

Техническое задание
на оказание услуг

Предмет закупки: Услуги по обеспечению питанием переговоров, совещаний и прочих мероприятий с участием сторонних организаций.

Москва
2021

Техническое задание
на оказание услуг

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

Приложение 1 Полный ассортимент блюд, используемых при оказании
услуг по обеспечению питанием переговоров, совещаний и прочих
мероприятий с участием сторонних организаций

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГИ

Услуги по обеспечению питанием переговоров, совещаний и прочих мероприятий с участием сторонних организаций.
--

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГИ

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

В состав услуг включены услуги по организации обедов с обслуживанием официантами.

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг
--

<p>2.2.1. Заявка на оказание услуги по обеспечению питанием подается в письменной форме, в ней указывается место проведения обеда, время начала и окончания обеда, количество гостей. Заявка подается не позднее, чем за 1 (один) рабочий день до начала обеда. Поставка питания осуществляется Исполнителем по заявкам Заказчика в объеме и в сроки, указанные в заявке.</p>

<p>Исполнитель оказывает услуги в соответствии с графиком работы Заказчика с 9.00 до 18.00 ежедневно, кроме субботы и воскресенья, за исключением случаев, заранее оговоренных Сторонами, не позднее чем за 1 (один) рабочий день до дня оказания услуги.</p>

<p>Срок оказания услуг: в течение 3 (Трех) лет с даты заключения договора.</p>
--

<p>2.2.2. В период проведения услуги по организации обедов Исполнитель:</p> <ul style="list-style-type: none">-Доставляет готовые блюда до места проведения мероприятия (Москва, ул. Ферганская, д.25, комната, указанная в заявке);-Предоставляет столы, стулья;-Предоставляет текстильные скатерти;-Предоставляет фарфоровую и стеклянную посуду, металлические столовые приборы, салфетки бумажные (тарелки, стаканы, чашки, ложки, вилки, ножи, салфетки – по количеству персон/обедов), электрочайники или «титаны». Приборы, посуда, скатерти, электрочайники, предоставляемые в аренду, включаются в цену обеда;-Осуществляет погрузочно-разгрузочные работы, связанные с доставкой обедов;-Подготавливает помещение (расставляет мебель, накрывает скатерти), сервирует столы;-Убирает столы и мусор в период проведения и после окончания мероприятия;- Предоставляет не менее 1 официанта на 20 участников для обслуживания обедов.
--

<p>2.2.3. Вариант обеда по каждой заявке согласовывается сторонами во время подачи заявки.</p> <p>Все варианты обедов, используемых при оказании услуги по обеспечению питанием переговоров, совещаний и прочих мероприятий с участием сторонних организаций указаны в Приложении №1.</p>
<p>Подраздел 2.3 Объем оказываемых услуг либо доля оказываемых услуг в общем объеме закупки</p>
<p>Заявка на оказание услуги по обеспечению питанием не ограничена минимальной суммой заказа или минимальным количеством обслуживаемых гостей.</p> <p>Общее количество обедов (1 обед - 1 чел.) в течении действия договора не может превышать 900 шт. Общее количество обедов в течении 1 (Одного) календарного года не может превышать 300 шт.</p>

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

<p>Подраздел 3.1 Общие требования</p> <p>Оказание услуг осуществляется исключительно с использованием оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, приспособлений и оснастки Исполнителя. Скатерти предоставляются Исполнителем и входят в стоимость предоставляемой услуги. Сервировка столов осуществляется Исполнителем.</p> <p>Доставка готовых блюд и имущества, а также доставка персонала Исполнителя на место оказания услуг производится Исполнителем своими силами. Стоимость доставки включена в стоимость услуги.</p> <p>По окончании мероприятия уборка столов осуществляется Исполнителем.</p> <p>Исполнитель организывает своими силами и за свой счет приобретение, доставку, складирование, хранение продуктов питания и сырья, а также приготовление готовых блюд.</p> <p>Готовые блюда для горячего питания должны быть свежеприготовленными, т.е. приготовленными в день реализации.</p> <p>Официанты, обслуживающие обеды должны иметь единую униформу: белая рубашка, черный передник, униформа должна быть чистая и выглаженная.</p>
<p>Подраздел 3.2 Требования к качеству оказываемых услуг</p> <p>Качество продукции должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания, товар должен соответствовать ГОСТам и иным требованиям, установленным действующим законодательством РФ. Услуги, указанные в настоящем техническом задании, должны оказываться Исполнителем в строгом соответствии с требованиями настоящего технического задания и государственных стандартов, санитарных</p>

правил и норм, предусматривающих оказание соответствующих услуг.

Исполнитель должен обеспечить строгое соблюдение:

- правил приемки поступающего сырья и полуфабрикатов,
- требований кулинарной обработки пищевых продуктов,
- условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов,
- наличие всей необходимой документации на поставляемую продукцию,
- соблюдение правил внутреннего распорядка, техники безопасности и пожарной безопасности, действующих у Заказчика.

Весь персонал, привлекаемый для исполнения по договору, должен иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медицинских осмотров.

Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

Не требуется

Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

Не требуется

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

3.5.1. Услуги по обеспечению питанием переговоров, совещаний и прочих мероприятий с участием сторонних организаций должны оказываться в соответствии с:

-Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

-Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями);

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»;

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; .

-ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

-ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие

требования»;

-ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

-Трудовым Кодексом РФ статья 213.

-Техническим регламентом Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3.5.2. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем. При этом остаточный срок годности пищевых продуктов должен составлять не менее 80 (восемидесяти) % от общего срока годности пищевых продуктов на момент оказания услуг.

3.5.3 В случае несоответствия состава обеда требованиям ТЗ (состав блюд, качество продуктов, несоответствие срока годности и пр.), а также требованиям Заказчика, указанным в заявке (время доставки, количество и пр.) Заказчик направляет исполнителю мотивированную претензию о нарушении существенных условий договора, эта услуга считается неисполненной и оплате не подлежит.

Подраздел 3.6 Требования по обучению персонала заказчика

Не требуется

Подраздел 3.7 Специальные требования

Для доставки с базового предприятия Исполнителя в помещения Заказчика должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), и удобна для пользования.

Посуда, приборы и инвентарь, другие предметы материально - технического оснащения должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать требованиям СанПиН, эксплуатационной документации заводов - изготовителей и нормам технического оснащения предприятий общественного питания.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-гигиенических требований. Водители должны быть обеспечены личными медицинскими книжками.

Для въезда или прохода на территорию АО «ВНИИАЭС» необходимо наличие пропуска. Для оказания услуг по обеспечению питанием переговоров, совещаний и прочих мероприятий с участием сторонних организаций Исполнитель обязан заранее оформлять документы на проход

или проезд.

Каждый проход на территорию АО «ВНИИАЭС» лиц, не являющихся гражданами РФ оформляется отдельно. Для этого все документы в соответствии с требованиями отдела защиты гостайны АО «ВНИИАЭС» должны быть переданы в АО «ВНИИАЭС» не позднее, чем за пятнадцать рабочих дней до дня оказания услуги.

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг
Конечным результатом оказания услуг является качественно выполненные услуги, согласно требованиям заключенного договора и технического задания.
Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг
Услуги принимаются уполномоченным лицом Заказчика, указанном в заявке на оказание услуг, по факту оказания услуг в соответствии с требованиями данного технического задания, при отсутствии замечаний.
Подраздел 4.3 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)
Приёмка оказанных услуг оформляется актом приема-передачи услуг. Акт подписывается обеими Сторонами по договору с предоставлением Исполнителем счета-фактуры, оформленной в соответствии с требованиями действующего Налогового законодательства РФ, при этом отчетная документация предоставляется Заказчику после оказания услуг не позднее последнего рабочего дня отчетного месяца.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

Не требуется

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
	-	Отсутствуют

РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Номер страницы
1	Варианты обедов, используемых при оказании услуг по обеспечению питанием переговоров, совещаний и прочих мероприятий с участием сторонних организаций	8

Приложение № 1 к Техническому заданию
на оказание услуг по обеспечению питанием
переговоров, совещаний и прочих мероприятий
с участием сторонних организаций.

Варианты обедов, используемых при оказании услуг
по обеспечению питанием переговоров, совещаний и прочих мероприятий
с участием сторонних организаций

Состав обеда вариант 1

№	Наименование	Единица измерения	Максимальное количество
1	2	3	4
1	Салат "Столичный"	1 порция (130гр.)	180
2	Борщ с мясом	1 порция (250 гр)	180
3	Вырезка говяжья под брусничным/клюквенным соусом с картофелем фри	1 порция (75/100)	180
4	Компот из свежих яблок	1 порция (200 мл)	180
5	Хлеб белый, черный	1 порция (50 гр)	180
6	Салфетка бумажная, квадратная, белая, двухслойная	1 шт	180

Состав обеда вариант 2

№	Наименование	Единица измерения	Максимальное количество
1	2	3	4
1	Салат "Цезарь"	1 порция (130гр.)	180
2	Солянка сборная мясная	1 порция (250 гр)	180
3	Котлета по-киевски с картофельным пюре	1 порция (75/100)	180
4	Компот из свежих яблок	1 порция (200 мл)	180
5	Хлеб белый, черный	1 порция (50 гр)	180
6	Салфетка бумажная, квадратная, белая, двухслойная	1 шт	180

Состав обеда вариант 3

№	Наименование	Единица измерения	Максимальное количество
1	2	3	4
1	Салат "Греческий"	1 порция (130гр.)	180
2	Щи из свежей капусты с курицей	1 порция (250 гр)	180
3	Шницель свиной с рисом	1 порция (75/100)	180
4	Морс клюквенный	1 порция (200 мл)	180
5	Хлеб белый, черный	1 порция (50 гр)	180
6	Салфетка бумажная, квадратная, белая, двухслойная	1 шт	180

Состав обеда вариант 4

№	Наименование	Единица измерения	Максимальное количество
1	2	3	4
1	Салат из свежих овощей	1 порция (130гр.)	180
2	Суп-пюре грибной	1 порция (250 гр)	180
3	Бризоль из курицы с овощами	1 порция (75/100)	180
4	Морс клюквенный	1 порция (200 мл)	180
5	Хлеб белый, черный	1 порция (50 гр)	180
6	Салфетка бумажная, квадратная, белая, двухслойная	1 шт	180

Состав обеда вариант 5

№	Наименование	Единица измерения	Максимальное количество
1	2	3	4
1	Салат из свежей капусты	1 порция (130гр.)	90
2	Рассольник с мясом	1 порция (250 гр)	90
3	Семга пикантная с картофелем по-деревенски	1 порция (75/100)	90
4	Морс клюквенный	1 порция (200 мл)	90
5	Хлеб белый, черный	1 порция (50 гр)	90
6	Салфетка бумажная, квадратная, белая, двухслойная	1 шт	90

Состав обеда вариант 6

№	Наименование	Единица измерения	Максимальное количество
1	2	3	4
1	Салат из свежей капусты	1 порция (130гр.)	90
2	Рассольник с мясом	1 порция (250 гр)	90
3	Семга пикантная с картофелем по-деревенски	1 порция (75/100)	90
4	Компот из свежих яблок	1 порция (200 мл)	90
5	Хлеб белый, черный	1 порция (50 гр)	90
6	Салфетка бумажная, квадратная, белая, двухслойная	1 шт	90