

УТВЕРЖДАЮ
Директор
«Ленатомэнергоремонт»-
филиала АО «Атомэнергоремонт»

В.П. Юсупов
« 12 » 11 2021 г.

Техническое задание
на оказание услуг

Предмет закупки: оказание услуг по организации лечебно-
профилактического питания работников, занятых во вредных условиях труда

Сосновый Бор
2021

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

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 лечебно-профилактического питания работников, занятых во вредных условиях труда. ОКПД2 56.29.19.000

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

| |
|---|
| Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг |
| Услуги по организации лечебно-профилактического питания работников, занятых во вредных условиях труда "Ленатомэнергоремонт" - филиала АО "Атомэнергоремонт" |
| Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг |
| <p>Исполнитель принимает на себя обязательства собственными силами с использованием собственных товарно-материальных ресурсов оказывать:</p> <p>услуги по организации лечебно-профилактического питания (далее ЛПП) по рациону №1 работникам Заказчика, в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16.02.2009 № 46-н 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) на объектах общественного питания, согласно графику работы персонала, через линию раздачи или посредством организации питания префасованными комплексными обедами.</p> <p>График обеденных перерывов персонала</p> <p>1смена 11.00-11.40</p> <p>2смена 18.00-18.40</p> <p>3смена 03.00-03.40</p> |
| Подраздел 2.3 Объем оказываемых услуг либо доля оказываемых услуг в общем объеме закупки |
| <p>В соответствии с таблицей № 1.</p> <p>Срок оказания услуг: с 01.01.2022 по 31.12.2022 (365 календарных дней)</p> <p>Место оказания услуг: столовые, находящиеся на территории Ленинградской АЭС</p> <p>Ориентировочная численность работников, занятых на работах с вредными условиями труда, подлежащих обеспечению ЛПП одновременно, составляет 720 человек.</p> |

Таблица №1

| Наименование услуг по договору и основных этапов его выполнения | Срок оказания услуг: начало, окончание (Число, Месяц, Год) | | Перечень документации, передаваемой Заказчику | Ед. изм. | Объем услуг |
|---|--|------------|--|----------|-------------|
| | начало | окончание | | | |
| Оказание услуг по организации лечебно-профилактического питания работников, занятых во вредных условиях труда | 01.01.2022 | 31.12.2022 | Акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет-фактура (ежемесячно) (или УПД), счет на оплату, акт о передаче отоваренных талонов ЛПП | талон | 190 000 |

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1 Общие требования

Осуществлять организацию лечебно-профилактического питания в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 №195-ФЗ;
- Федеральный закон РФ от 30.12.2001 № 197-ФЗ Трудовой кодекс Российской Федерации, ст.213;
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания»;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ 31986-2012 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 31987-2012. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденные постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 № 554;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 16.02.2009 г. № 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»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов, и работ, при выполнении которых

проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- Приказ Минздрава России от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. «Оборудование производственное. Общие требования безопасности» ГОСТ 12.2.003-91;
- ГОСТ 12.0.004-90 «ССБТ. «Организация обучения безопасности труда. Общие положения»;
- Федеральный закон "О пожарной безопасности" от 21.12.94 N 69-ФЗ;
- ГОСТ 12.1.004-91. «ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования»;
- Методические рекомендации по формированию стоимости талона лечебно-профилактического питания, талона молока или других равноценных пищевых продуктов и составления технического задания на оказание услуг по организации лечебно-профилактического питания и выдаче молока или других равноценных продуктов. Приказ ОАО «Концерн Росэнергоатом» от 01.07.2015 № 9/689-П «Об утверждении и введении в действие Методических рекомендаций»;
- Типовое положение о порядке бесплатной выдачи молока, лечебно-профилактического питания и витаминных препаратов работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, утвержденное приказом ОАО «Концерн Росэнергоатом» от 07.08.2009 № 802 «О введении в действие типового положения»;
- Типовое положение о порядке бесплатной выдачи молока, лечебно-профилактического питания и витаминных препаратов работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, утвержденное приказом АО «Атомэнергоремонт» от 06.04.2018 № 31-251-П «О введении в действие типового положения»;
- План мероприятий по защите персонала в случае аварии на АЭС. С документом исполнитель будет ознакомлен после заключения договора.

Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

3.2.1. Требования к приготовлению пищи:

3.2.1.1. Исполнитель обязан:

- осуществлять производственно-технологический контроль;
- осуществлять постоянный контроль температуры выдачи первых блюд (не ниже 75°), вторых блюд (не ниже 65°);
- создавать необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья питающихся;
- обеспечивать наличие и соблюдение всеми работниками Исполнителя требований необходимой технологической и нормативной документации (технологические и технико-технологические карты, калькуляционные карточки, акты проработки, бракеражные журналы, санитарно-эпидемиологические правила и нормы и др.);
- составлять, корректировать график работы столовых и буфетов, по согласованию с Заказчиком, на основании графика работы персонала Заказчика с обязательным вывешиванием режима работы;
- по требованию Заказчика обеспечивать круглосуточное питание сотрудников в соответствии с графиком работы персонала.

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

3.2.2. Требования к безопасности продуктов питания:

3.2.2.1. Все продукты на предприятии общественного питания должны поступать только из организаций, согласно заключенных с ними договоров, иметь сопроводительную документацию (накладные, счет-фактура), соответствовать ГОСТ, ОСТ, ТУ. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг по договору, должно подтверждаться: сертификатами качества, соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, установленными Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 №589, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ.

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

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

3.2.3. Требования к безопасности услуг по обеспечению лечебно-профилактическим питанием.

3.2.3.1. Соблюдать правила санитарной гигиены, охраны труда и пожарной безопасности при оказании услуг. Исполнитель в своей деятельности руководствуется нормативными документами, утвержденными на Ленинградской АЭС по вопросам: ОТ, ППБ, ООС, электробезопасности, а также санитарными нормами и правилами, с которыми будет ознакомлен после заключения договора. За нарушение правил охраны труда, пожарной безопасности, санитарных правил и норм Исполнитель несет ответственность в соответствии с законодательством РФ.

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

3.2.3.3. Исполнитель организует выполнение противопожарных мероприятий в соответствии с Инструкцией о мерах пожарной безопасности, инструкцией по техническому обслуживанию и применению огнетушителей, утвержденных на АЭС, инструкциями по эвакуации персонала при пожаре.

3.2.3.4. Исполнитель за свой счет должен обеспечить организацию производственного контроля в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Производить в столовых и буфетах ежемесячные отборы проб с готовых блюд и взятие смывов силами специализированных организаций в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной Исполнителем и согласованной с Заказчиком. Для контроля приготовленных блюд должны отбираться суточные пробы со всех блюд из перечня меню.

3.2.3.5. Обеспечивать выполнение постановлений, предписаний федерального органа

исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.

3.2.4. Требования к материальному обеспечению Исполнителя:

3.2.4.1. Исполнитель обязан самостоятельно приобретать ТМЦ, необходимые для надлежащего оказания услуг Заказчику Содержание, пополнение и своевременная замена кухонной посуды, столовой посуды, СИЗ, санитарной одежды осуществляется за счет средств и персоналом Исполнителя.

3.2.4.2. Исполнитель обязан самостоятельно обеспечивать работников Исполнителя спецодеждой единого образца.

3.2.4.3. Исполнитель должен обеспечить своих работников средствами для мытья и дезинфекции рук, посуды, оборудования, помещений в полном объеме.

3.2.4.4. Исполнитель обязан обеспечить своих работников средствами гигиены (мыло, бумажные полотенца), а также места общего пользования (умывальники, санузлы), которые фактически используются посетителями пунктов питания и которые необходимы для соответствия СанПиН.

3.2.4.5. Исполнитель обязан за свой счет собственным транспортом осуществлять перевозку ТМЦ, в том числе пищевых продуктов, обеспечивая сохранение их качества и безопасность, согласно действующему законодательству РФ. Транспортирование пищевых продуктов должно осуществляться специально оборудованными транспортными средствами, с обязательным наличием санитарного паспорта.

3.2.4.6. Исполнитель должен своими силами обеспечить сбор и вывоз пищевых и бытовых отходов.

3.2.4.7. Исполнитель должен иметь в наличии в необходимом количестве современные кассовые аппараты, работающие с соблюдением требований Федерального закона "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации" от 22.05.2003 N 54-ФЗ.

3.2.5. Требования к персоналу Исполнителя:

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

3.2.5.2. Обеспечивать условия труда работников в соответствие с действующим законодательством РФ, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

3.2.5.3. Персонал, занятый в организации питания, должен проходить медицинский осмотр в соответствии со ст.213 Трудового кодекса Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ.

3.2.5.4. Персонал Исполнителя, 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.

3.2.5.5. 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;
- способов и правил мойки, сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
- правил включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов электрического и теплового оборудования;
- безопасных приемов работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;
- использования средств пожаротушения и действий при пожаре;
- использования индивидуальных защитных средств.

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

также периодическими.

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

3.2.6. Требования к доступности обеспечения контроля.

3.2.6.1. Исполнитель должен создавать условия для проверки хода оказания услуг по договору. Заказчик имеет право беспрепятственно в любое время проверять ход и качество оказываемых услуг, при этом уполномоченные лица Заказчика должны быть обеспечены спец. одеждой, в составе комиссии по проверке организации питания должен быть представитель Заказчика, имеющий медицинскую книжку. Ход проверок должен проводиться в присутствии Исполнителя либо его доверенных лиц.

3.2.6.2. Заказчик имеет право: запрашивать и получать от Исполнителя информацию, документы и материалы, необходимые для ведения в установленном порядке документации в части обеспечения контроля над оказанием услуг питания. По требованию Заказчика, в любое время в течение действия срока договора предъявлять заказчику любую технологическую и нормативную документацию, представлять Заказчику отчеты, содержащие ежедневные сведения о количестве работников, которым питание фактически предоставлено (ЛПП).

3.2.6.3. Исполнитель обязан по письменному запросу Заказчика в 3-х дневной срок предоставлять в его адрес результаты исследований, проведенных силами специализированных организаций, графики генеральных уборок помещений столовых и буфетов Заказчика и отчет о выполнении графиков уборок. Предоставить в течение одного рабочего дня с момента заключения договора, сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика, в любое время в течение действия срока договора предъявлять заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг, результаты медосмотров и производственного контроля.

3.2.6.4. Исполнитель обязан предоставить уполномоченным лицам Заказчика образцы продукции для проведения органолептической оценки качества и лабораторных исследований. Заказчик для проведения лабораторных исследований привлекает уполномоченных лиц из специализированных организаций за свой счет.

3.2.7. Прочие требования.

3.2.7.1. Исполнитель обязан: при подаче заявки на участие в закупке предоставить образец талона лечебно-профилактического питания на защищенной от подделок и копирования бумаге, включающий в себя:

- наименование организации Заказчика;
- месяц предоставления услуг.

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

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

3.2.7.4. Исполнитель обязан выдавать лечебно - профилактическое питание (по рациону № 1) работникам Заказчика строго по талонам согласованной формы согласно п. 3.2.7.1 ТЗ или с помощью электронной системы персонального учета.

3.2.7.5. Исполнитель обязан визуально сверить предъявленный работником Заказчика талон с образцом, официально доведенным Заказчиком до Исполнителя.

3.2.7.6. Исполнитель должен принять талон, выдать работнику Заказчика рацион № 1 лечебно - профилактического питания.

3.2.7.7. Исполнитель должен самостоятельно обеспечить возможность оказания услуги на территории Ленинградской АЭС. В том числе оформление всех необходимых разрешений,

допусков, пропусков и т.д.

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

Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

Исполнитель несет установленную законодательством РФ ответственность 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

Не установлены

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 оказания услуг. Исполнитель несет ответственность за причинение вреда здоровью и смерть своего работника при оказании им услуг, обусловленных Договором оказания услуг, возникшие по вине Исполнителя. Исполнитель должен соблюдать и обеспечивать исполнение требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности.

3.5.3. Исполнитель несет ответственность за противопожарную безопасность всех занимаемых помещений в столовых и буфетах, расположенных на территории Ленинградской АЭС.

3.5.4. За нарушение требований, указанных в нормативных документах (п.3.1.), причинение вреда здоровью персонала АС, Исполнитель несет административную, материальную, гражданско-правовую и уголовную ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала Исполнителя

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

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

Качественное лечебно - профилактическое питание, с соблюдением меню: выхода в граммах при закладке продуктов: белков, жиров и углеводов, а также соблюдение калорийности приготовленных блюд, согласно рациону № 1.

Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг

Прием и передача фактически оказанных услуг производится ежемесячно путем оформления и подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг обеими Сторонами.

В случае оказания Исполнителем некачественных услуг, Заказчик фиксирует данный факт в акте и направляет мотивированную претензию для рассмотрения Исполнителю. В

случае согласия с предъявленной Заказчиком претензией, Заказчиком не оплачивается Исполнителю стоимость некачественно оказанной услуги.

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

4.3.1. Ежемесячно, по факту оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику на подписание акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, а также счет-фактуру (либо УПД), счет на оплату и акт о передаче отоваренных талонов ЛПП в следующие сроки:
- не позднее 12-00 часов 1-го рабочего дня месяца, следующего за отчетным.

В случае невозможности предоставления оригиналов отчетных документов в указанный срок, Исполнитель направляет Заказчику отчетные документы по указанным ниже контактам, не позднее 12-00 часов 1-го рабочего дня месяца, следующего за отчетным по эл.почте:

- E-mail: TIVdovchenko@rosatom.ru

- контактный тел. (81369) 7-30-38, доб.202

В этом случае оригиналы отчетных документов предоставляются Заказчику в срок не более 9 (девяти) календарных дней от даты их составления.

В течение пяти рабочих дней после получения акта сдачи-приемки оказанных услуг Заказчик обязан подписать его и направить один экземпляр Исполнителю, либо, при наличии недостатков, представить Исполнителю мотивированный отказ от его подписания.

В случае наличия недостатков, связанных с оформлением отчетных документов, Исполнитель обязуется устранить их в течение десяти календарных дней со дня получения соответствующих претензий Заказчика.

Услуги считаются оказанными с момента подписания Сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

Не установлены

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

| № п/п | Сокращение | Расшифровка сокращения |
|----------|------------|----------------------------------|
| 1 | ЛПП | Лечебно-профилактическое питание |
| 2 | СИЗ | Средства индивидуальной защиты |
| 3 | СанПиН | Санитарные правила и нормы |
| 4 | ТМЦ | Товарно-материальные ценности |
| 5 | ОТ | Охрана труда |
| 6 | ППБ | Правила пожарной безопасности |
| 7 | ООС | Охрана окружающей среды |

РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

| Номер приложения | Наименование приложения | Номер страницы |
|---------------------|---|----------------|
| №1 | Рацион №1 лечебно-профилактического питания | 12 |

| | | |
|----|---|----|
| | для работников с вредными и особо вредными условиями труда | |
| №2 | Приказ ОАО «Концерн Росэнергоатом» от 07.08.2009 № 802 «О введении в действие типового положения» | 13 |
| №3 | Приказ АО «Атомэнергоремонт» от 06.04.2018 № 31-251-П «О введении в действие типового положения» | 27 |
| №4 | Приказ ОАО «Концерн Росэнергоатом» от 01.07.2015 № 9/689-П «Об утверждении и введении в действие Методических рекомендаций» | 49 |

Специалист 1 категории ГрПП ПТО

Ведущий специалист ГАХО

Согласованно:

Начальник ООТ

А.Ф. Тесленко

О.В. Гормина

С.В. Григорьев

Рацион №1 лечебно-профилактического питания для
работников с вредными и особо вредными условиями труда

| Наименование продукта | Дневная норма в граммах | Наименование продукта | Дневная норма в граммах |
|--|----------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Хлеб ржаной | 100 | Сметана | 10 |
| Мука пшеничная | 10 | Сыр | 10 |
| Мука картофельная | 1 | Масло сливочное | 20 |
| Крупа, макароны | 25 | Масло растительное | 7 |
| Бобовые | 10 | Картофель | 160 |
| Сахар | 17 | Капуста | 150 |
| Мясо | 70 | Овощи | 90 |
| Рыба | 20 | Томат-пюре | 7 |
| Печень | 30 | Фрукты свежие | 130 |
| Яйцо | ¾ шт | Ягоды свежие | 5 |
| Кефир | 200 | Сухари | 5 |
| Молоко | 70 | Соль | 5 |
| Творог | 40 | Чай | 0,4 |
| Дополнительно выдается: | | | |
| Витамин С (аскорбиновая кислота) 150 мг | | | |
| | | | |
| Химический состав продуктов (округленно) | | | |
| Химический состав продуктов | | Содержание в рационе | |
| Белки, | | 59 г | |
| Жиры, | | 51 г | |
| Углеводы, | | 159 г | |

Калорийность - 1380 ккал.