



БАЛАКОВСКАЯ  
АЭС  
РОСАТОМ

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 общим вопросам филиала  
АО «Концерн Росэнергоатом»  
«Балаковская АЭС»

\_\_\_\_\_ А.Г. Верховский



03 2022

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Предмет закупки Оказание услуг по организации  
питания (лечебно-профилактическое питание для работников, занятых во  
вредных условиях труда) для филиала АО «Концерн Росэнергоатом»  
«Балаковская атомная станция»

№ 9/40107/443-73 от 30.03. 2022

Балаково  
2022

Техническое задание  
Оказание услуг по организации  
питания (лечебно-профилактическое питание для работников, занятых во  
вредных условиях труда) для 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

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 УСЛУГИ

Оказание услуг по организации питания (лечебно-профилактическое питание для работников, занятых во вредных условиях труда) для 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 собственного оборудования и других товарно-материальных ресурсов оказывать услуги по предоставлению работникам филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция» лечебно-профилактического питания (далее - ЛПП) в строгом соответствии с рационом № 1, утвержденным Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 46н от 16.02.2009<sup>1</sup>, 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» № 802 от 07.08.09)<sup>2</sup>, 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.ООТ/02)<sup>2</sup>, через выделенную линию раздачи ЛПП в столовой № 2 Балаковской АЭС согласно графику работы персонала в количестве ориентировочно 50 000 талонов в год.

## 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		
Оказание услуг по организации питания (лечебно-профилактическое питание для работников, занятых во вредных условиях труда) для филиала АО «Концерн Росэнергоатом» «Балаковская атомная станция»	01.07.2022	30.06.2023	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) либо УПД	100

## Подраздел 2.4. Код ОКПД 2

56.29.20.110



## РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

## Подраздел 3.1 Общие требования

3.1.1. Оказание услуг по разделу 1 настоящего технического задания (далее - ТЗ) с использованием:

- собственных ТМЦ (технологическое оборудование, кухонная и столовая посуда для организации питания, инвентарь, спецодежда, продукты, расходные материалы и др.);
- недвижимого имущества (Приложение 1 к ТЗ), передаваемого Исполнителю Заказчиком по отдельному договору аренды (стоимость аренды определяется на основании проведения рыночной оценки);
- ТМЦ, передаваемых Исполнителю по акту приема-передачи (с указанием состояния на момент передачи) в пользование для оказания услуг по договору (Приложение 3 к ТЗ);
- помещений, передаваемых Исполнителю Заказчиком по акту приема-передачи (с указанием состояния на момент передачи) в пользование для оказания услуг по договору (Приложение 4 к ТЗ).

3.1.2. Должны быть обеспечены сохранность и соответствие нормативно-техническим и санитарно-гигиеническим требованиям, соблюдены правила эксплуатации всего переданного Исполнителю имущества. Выполняться техническое обслуживание и ремонт используемых ТМЦ 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. При оказании услуг необходимо проводить уборку всех помещений, расположенных в здании столовой № 2, не реже одного раза в месяц проводит генеральную уборку и дезинфекцию, осуществлять работы по дезинсекции, дератизации в помещениях столовой № 2 (ежемесячно), стирке и развешиванию штор, мытье окон и витражей внутри помещений (1-ый, 2-ой этаж) и снаружи (1-ый этаж), уборку у входов в здание столовой, на эстакаде, площадке у мусорных контейнеров.

3.1.5. При оказании услуг необходимо:

3.1.5.1. 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.

3.1.5.2. Осуществлять производственно-технологический контроль. Производить в столовой ежемесячные отборы проб с готовых блюд и взятие смывов силами специализированных организаций, согласно программы производственного контроля. Для контроля приготовленных блюд должны отбираться суточные пробы со всех блюд из перечня меню.

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

3.1.5.4. Приготовление и выдача ЛПП и витаминных препаратов производится строго в соответствии с утвержденным рационом № 1, приведенным в приложении 2 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 46н от 16.02.2009<sup>1</sup>.

3.1.5.5. В соответствии с перечнем продуктов, предусмотренных рационом № 1 ЛПП, составляются недельные меню-раскладки на каждый рабочий день и картотека блюд, утверждаемых в установленном порядке Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3.1.5.6. Выдача витаминных препаратов производится в составе обогащенных продуктов



для диетического (лечебного и профилактического) питания при вредных условиях труда рациона № 1 ЛПП.

3.1.5.7. Выдавать ЛПП по банковским картам с функцией учета ЛПП для персонала Балаковской АЭС.

3.1.5.8. Иметь в наличии в необходимом количестве технологическое, холодильное и торговое оборудование. Техническое обслуживание и ремонт используемого движимого имущества за счет собственных средств и с применением собственных запчастей и расходных материалов.

3.1.5.9. 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. Спецодежда должна быть единого образца. Обеспечить в достаточном количестве ТМЦ, необходимые для противоэпидемиологических мер (дез. коврики, маски, перчатки, бесконтактные термометры, дозаторы, антисептик для дозаторов, облучатели-рециркуляторы воздуха и др.). Обеспечить потребность ТМЦ на собственные нужды (жалюзи в занимаемые помещения, диэлектрические и противоскользящие коврики и др.).

3.1.5.10. Производство должно быть обеспечено средствами для мытья и дезинфекции рук, посуды, оборудования, инвентаря, уборки всех помещений в полном объеме. Места общего пользования (умывальники, санузлы), которые используются посетителями пунктов питания, должны быть обеспечены средствами гигиены (мыло, туалетная бумага, бумажные полотенца).

3.1.5.11. Своевременная утилизация ТКО.

3.1.5.12. В торговых залах всех пунктов питания необходимо наличие контрольных весов для проверки массы порции предоставленного блюда, наличие книг отзывов и предложений на видном, легкодоступном для посетителей месте.

3.1.5.13. На столах во всех пунктах питания на протяжении всего периода приема пищи: чистые скатерти, салфетки бумажные, специи (соль, перец черный молотый), зубочистки.

3.1.5.14. Бесконтактные смесители, санитайзеры, пульта от сплит-систем, тепловых завес, ТВ и др. должны быть обеспечены батарейками для бесперебойной работы.

3.1.5.15. Проходить медицинские осмотры (предварительные и периодические) согласно приказу Минздрава РФ от 28.01.2021 №29н, курсовую гигиеническую подготовку и аттестацию персонала по программе гигиенического обучения.

3.1.5.16. Предоставлять уполномоченным лицам Заказчика образцы продукции для проведения органолептической оценки качества и лабораторных исследований.

3.1.5.17. Размещать во всех пунктах питания информацию с указанием телефонов и электронных адресов руководителей Исполнителя, контакты «Горячей линии», а также всю требуемую Роспотребнадзором информацию.

3.1.5.18. 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;

- отчеты, содержащие ежедневные сведения о количестве работников, которым питание фактически предоставлено;

- 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 3-х дневный срок запрашиваемую Заказчиком информацию в части обеспечения контроля за оказанием услуг питания.

3.1.5.19. Незамедлительно уведомлять Заказчика обо всех обстоятельствах, которые могут отразиться на качестве оказания услуг или создать помехи для оказания услуг в срок.

3.1.5.20. Выполнять противопожарные мероприятия в соответствии с «Инструкцией о



мерах пожарной безопасности» И.ОПБ/01<sup>2</sup>, «Инструкцией по техническому обслуживанию и применению огнетушителей, находящихся на Балаковской АЭС» И.ЦОС/33<sup>2</sup>, Инструкцией по эвакуации персонала при пожаре в столовой № 2 И.АХО/05<sup>2</sup>, Инструкцией о мерах пожарной безопасности в здании столовой № 2 Балаковской АЭС И.О.ПБ.АХО/05<sup>2</sup>.

3.1.5.21. Осуществлять свою деятельность в соответствии с «Положением о внутриобъектовом режиме» П.ОО/01<sup>2</sup>, «Инструкцией о порядке сдачи под охрану и приема из-под охраны помещений и охраняемых объектов Балаковской АЭС» И.ООПР/01<sup>2</sup>, «Инструкцией о пропускном режиме на объектах Балаковской АЭС» И.ООПР/02<sup>2</sup>.

3.1.6. Требования к доступности обеспечения контроля:

Представители Заказчика в составе бракеражной комиссии проводят ежедневные проверки качества приготовления пищи с занесением результатов проверки в бракеражный журнал, а также периодические проверки по контролю за организацией питания. Проверки проводятся в присутствии Исполнителя. Исполнитель должен обеспечить беспрепятственный проход представителей Заказчика в помещения столовой и создавать условия для проверки хода и качества оказываемых (предоставляемых) услуг по договору. Результаты периодических 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.

### Подраздел 3.2. Требования к качеству оказываемых услуг

Услуги по организации питания должны оказываться в соответствии с требованиями следующих документов:

- 1) Федеральный закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»<sup>1</sup>;
- 2) «Кодекс РФ об административных правонарушениях»<sup>1</sup>;
- 3) Трудовой Кодекс РФ<sup>1</sup>;
- 4) Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»<sup>1</sup>;
- 5) Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»<sup>1</sup>;
- 6) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» СанПин 2.3/2.4.3590-20<sup>1</sup>;
- 7) Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21<sup>1</sup>;
- 8) Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01<sup>1</sup>;
- 9) Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1324-03<sup>1</sup>;
- 10) Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.1058-01<sup>1</sup>;
- 11) Приказ Минздравсоцразвития № 46н от 16.02.2009 «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»<sup>1</sup>;
- 12) Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 45н от 16.02.2009 «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»<sup>1</sup>;
- 13) Положение о порядке бесплатной выдачи молока, лечебно-профилактического питания и витаминных препаратов работникам, занятым на работах с вредными условиями труда П.ООН/02<sup>2</sup>, действующее на Балаковской АЭС;
- 14) Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» ГОСТ 54609-2011<sup>1</sup>;
- 15) Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения» ГОСТ Р 55323-2012<sup>1</sup>;
- 16) «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» ГОСТ 31986-2012<sup>1</sup>;
- 17) Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Системы менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО для индустрии питания» ГОСТ Р 55889-2013<sup>1</sup>;
- 18) Национальный стандарт РФ «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» ГОСТ Р ИСО 22000-2019<sup>1</sup>;
- 19) Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» ГОСТ 32691-2014<sup>1</sup>;
- 20) Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению» ГОСТ 30390-2013<sup>1</sup>;
- 21) Национальный стандарт РФ «Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации» ГОСТ 56766-2015<sup>1</sup>;
- 22) Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» ГОСТ 31987-2012<sup>1</sup>;
- 23) Национальный стандарт РФ «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» ГОСТ Р 51074-2003<sup>1</sup>;
- 24) Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» ГОСТ 30524-2013<sup>1</sup>;
- 25) Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу ОСТ 28-1-95<sup>1</sup>;
- 26) Положение о государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, утвержденное постановлением Правительства РФ 21.12.2000<sup>1</sup>;
- 27) Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ, утвержденное постановлением Правительства РФ 24.07.2000<sup>1</sup>;
- 28) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011<sup>1</sup>;
- 29) Технический регламент «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011<sup>1</sup>;
- 30) Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011<sup>1</sup>;
- 31) Межгосударственный стандарт РФ. «Услуги общественного питания. Термины и определения» ГОСТ 31985-2013<sup>1</sup>;
- 32) Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания» ГОСТ 31989-2012<sup>1</sup>;
- 33) Сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ.

### Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг



Не требуется
Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности
<p>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.</p> <p>В сопроводительном письме на имя заместителя директора по режиму и физической защите Балаковской АЭС указываются номер и дата договора, сроки оказания услуг на охраняемой территории Балаковской АЭС и подразделение Балаковской АЭС – заказчик услуг. Организации, расположенные в г.Балаково предоставляют данные только на тех работников, у которых нет пропуска для прохода на территорию Балаковской АЭС. Исполнитель обязан предоставить «Справки о наличии (отсутствии) судимости (в том числе погашенной и снятой) и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования» на работников, привлекаемых к оказанию услуг. Балаковской АЭС «План мероприятий по защите персонала в случае аварии на Балаковской АЭС».</p>
Подраздел 3.5 Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результата оказанных услуг
<p>3.5.1. Оказывать услуги из качественных, отвечающих безопасности пищевых продуктов, применять безопасные для здоровья и жизни приемы и способы оказания услуг, соблюдать правила санитарной гигиены, охраны труда и пожарной безопасности при оказании услуг.</p> <p>3.5.2. 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.</p> <p>3.5.3. За нарушение требований, указанных в нормативных документах (п. 3.2 ТЗ), причинение вреда здоровью персонала Заказчика, Исполнитель несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ и условиями договора.</p> <p>3.5.4. Исполнитель несет ответственность в соответствии с действующим законодательством за несоблюдение требований ФЗ № 7 от 10.01.2002 «Об охране окружающей среды»<sup>1</sup>, № 89 от 24.06.1998 «Об отходах производства и потребления»<sup>1</sup> и других законодательных актов и нормативных документов, действующих в области охраны окружающей среды при оказании услуг по договору и при эксплуатации занимаемых помещений, зданий и закрепленных за ними территорий и коммуникаций. Исполнитель обязан организовать раздельный сбор отходов, образуемых при оказании услуг по настоящему ТЗ в соответствии с И.ОООС/01<sup>2</sup> и маркировкам, нанесенным на контейнеры в местах сбора отходов.</p>
Подраздел 3.6 Специальные требования
<p>3.6.1. Исполнитель не должен иметь грубых нарушений правил охраны труда (несчастные случаи со смертельным исходом) при оказании услуг.</p> <p>3.6.2. Расчет стоимости лечебно-профилактического питания, должен быть произведен в соответствии с требованиями Методических рекомендаций по формированию стоимости талона лечебно-профилактического питания, талона молока или других равноценных пищевых продуктов, утвержденных приказом АО «Концерн Росэнергоатом» № 9/689-П от 01.07.2015<sup>2</sup>.</p> <p>3.6.3. Исполнитель должен иметь в наличии кадровые ресурсы в количестве, согласно предмету настоящего технического задания (Приложение 2 к техническому заданию).</p> <p>3.6.4. Исполнитель должен иметь материально-технические ресурсы:</p>



технологическое оборудование, посуду, инвентарь, запчасти, расходные материалы и др. в необходимом количестве.

#### Подраздел 3.7 Требования к сроку выполнения услуг

01.07.2022-30.06.2023

### РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

#### Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

Качественное лечебно - профилактическое питание с соблюдением меню, утвержденного Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; норм закладок сырья и норм выхода готовых блюд и изделий; количества продуктов, белков, жиров и углеводов, витаминов, калорийности приготовленных блюд согласно рациону № 1.

#### Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг

Исполнитель предоставляет Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг по организации ЛПП, счет-фактуру за отчетный период – ежемесячно (ведомости, чеки в случае технического отказа принимать карту) либо УПД.

В случае выявления оказания Исполнителем некачественных услуг, Заказчик фиксирует данный факт в акте и направляет мотивированную претензию для рассмотрения Исполнителю и договородержателю. На основании мотивированной претензии стоимость некачественно оказанной услуги Исполнителю не оплачивается.

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

4.3.1. Исполнитель по завершении этапа оказания услуг предоставляет Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет-фактуру.

4.3.2. Услуги считаются принятыми с момента подписания сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

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

Не предъявляются

### РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	АО	Акционерное общество
2	АЭС	Атомная электростанция
3	АХО	Административно-хозяйственный отдел
4	ЛПП	Лечебно-профилактическое питание
5	ОКРиУДО	Отдел классификации расходов и учета договорных обязательств
6	ОМП,ГОиЧС,АЦ	Отдел мобилизационной подготовки, гражданской обороны и чрезвычайных ситуаций, аварийных центров
7	ОК	Отдел кадров
8	ОО	Оперативный отдел
9	ОООС	Отдел охраны окружающей среды
10	ОС	Основные средства
11	ОПБ	Отдел пожарной безопасности
12	ООПР	Отдел организации пропускного режима



13	ООТ	Отдел охраны труда
14	ПРВ	Правила внутреннего трудового распорядка
15	СанПиН	Санитарные правила и нормы
16	СИЗ	Средства индивидуальной защиты
17	ТВ	Телевизионные панели
18	ТЗ	Техническое задание
19	ТМЦ	Товарно-материальные ценности
20	ТКО	Твердые коммунальные отходы
21	ЦОС	Цех обеспечивающих систем

РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Номер стр.
Приложение 1	Перечень помещений в объектах недвижимого имущества, входящих в состав основных средств филиала АО "Концерн Росэнергоатом" "Балаковская атомная станция" для предоставления по отдельному договору аренды	11
Приложение 2	Требования к количеству персонала Исполнителя	12
Приложение 3	Перечень ТМЦ, передаваемых Исполнителю в пользование по акту приема-передачи	13
Приложение 4	Перечень помещений в объектах недвижимого имущества, передаваемых Исполнителю по акту приема-передачи в пользование	14-15
Приложение 5	Образец списка допуска	16

Начальник АХО



В.С. Ильмушкин

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
по экономике и финансам



Г.Ф. Шарабанов

Начальник ООТ



В.В. Ермилов

И.о.начальника ОКРиУДО



Е.А Клюкина

Начальник ОИМО



Л.А. Геращенко

Гармаш Марина Дмитриевна 9-85-66

Используемые в тексте ссылки:  
<sup>1</sup> Документ находится в свободном доступе в сети Internet.  
<sup>2</sup> Данный документ не относится к закупочной деятельности. Все указанные НТД (положения, инструкции) выдаются по официальному запросу Исполнителя работ после заключения договора.





Приложение 1  
к техническому заданию  
№ 9/40107/443-73  
от 30.03.2022

Перечень помещений в объектах недвижимого имущества, входящих в состав основных средств филиала АО "Концерн Росэнергоатом" "Балаковская атомная станция" для предоставления по отдельному договору аренды с 01.07.2022 г.

№ п/п	Наименование объекта	Адрес объекта	Этаж	Номер комнаты по плану	Номер помещения по П.ПТО/03	Назначение помещения (комнат)	Площадь, кв.м.
1.	Здание столовой на 450 мест (инв. № 34023)	Саратовская область, Балаковский район, территория БАЭС, промплощадка	2	13	210	Кабинет	19,5
2.			2	16	213	Кабинет	15,3
			Итого				

Начальник АХО



В.С. Ильмушкин



Приложение 2  
к техническому заданию  
№ 9/40107/443-ТЗ  
от 30.03.2022

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

Повар	не менее 3 единиц
Машинист моечных машин	не менее 2 единиц
Мойщик кухонной посуды	не менее 2 единиц
Изготовитель п/ф	не менее 1 единиц
Машинист по стирке белья и ремонту спец.одежды	не менее 0,5 единицы
Уборщица помещений	не менее 0,5 единицы
Грузчик	не менее 0,5 единицы
Водитель	не менее 0,5 единицы
Технический персонал (электромеханик)	не менее 0,5 единицы

Начальник АХО



В.С. Ильмушкин



Приложение 3  
к техническому заданию  
№ 9/40107/443-ТЗ  
от 30.03.2022

Перечень ТМЦ, передаваемых Исполнителю в пользование по акту приема-передачи

№ п/п	Наименование	Номенклату рный номер	Цена	Кол- во	Сумма	Объект, где расположе но	№ помеще ния
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Завеса воздушно-тепловая "Тропик Т-112	Z000270755/ 1010685845	12 445,77	2	24 891,54	Столовая на 450 мест	п. 117
2	Вешало гардеробное на 24 крючка:-хром-ко	S1407087/ 1090014375	16 644,07	3	49 932,21	Столовая на 450 мест	п. 116
3	Вешало гардеробное на 9 крючков:-хром-ко	S1407088/ 1090014439	13 915,25	2	27 830,50	Столовая на 450 мест	п. 116
4	Отпугиватель птиц ультразвуковой Банзай	Z000247485/ 1090679567	7 000,00	1	7 000,00	Столовая на 450 мест	п. 150
5	Шкаф для одежды Практик LS(LE)-21	Z000267200/ 1090691611	2 900,00	10	29 000,00	Столовая на 450 мест	п.. 135, 136
6	Сушилка М-2500 Ksitex	Z200858749/ 1090808793	7 601,00	2	15 202,00	Столовая на 450 мест	п. 116
7	Стул Визи (для посет.на метал.базе)	S1406707/ 9100014760	1 029,00	60	61 740,00	Столовая на 450 мест	п. 201
8	Стол С-22П (цвет светлый-орех)	S8031450/ 9100016206	5 525,42	20	110 508,4 0	Столовая на 450 мест	п. 201
9	Водонагреватель накопительный Timberk SWH RE4 50 VH	Z001586189/ 1010770647	7 220,00	2	14 440,00	Столовая на 450 мест	п. 121, 217
10	Водонагреватель Atlantic O'Pro+ 80л	Z001585904/ 1010791892	7 028,00	5	35 140,00	Столовая на 450 мест	п.п. 101, 139, 202, 205, 215
11	Завеса воздушно-тепловая КЭВ-12П2020Е	505380	48 722,14	1	48 722,14	Столовая на 450 мест	п. 144
12	Завеса воздушно-тепловая КЭВ-12П2020Е	505381	48 720,87	1	48 720,87	Столовая на 450 мест	п. 134

Начальник АХО



В.С. Ильмушкин



Приложение 4  
к техническому заданию  
№ 9/40107/443-ТЗ  
от 30.03.2022

Перечень помещений в объектах недвижимого имущества, передаваемых Исполнителю по акту приема-передачи в пользование

№ п/п	Наименование объекта	Наименование помещений	Этаж по ТП БТИ, на котором находится помещение	№ помещени я по ТП БТИ	Площадь помещения по экспликации, кв.м
1	Здание столовой на 450 мест (инв.№ 34023)	Холл	1	1	117,6
2		Коридор	1	2	89,0
3		Холодильник	1	11	9,6
4		Коридор	1	12	1,6
5		Производственное помещение	1	13	6,5
6		Производственное помещение	1	14	58,2
7		Производственное помещение	1	15	9,8
8		Производственное помещение	1	16	8,9
9		Производственное помещение	1	17	14,1
10		Основное	1	20	20,5
11		Холодильник	1	21	10,8
12		Коридор	1	22	4,3
13		Холодильник	1	23	20,8
14		Холодильник	1	24	13,7
15		Холодильник	1	25	5,2
16		Компрессорная	1	26	17,0
17		Производственное помещение	1	27	21,5
18		Производственное помещение	1	28	5,3
19		Производственное помещение	1	29	24,0
20		Производственное помещение	1	30	6,4
21		Основное	1	32	12,3
22		Коридор	1	33	3,4
23		Холодильник	1	34	5,8
24		Производственное помещение	1	35	7,3
25		Производственное помещение	1	36	7,1
26		Коридор	1	38	74,3
27		Производственное помещение	1	39	66,1
28		Коридор	1	40	3,0
29		Подсобное	1	41	4,5
30		Производственное помещение	1	42	17,4
31		Производственное помещение	1	43	3,1
32		Производственное помещение	1	44	11,6
33		Производственное помещение	1	45	5,1
34		Холодильник	1	46	13,8
35		Коридор	1	47	13,3
36		Подсобное помещение	1	48	2,4
37		Умывальная	1	49	2,4
38		Коридор	1	50	1,7



39	Сан.узел	1	51	1,0
40	Сан.узел	1	52	1,0
41	Умывальная	1	53	5,5
42	Сан.узел	1	54	1,1
43	Коридор	1	55	1,9
44	Производственное помещение	1	56	7,6
45	Раздевалка	1	57	22,0
46	Душевая	1	58	3,7
47	Раздевалка	1	59	13,1
48	Производственное помещение	1	60	10,6
49	Душевая	1	61	8,1
50	Производственное помещение	1	62	14,3
51	Производственное помещение	1	63	31,9
52	Производственное помещение	1	64	105,9
53	Производственное помещение	1	65	89,0
54	Коридор	1	66	5,4
55	Санузел	1	67	5,7
56	Санузел	1	68	3,3
57	Тамбур	1	69	10,4
58	Лифт	1	70	3,0
59	Лифт	1	71	3,0
60	Коридор	1	73	80,1
61	Лестничная клетка	2	1	36,6
62	Основное	2	2	723,9
63	Производственное помещение	2	3	148,7
64	Производственное помещение	2	4	45,4
65	Коридор	2	7	92,7
66	Производственное помещение	2	11	6,6
67	Основное	2	15	16,5
68	Коридор	2	19	34,1
69	Производственное помещение	2	20	2,2
70	Производственное помещение	2	21	16,6
72	Производственное помещение	2	22	14,8
73	Производственное помещение	2	23	19,1
74	Холодильник	2	24	10,9
75	Лестничная клетка	3	1	17,3
76	Подсобное	3	2	53,5
77	Коридор	3	7	38,8
78	Коридор	3	8	48,9
Итого				2473,6

Начальник АХО



В.С. Ильмушкин



Приложение 5  
к техническому заданию  
№ 9/40107/443-73  
от 30.03.2022

Наименование организации  
СПИСОК  
№ \_\_\_\_\_  
работников для оформления  
пропусков на охраняемую территорию  
Балаковской АЭС

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год и место рождения	Место жительства и регистраци и	Номер, серия паспорта, кем и когда выдан	Занимаемая должность	Примеч ание

Руководитель  
организации \_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

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