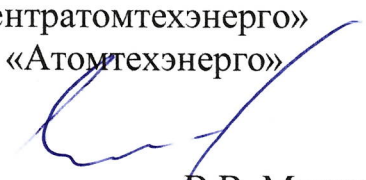


Государственная корпорация по атомной энергии «Росатом»
АО «Атомтехэнерго»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель генерального директора -
директора Московского филиала
«Центратомтехэнерго»
АО «Атомтехэнерго»


В.В. Малышев
«06» 07 2022 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Предмет закупки: «Услуги по проведению культурно-массового мероприятия для работников Московского филиала «Центратомтехэнерго» АО «Атомтехэнерго»

Москва 2022

***ПЕРЕЧЕНЬ ВИДОВ УСЛУГ на основе справочника ОКДП,
для закупки которых применяется настоящее типовое техническое задание***

<i>Код</i>	<i>Вид услуги</i>
93.29.29	Услуги зрелищно-развлекательные, не включенные в другие группировки

Техническое задание
на оказание услуг

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

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 сроку оказания услуг

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 проведению культурно-массового мероприятия для работников Московского филиала «Центратомтехэнерго» АО «Атомтехэнерго»

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

В состав услуг по проведению культурно-массового мероприятия для работников Московского филиала «Центратомтехэнерго» АО «Атомтехэнерго» входят:

- предоставление помещения для проведения мероприятия;
- организация питания и обеспечение напитками на 250 чел.;
- услуги официантов;
- концертная программа с ведущим;
- предоставление услуг по охране банкетного зала;
- предоставление услуг гардероба;
- обеспечение работы инженерного оборудования.

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

2.2.1 Предоставляемое помещение должно быть:

- правильной формы, с отсутствием препятствий для перемещения и обзора в виде колонн, перегородок и т.д.;
- обеспечено работой инженерного оборудования, включающего в себя кондиционирование и вентиляцию;
- с наличием танцевальной зоны;
- оборудовано необходимой для реализации мероприятия мебелью и оформлено новогодними украшениями;
- с наличием тематической (новогодней) фото-зоны;
- с наличием мест для отдыха (кресел, диванчиков и т.п.);
- акустически оптимальным для установки музыкального оборудования, включая аудиоаппаратуру с микрофоном;
- обладающим возможностью установки дополнительного оборудования (проектор, дым-машина и т.д.).

2.2.2. Обеспечение питанием и напитками для торжественного ужина должно быть организовано для участников из 250 чел. В меню должны входить холодные закуски, салаты (не менее 2 видов), нарезка мясная, сырная и рыбная, соленья, горячие закуски, горячее (не менее 2 видов), овощи, фрукты, напитки. Меню дополнительно согласовывается с Заказчиком за 3 дня до банкета.

2.2.3 Услуги официантов организовываются в формате банкета. Еда и напитки должны быть изначально на столах, выносятся только горячее и десерт (при наличии).

2.2.4 Концертная программа должна включать ведущего, ди-джея, звуковое и световое оформление с использованием проектора и/или экрана. В развлекательную программу должны входить: специальные музыкальные и танцевальные конкурсы, интеллектуальные застольные конкурсы (фильмы, цитаты и т.д.), заранее подготовленные конкурсы-сюрпризы с учетом

особенностей работы в Московском филиале «Центратомтехэнерго» АО «Атомтехэнерго». Детали развлекательной и концертной программ дополнительно согласовываются с ведущим не позднее, чем за 3 дня до даты проведения мероприятия.

2.2.4 Услуги по охране банкетного зала должны обеспечить отсутствие посторонних лиц.

2.2.5 Услуги гардероба предоставляются из расчета не менее, чем на 250 мест.

Продолжительность мероприятия не менее 5 часов в течение одного дня с 17:00. Предпочтительными датами являются 16 декабря 2022г. (пятница), и 23 декабря 2022 (пятница), дата может быть изменена.

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

Доля/объем отдельных услуг в общем объеме закупки не определена.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1 Общие требования

3.1.1 Помещение для проведения Мероприятия:

- должно находиться не далее, чем в трех километрах от пределов третьего транспортного кольца г. Москвы, в шаговой доступности от станции метро;
- должно быть обособленным от других помещений, сдающихся в наем постоянно или временно;
- должно соответствовать установленным в РФ нормам техники безопасности для проведения массовых мероприятий (оборудовано противопожарным инвентарем, иметь запасные выходы и т.п.);
- должно быть оборудовано отдельными туалетными комнатами для женщин и мужчин;
- должно быть оборудовано гардеробной комнатой с емкостью не менее 250 мест;
- должно быть отапливаемым в холодное время года, оборудовано централизованной системой вентиляции и доступом к центральным электросетям;
- должно иметь новогоднее декорирование, согласованное с Заказчиком;
- не менее, чем за 3 дня до проведения мероприятия представителю Заказчика должно быть предъявлено для визуального осмотра ранее предварительно им одобренное помещение, отвечающее требованиям Заказчика, указанным в Техническом задании.

3.1.2 Организация концертной программы должна включать в себя:

- музыкальное сопровождение ди-джем не менее 5 часов;
- конкурсную программу в количестве не менее 5 тематических конкурсов с привлечением участников мероприятия;
- услуги профессионального ведущего с общей продолжительностью работы не менее 5 часов.

3.1.3 Организация питания и обеспечение напитками участников мероприятия из расчета на 250 чел. в формате банкета согласно п.2.2.

Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

Продукты питания, напитки, процесс приготовления блюд должны соответствовать нормам следующих ГОСТ и СанПиН:

- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- В целях безопасности участников мероприятия все используемое оборудование должно быть сертифицировано или иметь разрешение на использование в Российской Федерации.

Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

Нет требований.

Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

Вся информация, полученная в ходе проведения мероприятия, считается конфиденциальной. Конфиденциальная информация не подлежит разглашению третьим лицам.

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

3.5.1 Предоставляемые помещения должны быть оборудованы автоматической противопожарной защитой (автоматической сигнализацией, системой речевого оповещения при пожаре, оборудованием управлением эвакуации).

3.5.2 Помещения должны соответствовать «Правилам противопожарного режима в Российской Федерации», утвержденным Постановлением Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479.

3.5.3 Вход в помещение должен быть организован строго по списку участников, в котором указано наименование мероприятия, адрес и дата проведения мероприятия. К участию на мероприятие допускаются лица, прошедшие в полном объеме вакцинацию от COVID-19 или имеющие антитела к COVID-19 сроком давности не более 6-ти месяцев.

3.5.4 В целях безопасности участников мероприятия все используемое оборудование должно быть сертифицировано или иметь разрешение на использование в Российской Федерации.

3.5.5 Должны быть соблюдены следующие рекомендации, препятствующие распространению коронавирусной инфекции COVID-19, а именно:

- лица, допускаемые на мероприятие Заказчика и не являющиеся участниками мероприятия, должны иметь иммунитет к COVID-19;
- при входе в помещение должна осуществляться обработка рук;
- должно действовать ограничение доступа на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением рабочих-ремонтников и технологического обслуживания;
- должно быть соблюдено размещение столов на расстоянии 1,5 метра друг от друга;
- непосредственно перед проведением мероприятия должна быть произведена дезинфекция контактных поверхностей (ручки, выключатели, спинки стульев, поручни и т.д.) средствами, разрешенными к применению в организациях общественного питания, выполнена влажная уборка служебных помещений и мест общественного пользования (комнат приема пищи, туалетов и пр.);
- исключена из употребления посуда со сколами, трещинами, деформацией;
- посуда, предполагаемая к использованию на мероприятии должна использоваться после посудомоечных машин с дезинфицирующим эффектом на максимальных температурных режимах.

Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала заказчика

Нет требований.

Подраздел 3.7 Требования к сроку оказания услуг

В соответствии с п. 2.2. - срок оказания услуг – 16 декабря 2022г. (пятница), либо 23 декабря 2022 (пятница). Дата может быть изменена.

Подраздел 3.8 Специальные требования

Нет требований.

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

Мероприятие должно быть проведено с соблюдением условий и требований, указанных в данном техническом задании.

Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг

Приемка результатов оказанных услуг оформляется Актом сдачи-приемки оказанных услуг.

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

Результаты оказанных услуг оформляются Актом сдачи-приемки оказанных услуг, подписанным с двух сторон, счетом и Счетом-фактурой (если Исполнитель является плательщиком НДС).

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

Не требуется

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
	Сокращения отсутствуют	

РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Номер страницы
1	Состав оказываемых услуг	9
2	Примерное меню из расчета на 1 персону	10

Приложение 1 к Техническому заданию

Состав оказываемых услуг

№	Статьи затрат	Ед. изм.	Кол-во	Примечание
1.	Предоставление помещения в ресторане: банкетный зал с новогодними украшениями на 250 человек	час	5	Предоставление помещения, гарантия отсутствия посторонних лиц
2.	Концертная и развлекательная программа с ведущим, включая организацию конкурсов, состязаний и т.п.	час	5	
3.	Музыкальное сопровождение диджеем	час	5	
4.	Работа гардероба	чел.	2	
5.	Услуги официантов	чел	10	
6.	Охрана	чел	2	
7.	Организация питания	чел.	250	Обеспечение закусками, горячими блюдами, напитками

Приложение 2 к Техническому заданию

Примерное МЕНЮ
из расчета на 1 персону

№ п/п	Наименование	Выход на 1 персону в гр., мл.
	БЛЮДА	
1	Мясная, сырная нарезка и т.п. (не менее 2-х видов)	не менее 100 гр.
2	Рыбная нарезка (не менее 2-х видов)	не менее 100 гр.
3	Канаше, тарталетки/ рулетики/ маффины с разными наполнителями	не менее 150 гр.
4	Соленья (не менее 2-х видов)	не менее 100 гр.
5	Салаты (не менее 2-х видов)	не менее 150 г.
6	Хлебная нарезка	не менее 50 г.
7	Горячее с гарниром (не менее 2-х видов)	не менее 300 г.
8	Свежие овощи (не менее 2-х видов)	не менее 100г.
9	Свежие фрукты (не менее 2-х видов)	не менее 100 гр.
	ИТОГО:	не менее 1 150 гр.
	НАПИТКИ	
1	Морс, вода, соки	1000 мл
2	Кофе, чай	Не менее 100 мл.
	ИТОГО:	1100 мл.