

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор АО «ГНЦ НИИАР»

А. А. Тузов

«    »

2020 г.



**Техническое задание  
на оказание услуг**

Предмет закупки: оказание услуг кейтеринга  
для участников XX научно-технической конференции международной  
группы по исследовательским реакторам (IGORR-2020)

Димитровград  
2020 г.

# 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

СОГЛАСОВАНО

ДУЗ

# 1. РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

Услуги кейтеринга для участников XX научно-технической конференции международной группы по исследовательским реакторам (IGORR-2020)

## РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

### Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

Услуга не является комплексной

### Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

1) Кейтеринг включает в себя:

- формирование набора для ланча в соответствии с установленным перечнем и согласованным с Заказчиком меню;
- транспортировка наборов для ланча и сопутствующего оборудования в помещение, предоставленное Заказчиком;
- обслуживание участников конференции.

2) В набор для ланча в расчете на одного человека входит:

- Продукты: кофе (растворимый, порционный) – 1 шт.; чай пакетированный (зеленый и черный) – 1 пакет каждого вида; печенье (с нанесением корпоративного логотипа) – 1 шт.; фрукты (яблоко) – 1 шт., бутерброд-сэндвич – 2 шт. (1 шт. – с курицей, 1 шт. – с сыром); батончик-мюсли – 1 шт./40-55 гр.
- Посуда: ложка чайная (пластик) – 1 шт.; одноразовый стакан с крышкой для горячих напитков, с нанесенным корпоративным логотипом – 1 шт.
- Салфетка бумажная – 3 шт.; салфетка влажная в индивидуальной упаковке – 1 шт.
- Обеспечение горячей водой (не ниже 80°C) для приготовления напитков: не менее 250 мл.

3) Набор для ланча должен находиться в индивидуальных упаковках:

- крафт-пакет, с нанесенным корпоративным логотипом Заказчика.

Макет с логотипом предоставляется Заказчиком.

4) Место оказания услуг: г. Димитровград, Ульяновская область, Российская Федерация, Западное шоссе, д.9.

5) Количество участников конференции: 100 – 160 человек.

6) Срок оказания услуг: 02.09.2020 (ориентировочно с 14.00 до 15.00)

7) Сопутствующие работы, услуги: доставка, погрузка, разгрузка необходимого оборудования, продуктов и блюд по меню, а также уборка и вывоз мусора по итогам завершения мероприятия осуществляются силами Исполнителя.

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

Объем оказываемых услуг составляет 100% от общего объема закупки

## РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

### Подраздел 3.1 Общие требования

Услуги должны оказываться в соответствии с ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.

### Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

СОГЛАСОВАНО  
ДУЗ

<i>Услуги должны быть оказаны в срок, в соответствии с установленными условиями по меню и обслуживанию, с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, а также в соответствии с нормативной и регламентирующей документацией в области общественного питания, действующей в Российской Федерации.</i>
Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг
<i>не определены</i>
Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности
<i>Исполнитель должен соблюдать конфиденциальность информации, ставшей известной ему в связи с оказанием услуг</i>
Подраздел 3.5 Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результата оказанных услуг
<i>Услуга должна оказываться в соответствии с требованиями санитарных норм и правил:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.1078-01);</li> <li>- «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.1324-03);</li> <li>- «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» (СанПиН 2.1.4.1116-02);</li> <li>- «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (СанПиН 2.3.6.1079-01);</li> <li>- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;</li> <li>- Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> </ul>
Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала заказчика
<i>не определено</i>
Подраздел 3.7 Требования к составу технического предложения участника
<i>Техническое предложение должно соответствовать техническому заданию Заказчика и включать описание и стоимость услуг.</i>
Подраздел 3.8 Специальные требования
<i>не определены</i>

## РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг
<i>Результатом оказания услуг является проведение качественного кейтеринга для участников XX научно-технической конференции международной группы по исследовательским реакторам (IGORR-2020) в соответствии с требованиями технического задания и согласованным с Заказчиком меню.</i>
Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг
<i>По факту оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику подписанный и заверенный печатью со своей стороны акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух</i>

экземплярах с приложением универсального передаточного документа (УПД).

Подписанный Сторонами акт сдачи-приемки оказанных услуг подтверждает, что Исполнитель надлежащим образом оказал Заказчику услуги, а Заказчик, в свою очередь, принял оказанные услуги без каких-либо замечаний.

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

По результату оказанных услуг Исполнитель предоставляет Заказчику следующую документацию:

а) счет,

б) акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2-х экз. (один экземпляр для Заказчика и один экземпляр для Исполнителя),

в) универсальный передаточный документ (УПД)

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

не определено

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
	не определено	

РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Не определено

Начальник ОНТИ

С.С. Шипулина

Начальник УНТД

Д.А. Корнилов

СОГЛАСОВАНО

Начальник ДУЗ

М. Ю. Маринина

«27» 02 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник ДК

А.П. Волкова

«20» 03 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

И.о. заместителя директора по развитию и международной деятельности

А.В. Шикунов

« » 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник ДИД

Е.В. Тузова

« » 2020 г.

СОГЛАСОВАНО  
ДУЗ