

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АО «ГНЦ НИИАР»

А. А. Тузов

« »

2020 г.



**Техническое задание
на оказание услуг**

Предмет закупки: оказание услуг по организации питания 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

Организация питания 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
<p>1) Организация обеда в формате «Шведский стол»</p> <p>Дата и время: 31.08.2020 (с 13.20 до 14.50) 01.09.2020 (с 13.10 до 14.40) 03.09.2020 (с 13.20 до 14.50) 04.09.2020 (с 12.00 до 13.30)</p> <p>Количество участников – 60-100.</p> <p><i>Организация обедов в формате «Шведский стол» включает в себя обслуживание и предоставление питания в соответствии с согласованным с Заказчиком меню. Меню должно содержать следующий состав:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- салаты – не менее 3 видов;- горячее блюдо – не менее 3 видов;- холодные закуски – не менее 3 видов;- выпечка – не менее 3 видов;- напитки – не менее 3 видов <p>2) Организация официальных ужинов в формате «Банкет»</p> <p>Дата и время: 31.09.2020 (с 19.00) 03.09.2020 (с 19.00)</p> <p>Количество участников – 60-100.</p> <p>Количество официантов – не менее 5.</p> <p><i>Организация официальных ужинов в формате «Банкет» включает в себя обслуживание и предоставление питания в соответствии с согласованным с Заказчиком меню.</i></p> <p><i>Списки участников официальных ужинов согласовываются с Заказчиком в первый день начала Конференции.</i></p> <p>3) Организация кофе-брейков:</p> <p>Дата и время: 31.08.2020 (с 11.00 до 11.40; с 16.00 до 16.30) 01.09.2020 (с 11.00 до 11.30; с 16.00 до 16.30) 03.09.2020 (с 11.00 до 11.40; с 16.00 до 16.30) 04.09.2020 (с 11.00 до 11.30)</p> <p>Количество участников – 60-100.</p> <p><i>Один кофе-брейк включает в себя из расчета на одного человека: бутерброды не менее двух видов по 140 гр. (1 шт. – с курицей, 1 шт. – с сыром), выпечку – не менее 2-х видов, кофе (растворимый, порционный) – 1шт.; чай пакетированный (зеленый и черный) – 1 пакет каждого вида, минеральную воду (с газом и без газа) – 200 мл., сахар, лимон, сливки.</i></p> <p>4) Обеспечение участников Конференции питьевой водой из расчета 1,5 литра на каждого участника и посудой для питья, в день.</p> <p><i>Организация питания включает в себя, в том числе, предоставление оборудования для отпуска и сервировки пищевых продуктов и напитков (столы, накрытые скатертью,</i></p>

СОГЛАСОВАНО

ДУЗ

посуда, столовые приборы, салфетки) и обеспечение работы обслуживающего персонала.
5) Требования к персоналу: - официанты – не менее 1 официанта на 20 персон; - наличие единообразной униформы официантов.
6) Все вопросы, связанные с выбором способов и методов организации питания, столового инвентаря и вариантов меню в обязательном порядке согласовываются с Заказчиком не позднее, чем за десять рабочих дней до дня начала работы Конференции.
7) Место оказания услуг: отель Ривьера, ул. Фатыха Амирхана, 1, г. Казань, Республика Татарстан, Российская Федерация.
8) Количество участников конференции: 60-100 человек.
9) Срок оказания услуг: Начало оказания услуг – 31.08.2020 г. Окончание оказания услуг – 04.09.2020 г.
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 оказываются в соответствии с ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг
<p>Исполнитель обязан обеспечить проведения питания по согласованному с Заказчиком меню.</p> <p>Питание должно быть организовано в соответствии с требованиями санитарных норм и правил:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.1078-01); - «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.1324-03); - «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» (СанПиН 2.1.4.1116-02); - «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (СанПиН 2.3.6.1079-01); - Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; - Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». - Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг
не определены
Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

<i>Исполнитель должен соблюдать конфиденциальность информации, ставшей известной ему в ходе оказания услуг</i>
Подраздел 3.5 Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результата оказанных услуг
<i>Безопасность оказываемых услуг должна соответствовать требованиям действующего законодательства и условиям заключенного договора. При организации питания Исполнителем должно быть обеспечено соблюдение правил пожарной безопасности и норм, установленных органами санитарно-эпидемиологического надзора.</i>
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. Техническое предложение должно содержать подробную информацию об организации питания согласно ТЗ.</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 организация качественного питания участников Конференции в соответствии с требованиями технического задания и согласованного 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 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.</i>
Подраздел 4.3 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)
<i>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)</i>

СОГЛАСОВАНО
ДУЗ

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

«20» февраля 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник ДК

А.П. Волкова

«___» _____ 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

И.о. заместителя директора
по развитию и международной
деятельности

А.В. Шikuнов

«___» _____ 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник ДИД

Е.В. Тузова

«___» _____ 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
ДУЗ