,88	26.07.2017	13 466,11
10	Z000299452/ 1090659272	Тележка ТП-222	2	28 866,00	19.05.2015	14 433,00
11	Z200949595/ 1090659426	Стол произв. NICOLD НСО-12/7БП	5	60 381,45	26.07.2017	12 076,29
12	Z200334567/ 1090659793	Подставка для пароконвект. SCC-61/ 101	2	22 760,00	17.12.2015	11 380,00
13	Z000334464/ 1090700229	Слайсер Celme GE 250	1	16 694,00	17.12.2015	16 694,00
14	Z000334467/ 1090700274	Весы CAS SW-20	5	22 530,00	17.12.2015	4 506,00

15	Z200949596/ 1090700443	Стеллаж СТКН- 1200/650Р Атеси	2	55 208,48	26.07.2017	27 604,24
16	Z200949592/ 1090700484	Шкаф кухонный Атеси ШЗК-950	4	143 444,08	26.07.2017	35 861,02
17	Z200949593/ 1090700485	Шкаф кухонный Атеси ШЗК-1200	4	160 000,00	26.07.2017	40 000,00
18	Z000299454/ 1090700769	Тележка для гастроёмкостей Atesy ТГ	2	32 062,00	19.05.2015	16 031,00
19	Z200334574/ 1090700857	Ёмкость Rational GN 1/1-55 6015.1165	5	14 515,00	17.12.2015	2 903,00
20	Z200334575/ 1090700862	Противень Rational GN 1/1 60.71.617	5	39 900,00	17.12.2015	7 980,00
21	Z200334576/ 1090700863	Противень Rational GN 1/1 6013.1103	10	35 720,00	17.12.2015	3 572,00
22	S3401556/ 9100013810	Тележка сервировочная (3-х ярусная) КТ 704	1	5 000,00	30.06.2011	5 000,00
23	S5004399/ 9100013870	Тележка ТГ-1Ц	2	7 449,32	30.06.2011	3 724,66
24	S5003250/ 9100014048	Подставка для котлов	9	40 486,05	30.06.2011	4 498,45
Итого по товарно-материальным ценностям			96	1 127 483,11		

Директор СП

Начальник ОУПЗ



А.В. Соколов

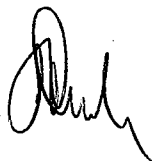
Д.Н. Котякина

Приложение 7
к техническому заданию
№ _____
от _____

Перечень недвижимого имущества, передаваемого Исполнителю для размещения административно-управленческого персонала Исполнителя по договору аренды

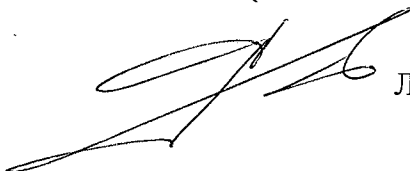
№ п/п	Наименование объекта	Адрес объекта	Этаж	Номер помещения по техплану	Назначение помещения	Общ. Площадь пом. кв.м.	Площадь пом., передаваемая в аренду, кв.м.
1	Четырехэтажное нежилое здание профилактория "БАЭС" (инв. № 500999)	Саратовская область, г. Балаково, ул. Набережная Леонова, 90	2	20	Кабинет заведующего производством	8	8

Директор СП



А.В. Соколов

Начальник ОИМО



Л.А. Геращенко



**Перечень помещений, передаваемых Исполнителю в пользование
для оказания услуг по договору**

№ п/п	Наименование объекта	Наименование помещения	Этаж по техплану	№ помещения по техплану	Общая площадь помещения по техплану, кв.м.	Площадь помещения передаваемого в пользование, кв.м.
1	Четырехэтажное нежилое здание профилактория "БАЭС" (инв. № 500999)	Коридор	1	27	41,5	41,5
2		Камеры для хранения продуктов	1	36	15,0	15,0
3		Камера пищевых отходов	1	37	3,4	3,4
4		Шлюз	1	35	8,1	8,1
5		Цех первичной обработки овощей	1	28	7,9	7,9
6		Кладовая и моечная тары	1	31	4,6	4,6
7		Склад	1	32	4,6	4,6
8		Мясной цех	1	15	17,2	17,2
9		Овощной цех	1	16	10,0	10,0
10		Кладовая сухих продуктов	1	17	6,0	6,0
11		Гардероб	1	18	8,3	8,3
12		Подсобное помещение	1	19	1,2	1,2
13		Душевая	1	20	1,6	1,6
14		Гардероб	1	23	7,9	7,9
15		Туалет	1	22	1,2	1,2
16		Душевая	1	21	1,6	1,6
17		Подсобное помещение	1	26	2,1	2,1
18		Раздаточная	2	30	11,5	11,5
19		Коридор	2	29	10,1	10,1
20		Моечная столовой посуды	2	28	14,0	14,0

№ п/п	Наименование объекта	Наименование помещения	Этаж по техплану	№ помещения по техплану	Общая площадь помещения по техплану, кв.м.	Площадь помещения передаваемого в пользование, кв.м.
21	Четырехэтажное нежилое здание профилактория "БАЭС" (инв. № 500999)	Моечная кухонного инвентаря	2	27	7,4	7,4
22		Кондитерский цех	2	26	18,6	18,6
23		Помещение мойки и дезинфекции яиц	2	24	7,8	7,8
24		Помещение хранения и резки хлеба	2	18	5,8	5,8
25		Холодный цех	2	17	11,6	11,6
26		Горячий цех	2	19	56,0	56,0
27		Помещение уборочного инвентаря	2	21	2,2	2,2
28		Коридор	2	23	8,4	8,4
		ИТОГО:			295,6	295,6

Директор СП

А.В. Соколов

Начальник ОИМО

Л.А. Геращенко

**Перечень помещений,
подлежащих уборке персоналом Исполнителя**

№ п/п	Наименование объекта	Наименование помещения	Этаж по техплану	№ помещения по техплану	Площадь помещения для уборки, кв.м.
1	Четырехэтажное нежилое здание профилактория "БАЭС" (инв. № 500999)	Коридор	1	27	41,5
2		Камеры для хранения продуктов	1	36	15,0
3		Камера пищевых отходов	1	37	3,4
4		Шлюз	1	35	8,1
5		Цех первичной обработки овощей	1	28	7,9
6		Кладовая и моечная тары	1	31	4,6
7		Склад	1	32	4,6
8		Мясной цех	1	15	17,2
9		Овощной цех	1	15	10,0
10		Кладовая сухих продуктов	1	17	6,0
11		Гардероб	1	18	8,3
12		Подсобное помещение	1	19	1,2
13		Душевая	1	20	1,6
14		Гардероб	1	23	7,9
15		Туалет	1	22	1,2
16		Душевая	1	21	1,6
17		Подсобное помещение	1	26	2,1
18		Лестничная клетка № 3	1	25	11,9
19		Тамбур	1	24	3,9
20		Обеденный зал	2	15	308,5
21		Банкетный зал	2	31	49,6
22		Раздаточная	2	30	11,5
23		Коридор	2	29	10,1
24		Моечная столовой посуды	2	28	14,0

25	Четырехэтажное нежилое здание профилактория "БАЭС" (инв. № 500999)	Моечная кухонного инвентаря	2	27	7,4
26		Кондитерский цех	2	26	18,6
27		Помещение мойки и дезинфекции яиц	2	24	7,8
28		Помещение хранения и резки хлеба	2	18	5,8
29		Холодный цех	2	17	11,6
30		Горячий цех	2	19	56,0
31		Помещение уборочного инвентаря	2	21	2,2
32		Коридор	2	23	8,4
33		Лестничная клетка № 3	2	25	15,7
34		Кабинет заведующего производством	2	20	8
				ИТОГО:	693,1

Директор СП



А.В. Соколов

Приложение 10
к техническому заданию
№ _____
от _____

**Требования к квалификации и количеству персонала Исполнителя
для оказания услуг по организации лечебно-оздоровительного питания**

Зав. производством	не менее 2 единиц
Администратор	не менее 2 единиц
Повар 5 разряда	не менее 4 единиц
Повар 4 разряда	не менее 2 единиц
Официант	не менее 4 единиц
Кондитер 5 разряда	не менее 2 единиц
Мойщик посуды	не менее 4 единиц
Уборщик помещений	не менее 2 единиц

Директор СП



А.В. Соколов