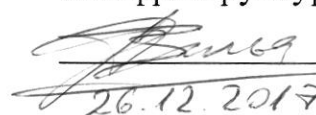




УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по качеству
и инфраструктурной деятельности

 Р.Г. Бильданов
26.12.2017г.

Техническое задание

на оказание услуг по организации гостиничного обслуживания и деловых ужинов для сотрудников, гостей и иностранных партнеров АО «ИРМ», приезжающих с визитами.

Предмет закупки – услуги

Специалист 2 категории

 Е.В. Михайлищева

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УСЛУГ.

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

Подраздел 2.1 Состав и (перечень) оказываемых услуг

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

Подраздел 2.3. Объем оказываемых услуг

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫМ УСЛУГАМ.

Подраздел 3.1 Общие требования

Подраздел 3.2 Требования к качеству.

Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг

Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности

Подраздел 3.5 Требования к безопасности оказываемых услуг и безопасности

результаты оказанных услуг

Подраздел 3.6 Требования к обучению персонала Заказчика

Подраздел 3.7 Требования к составу Технического предложения потенциального

Исполнителя

Подраздел 3.8 Специальные требования.

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

РАЗДЕЛ 5. МЕСТО ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГ

РАЗДЕЛ 6. ПЕРИОД ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГ

РАЗДЕЛ 7. СРОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГ

РАЗДЕЛ 7. ПРИЛОЖЕНИЯ

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УСЛУГ

Оказание услуг по организации гостиничного обслуживания и деловых ужинов для сотрудников и гостей АО «ИРМ» в 2018-2019 годах.

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ.

Подраздел 2.1 Состав и (перечень) оказываемых услуг

Организация гостиничного обслуживания и деловых ужинов состоит из предоставления услуг по временному проживанию на территории г.Заречный бизнес партнеров АО «ИРМ» и обеспечение питанием сотрудников и гостей АО «ИРМ» во время различных мероприятий с участием сторонних организаций.

Подраздел 2.2. Описание оказываемых услуг

Услуги по организации гостиничного обслуживания включают в себя:

- организацию приема и проживания в комфортабельных гостиничных номерах гостей, приезжающих к Заказчику с деловыми визитами.
- организацию приготовления питания для членов делегаций, прибывших с деловым визитом к Заказчику, проживающих в гостинице.

Услуги по организации деловых ужинов включают в себя

- организацию деловых ужинов для сотрудников и бизнес партнеров предприятия в банкетном зале Исполнителя, на территории г. Заречный в арендуемых для деловых встреч помещениях, а также на территории Заказчика.
- организацию питания в отдельном кабинете ресторана (для обеспечения конфиденциальности проводимых переговоров) на территории Исполнителя, на территории Заказчика и в арендуемых помещениях.
- оформление столов, подготовка помещения, сервировка стола(-ов) для организации выездного обслуживания мероприятия должна быть завершена Исполнителем не позднее чем за 30 минут до начала мероприятия.
- услуги официантов по обслуживанию в месте проведения мероприятия (не менее 1 официанта на 10 участников для обслуживания ужинов)
- Исполнитель по заявке Заказчика доставляет приготовленные блюда к месту проведения мероприятия и накрывает столы согласно меню
- Исполнитель по заявке Заказчика доставляет к месту проведения мероприятия предоставляет текстильные скатерти, фарфоровую и стеклянную посуду, металлические приборы, салфетки бумажные, электрочайники или «титаны»; приборы, посуда, скатерти, электрочайники, предоставляемые в аренду, включаются в цену ужина
- посуда и инвентарь является собственностью Исполнителя, в связи с чем все риски утраты, повреждения или случайной гибели относятся на Исполнителя
- Исполнитель осуществляет погрузочно-разгрузочные работы, связанные с доставкой обедов;
- Исполнитель убирает столы и зал в период проведения и после окончания мероприятия
- Меню обеда по каждой заявке согласовывается сторонами во время подачи заявки.

Примерный состав обеда для одного человека:

Холодная закуска

Горячая закуска

Салат

Первое блюдо

Второе блюдо с гарниром

напиток

хлеб и выпечка

десерт и фрукты

Подраздел 2.3. Объем оказываемых услуг

Для каждого конкретного мероприятия объем определяется заявками Заказчика на обслуживание.

Предоставление питания должно осуществляться в соответствии с приложением № 1 (Плановый объем услуг по организации деловых ужинов для сотрудников и гостей АО «ИРМ») к Техническому заданию (далее - ТЗ) и в соответствии с меню – приложение № 2 к ТЗ (Типовое меню по организации делового ужина).

Услуги гостиничного обслуживания осуществляется в соответствии с приложением №3 (Плановый объем услуг по организации гостиничного обслуживания для высокопоставленных делегаций ГК «Росатом» и иностранных партнеров, приезжающих в АО «ИРМ») к Техническому заданию.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫМ УСЛУГАМ.

Подраздел 3.1 Общие требования.

Организация, предоставляющая услуги по организации гостиничного обслуживания и деловых ужинов для высокопоставленных делегаций ГК «Росатом» и иностранных партнеров, приезжающих в АО «ИРМ» должна иметь:

- Достаточное количество кадровых ресурсов, соответствующей квалификации (одна горничная, один портье – для гостиницы, три официанта, метрдотель, количество поваров и кондитеров на усмотрение руководства заведением – для обслуживания деловых ужинов высокопоставленных делегаций).
- в номера гостиницы должны входить: спальня, туалет, ванная или душевая кабина, количество проживающих в номере не более 1 человека,
- номер гостиницы должен быть оснащен гардеробом, столом, кондиционером, холодильником, сейфом, телевизором
- в стоимость номера гостиницы должно быть включено: телевидение, Wi-Fi, туалетные принадлежности, завтрак
- Банкетный зал (вместимостью не менее 100 чел.), где будут предоставляться услуги по организации деловых ужинов для сотрудников и бизнес партнёров АО «ИРМ».
- Помещение не должно находиться от АО ИРМ далее 1200 метров, либо Исполнитель должен организовывать доставку, сотрудников АО «ИРМ» и бизнес партнеров предприятия, заявленных на деловой ужин, от центральной проходной АО «ИРМ» до пункта питания и обратно за свой счет.
- Время оказания услуг в рабочие дни не должно превышать 1 час, включая доставку до места мероприятия и обратно.
- Подтверждающие документы персонально на каждого работника (дипломы, удостоверения, подтверждающие квалификацию, санитарные книжки с отметкой о регулярном прохождении мед.осмотра (что должно послужить гарантией безопасности предоставляемых услуг для жизни и здоровья представителей Заказчика).
- На момент исполнения договора Исполнитель должен иметь действующий договор с Федеральным медико-биологическим агентством на предмет выполнения лабораторных исследований, испытаний, замеров факторов производственной среды организации Исполнителя.
- Для доставки блюд и кулинарных изделий, используемых в оказании услуг, должна использоваться соответствующая транспортная тара (термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками). Температура горячих блюд при их фасовке должна быть не менее 85 град С°. Температура охлажденных блюд при их фасовке должна быть не более 8 град С°. Транспортная тара должна обеспечивать сохранение температуры горячих и охлажденных блюд с момента их изготовления до начала оказания услуг.

- кузов автотранспорта, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть с гигиеническим покрытием. Исполнитель несет ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при любом способе доставки пищевых продуктов, в том числе за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора, и соблюдение им санитарно-эпидемиологических требований.

Подраздел 3.2 Требования к качеству.

Качество оказываемых услуг должно соответствовать следующим нормативным актам:

ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания»

ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов.

ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу «СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и производственного сырья»

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

Услуги, указанные в настоящем техническом задании, должны оказываться Исполнителем в строгом соответствии с требованиями настоящего технического задания и государственных стандартов, санитарных 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.

Наличие действующего сертификата соответствия общественного питания требованиям нормативных документов по показателям безопасности.

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.

Для доставки с базового предприятия Исполнителя в помещениях 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.

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 «ИРМ» необходимо наличие пропуска. Для оказания услуг по организации деловых ужинов Исполнитель обязан заранее оформлять документы на проход или проезд.

Для этого все документы в соответствии с требованиями режимно-секретного отдела

АО «ИРМ» должны быть переданы в АО «ИРМ» не позднее, чем за семь рабочих дней до дня оказания услуги.
Подраздел 3.3 Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение требований указанных в п. 3.1 и 3.2 настоящего ТЗ; 2. Соблюдение нормативов безопасности, установленных для оборудования, используемого при оказании услуг и выполнении работ; 3. Соблюдение требований к образованию, квалификации, а также сертификации работников всех уровней, выполняющих обслуживание Заказчика; 4. Соблюдение порядка и объема оказания услуг в соответствии со стандартами оказания таких услуг, действующими на территории РФ.
Подраздел 3.4 Требования к конфиденциальности
Вся предоставляемая друг другу Сторонами юридическая, коммерческая, финансовая и иная информация считается конфиденциальной.
Подраздел 3.5 Требования к безопасности оказываемых услуг и безопасности результатов оказанных услуг
Услуги по организации гостиничного обслуживания и товарищеских ужинов для сотрудников и гостей АО «ИРМ» и условия их предоставления должны быть безопасны для жизни и здоровья представителей Заказчика.
Подраздел 3.6 Требования к обучению персонала Заказчика
Обучение персонала Заказчика не требуется
Подраздел 3.7 Требования к составу Технического предложения потенциального Исполнителя.
Потенциальный Исполнитель вправе приложить к коммерческому предложению иные документы, которые, по мнению Исполнителя, подтверждают соответствие заявленным требованиям, с соответствующими комментариями, разъясняющими цель предоставления этих документов.
Подраздел 3.8 Специальные требования.
Состав и численности гостей, а также случайно полученная информация, не относящаяся к проводимому мероприятию, считается конфиденциальной.

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг
Качественно, в соответствии с заявкой и в затребованный срок оказывать Заказчику необходимые услуги, предусмотренные разделом 2 настоящего ТЗ.
Подраздел 4.2 Требования по приемке услуг
Услуги считаются оказанными исполнителем и принятыми Заказчиком после подписания обеими сторонами (Заказчиком и Исполнителем) акта сдачи – приемки оказанных услуг.
Подраздел 4.3 Требования по передаче заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг)
Не позднее второго рабочего дня месяца, следующего за отчетным исполнитель предоставляет Заказчику в двух экземплярах Акт об оказании услуг, счет-фактуру. Заказчик в течение 3-х рабочих дней с момента получения Акта об оказании услуг обязан подписать Акт и вернуть один подписанный экземпляр Акта Исполнителю, либо направить исполнителю мотивированный отказ от подписания Акта с указанием

характера и перечня недостатков, а также иных обстоятельств, препятствующих приемке Услуги в письменном виде.

РАЗДЕЛ 5. МЕСТО ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Гостиничный комплекс и банкетный зал на территории Исполнителя. Арендкуемые помещения, территория Заказчика.

РАЗДЕЛ 6. ПЕРИОД ПРЕДОСТВЛЕНИЯ УСЛУГ

Начало оказания услуг с 01.05.2018 г. окончание 30.04.2019 г., либо до полного исполнения сторонами принятых на себя обязательств.

РАЗДЕЛ 7. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Плановый объем услуг по организации деловых ужинов для сотрудников и гостей АО «ИРМ» (Приложение № 1).
2. Типовое меню по организации делового ужина. (Приложение № 2).
3. Плановый объем услуг по организации гостиничного обслуживания для высокопоставленных делегаций ГК «Росатом» и иностранных партнеров, приезжающих в АО «ИРМ» (Приложение № 3).
4. Образец заявки Заказчика на оказание услуг по организации гостиничного обслуживания (Приложение № 4).
5. Образец заявки Заказчика на оказание услуг по организации дружеского ужина (Приложение № 5).

Приложение № 1
к Техническому заданию

Плановый объем услуг по организации деловых ужинов для сотрудников и гостей АО
«ИРМ» период обслуживания - один год

Наименование услуги	Меню ужина на одного человека*	Максимальное количество заказов на период оказания услуг**	период оказания услуг
Деловой ужин	Холодная закуска (не менее 3-х видов) Горячая закуска Салат Первое блюдо Второе блюдо с гарниром Напиток Хлеб и выпечка Десерт и фрукты	225 заказов	С 01.05.2018 по 30.04.2019 гг.

* - Наименования и ассортимент блюд для каждого отдельного заказа может меняться.

** - Объем подлежащих оказанию услуг в каждом конкретном заказе на обслуживание деловых ужинов в течение года точно определить невозможно.

Услуги оказываются по конкретным заявкам Заказчика в соответствии с ассортиментом типового меню (приложение 2 Технического задания). Оплата будет осуществляться по факту оказанных услуг, в размере, не превышающем начальной (максимальной) цены договора, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

Типовое меню

на оказание услуг по организации товарищеских ужинов для сотрудников, гостей и иностранных партнеров АО «ИРМ», приезжающих с деловыми визитами.

Наименование блюда	Выход (гр, мл) не менее	Цена, руб*
<i>Холодные закуски</i>		
Ассорти Мясное (не менее 3-х видов мясн.продуктов)	100	
Ассорти Овощное (не менее 3-х видов овощей)	100	
Сырная тарелка (не менее 4-х видов сыров)	170	
Ассорти Рыбное (не иенее 2-х видов рыб)	150	
Бутерброд с красной икрой	30	
Бутерброд с семгой и красной икрой	45	
Куриный рулет с беконом и Черри	70/25	
Бутерброд с язычком и св.огурцом	55	
Рулетики из баклажан с сыром и помидором	50	
Профитроли с печенью индейки	70	
Моцарелла с томатами	250	
Торт печеночный	510	
Тарталетка с крем сыром и красной икрой	25	
Креветки тигровые в кляре (4шт)	50	
Роллы с сырной пастой и семгой	150	
Рыбка сл/сол. с маслинками (семга или форель)	70	
Сельдь с картофелем Шато	230	
Язычек с хреном	50/20	
Салат "Будапештский" (говядина отв, перец.огур,чеснок,масло)	180	
Салат "Греческий" (огурцы,помидоры,перец,масло,лук,сыр фета)	130	
Салат "Движение"(филе кур.груд,огурцы,бальзамич.уксус,салат,чеснок,помидор)	160	
Салат "Джей" с ореховым соусом.	190	
Салат "Кантри"(язык,кура в/к,горошек,орех гр,сыр.салат,яйцо,майонез)	140	
Салат "Ку Су" с курицей и грибами	120	
Салат Морской Черт (тилапия,креветки,шапиньоны,сыр,салат,маслины,лимон)	150	
Салат "Объединение"(язык,перец,сыр,огур.мар,яйцо,картоф.пай)	100	
Салат "Царский" (яйцо,сыр,семга,салат,маслины,майонез,масло слив)	120	
Салат "Цезарь" с курой в/к 1,5пор	195	
Салат "Раздолье" с курицей и ананасом	120	

Салат из отварной говядины и св.овощами	130	
Салат с язычком (язык,ветчина,огурцы,яйцо,картофель)	100	
Салат-коктейль Мясной	120	
Салат-коктейль с сыром и ветчиной	120	
<i>Горячие закуски</i>		
Рыба в кляре с лимоном	130	
Куриная грудка в медовой корочке	100	
Голивудские ножки (голень фаршир.с грибами)	200	
<i>Первые блюда</i>		
Солянка Домашняя	250	
Суп-пюре сырно-грибной	250	
<i>Вторые блюда</i>		
Говядина в кисло-сладком соусом	75/10	
Медальоны из говядины в беконе	90	
Свинина с сыром и помидором	120	
Птица по-Столичному	130	
Филе курицы по-Французски в слив.соусе	80/30	
Филе курицы с грибами	130	
Люля кебаб (курица)	110	
Форель радужная паровая с лимоном и зеленью	150	
Горбуша по-Русски	190	
Дорадо гриль	250	
Лосось по-Русски	190	
Медальоны из рыбы с креветками	150	
Жаркое по-Русски	250	
Плов со свининой	250	
<i>Гарниры</i>		
Капуста брокколи запечен. с сыром	110	
Капуста брокколи с болгарским перцем паровые	100	
Капуста тушеная	200	
Капуста цветная жареная в сухарях	100	
Картофель жареный	150	
Картофель жареный из вареного	200	
Картофель жареный на сале	150	
Картофель запеченный с майонезом	150	
Картофель тушеный в сметане с грибами	200	
Картофель фри	150	
Овощи паровые	100	
Рис отварной с овощами	200	
Цветная капуста с болгарским перцем паровые	100	
<i>Напитки</i>		
Морс Клюквенный	200	
Сок в ассортименте	200	
Чай черный, зеленый с сахаром	200	
Кофе растворимый с сахаром	200	

Газ вода Обуховская 0,5	500	
<i>Хлебо-булочные изделия.</i>		
Хлеб 1/20	20	
Батон 1/20	20	
Булочка школьная 1/50	50	
<i>Выпечка</i>		
Слойка мини мясо-капустная	40	
Слойка мини с капустой	30	
Слойка мини с рыбой	40	
Слойка мини с яблоком	40	
Чебурек с мясом и сыром	60	
<i>Десерты</i>		
Чизкейк творожный с вишневым желе	150	
Чизкейк творожный с брусничным желе	150	
Пирожное Наполеон	100	
Сметанник	180	
<i>Фрукты</i>		
Яблоки	100	
Апельсины	100	
Виноград	100	
Мандарины	100	
Лимон	50	

* Заполняется при заключении Договора в соответствии с предложением участника закупки, признанного победителем и не должна превышать НМЦ.

Плановый объем услуг по организации гостиничного обслуживания для высокопоставленных делегаций ГК «Росатом» и иностранных партнеров, приезжающих в АО «ИРМ»

Тариф. Одноместное размещение	Количество дней проживания*	Стоимость гостиничного номера за сутки**	период оказания услуг
Номер "Комфорт"	60	.	С 01.05.2018 по 30.04.2018 гг.

* Объем подлежащих оказанию услуг в каждом конкретном заказе на гостиничное обслуживание в течение года точно определить невозможно.

** Заполняется при заключении Договора в соответствии с предложением участника закупки, признанного победителем и не должна превышать НМЦ.

Стоимость проживания в гостинице фиксированная. Класс обслуживания может меняться на более высокий (по согласованию с Заказчиком), но без изменения максимальной стоимости гостиничного номера в сутки на одного человека

Приложение № 4
к Техническому заданию

Образец заявки Заказчика на оказание услуг по организации гостиничного обслуживания

Заказчик, в случае возникновения потребности в услугах, направляет Исполнителю заявку по электронной почте, телефону или факсу с указанием даты, места, времени, и количества клиентов. Заявка доводится до Исполнителя не менее чем за 12 часов до начала мероприятия.

В дальнейшем заявка высылается исполнителю в посменном виде, заверенная печатью и подписью руководителя.

ЗАЯВКА

Количество мест в гостиничном номере	Дата прибытия	Дата выбытия	Количество клиентов

М.П. _____ подпись

Приложение № 5
к Техническому заданию

Образец заявки Заказчика на оказание услуг по организации дружеского ужина

Заказчик, в случае возникновения потребности в услугах, направляет Исполнителю заявку по электронной почте, телефону или факсу с указанием даты, места, времени, и количества клиентов. Заявка доводится до Исполнителя не менее чем за 12 часов до начала мероприятия.

В дальнейшем заявка высылается исполнителю в посменном виде, заверенная печатью и подписью руководителя.

ЗАЯВКА

Место проведения	дата	время	Количество клиентов

М.П. _____ подпись