


**УТВЕРЖДАЮ**

Директор по строительству  
Курской АЭС-2 - директор филиала

  
Д.А. Приймак

«26» 04 2021 г.

Техническое задание  
на оказание услуг

«Оказание услуг по организации и проведению кофе-брейков, обедов для Курского филиала АО  
АСЭ»

г. Курчатов  
2021 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

## РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

Оказание услуг по организации и проведению кофе-брейков, обедов для  
Курского филиала АО АСЭ

## РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

### Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

Оказание услуг по организации и проведению кофе-брейков, обедов для Курского филиала АО АСЭ (далее – услуги) включает в себя:

- подбор и согласование меню с Заказчиком;
- закупку необходимых продуктов питания, напитков и материалов;
- приготовление блюд и напитков;
- расстановку столов, оборудования, сервировку, установку и подключение сопутствующего оборудования к энергоресурсам (при необходимости);
- обслуживание собственным персоналом, своевременную уборку во время проведения (при необходимости) и после проведения мероприятия, сбор и вывоз отходов после мероприятия.

### Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

2.2.1. Срок оказания услуг: с даты подписания Договора в течение одного года, либо до оказания услуг на предельную максимальную цену, указанную в п.2.1. договора, в зависимости от того, какое событие наступит раньше.

2.2.2. Место оказания услуг: Курская область, г. Курчатов, Промзона, подготовительный период строительства энергоблоков № 1, № 2 Курской АЭС-2 6 этап строительства объект «Пристроенная столовая».

2.2.3. Услуги должны оказываться на основании Заявки Заказчика, составленной по образцу, указанному в приложении № 1 к настоящему техническому заданию и направленной на электронный адрес Исполнителя. Заявка подается не позднее, чем за 5 рабочих дней до начала мероприятия. Исполнитель обязан, не позднее 1 рабочего дня с момента получения Заявки на оказание услуг, предоставлять Заказчику подписанное уполномоченным лицом со стороны Исполнителя меню.

2.2.4. Исполнитель направляет в адрес Заказчика ответ с приложением калькуляции (план-меню) мероприятия. Ответственное лицо Заказчика согласовывает или вносит предложения по изменению до полного согласования меню. Согласование меню производится путем обмена информацией по электронной почте. Меню считается утвержденным, когда ответственное лицо от Заказчика ставит свою визу на плане-меню и направляет Исполнителю по электронной почте, после чего Исполнитель приступает к выполнению заказа.

2.2.5. Типовое меню указано в Приложении № 2 к настоящему техническому заданию.

2.2.6. Количество обслуживаемых лиц может быть изменено не позднее, чем за 5 часов до начала мероприятия.

2.2.7. Вариант сервировки уточняется Заказчиком в устной форме во время согласования меню.

2.2.8. Готовность Исполнителя к оказанию услуг, в том числе сервировка по месту мероприятия, должна быть обеспечена не позднее, чем за 30 минут до начала мероприятия.

2.2.9. Для организации оказания услуг Исполнитель обязан предоставить достаточное количество квалифицированного персонала (минимум два официанта на каждое мероприятие). Стоимость услуг официанта должна входить в расчет стоимости оказания услуг на 1 человека.

2.2.10. Продукты питания должны иметь действующие сроки годности и сертификаты соответствия.

2.2.11. Исполнитель самостоятельно:

- приобретает продукцию для оказания услуг, следит за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при транспортировке и хранении продукции;
- осуществляет погрузочно-разгрузочные работы, связанные с доставкой продукции;
- предоставляет текстильные скатерти, электрочайники, кофе-машину, бойлеры, посуду и приборы, салфетки текстильные и бумажные, стоимость которых должна входить в расчет стоимости оказания услуг на 1 человека;
- организует расстановку столов (при необходимости), сервирует и накрывает столы согласно утвержденному меню.
- убирает столы и помещения после окончания мероприятия.

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

Доля оказываемых услуг в общем объеме закупки будет определяться потребностью Заказчика.

### РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

#### Подраздел 3.1 Общие требования

3.1.1. Персонал Исполнителя должен быть одет в единообразную униформу, соответствующую требованиям СанПиН.

3.1.2. Персонал не должен вступать в разговор с участниками мероприятий, за исключением оказания помощи в навигации или уточнении состава блюд.

#### Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг

3.2.1. Услуги должны быть оказаны Исполнителем в соответствии с требованиями настоящего Технического задания.

3.2.2. При оказании услуг Исполнитель должен руководствоваться требованиями следующих нормативных документов:

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 07.02.1992 года №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 года № 910н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант/бармен";
- Федеральный закон от 21.11.2011 года №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

#### Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

3.3.1. Не допускается отсутствие на мероприятии блюда или напитка, утвержденного в калькуляции (плане-меню). Факт выявления такого случая признается не исполнением требований по меню в полном объеме и не подлежит оплате по общей стоимости. Такой случай отсутствия блюда в меню фиксируется фотосъемкой Заказчика в присутствии официанта Исполнителя. Оформляется акт в свободной форме, подписывается в этот же день представителем Заказчика и официантом Исполнителя и в течение 2-х дней с приложением к нему фотографии направляется один экземпляр посредством электронной почты в адрес Исполнителя, а другой экземпляр остается у Заказчика.

#### Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

Не предъявляются.

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

При оказании услуг должны соблюдаться требования безопасности труда, обеспечена безопасность жизни, здоровья работников Исполнителя и Заказчика, а также сохранность имущества Заказчика. Всю ответственность за соблюдение норм и требований безопасности труда несет Исполнитель.

#### Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала заказчика

Не предъявляются.

#### Подраздел 3.7 Требования к составу технического предложения участника

Техническое предложение участника должно соответствовать требованиям настоящего Технического задания и содержать следующую информацию:

- о перечне услуг Исполнителя, тарифах и методике формирования стоимости оказываемых услуг.

#### Подраздел 3.8 Специальные требования

Не предъявляются.

### 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

#### Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

4.1.1. Конечным результатом выполнения является оказание в полном объеме услуг, прописанных в

подразделе 2.2 настоящего технического задания, с учетом требований изложенных в разделе 3, отсутствие замечаний к оказанию услуг Исполнителем.

4.1.2. В стоимость услуг включена стоимость продуктов питания и все накладные расходы по организации и проведению кофе-брейков, обедов: работа поваров, официантов, грузчиков, водителей и иного обслуживающего персонала, также, в расчете блюда или продукта по меню должны быть учтены иные сопутствующие расходы (амортизация производственного оборудования, фасовка, тара, упаковка, использование одежды, использование столового белья, одноразовой или столовой посуды, приборов и прочее для сервировки стола, уплата налогов, сборов и других обязательных платежей), иное.

#### Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг

Сдача-приемка оказанных услуг осуществляется в соответствии с условиями договора.

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

4.3.1. По окончании оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику в срок не позднее 1-го рабочего дня месяца, следующего за месяцем оказания услуг, оформленные в установленном порядке и подписанные оригиналы первичных учетных документов: акт сдачи-приемки оказанных услуг (2 экз.), счет на оплату, счет-фактура (для плательщиков НДС) или универсальный передаточный документ (УПД). Передача документации осуществляется сопроводительными письмами Исполнителя.

4.3.2. Заказчик в течение 5 рабочих дней со дня получения Акта, счета-фактуры (для плательщиков НДС) и счета на оплату, обязан направить Исполнителю подписанный Акт, а при отказе подписать такой Акт, Заказчик в течение 5 рабочих дней направляет Исполнителю мотивированное обоснование отказа, которое должно содержать перечень необходимых доработок и сроков их выполнения. Исполнитель обязан в установленные Заказчиком сроки устранить недостатки за свой счет.

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

Не предъявляются.

### РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

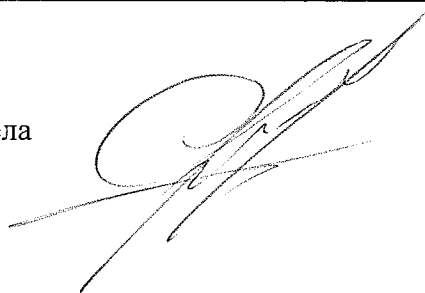
№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	СанПиН	Санитарные Правила и Нормы

### РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

№ приложения	Наименование приложения	Номер страницы
1	Заявка на оказание услуг по организации и проведению кофе-брейков, обедов	6
2	Типовое меню	7

И.о. начальника административно-хозяйственного отдела

В.В. Алёшин



Заявка  
на оказание услуг по организации и проведению кофе-брейков, обедов.

Место оказания услуг: Курская область, г. Курчатов, Промзона, подготовительный период строительства энергоблоков № 1, № 2 Курской АЭС-2 6 этап строительства объект «Пристроенная столовая».

Дата оказания услуг	Время оказания услуг		Вид обслуживания*	Количество человек
	начало	окончание		

\* обед, кофе-брейк

Представитель Заказчика: \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Типовое меню

1. Кофе-брейк

Наименование блюда	Выход (грамм, штук)
<b>1-вариант</b>	
Бутерброд с красной икрой	1/60
Канале с сыром и виноградом	1/60
Рыба в тесте на шпажке	1/80
Бутерброд с сёмгой	1/70
Завитки из баклажан	1/50
Шашлычок из филе кур на шпажке	1/80
Мини бургеры	1/90
Выпечка (мелкоштучная)	1/50
Пирожное	1/50
Канале овощное	1/50
Фрукты	1/100
Чай (заварной)	1/200
Кофе	1/200
Морс клюквенный	1/200
Сливки порционные	1/20
<b>Итого на 1 человека:</b>	
<b>2-й вариант</b>	
Тарталетки с красной икрой	1/50
Рыба сёмга на заварке	1/70
Блинчики с мясом	1/100
Бутерброды с грибами	1/50
Овощи, запеченные на шпажке	1/100
Котлетка на шпажке с овощами	1/60
Шашлычок из семги на шпажки	1/90
Фрукты	1/100
Пирожное	1/50
Выпечка мелкоштучная	1/50
Чай (заварной)	1/200
Минеральная вода газированная/не газированная	1/250
Сок	1/200
Сливки порционные	1/20
<b>Итого на 1 человека:</b>	

2. Обед

Наименование блюда	Выход (грамм, штук)
<b>1-й вариант</b>	
Борщ с салом, пампушками и сметаной	1/300/30/20/10
Салат «Цезарь с курицей»	1/250
Картофель по-деревенски	1/150
Стейк из свинины	1/220
Соус сливочно-грибной	1/60
Хлеб	4/30

Морс клюквенный	1/200
Минеральная вода газированная/не газированная	1/250
<b>Итого на 1 человека:</b>	
<b>2-й вариант</b>	
Солянка сборная мясная	1/350
Салат «Фирменный» (свинина, курица, говядина, перец болгарский, красное вино, соус «Табаско», лук красный, салат «Айсберг»)	1/220
Овощи гриль	1/150
Стейк из сёмги	1/200
Соус сливочно-винный	1/60
Хлеб	4/30
Морс клюквенный	1/200
Минеральная вода газированная/не газированная	1/250
<b>Итого на 1 человека:</b>	