

Общество с ограниченной ответственностью  
«Балаковская АЭС-Авто»  
(ООО «Балаковская АЭС-Авто»)

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Балаковская АЭС-Авто»

А.В. Новиков



2022г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на оказание услуг по организации питания (ужина) с полным ресторанным  
обслуживанием для участников III Конференции ООО «Энергоатоминвест» по  
вопросам безопасности дорожного движения  
№ 1737/10-01 от 13.05.2022

г. Балаково  
2022



Техническое задание  
на оказание услуг по организации питания (ужина) с полным ресторанным обслуживанием для участников III Конференции ООО «Энергоатоминвест» по вопросам безопасности дорожного движения

## СОДЕРЖАНИЕ

### РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДМЕТА ЗАКУПКИ

### РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ ИЛИ РАБОТ

Подраздел 2.1. Состав (перечень) оказываемых услуг или выполняемых работ

Подраздел 2.2. Описание оказываемых услуг или выполняемых работ

Подраздел 2.3. Объем оказываемых услуг или выполняемых работ, либо доля оказываемых услуг или выполняемых работ в общем объеме закупки

Подраздел 2.4. Код ОКПД 2

### РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ ИЛИ РАБОТАМ

Подраздел 3.1. Общие требования

Подраздел 3.2. Требования к качеству оказываемых услуг или выполняемых работ

Подраздел 3.3. Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг или выполняемых работ

Подраздел 3.4. Требования к конфиденциальности

Подраздел 3.5. Требования к безопасности оказания услуг или работ и безопасности результата оказанных услуг или выполненных работ

Подраздел 3.6. Специальные требования

Подраздел 3.7. Требования к сроку выполнения услуг или работ

### РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ ИЛИ ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ

Подраздел 4.1. Описание конечного результата оказанных услуг или выполненных работ

Подраздел 4.2. Требования по приемке оказанных услуг или выполняемых работ

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

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

### РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

### РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ





## РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДМЕТА ЗАКУПКИ

Оказание услуг по организации питания (ужина) с полным ресторанным обслуживанием для участников III Конференции ООО «Энергоатоминвест» по вопросам безопасности дорожного движения - (далее -Услуга).

## РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ ИЛИ РАБОТ

|  |
|--|
| Подраздел 2.1. Состав (перечень) оказываемых услуг или выполняемых работ   |
| 2.1.1. Исполнитель принимает на себя обязательства собственными силами с использованием собственного оборудования и других товарно-материальных ресурсов оказывать услуги по организации питания (ужина).  |
| 2.1.2. Исполнитель обеспечивает постоянное присутствие персонала Исполнителя (официантов) в количестве, необходимом для единовременного обслуживания 20 человек.   |
| 2.1.3. Исполнитель обеспечивает постоянное присутствие не менее 1 (одного) администратора для координации действий персонала Исполнителя.  |
| Подраздел 2.2. Описание оказываемых услуг или выполняемых работ  |
| 2.2.1. Исполнитель принимает на себя обязательства собственными силами с использованием собственного оборудования и других товарно-материальных ресурсов оказать услугу по организации питания (ужина), включая сервировку и уборку столов, для участников III Конференции ООО «Энергоатоминвест» по вопросам безопасности дорожного движения в ассортименте блюд, предусмотренном Меню (Приложение 1 к Техническому заданию). |
| 2.2.2. Место проведения мероприятия: ресторан в черте г. Балаково с прилегающей парковой зоной.  |
| Подраздел 2. 3. Объем оказываемых услуг или выполняемых работ, либо доля оказываемых услуг или выполняемых работ в общем объеме закупки  |
| 2.3.1. Услуга по организации питания (ужина) с полным ресторанным обслуживанием оказывается в ассортименте блюд, предусмотренном Меню (Приложение 1 к Техническому заданию).   |
| 2.3.2. Количество участников: 20 человек.  |
| Подраздел 2.4. Код ОКПД 2  |
| 56.10.11 Услуги по обеспечению питанием с полным ресторанным обслуживанием.  |

## РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ ИЛИ РАБОТАМ

|   |
|---|
| Подраздел 3.1. Общие требования   |
| 3.1.1. Оказание услуг по разделу 1 настоящего технического задания осуществляется с использованием собственных ТМЦ (технологическое оборудование, кухонная и столовая посуда для организации питания, |





инвентарь, спецодежда, продукты, расходные материалы и др.);

3.1.2. При оказании услуг необходимо 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.

3.1.3. 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).

3.1.4. Количество столов и стульев должно быть рассчитано с учетом общего количества участников мероприятия. На столах, предназначенных для обслуживания участников мероприятия, на протяжении всего периода приема пищи должны быть: чистые скатерти, салфетки бумажные, специи (соль, перец черный молотый), зубочистки.

3.1.5. Блюда, иная посуда, столовые приборы и салфетки должны быть в количестве, необходимом для обеспечения всех участников мероприятия, а также должны быть разложены и расставлены (поданы) в соответствии с правилами этикета.

3.1.6. Исполнитель обязан организовать подачу/расстановку всех блюд и напитков в количестве и в соответствии с Меню (приложение №1 к Техническому заданию).

3.1.7. Исполнитель обязан допускать представителей Заказчика к месту оказания услуг для его осмотра перед началом оказания услуг, а также в период их оказания.

3.1.8. Обслуживающий персонал Исполнителя должен соблюдать нормы и правила этикета, в том числе, в отношении внешнего вида, должны проходить предварительные/периодические медицинские осмотры. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

3.1.9. В ходе оказания услуг персонал должен быть одет в соответствующую форменную одежду и обувь.

#### Подраздел 3.2. Требования к качеству оказываемых услуг или выполняемых работ

3.2.1 Исполнитель обязан оказать услуги по организации питания на высоком профессиональном уровне, соблюдать высокий уровень культуры обслуживания

3.2.2. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, строгое соблюдение установленных санитарных правил и норм: «Гигиенические требования качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.1078-01); «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.1324-03); «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного





|  |
|--|
| питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20); Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 01.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»   |
| Подраздел 3.3. Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг или выполняемых работ   |
| Не устанавливается.  |
| Подраздел 3.4. Требования к конфиденциальности   |
| Исполнитель должен хранить коммерческую или иную охраняемую законом тайну, ставшую известной в связи с осуществлением деятельности и не должен противоречить требованиям статьи 4 Федерального закона Российской Федерации от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».                              |
| Подраздел 3.5. Требования к безопасности оказания услуг или выполнения работ и безопасности результата оказанных услуг или выполненных работ   |
| 3.5.1. Услуги должны быть безопасны для жизни, здоровья, имущества участников мероприятия.   |
| 3.5.1.1. Используемое в мероприятии оборудование и специальные средства должны соответствовать установленным стандартам противопожарной безопасности, не представлять угрозы жизни и здоровью участников и гостей мероприятия.   |
| 3.5.1.2. 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.  |
| 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. |
| Подраздел 3.6. Специальные требования  |
| Не предъявляются.  |
| Подраздел 3.7. Требования к сроку выполнения услуг или работ   |
| Срок оказания услуг – 22.06.2022 с 18:00 до 24:00 (время местное).   |

## РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ ИЛИ ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ

|  |
|--|
| Подраздел 4.1. Описание конечного результата оказанных услуг или выполненных работ   |
| Качественное оказание услуг по организации питания (ужина) с полным ресторанным обслуживанием для участников III Конференции ООО «Энергоатоминвест» по вопросам безопасности дорожного движения. |
| Подраздел 4.2. Требования по приемке оказанных услуг или выполненных работ   |
| 4.2.1. Прием и передача оказанных услуг производится на основании подписанного обеими сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.  |



4.2.2. В случае обнаружения при приемке оказанных услуг недостатков Заказчик извещает об этом Исполнителя и оставляет за собой право не подписывать акт сдачи-приемки оказанных услуг до полного устранения замечаний.

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

Передача Заказчику оказанных услуг осуществляется с оформлением акта сдачи-приемки оказанных услуг.

## РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

Не предъявляется

## РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

| №<br>п/п | Сокращение | Расшифровка сокращения |
|----------|------------|------------------------|
| -        | -          | -                      |

## РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

| Номер<br>приложения | Наименование приложения | Количество<br>листов |
|---------------------|-------------------------|----------------------|
| 1                   | Меню                    | -                    |

Начальник ОР

С.А. Андрианова





Приложение № 1  
к техническому заданию  
№ 1834/10-01 от 19.05 2022г.

| Наименование   | Описание  | выход, гр | количе<br>ство |
|--|---|-----------|----------------|
| <b>Холодные закуски</b>  |   |           |                |
| Норвежская сельдь в масле с маринованным луком и укропом           | Сельдь слабой соли, лук, укроп  | 100       | 8              |
| Карпачо из тунца в кунжутном маринаде                              | Тунец "yellow fine", каперсы, кунжутная заправка  | 130       | 8              |
| Ростбиф с соусом "Вителло"   | Ростбиф, соус из тунца, пармезан  | 150       | 8              |
| Тар тар из тунца и лосося с авокадо и юдзу                         | Тунец, лосось, авокадо, каперсы, специи   | 130       | 8              |
| Салат Греческий  | Салат Айсберг, огурец, томат, перец сладкий, сыр Фета, лук, маслины, оливки, специи, масло оливковое, зелень Экстра Верджин - холодный отжим. | 250       | 8              |
| Салат Цезарь с креветками  | Салат Айсберг, сыр Пармезан, соус Цезарь, сухарики, томаты черри, креветки тигровые, специи.  | 200       | 1              |
| Зеленый салат с креветками, чатни из манго, авокадо и страчателлой |   | 170       | 20             |
| <b>Горячие закуски</b>   |   |           |                |
| Креветки в темпурном кляре   | креветки тигровые подаются с Вассابي соусом   | 150       | 8              |
| Жульен с курицей и креветками в корзинке из теста "фило"           | Запекается Куриное филе, креветки тигровые, сливки и сыр. Подается в корзинке из тесто фила.  | 150       | 20             |
| <b>Рыба, морепродукты</b>  |   |           |                |
| Осьминог тихоокеанский, обжаренный в Хоспере.                      | Осьминог, картофель, иппинат, соус из печеного перца подается с соусом понзу и лимоном  | 300       | 20             |
| <b>Гарниры</b>   |   |           |                |
| Овощи Гриль (JOSPER)   | Свежие овощи цуккини, перец сладкий, шампиньоны, томат, обжаривается на гриле, специи, соус Песто.  | 150       | 6              |
| Картофель печеный (JOSPER)   | Картофель, чеснок, масло оливковое, зелень  | 200       | 8              |
| Картофельное пюре  |   | 200       | 6              |
| <b>Соусы</b>   |   |           |                |
| Соус Барбекю   | Готовый кулинарный соус.  | 50        | 8              |
| Соус-мусс "Перечный"   | сливки, смесь перцев, Бульон демиглас, подается вспененный из сифона  | 50        | 8              |
| <b>Хлеб</b>  |   |           |                |
| Хлебная корзина (2 вида домашнего хлеба)                           |   | 120       | 10             |
| <b>Закуски к напиткам</b>  |   |           |                |
| Сыр Пармезан   |   | 50        | 8              |
| Сыр с Голубой Плесенью   |   | 50        | 8              |
| Крупные оливки в ароматном масле                                   |   | 100       | 2              |
| Колбаса сыровяленная   |   | 50        | 8              |
| Копченая свиная шея  | Выдержка 4 месяца   | 50        | 8              |
| Капоколло  | Выдержка 4 месяца   | 50        | 8              |
| Баструма из говядины   |   | 50        | 8              |
| <b>Напитки</b>   |   |           |                |
| Морс 1л  |   | 1000      | 15             |
| Минеральная вода...  |   |           | 15             |

