



**РОСЭНЕРГОАТОМ**

ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ДИВИЗИОН РОСАТОМА

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по общим вопросам  
АО «Концерн Росэнергоатом»  
«Балаковская АЭС»

\_\_\_\_\_ А.Г. Верховский

« 20 » \_\_\_\_\_ 02 2018

М.П.

СОГЛАСОВАНО

Директор «Балаковоатомэнергоремонт» -  
филиала АО «Атомэнергоремонт»

\_\_\_\_\_ А.А. Бурлаков

« 16 » \_\_\_\_\_ 02 2018

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Предмет закупки Оказание услуг по организации  
лечебно-профилактического питания на территории филиала АО  
«Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция»

№ 9/1901/АКО/15 от 20.02. 2018

Техническое задание  
на оказание услуг по организации лечебно-профилактического питания на  
территории филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная  
станция»

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

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

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1 Общие требования

Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

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

Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала заказчика

Подраздел 3.7 Требования к составу технического предложения участника

Подраздел 3.8 Специальные требования

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг

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

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА  
ЗАКАЗЧИКА

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

## РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

Услуги по организации лечебно – профилактического питания (рацион № 1) на территории Балаковской АЭС для:

- персонала филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция»;
- персонала филиала АО «Атомэнергоремонт» «Балаковоатомэнергоремонт»;

Обеспечение наличия запаса продуктов питания для личного состава формирований Балаковской АЭС при проведении спасательных и других неотложных работ в случае возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера в мирное и военное время на Балаковской АЭС

## РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

## Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

Исполнитель принимает на себя обязательства собственными силами с использованием собственного оборудования и других товарно-материальных ресурсов оказывать:

- услуги по предоставлению лечебно-профилактического питания (далее ЛПП) (приобретение продуктов, посуды и инвентаря, приготовление, выдача блюд, мойка посуды и инвентаря) по рациону № 1:

работникам филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция» в количестве ориентировочно: 35 000 талонов;

работникам филиала АО «Атомэнергоремонт» «Балаковоатомэнергоремонт» в количестве ориентировочно: 36 500 талонов;

в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16.02.2009 № 46н и Типовым положением о порядке бесплатной выдачи молока, лечебно-профилактического питания и витаминных препаратов работникам атомных станций, занятым на работах с вредными и особо вредными условиями труда (приложение к приказу ОАО «Концерн Росэнергоатом» от 07.08.09 № 802), Положением о порядке бесплатной выдачи молока, лечебно-профилактического питания и витаминных препаратов работникам атомных станций, занятым на работах с вредными и особо вредными условиями труда (П.О.ОТ/02) для персонала Балаковской АЭС и Положением о порядке бесплатной выдачи молока, лечебно-профилактического питания и витаминных препаратов работникам АО «Атомэнергоремонт», занятым на работах с вредными и особо вредными условиями труда (Приказ АО «Атомэнергоремонт» от 20.08.2015 №472 –П) для персонала Балаковоатомэнергоремонт через линию раздачи на объектах общественного питания на территории Балаковской АЭС согласно графику работы персонала:

- услуги по обеспечению наличия запаса продуктов питания для личного состава формирований Балаковской АЭС при проведении спасательных и других неотложных работ в случае возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера в мирное и военное время на Балаковской АЭС (Приложение № 4 к техническому заданию)

## Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

В соответствии 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-профилактического питания на территории филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция». Обеспечение наличия запаса продуктов питания для личного состава формирований Балаковской АЭС при проведении спасательных и других неотложных работ в случае возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера в мирное и военное время на Балаковской АЭС | 01.07.2018 | 31.12.2018 | Акт сдачи-приемки оказанных услуг по организации лечебно-профилактического питания, счет-фактура ежемесячно (ведомости выдачи ЛПП в случае технического отказа принимать карту, оригиналы чеков с отображением ошибки) | 100 |
|--|------------|------------|--|-----|

### РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

#### Подраздел 3.1 Общие требования

3.1.1 Исполнитель должен обладать профессиональной компетентностью, оборудованием и другими материальными возможностями, также людскими и финансовыми ресурсами, необходимыми для исполнения договора, опытом, системой управления охраной труда. Исполнитель оказывает услуги по п.1 настоящего технического задания с использованием:

- собственных товарно-материальных ценностей (технологическое оборудование, кухонная и столовая посуда для организации питания, инвентарь, спецодежда, продукты, расходные материалы и др.);

- помещений (Приложение 1 к техническому заданию), передаваемых Исполнителю Заказчиком по договору аренды (стоимость аренды определяется на основании проведения рыночной оценки);

- ресурсов (водоснабжение, электроэнергия, освещение, отопление), включая оплату за пользование, коммунальные платежи, административно-хозяйственные нужды. На ресурсы Исполнитель обязан заключить с Арендодателем и, при необходимости, с ресурсоснабжающими организациями, договоры, предусматривающие возмещение эксплуатационных, коммунальных и необходимых административно-хозяйственных расходов, в течение десяти дней после подписания договора;

- движимого имущества, переданного Исполнителю по акту приема-передачи (с указанием состояния на момент передачи) в пользование для оказания услуг по договору (Приложение № 3 к техническому заданию);

- помещений, передаваемых Исполнителю Заказчиком по акту приема-передачи (с указанием состояния на момент передачи) в пользование для оказания услуг по договору (Приложение № 6 к техническому заданию).

3.1.2 Исполнитель должен обеспечить сохранность и соответствие нормативно-техническим и санитарно-гигиеническим требованиям, соблюдение правил эксплуатации всего переданного имущества. Выполнять техническое обслуживание и ремонт всего используемого имущества за счет собственных средств и с применением собственных запчастей и расходных материалов. В течение 3 (трех) дней с даты окончания действия договора вернуть Заказчику Имущество в техническом состоянии не хуже, чем на момент получения, с учетом нормального износа.

3.1.3 В случае обнаружения нарушения Исполнителем п. 3.1.2 ТЗ, Заказчик вызывает представителя Исполнителя для составления акта осмотра. При неявке представителя акт составляется в одностороннем порядке. По результатам осмотра Заказчик выдает

Исполнителю предписание с указанием срока устранения допущенных нарушений.

3.1.4 Исполнитель несет расходы по уборке всех занимаемых помещений, а также помещений общего доступа, предназначенных для организации питания – холлы, тамбуры, сан.узлы, торговые залы, переходная галерея, ЛК, коридоры, закрепленные согласно «Положению о распределении зданий, сооружений, помещений и территории между подразделениями Балаковской АЭС» (П.ПТО/03) за АХО. Исполнитель осуществляет работы по дезинсекции, дератизации в помещениях столовых и буфетов, стирке и развешиванию штор, мытье окон и витражей внутри помещений (1-ый, 2-ой этаж) и снаружи (1-ый этаж), уборку у входов в здания столовых, на эстакадах, площадок у мусорных контейнеров, текущий ремонт и техническое обслуживание всего используемого имущества.

3.1.5 Исполнитель обязан:

3.1.5.1 Осуществлять свою деятельность на полном цикле производства, исключая использование полуфабрикатов других предприятий.

3.1.5.2 Осуществлять производственно-технологический контроль.

3.1.5.3 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.

3.1.5.4 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.).

3.1.5.5 Составить график работы по согласованию с Заказчиком на основании графика работы персонала Заказчика (ПРВ.ОК/01). Обеспечивать круглосуточное питание.

3.1.6 Требования к меню ЛПП:

3.1.6.1 Приготовление и выдача ЛПП и витаминных препаратов производятся в соответствии с утвержденным рационом № 1, приведенным в приложении 2 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16.02.2009 № 46н.

3.1.6.2 Меню ЛПП должно быть недельным и представлено на выбор (2 варианта).

3.1.6.3 Меню ЛПП должно быть сезонным (весна-лето, осень-зима).

3.1.6.4 Меню ЛПП должно быть утвержденным Межрегиональным управлением № 156 ФМБА России и строго соответствовать перечню и количественному составу продуктов, предусмотренных рационом № 1 ЛПП. Исполнителем составляются недельные меню-раскладки на каждый рабочий день и картотека блюд, утверждаемые в установленном порядке территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3.1.6.5. Приготовление и выдачу витаминных препаратов (150 мг аскорбиновой кислоты на порцию ежедневно) необходимо осуществлять под контролем врача или медсестры. Дополнительная выдача витаминных препаратов производится в составе обогащенных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания при вредных условиях труда рациона № 1 ЛПП.

3.1.6.6 Рацион № 1 ЛПП должен соответствовать стоимости талона.

3.1.7 Требования к безопасности продуктов питания. Исполнитель обязан:

3.1.7.1 Обеспечить поступление всех продуктов на предприятие общественного питания только из организаций, согласно заключенных с ними договоров, наличие сопроводительной документации (накладные, счет-фактура), соответствие ГОСТ, ОСТ, ТУ. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг по договору, должно подтверждаться: сертификатами качества, соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ.

3.1.7.2 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.

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

3.1.8 Требования к материальному обеспечению Исполнителя:

3.1.8.1 Самостоятельно и за свой счет приобретать ТМЦ, необходимые для надлежащего оказания услуг Заказчику. Содержание, пополнение и своевременная замена кухонной и столовой посуды, инвентаря, СИЗ, санитарной одежды осуществляется за счет средств и персоналом Исполнителя. Столовая посуда приобретается Исполнителем по согласованию с Заказчиком.

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

3.1.8.3 Самостоятельно и за свой счет обеспечивать производство средствами для мытья и дезинфекции рук, посуды, оборудования, инвентаря, уборки всех занимаемых помещений и помещений, предназначенных для организации питания, в полном объеме.

3.1.8.4 Самостоятельно и за свой счет обеспечить средствами гигиены (мыло, туалетная бумага, бумажные полотенца) места общего пользования (умывальники, санузлы), которые фактически используются посетителями пунктов питания и которые необходимы для соблюдения СанПиН.

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

3.1.8.6 За свой счет и своими силами обеспечить утилизацию пищевых и бытовых отходов.

3.1.8.7 Предоставить потребителю питания возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции питания.

3.1.8.8 Обеспечить наличие на столах во всех пунктах питания на протяжении всего периода приема пищи: чистые скатерти, салфетки бумажные, специи (соль, перец черный молотый), зубочистки, цветы (в целях соответствия требованиям эстетичности).

3.1.8.9 Обеспечить пульта от сплит-систем, тепловых завес, ТВ, бесконтактные смесители батарейками.

3.1.8.10 Обеспечить техническое обслуживание и ремонт всего используемого имущества за счет собственных средств и с применением собственных запчастей и расходных материалов.

3.1.8.11 Обеспечить наличие локальной сети для подключения онлайн аппаратов с программным обеспечением в необходимом количестве к локальной сети с выходом в интернет.

3.1.8.12 Исполнитель должен в техническом предложении подтвердить наличие технологического, холодильного и торгового оборудования с приложением паспортов на имеющееся оборудование, с указанием потребляемой электрической мощности и напряжения.

3.1.9 Требования к персоналу:

3.1.9.1 Исполнитель должен иметь в наличии персонал, в количестве, необходимом для бесперебойного обеспечения питанием в соответствии с графиком работы персонала, действующем на предприятии Заказчика (ПРВ.ОК/01).

3.1.9.2 Обеспечивать условия труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными правилами, гигиеническими нормативами,

требованиями охраны труда.

3.1.9.3 Персонал Исполнителя (повара, кондитера, машинисты моечных машин, мойщики кухонной посуды, изготовители полуфабрикатов, кассиры, буфетчики, машинист по стирке белья и ремонта спец. одежды, уборщики, гардеробщики, грузчики, водители), должен иметь группу по электробезопасности (журнал), соответствующую занимаемой должности (профессии) и проходить обучение по охране труда, согласно Постановлению Министерства труда и социального развития РФ от 13.01.2003 № 1/29.

3.1.9.4 Персонал, занятый в организации 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;
- безопасных приемов работы при работе с технологическим оборудованием, правил включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов электрического оборудования;
- безопасных приемов работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;
- использования средств пожаротушения и действий при пожаре;
- использования индивидуальных защитных средств.

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

3.1.9.6 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.

3.1.9.7 Персонал Исполнителя должен проходить профессиональную переподготовку, направляться на обучение и повышать квалификацию (сертификат, свидетельство, диплом и т.п.).

3.1.9.8 На рабочих местах персонала Исполнителя должна быть проведена специальная оценка условий труда в соответствии с требованиями закона № 426-ФЗ от 28.12.2013г. «О специальной оценке условий труда».

3.1.10 Требования к доступности обеспечения контроля.

3.1.10.1 Исполнитель должен создавать условия для проверки хода выполнения работ по договору, обеспечить беспрепятственный проход представителей Заказчика в помещения столовых и буфетов.

Согласно приказу по станции и графика, комиссией, созданной Заказчиком, проводятся регулярные проверки по контролю за организацией питания.

Также, представитель Заказчика имеет право беспрепятственного доступа в любое время к работам Исполнителя для проверки хода и качества оказываемых (предоставляемых) услуг. Проверки проводятся в присутствии 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.

3.1.10.2 Заказчик имеет право: запрашивать и получать в 3-х дневный срок от Исполнителя информацию, документы и материалы, необходимые для ведения в установленном порядке документации в части обеспечения контроля над оказанием услуг питания.

3.1.10.3 Исполнитель обязан предоставлять в адрес Заказчика:

- в течение одного рабочего дня с момента заключения договора, сведения о физических

лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с приложением копий медицинских книжек;

- в 3-х дневный срок после проведения проверок результаты проверок и исследований, проведенных силами специализированных организаций, результаты проведения производственного контроля, вновь пройденных мед.осмотров и др.;

- в любое время в течение действия срока договора в 3-х дневный срок по требованию Заказчика предоставлять медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг, результаты медосмотров и производственного контроля, графики генеральных уборок помещений столовых и буфетов Заказчика и отчет о выполнении графиков уборок, любую технологическую и нормативную документацию, копии заключенных договоров;

- отчеты, содержащие ежедневные сведения о количестве работников, которым питание фактически предоставлено (ЛПП по пунктам питания и режиму приема пищи).

3.1.10.4 Исполнитель обязан предоставить уполномоченным лицам Заказчика образцы продукции для проведения органолептической оценки качества и лабораторных исследований. Лабораторные исследования Заказчик проводит за счет собственных средств.

3.1.11 Прочие требования. Исполнитель обязан:

3.1.11.1 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: ОТ, ППБ, ООС, электробезопасности, а также санитарными нормами и правилами. За нарушение правил охраны труда, пожарной безопасности, санитарных правил и норм Исполнитель несет ответственность в соответствии с законодательством РФ.

3.1.11.2 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 др. документы).

3.1.11.3 Выполнять противопожарные мероприятия в соответствии с «Инструкцией о мерах пожарной безопасности» (И.ОПБ/01), «Инструкцией по техническому обслуживанию и применению огнетушителей, находящихся на Балаковской АЭС» И.ЦОС/33, «Инструкциями по эвакуации персонала при пожаре в столовых № 1 (И.АХО/04), № 2 (И.АХО/05)».

3.1.11.4 Обеспечить организацию производственного контроля. Производить в столовых и буфетах ежемесячные отборы проб с готовых блюд и взятие смывов силами специализированных организаций, согласно программы производственного контроля, утвержденной Исполнителем и согласованной с ФМБА. Для контроля приготовленных блюд должны отбираться суточные пробы со всех блюд из перечня меню.

3.1.11.5 Соблюдать требования органов пожарного и санитарно-эпидемиологического надзора, нормы действующего законодательства РФ, регулирующие порядок осуществления соответствующего вида деятельности Исполнителя в занимаемом и используемом Имуществе и правила содержания такого Имущества. Обеспечивать выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.

3.1.11.6 Осуществлять свою деятельность в соответствии с «Положением о внутриобъектовом режиме П.ОО/01» и «Инструкцией о пропускном режиме на объектах Балаковской АЭС (И.ООПР/02)» .

3.1.11.7 Выдавать лечебно - профилактическое питание (рацион № 1) работникам Заказчика по банковским картам Газпромбанк (АО) с функцией учета ЛПП для персонала Балаковской АЭС и персонала «Балаковоатомэнергоремонт», для персонала «БАТЭ» - по

талонам ЛПП.

3.1.11.8 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.

3.1.11.9 Внедрять и применять энергосберегающие оборудование и технологии производства продукции общественного питания.

3.1.11.10 Предлагать, внедрять, пропагандировать программы и проекты: «Здоровый образ жизни», «Здоровое питание», «Здоровье нации» и т.п.

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

3.1.11.12 Обеспечить во всех пунктах питания наличие книг отзывов и предложений на видном, легкодоступном для посетителей месте.

3.1.11.13 Оказываемые услуги по организации питания должны обеспечивать удовлетворение потребностей и гармонизацию интересов потребителей, отвечать требованиям комфортности.

3.1.12 С целью своевременного оказания услуг по обеспечению ЛПП на территории Балаковской АЭС, Исполнитель обязан перед началом оказания услуг не менее чем за 10 календарных дней предоставить Заказчику:

3.1.12.1 Документы (оригиналы), подтверждающие наличие и должность работников (трудовые книжки), дипломы/свидетельства о полученном образовании в соответствии с поданной заявкой участника процедуры закупки;

3.1.12.2 Санитарные книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии со ст.213 Трудового кодекса Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ в соответствии с поданной заявкой участника процедуры закупки действительными на момент заключения договора;

3.1.12.3 Квалификационные удостоверения с результатом проверки и группой по электробезопасности, в соответствии с занимаемой должностью в соответствии с поданной заявкой участника процедуры закупки;

3.1.12.4 Документы, подтверждающие наличие специализированного транспорта не менее 2-х единиц (или договор намерения купли-продажи и/или аренды) в соответствии с пунктом 11.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6. 1066-01 и пунктом 4 ст.19 ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. для транспортировки пищевых продуктов и оформленное в установленном порядке разрешение на въезд и выезд с территории Балаковской АЭС;

3.1.12.5 Документы, подтверждающие наличие технологического оборудования, инвентаря и посуды для обеспечения оказания услуги по приготовлению ЛПП (или договор намерения купли/продажи) со сроком поставки до момента начала оказания услуг.

3.1.13 Исполнитель обязан не менее чем за 10 календарных дней перед началом оказания услуги по настоящему договору предоставить Заказчику договора или договора намерения на оказание услуги:

3.1.13.1 по проведению профилактической дезинсекции, дератизации и дезинфекции, не реже одного раза в месяц с осуществлением регулярных профилактических наблюдений в помещениях предоставляемых Заказчиком в соответствии с приложением 1 технического задания;

3.1.13.2 по сбору, транспортированию, обработке, утилизации, обезвреживанию, размещению отходов производства и потребления (пищевые отходы; бой посуды; спецодежда, утратившая потребительские свойства; мусор от уборки помещений; упаковочная тара от пищевых продуктов, моющих средств и других отходов

образующихся в результате оказания услуги), образующихся в помещениях, предоставляемых Заказчиком в соответствии с приложением 1 технического задания, с организацией, имеющей лицензию на осуществление деятельности по сбору, транспортированию, обработке, утилизации, обезвреживанию, размещению отходов I-IV классов опасности;

3.1.13.3 по проведению лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля, утвержденной Исполнителем и согласованной, в части лечебно-профилактического питания, Межрегиональным управлением № 156 ФМБА России;

3.1.14 Исполнитель за 10 календарных дней до начала оказания услуг по договору предоставляет Заказчику разработанные и согласованные Межрегиональным управлением № 156 ФМБА России недельные меню-раскладки на каждый рабочий день по рациону №1 ЛПП.

3.1.15 По представленным Заказчиком планам помещений Исполнитель должен предоставить схему расстановки технологического, холодильного и торгового оборудования.

3.1.16 В 5-дневный срок после подписания договора, Исполнитель обязан принять имущество Заказчика по акту приема-передачи.

#### Подраздел 3.2. Требования к качеству оказываемых услуг

Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в соответствии с требованиями следующих документов:

- 1) Федеральный закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 2) Федеральный закон РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей»;
- 3) Закон № 195-ФЗ от 30.12.2001 «Кодекс РФ об административных правонарушениях»;
- 4) Трудовой Кодекс № 197-ФЗ от 30.12.2001;
- 5) Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»;
- 6) Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 7) «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036;
- 8) Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 9) «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01;
- 10) «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1324-03;
- 11) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.1058-01;
- 12) Приказ Минздравсоцразвития от 16.02.2009 № 46н «Об утверждении перечня производств, профессий и должностей, работа которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания»;
- 13) Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16.02.2009 № 45н «Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, Порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном

- стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и Перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов";
- 14) Положение о порядке бесплатной выдачи молока, лечебно-профилактического питания и витаминных препаратов работникам, занятым на работах с вредными условиями труда (П.ООТ/02), действующее на Балаковской АЭС;
  - 15) Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» ГОСТ 54609-2011;
  - 16) Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения» ГОСТ Р 55323-2012;
  - 17) «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» ГОСТ 31986-2012;
  - 18) Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» ГОСТ Р 55889-2013;
  - 19) Национальный стандарт РФ «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» ГОСТ Р ИСО 22000-2007;
  - 20) Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» ГОСТ 32691-2014;
  - 21) Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению» ГОСТ 30390-2013;
  - 22) Национальный стандарт РФ «Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации» ГОСТ 56766-2015;
  - 23) Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» ГОСТ 31987-2012;
  - 24) Национальный стандарт РФ «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» ГОСТ Р 51074-2003;
  - 25) Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» ГОСТ 30524-2013;
  - 26) Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу ОСТ 28-1-95;
  - 27) Положение о государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, утвержденное постановлением Правительства РФ 21.12.2000;
  - 28) Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ, утвержденное постановлением Правительства РФ 24.07.2000;
  - 29) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
  - 30) Технический регламент «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011;
  - 31) Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011;
  - 32) Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. МУ 2657-82;
  - 33) Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - 34) Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002;
  - 35) Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М-011-2000 от 24.12.1999;
  - 36) Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. «Оборудование производственное. Общие требования безопасности» ГОСТ 12.2.003-91;
  - 37) Правила устройства электроустановок от 08.07.2002;

38) Правила по охране труда при эксплуатации холодильных установок от 23.12.2014;  
 39) ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности;  
 40) Федеральный закон от 28.12.2013 № 426-ФЗ "О специальной оценке условий труда";  
 41) Федеральный закон от 22.07.2008 № ФЗ-123 «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»;  
 42) Федеральный закон от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности»;  
 43) «Правила пожарной безопасности при эксплуатации атомных станций» ППБ-АС-2011;  
 44) ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования. ГОСТ 12.1.004-91;  
 45) Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;  
 46) Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;  
 47) Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 от 16.12.2013 № 65;  
 48) План мероприятий по защите персонала в случае аварии на АЭС (П.ГО/04);  
 49) Сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ, в том числе национальных кухонь и других нормативных документов, регулирующих вопросы по организации и обеспечению качества питания, охраны труда, окружающей среды, электро- и пожарной безопасности.

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

Исполнитель несет гражданско-правовую ответственность, согласно действующему законодательству РФ, в полном объеме перед Заказчиком и (или) третьими лицами, в случаях причинения им вреда вследствие недостатков пищевых продуктов, а также недостатков услуг, оказываемых в сфере общественного питания, в части их качества и безопасности.

#### Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

Руководители организаций исполнителей (соисполнителей) услуг за 30 дней до начала оказания услуг должны предоставить на Балаковскую АЭС списки установленного образца (приложение 5 к техническому заданию) на имя заместителя директора по режиму и физической защите, заверенные печатью организации-исполнителя.

В сопроводительном письме на имя заместителя директора по режиму и физической защите Балаковской АЭС указываются сроки оказания услуг на охраняемой территории Балаковской АЭС и подразделение Балаковской АЭС – заказчик услуг.

Исполнитель при оказании услуг должен иметь утвержденный, согласованный и зарегистрированный ОМП, ГОиЧС, АЦ (с учетом необходимой ежегодной перерегистрации) Балаковской АЭС «План мероприятий по защите персонала в случае аварии на Балаковской АЭС».

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

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.

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

|  |
|--|
| <p>обеспечивать исполнение требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности.</p> <p>3.5.3. Исполнитель несет ответственность за противопожарную безопасность всех занимаемых помещений, расположенных на территории Балаковской АЭС.</p> <p>3.5.4. За нарушение требований, указанных в нормативных документах (п.3.2.), причинение вреда здоровью персонала Заказчика, Исполнитель несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.</p>  |
| Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала заказчика   |
| Не требуется   |
| Подраздел 3.7 Требования к составу технического предложения участника  |
| <p>3.7.1 Исполнитель должен иметь опыт работы по предмету настоящего технического задания за 2016-2017 гг.</p> <p>3.7.2 Исполнитель должен иметь в наличии кадровые ресурсы, в количестве и квалификации, согласно предмету настоящего технического задания (Приложение № 2 к техническому заданию).</p> <p>3.7.3. Исполнитель должен иметь материально-технические ресурсы: технологическое оборудование, а также посуду, инвентарь, запчасти, расходные материалы, мебель и др.</p> <p>3.7.4 Исполнитель должен произвести расчет стоимости лечебно-профилактического питания в соответствии с Методическими рекомендациями по формированию стоимости талона лечебно-профилактического питания, талона молока или других равноценных пищевых продуктов, утвержденными приказом АО «Концерн Росэнергоатом» от 01.07.2015 № 9/689-П.</p> |
| Подраздел 3.8 Специальные требования   |
| Исполнитель не должен иметь грубых нарушений правил охраны труда (несчастные случаи со смертельным исходом) при оказании услуг в 2016-2017 годах.  |

#### РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

|   |
|---|
| Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг   |
| <p>Качественное лечебно - профилактическое питание, с соблюдением меню, утвержденного ФМБА №156, выхода продуктов и готовых блюд, белков, жиров и углеводов, а также соблюдение калорийности приготовленных блюд, согласно рациону № 1.</p>   |
| Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг   |
| <p>Исполнитель предоставляет Заказчику акт об оказанных услугах по организации лечебно-профилактического питания за отчетный период – ежемесячно (ведомости, чеки).</p> <p>В случае оказания Исполнителем некачественных услуг, Заказчик фиксирует данный факт в акте и направляет мотивированную претензию для рассмотрения Исполнителю. На основании мотивированной претензии стоимость некачественно оказанной услуги Исполнителю не оплачивается.</p> |
| Подраздел 4.3 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)   |
| <p>4.3.1 Услуги считаются принятыми с момента подписания сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг.</p> <p>4.3.2 Исполнитель по завершению оказания услуг предоставляет Заказчику счет-фактуру.</p>  |

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

|              |
|--------------|
| Не требуется |
|--------------|

## РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

| № п/п | Сокращение   | Расшифровка сокращения   |
|-------|--------------|--|
| 1     | АО           | Акционерное общество   |
| 2     | АЭС          | Атомная электростанция   |
| 3     | АХО          | Административно-хозяйственный отдел  |
| 4     | БЦУ 1-4      | Блочный щит управления энергоблоков 1-4  |
| 5     | ЛК           | Лестничная клетка  |
| 6     | ЛПП          | Лечебно-профилактическое питание   |
| 7     | ОКРиУДО      | Отдел классификации расходов и учета договорных обязательств                                     |
| 8     | ОМП.ГОиЧС.АЦ | Отдел мобилизационной подготовки, гражданской обороны и чрезвычайных ситуаций, аварийных центров |
| 9     | ОК           | Отдел кадров   |
| 10    | ОО           | Оперативный отдел  |
| 11    | ОООС         | Отдел охраны окружающей среды  |
| 12    | ОПБ          | Отдел пожарной безопасности  |
| 13    | ООПР         | Отдел организации пропускного режима   |
| 14    | ООТ          | Отдел охраны труда   |
| 15    | ППБ          | Правила пожарной безопасности  |
| 16    | ПТО          | Производственно-технический отдел  |
| 17    | СанПиН       | Санитарные правила и нормы   |
| 18    | СИЗ          | Средства индивидуальной защиты   |
| 19    | ССБТ         | Система стандартов безопасности труда  |
| 20    | ТВ           | Телевизионные панели   |
| 21    | ТЗ           | Техническое задание  |
| 22    | ТМЦ          | Товарно-материальные ценности  |
| 23    | ФМБА         | Федеральное медико-биологическое агентство   |
| 24    | ЦОС          | Цех обеспечивающих систем  |

## РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

| Номер приложения | Наименование приложения  | Номер страницы |
|------------------|--|----------------|
| Приложение 1     | Перечень недвижимого имущества, передаваемого Исполнителю Заказчиком по договору аренды для оказания услуг   |                |
| Приложение 2     | Требования к квалификации и количеству персонала Исполнителя   |                |
| Приложение 3     | Перечень движимого имущества, передаваемого Исполнителю Заказчиком в пользование по акту приема-передачи для оказания услуг  |                |
| Приложение 4     | Перечень продуктов для питания личного состава формирований при проведении спасательных и других неотложных работ в случае возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера в мирное и военное время на Балаковской АЭС |                |
| Приложение 5     | Образец списка допуска   |                |
| Приложение 6     | Перечень помещений, передаваемых Исполнителю Заказчиком по акту приема-передачи в пользование для оказания услуг   |                |

Начальник ООТ



В.В. Ермилов

Начальник АХО



В.С. Ильмушкин

Начальник ОКРиУДО

п. 5.2.101. П. 06/01  


М.Ю. Фролова

Начальник ОИМО



Л.А. Геращенко

Приложение 1  
к техническому заданию  
№ 9/9011/АХО/15  
от 20.02.2015

Перечень объектов недвижимого имущества, входящих в состав основных средств филиала АО "Концерн Росэнергоатом" "Балаковская атомная станция" для предоставления по отдельному договору аренды с 01.07.2018г.

| № п/п | Наименование объекта        | Адрес местонахождения                               | Инвентарный номер объекта | Общая площадь объекта, кв.м. | Площадь помещения предоставляемого по отдельному договору аренды, кв.м. |
|-------|-----------------------------|---|---------------------------|------------------------------|---|
| 1     | 2                           | 3   | 4                         | 5                            | 6   |
| 1     | Здание столовой на 300 мест | г. Балаково, Саратовская область, промплощадка БАЭС | инв. № 1940               | 2302,2                       | 1101,1  |
| 2     | Здание столовой на 450 мест | г. Балаково, Саратовская область, промплощадка БАЭС | инв. № 34023              | 3398,1                       | 1758,5  |

Начальник АХО



В.С. Ильмушкин

Приложение 2  
к техническому заданию  
№ 0/901/АХО/15  
от 20.04.2018

Требования к количеству персонала Исполнителя для оказания услуг по организации лечебно-профилактического питания для филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция»

|  |                    |
|--|--------------------|
| Повар  | не менее 7 единиц  |
| Кондитер                                       | не менее 1 единицы |
| Машинист моечных машин                         | не менее 4 единиц  |
| Мойщик кухонной посуды                         | не менее 4 единиц  |
| Изготовитель п/ф                               | не менее 2 единиц  |
| Буфетчица                                      | не менее 5 единиц  |
| Машинист по стирке белья и ремонту спец.одежды | не менее 1 единицы |
| Уборщица помещений (в т.ч. гардеробщица)       | не менее 2 единиц  |
| Грузчик  | не менее 1 единицы |
| Водитель                                       | не менее 1 единицы |
| Технический персонал                           | не менее 1 единицы |

Начальник АХО



В.С. Ильмушкин

Приложение 3  
к техническому заданию  
№ 9/Р011/А00/15  
от 20.02.2018

Перечень движимого имущества, передаваемого Исполнителю в пользование по акту приема-передачи

| № п/п | Наименование   | Количество | Объект   | № помещения   |
|-------|--|------------|--|---|
| 1     | 2  | 3          | 4  | 5   |
| 1     | Агрегат холодильный АК 7.0-2-02 со щитом эл.управления | 1          | Столовая на 450 мест   | п.159   |
| 2     | Агрегат холодильный АВ 7.0-2-02 со щитом эл.управления | 1          | Столовая на 450 мест   | п.151   |
| 3     | Агрегат холодильный АВ 5.0-2-02 со щитом эл.управления | 6          | Столовая на 450 мест   | п.п. 151, 148, 134, 124, 105  |
| 4     | Агрегат холодильный АК 5.0-2-02 со щитом эл.управления | 1          | Столовая на 450 мест   | п. 221  |
| 5     | Агрегат холодильный АК 5.0-2-02 со щитом эл.управления | 2          | Столовая на 300 мест   | п. 002,011  |
| 6     | Агрегат холодильный АВ 5.0-2-02 со щитом эл.управления | 1          | Столовая на 300 мест   | п.018   |
| 7     | Водонагреватель Atlantic O'Pro+ 80л                    | 6          | Столовая на 300 мест   | п. 106, 109, 113, 211 - по 1 шт.,<br>п. 206 - 2 шт.                                       |
| 8     | Водонагреватель накопительный Timberk SWH RE4 50 VH    | 4          | Столовая на 300 мест   | п. 107, 110, 207, 208   |
| 9     | Жируловитель СПБ 1,0-60 Профи                          | 8          | Столовая на 300 мест   | п. 106 - 3 шт., 107, 109, 112, 113, 206   |
| 10    | Завеса воздушно-тепловая "Тропик Т-112                 | 2          | Столовая на 450 мест   | п. 117  |
| 11    | Вешало гардеробное на 24 крючка:-хром-ко               | 3          | Столовая на 450 мест   | п. 116  |
| 12    | Вешало гардеробное на 9 крючков:-хром-ко               | 2          | Столовая на 450 мест   | п. 116  |
| 13    | Отпугиватель птиц ультразвуковой Банзай                | 1          | Столовая на 450 мест   | п. 150  |
| 14    | Шкаф для одежды Практик LS(LE)-21                      | 100        | Столовая на 450 мест<br>Столовая на 300 мест<br>Буфеты энергоблоков 2, 3 | п.п. 112, 126, 133, 135, 136, 145, 202,<br>221, 215<br>п.п. 104, 119, 220<br>Д1515, Д1514 |
| 15    | Сушилка М-2500 Ksitex                                  | 4          | Столовая на 450 мест<br>Столовая на 300 мест                             | п. 116<br>п.п. 134, 135   |
| 16    | Щипцы для сахара                                       | 2          | Столовая на 300 мест   | п. 103  |
| 17    | Ложка столовая "Baguette" Бельгия 031                  | 200        | Столовая на 300 мест   | п. 103  |
| 18    | Ложка кофейная "Baguette" Бельгия 031                  | 200        | Столовая на 300 мест   | п. 103  |
| 19    | Вилка столовая "Baguette" Бельгия 031                  | 76         | Столовая на 300 мест   | п. 103  |
| 20    | Вилка для рыбы "Baguette" Бельгия 031                  | 100        | Столовая на 300 мест   | п. 103  |
| 21    | Вилка десертная "Baguette" Бельгия 03                  | 150        | Столовая на 300 мест   | п. 103  |
| 22    | Ложка столовая "Baguette" Бельгия 031                  | 191        | Столовая на 300 мест   | п. 103  |
| 23    | Электрополотенцесушитель 40Вт (тт-58) ШТ               | 4          | Столовая на 450 мест<br>Столовая на 300 мест                             | п. 139, 140<br>п. 129, 224  |
| 24    | Щипцы кондитерские "М18" Россия 04140                  | 405        | Столовая на 300 мест   | п. 103  |
| 25    | Вилка для пирожного "Baguette"Бельгия                  | 150        | Столовая на 300 мест   | п. 103  |

|    |   |     |   |  |
|----|---|-----|---|--|
| 26 | Стул Визи(для посет.на метал.базе)                  | 323 | Столовая на 450 мест<br>Столовая на 300 мест      | п. 201, 211, 212, 213, 214   |
|    |   |     |   | п. 201, 130, 107, 214, 216, 217, 202   |
| 27 | Стол письменный "Дельта"40x80xh75                   | 2   | Столовая на 450 мест<br>Столовая на 300 мест      | п. 213   |
|    |   |     |   | п. 217   |
| 28 | Шкаф "Дельта" 90x45xh140 со стекл.                  | 2   | Столовая на 450 мест                              | п. 213   |
| 29 | Тумба с тремя ящиками "ДельтаL."                    | 2   | Столовая на 450 мест<br>Столовая на 300 мест      | п. 213   |
|    |   |     |   | п. 217   |
| 30 | Гардероб "Дельта L" 185см                           | 2   | Столовая на 450 мест<br>Столовая на 300 мест      | п. 213   |
|    |   |     |   | п. 217   |
| 31 | Стол С-22П (цвет светлый-орех)                      | 78  | Столовая на 450 мест,<br>Буфеты энергоблоков 2, 3 | п. 201   |
|    |   |     |   | 2Д1512, 3Д1512   |
| 32 | Тумба под копир."Дельта L"                          | 1   | Столовая на 450 мест                              | п. 213   |
| 33 | Стул "Амадей" (цвет дерева-белый,обив)              | 48  | Столовая на 300 мест                              | п. 102   |
| 34 | Стул "Fenice rosa"                                  | 30  | Столовая на 300 мест                              | п. 103   |
| 35 | Стол "Селена"(800x1400x1800)                        | 30  | Столовая на 300 мест                              | п. 201   |
| 36 | Стул "Кабриоль"                                     | 114 | Столовая на 300 мест                              | п. 201   |
| 37 | Кондиционер SA-99G                                  | 2   | Столовая на 300 мест                              | п. 214, 217  |
| 38 | Шкаф пекарский GIERRE BRIO UM,600x565x585 мм. нерж. | 1   | Столовая на 450 мест                              | п. 307   |
| 39 | Стол журнальный Capital,цвет-орех                   | 2   | Столовая на 300 мест                              | п. 101   |
| 40 | Завеса воздушно-тепловая КЭВ-12П2020Е               | 3   | Столовая на 450 мест<br>Столовая на 300 мест      | п. 144, 160  |
|    |   |     |   | п. 130   |
| 41 | Диван 3-х местный Waterloo кожаный                  | 1   | Столовая на 300 мест                              | п. 101   |
| 42 | Диван угловой кожаный Waterloo                      | 1   | Столовая на 300 мест                              | п. 101   |
| 43 | Кресло Waterloo (кожа)                              | 4   | Столовая на 300 мест                              | п. 101   |
| 44 | Дверь холодильной камеры                            | 19  | Столовая на 450 мест<br>Столовая на 300 мест      | п. 104, 107, 108, 109, 122, 123, 146, 147, 154, 115, 156, 157, 158, 164, 204 |
|    |   |     |   | п. 004, 005, 006, 007  |
| 45 | Бесконтактный смеситель                             | 10  | Столовая на 450 мест<br>Столовая на 300 мест      | п. 116, 119, 120 139, 140  |
|    |   |     |   | п. 129, 134, 135, 224  |
| 46 | Ворота секционные подъемные                         | 1   | Столовая на 450 мест                              | п.150  |

Начальник АХО



В.С. Ильмушкин

Приложение №4  
к техническому заданию  
№ 9/Ф01/АЭС/15  
от 20.02.2018

Перечень продуктов для питания личного состава формирований при проведении спасательных и других неотложных работ в случае возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера в мирное и военное время на Балаковской АЭС

| № | Наименование продуктов                                    | Норма на одного человека в сутки (кг) | Количество довольствующихся | Кол-во суток | Треб. Хранение (кг) |
|---|---|---------------------------------------|-----------------------------|--------------|---------------------|
| 1 | Хлебобулочные изделия (сухари из ржаной и пшеничной муки) | 0,300                                 | 1905                        | 5            | 2857,500            |
|   | или хлеб белый из муки пшеничной 1 сорта                  | 0,500                                 | -"                          | -"           | 4762,500            |
| 2 | Консервы мясные   | 0,170                                 | -"                          | -"           | 1619,250            |
|   | или мясо  | 0,226                                 | -"                          | -"           | 2152,650            |
|   | или мясо птицы  | 0,226                                 | -"                          | -"           | 2152,650            |
|   | или мясокопчености  | 0,136                                 | -"                          | -"           | 1295,400            |
|   | или сыр сычужный твердый                                  | 0,109                                 | -"                          | -"           | 1038,225            |
|   | или сыр плавленый   | 0,163                                 | -"                          | -"           | 1552,575            |
|   | или яйцо куриное  | 4 шт.                                 | -"                          | -"           | 38100 шт.           |
| 3 | Консервы рыбные натуральные                               | 0,250                                 | -"                          | -"           | 2381,250            |
|   | или мясо  | 0,208                                 | -"                          | -"           | 1981,200            |
|   | или мясо птицы  | 0,208                                 | -"                          | -"           | 1981,200            |
|   | или мясокопчености  | 0,125                                 | -"                          | -"           | 1190,625            |
|   | или сыр сычужный твердый                                  | 0,100                                 | -"                          | -"           | 952,500             |
|   | или сыр плавленый   | 0,150                                 | -"                          | -"           | 1428,750            |
|   | или яйцо куриное  | 4 шт.                                 | -"                          | -"           | 38100 шт.           |
| 4 | Сахар-рафинад   | 0,50                                  | -"                          | -"           | 476,250             |
| 5 | Чай   | 0,001                                 | -"                          | -"           | 9,525               |

Примечание:

Запасы продовольствия необходимо хранить на территории Балаковской АЭС из расчета на 5 суток.

Начальник ОМП, ГОиЧС, АЦ



А.В. Краснов

## Приложение 5

к техническому заданию

№ 9/19/01/АХО/15от 20.02.2018

Наименование организации

СПИСОК

№ \_\_\_\_\_

работников для оформления  
пропусков на охраняемую территорию  
Балаковской АЭС

| № п/п | Фамилия, имя, отчество | Год и место рождения | Место жительства и регистрации | Номер, серия паспорта, кем и когда выдан | Занимаемая должность | Примечание |
|-------|------------------------|----------------------|--------------------------------|--|----------------------|------------|
|       |                        |                      |                                |  |                      |            |
|       |                        |                      |                                |  |                      |            |
|       |                        |                      |                                |  |                      |            |
|       |                        |                      |                                |  |                      |            |
|       |                        |                      |                                |  |                      |            |
|       |                        |                      |                                |  |                      |            |
|       |                        |                      |                                |  |                      |            |

Руководитель  
организации \_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

И.О. Фамилия исполнителя 8 (8453) телефон  
Наименование подразделения

Приложение 6  
к техническому заданию  
№ 9/РОС/АХО/15  
от 20.02.2018

Перечень недвижимого имущества, передаваемого Исполнителю по акту приема-передачи в пользование

| № п/п | Наименование объекта               | Наименование помещений     | Этаж по ТП БТИ, на котором находится помещение | № помещения по ТП БТИ | Площадь помещения по экспликации, кв.м |
|-------|------------------------------------|----------------------------|--|-----------------------|--|
| 1     | Столовая на 300 мест (инв.№ 1940)  | Лестничная клетка          | 1  | 1                     | 15,1                                   |
| 2     |                                    | Коридор                    | 1  | 2                     | 125,3                                  |
| 3     |                                    | Основное                   | 1  | 3                     | 76,4                                   |
| 4     |                                    | Санузел                    | 1  | 35                    | 7,7                                    |
| 5     |                                    | Коридор                    | 1  | 36                    | 4,4                                    |
| 6     |                                    | Санузел                    | 1  | 38                    | 6,1                                    |
| 7     |                                    | Умывальная                 | 1  | 39                    | 3,6                                    |
| 8     |                                    | Основное                   | 1  | 44                    | 98,9                                   |
| 9     |                                    | Основное                   | 1  | 45                    | 17,4                                   |
| 10    |                                    | Тамбур                     | 1  | 46                    | 6,9                                    |
| 11    |                                    | Основное                   | 2  | 1                     | 388,1                                  |
| Итого |                                    |                            |  |                       | 749,9                                  |
| 12    | Столовая на 450 мест (инв.№ 34023) | Холл                       | 1  | 1                     | 117,6                                  |
| 13    |                                    | Основное                   | 1  | 3                     | 95,0                                   |
| 14    |                                    | Коридор                    | 1  | 66                    | 5,4                                    |
| 15    |                                    | Санузел                    | 1  | 67                    | 5,7                                    |
| 16    |                                    | Санузел                    | 1  | 68                    | 3,3                                    |
| 17    |                                    | Тамбур                     | 1  | 69                    | 10,4                                   |
| 18    |                                    | Коридор                    | 1  | 73                    | 80,1                                   |
| 19    |                                    | Лестничная клетка          | 2  | 1                     | 36,6                                   |
| 20    |                                    | Основное                   | 2  | 2                     | 723,9                                  |
| Итого |                                    |                            |  |                       | 1078,0                                 |
| 21    | Буфет энергоблока 2                | Буфет энергоблока 2        | отм.+15,0                                      | Д1512                 | 37,4                                   |
| 22    |                                    | Моечная буфета             |  | Д1513                 | 8,6                                    |
| 23    |                                    | Подсобное помещение буфета |  | Д1514                 | 10,1                                   |
| 24    |                                    | Комната персонала          |  | Д1515                 | 17,3                                   |
| 25    | Буфет энергоблока 3                | Буфет энергоблока 3        | отм.+15,0                                      | Д1512                 | 37,4                                   |
| 26    |                                    | Моечная буфета             |  | Д1513                 | 8,6                                    |
| 27    |                                    | Подсобное помещение буфета |  | Д1514                 | 10,1                                   |
| 28    | УТЦ-2                              | Моечная посуды             | 1  | 119a                  | 8,0                                    |
| 29    |                                    | Подсобное помещение буфета | 1  | 119б                  | 7,0                                    |
|       |                                    | Буфет                      | 1  | 120                   | 52,7                                   |
| Итого |                                    |                            |  |                       | 197,2                                  |
| ИТОГО |                                    |                            |  |                       | 2025,1                                 |

Начальник АХО



В.С. Ильмушкин