Приложение 1 к закупочной документации

**Техническое задание**

На Оказание услуг по организации празднования Дня Энергетикадля нужд Свердловского филиала АО «ЭнергосбыТ Плюс»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| п/п | Требования | Описание |
| 1 | Наименование услуги | Оказание услуг по организации празднования Дня Энергетика для нужд Свердловского филиала АО «ЭнергосбыТ Плюс» |
| 2 | Место оказания услуги | В пределах г. Екатеринбурга:  – наличие удобных путей подъезда к зданию и выезда из него;  - организация парковочных мест, в том числе для стоянки пассажирского автотранспорта (до 70 единиц автотранспорта, в том числе пассажирских автобусов (не менее 3 пассажирских автобусов), вместимостью 50-55 человек) на все время проведения мероприятия, а также мест для безопасной высадки и посадки пассажиров перед началом и по завершении мероприятия. Услуги по перевозке гостей производится силами Заказчика. |
| 3 | Сроки (периоды) оказания услуги | Начало мероприятия: Дата проведения 21.12.2023, в 18.00 часов  Окончание мероприятия: Дата проведения 21.12.2023, в 23.00 часов  Срок оказания услуг:   1. 1) по этапу: организация кейтеринга: дата проведения 21.12.2023 2. Временные периоды (тайминг выноса блюд на столы): (18.00-18.30 - холодные закуски, салаты, 19.30-20.00 – горячие закуски, 21.00-21.30 – основные (горячие блюда), 22.00 – горячие (безалкогольные) напитки (чай, кофе). 3. 2) по этапу: предсобытийная активность: дата проведения 21.12.2023 4. Временные периоды (тайминг): 18.00-18.30 5. 3) по этапу: культурно-развлекательная часть мероприятия: дата проведения 21.12.2023 6. Временные периоды (тайминг): 19.00-20.00, 20.30-21.30, 21.30-22.30 |
| 4 | Вид, перечень и объем оказываемых услуг | 1) организация кейтеринга (полное банкетное обслуживание). Рассадка банкетная на 300 (триста) человек;  2) предоставление помещения (площадки). Предоставление помещения со всей необходимой инфраструктурой, площадью не менее 1200 м2;  3) проведение предсобытийной активности. Оформление входных групп и внутренних помещений мероприятия.  4) организация культурно-развлекательной части мероприятия для участников мероприятия. |
| 5 | Требования к порядку оказания услуги | 1. **Организация кейтеринга**:   1.1. Рассадка банкетная на 300 (триста) человек с полным банкетным обслуживанием (с привлечением не менее 15 (пятнадцати) официантов).  1.2. Меню должно состоять из нескольких наименований блюд, (Приложение № 1 к Техническому заданию) в том числе: холодные закуски, салаты (не менее двух наименований), горячая закуска, горячее блюдо (два наименования – рыба /птица и мясо), гарнир, хлебное изделие, десерт, напитки (безалкогольные). Выход блюд (без напитков) на одного человека должен составить не менее 1,250 кг, безалкогольные напитки – не менее 0,5 л на одного человека.  1.3. Блюда, представленные в меню, должны соответствовать действующим в отрасли общественного питания стандартам, технологическим инструкциям и быть выполнены в соответствии с нормативными документами, содержащими единые требования к сырью, готовой продукции, определяющими расход сырья при приготовлении блюд и изделий в предприятиях общественного питания.  1.4. Исполнитель оказывает услуги в объеме и в сроки собственными либо привлеченными силами и средствами, с надлежащим качеством.  1.5. Исполнитель осуществляет оказание комплекса услуг по организации питания с соблюдением, в том числе, но не ограничиваясь:  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;  - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  1.6. Исполнитель обязан оказать услуги по организации питания на высоком профессиональном уровне, соблюдать высокий уровень культуры обслуживания.  1.7. Исполнитель обязан соблюдать при оказании услуг действующие санитарно-гигиенические и эпидемиологические нормы, санитарные правила транспортирования, хранения, первичной обработки продукции, изготовления и реализации блюд и кондитерских изделий. Постоянно следить за безопасностью и качеством используемых для оказания услуг  продуктов питания.   * 1. Обеспечить соблюдение персоналом Исполнителя всех требований пожарной безопасности, охраны труда и окружающей среды (ПБОТОС).   **Условия согласования мероприятий по данному этапу:**  - организация исполнителем дегустации блюд комиссией Заказчика не позднее, чем за 5 (пять) дней до начала мероприятия. В случае несогласования заказчиком (перечень блюд, используемые ингредиенты, качество используемых продуктов), исполнитель обязуется предоставить новое предложение по меню в срок не позднее 2-х (двух) рабочих дней с момента несогласования первоначального предложения. Устранение недостатков производится за счет средств и силами исполнителя.  Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки в согласованный сторонами срок. После устранения недостатков сторонами производится повторная приемка. Устранение недостатков допускается не более 2-х (двух) раз (предоставление не более 2-х (двух) новых предложений).  В случае нарушения исполнителем сроков устранения выявленных недостатков, в случае отказа от устранения выявленных недостатков, заказчик вправе отказаться от услуг организации кейтеринга, с привлечением третьих лиц либо поручить устранение таких недостатков третьим лицам за счет исполнителя.  За нарушение сроков выполнения работ, в том числе сроков устранения недостатков в результатах оказания услуг, заказчик вправе взыскать с исполнителя неустойку в размере 0,1% от стоимости невыполненных работ (услуги организации кейтеринга) за каждый день просрочки.  - заказчик комиссионно принимает решение, уведомляет Исполнителя о согласовании мероприятий.  **2. Предоставление помещения (площадки):**  2.1. Наличие гардеробного помещения (общей вместительностью не менее 300 мест).  2.2. Туалетные комнаты (не менее 20 кабин, где не менее 10 кабин в туалетной комнате для женщин, и не менее 10 кабин в туалетной комнате для мужчин, и 1 для людей с ограниченными возможностями).  2.3. Наличие рабочей системы кондиционирования.  2.4. Наличие горячей и холодной воды.  2.5. Наличие широких (не менее 2 (двух) метров) лестничных маршей с перилами.  2.6. Наличие зон отдыха с диванами, банкетками, скамейками, стульями.  2.7. Наличие гримерных комнат для размещения артистов, расположенных в непосредственной близости от зоны проведения культурно-развлекательной программы.  2.8. Предоставление помещения (площадки) только одному заказчику в день мероприятия, с закрытым доступом для посторонних лиц.  2.9. Оформление банкетной зоны помещения, которое включает: расстановку столов со стульями со спинкой и мягкими сиденьями, скатертями на столах, праздничную сервировку.  2.10. Наличие производственной площади на территории помещения, позволяющие обеспечить приготовление питания в формате банкет на количество до 300 (трехсот) человек.  2.11. Организация пространства внутри помещения для размещения интерьерных, декоративных конструкций из различных материалов с возможностью безопасного крепления к полу, потолку, стенам. Организация допуска, в том числе транспортных средств, для разгрузки, погрузки, вноса и выноса материалов к месту размещения конструкций для проведения монтажных работ за 48 часов до начала мероприятия.  2.12. Организация технической оснащенности помещения для оказания услуг (обеспечение технических возможностей для звукового, цветового, мультимедийного сопровождения), в том числе:  - в банкетной зоне помещения наличие в  Светодиодного экрана (не менее по каждому параметру) размером 5х3 м, шаг пикселя 2.6; стационарного профессионального звукоусилительного оборудования с рабочей мощностью не менее 15 кВт, в том числе аккустическая система, система звукоусиления, микшерский пульт, проигрыватель МD и CD дисков, оборудование для обработки звука, приборы для коррекции акустики, микрофоны в кол-ве не менее 3 шт.; стационарного комплекта профессионального светового оборудования рабочей мощностью не менее 30 кВт.  2.13. Обеспечение возможности для ввода в электросеть дополнительной технической аппаратуры при необходимости.  2.14. Организация гардеробного обслуживания (предоставление не менее 1 человека единовременно в гардероб для приема и выдачи верхней одежды, вещей гостей). Обеспечение наличия посадочных мест (не менее 5 кресел, 10 стульев, 3 дивана) для комфортного размещения гостей в зоне гардероба. Обеспечение наличия грязезащитных ковров/коврового покрытия в зоне гардеробной общей площадью не менее 8 м2.  2.15. Организация пространства для проведения культурно-развлекательной программы площадью не менее 750 кв.м. Обеспечение безопасного напольного покрытия на время проведения культурно-развлекательной программы.  2.16. Пространство для проведения культурно-развлекательной программы должно быть разделено на зону для размещения интерьерных, декоративных конструкций и зону с танцевальной площадкой.  **Условия согласования мероприятий по данному этапу:**  - все мероприятия по данному этапу Исполнителем согласовываются с Заказчиком, не позднее, чем за 7 дней до даты проведения мероприятия. В случае несогласования заказчиком каких-либо мероприятий (одного или нескольких), исполнитель обязуется предоставить новое предложение в срок не позднее 2-х (двух) рабочих дней с момента несогласования первоначального предложения. Устранение недостатков производится за счет средств и силами исполнителя.  Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки в согласованный сторонами срок. После устранения недостатков сторонами производится повторная приемка. Устранение недостатков допускается не более 2-х (двух) раз (предоставление не более 2-х (двух) новых предложений).  В случае нарушения исполнителем сроков устранения выявленных недостатков, в случае отказа от устранения выявленных недостатков, заказчик вправе привлечь третьих лиц либо поручить устранение таких недостатков третьим лицам за счет исполнителя.  За нарушение сроков выполнения работ, в том числе сроков устранения недостатков в результатах оказания услуг, заказчик вправе взыскать с исполнителя неустойку в размере 0,1% от стоимости оказываемых услуг (предоставление помещения (площадки)) за каждый день просрочки.  - заказчик комиссионно принимает решение, уведомляет Исполнителя о согласовании мероприятий.  **3. Проведение предсобытийной активности**  3.1. Исполнитель за счет собственных средств оформляет входные группы зданий и внутренние помещения площадки (помещения/площадка (залы) проведения мероприятия (предсобытийная активность, культурно-развлекательная часть), банкет-зала) к моменту проведения мероприятия  3.2. Исполнитель за 7 дней до проведения мероприятия предоставляет Заказчику фотомакеты (не менее 5) входных групп здания, внутренние помещения мероприятия в электронном виде формате jpeg.  3.3. Требования к оформлению входных групп и внутренних помещений:  - исполнитель разрабатывает макет оформления и согласует его с Заказчиков, стиль оформления должен соответствовать общей концепции мероприятия;  - исполнитель осуществляет монтаж и демонтаж (включая высотные работы и необходимое оборудование) декора. Исполнитель обязуется получить допуск разрешение, пройти инструктаж по технике безопасности на фасадные работы;  - тематика оформления – День Энергетика.  3.4. В качестве декора допускается использование уличных гирлянд, влагозащищенность (IP 44). Светодиодная подсветка белого цвета свечения в режиме мерцания, длина не менее 24 метров, по длине гирлянды оранжевого и серого цвета. Общее количество гирлянд не менее 8.  **Условия согласования мероприятий по данному этапу:**  - предоставление на согласование фотомакетов входных групп здания и внутренних помещений мероприятия в электронном виде формате jpeg. В случае несогласования заказчиком (макетов, расположения оформления, используемых аксессуаров для оформления), исполнитель обязуется предоставить новое предложение в срок не позднее 2-х (двух) рабочих дней с момента несогласования первоначального предложения. Устранение недостатков производится за счет средств и силами исполнителя.  Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки в согласованный сторонами срок. После устранения недостатков сторонами производится повторная приемка. Устранение недостатков допускается не более 2-х (двух) раз (предоставление не более 2-х (двух) новых предложений).  В случае нарушения исполнителем сроков устранения выявленных недостатков, в случае отказа от устранения выявленных недостатков, заказчик вправе привлечь третьих лиц либо поручить устранение таких недостатков третьим лицам за счет исполнителя.  За нарушение сроков выполнения работ, в том числе сроков устранения недостатков в результатах оказания услуг, заказчик вправе взыскать с исполнителя неустойку в размере 0,1% от стоимости невыполненных работ за каждый день просрочки.  - заказчик комиссионно принимает решение, уведомляет Исполнителя о согласовании мероприятий.  **4.** **Организация культурно-развлекательной части мероприятия**  4.1. Организация пространства для проведения культурно-развлекательной программы площадью не менее 750 кв.м. Обеспечение безопасного напольного покрытия на время проведения культурно-развлекательной программы.  **Условия согласования мероприятий по данному этапу:**  - все мероприятия по данному этапу Исполнителем согласовываются с Заказчиком, не позднее, чем за 7 дней до даты проведения мероприятия. Заказчик комиссионно принимает решение, уведомляет Исполнителя о согласовании мероприятий.  **5. Требования к техническому оснащению**  5.1. Все оборудование, необходимое для мероприятий согласовывается с Заказчиком. Количество и технические характеристики оборудования должны соответствовать концепции мероприятия и учитывать специфические особенности помещения, обеспечивая отличное качество звука и визуального восприятия.  5.2. Звуковое сопровождение основной площадки, позволяющее подключение звуковой аппаратуры выступающих коллективов.  5.3. Система освещения основной площади мероприятия.  5.4. Дополнительное передающее звуковое оборудование.  5.5. Требования к звуковому оборудованию:  - оснащение акустических систем системой дистанционного контроля и управления;  - наличие современной микшерской консоли и возможность управления системой цифровых эквалайзеров с помощью котроллера, либо с планшетного ноутбука;  - наличие вокальных динамических и инструментальных микрофонов со штативом (кол-во 4 шт.), без учета технического райдера от артистов.  5.6. Исполнитель обеспечивает работу административно-технической группы на все время подготовки и проведения мероприятия, в том числе:  - установку, монтаж и звукового и светового оборудования не менее чем за три часа до начала проведения мероприятия;  - предварительную настройку и обеспечение работоспособности звукового и светового комплекса специалистом не менее чем за два часа до начала проведения мероприятия;  - исполнителем осуществляется монтаж звукового оборудования, его демонтаж по окончании мероприятия в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности и техническими возможностями места проведения мероприятия.  5.7. Требования к видеооборудованию:  - экран для трансляции видеороликов, размер и качество изображения которого позволит всем участникам, находящимся в зоне для зрителей у сцены видеть видеоряд (не менее по каждому параметру: размером 5х3 м, шаг пикселя 2,6; стационарного профессионального звукоусилительного оборудования с рабочей мощностью не менее 15 кВ). |
| 6 | Требования к качеству и безопасности оказания услуги | 1. Все площадки и помещения должны отвечать требованиям безопасности.   2. Безопасность услуги должна обеспечиваться безопасностью помещений, зданий, конструкций. В мероприятии задействуются безопасные для использования материалы, оборудование, инструменты, инвентарь в достаточном количестве для участников. В случае использования оборудования, с участниками проводится инструктаж по технике безопасности.  3. Площадка (помещение) должно быть оснащено необходимым специальным оборудованием, аппаратурой, приборами и другими техническими средствами, отвечающими требованиям стандартов, технических условий, других нормативных документов и обеспечивающими надлежащее качество и безопасность предоставляемой услуги.  4. Имеющееся на площадке (помещении) оборудование (приборы, аппаратура, технические средства, культурный инвентарь и др.) должно иметь документацию, необходимую для его эксплуатации, обслуживания и поддержания в безопасном и рабочем состоянии.  5. Специальное оборудование, приборы и аппаратура должны использоваться строго по назначению в соответствии с эксплуатационными документами, содержаться в технически исправном состоянии и систематически проверяться.  6. При организации мероприятия должна обеспечиваться сохранность имущества участников мероприятия.  7. Персонал исполнителя должен быть подготовлен к действиям в чрезвычайных обстоятельствах (ГОСТ Р 22.3.03).  8. Исполнитель обеспечивает полноту и своевременность передачи сведений (информации) о проведении мероприятия в компетентные органы в целях обеспечения безопасности в местах массового пребывания людей. |
| 7 | Требования к результатам услуги. Порядок сдачи и приемки результатов услуги | 1. Услуги должны быть оказаны качественно и в полном объеме. Услуги должны быть выполнены в срок, который указан в договоре. К выполнению услуг Исполнитель вправе привлекать специалистов с достаточным опытом работы и высокой квалификацией. 2. Заказчик вправе, в соответствии со ст.782 ГК РФ, в любой момент в одностороннем внесудебном порядке отказаться от исполнения Договора (полностью или в части), путем направления Исполнителю письменного уведомления о таком отказе. 3. В случае одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора Договор считается прекращенным соответственно с момента получения Исполнителем уведомления об отказе от Договора, если иной срок прекращения Договора не указан в уведомлении.   4. По окончанию оказания услуг Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о готовности к сдаче оказанных услуг.  5. Приемка оказанных услуг осуществляется после исполнения Сторонами обязательств, предусмотренных Договором, в соответствии с условиями Договора.  6. Исполнитель передает Заказчику после оказанных услуг два экземпляра акта оказанных услуг/УПД, подписанных Исполнителем.  7. Срок предоставления Исполнителем акта об оказании услуг/УПД - 5 (пять) календарных дней с момента оказания Услуг.  8. Заказчик производит приемку оказанных услуг путем подписания акта оказанных Услуг/УПД. При обнаружении отступлений от Договора, ухудшающих результат Услуг или иных недостатков (включая отсутствие необходимых документов), Заказчик обязан немедленно заявить об этом Исполнителю, не подписывая акт оказанных Услуг/УПД.  9. Если услуги по Договору оказаны ненадлежащим способом, а также в случае не предоставления документов, Заказчик вправе в течение 7 рабочих дней оформить мотивированный отказ от приемки оказанных Услуг и направить его Исполнителю.  10. Мотивированный отказ Заказчика является основанием для устранения Исполнителем дефектов (недостатков, недоделок и т.п.) за свой счет и возмещения Заказчику убытков в соответствии со статьей 15 ГК РФ в сроки, устанавливаемые Заказчиком.  11. Исполнитель несет риск случайной гибели, утраты или случайного повреждения результата оказанных Услуг до окончательной приемки Услуг Заказчиком. |
| 8 | Требования к гарантийному сроку услуги и (или) объему предоставления гарантий их качества | 1. Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг в течение всего срока действия договора. 2. Если в период использования результатов оказанных услуг обнаружатся недостатки (недоработки), препятствующие его нормальному использованию, то Исполнитель обязан их устранить за свой счет и в установленные Заказчиком сроки. Гарантийный срок устанавливается в течение 1 (одного) месяца с момента приемки результата Услуг. 3. Заказчик, обнаруживший после приемки оказанных Услуг отступления от условий Договора или иные недостатки, в том числе такие, которые не могли быть установлены при обычном способе приемки (скрытые недостатки), которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 3 (трех) рабочих дней после их обнаружения. Исполнитель обязан за свой счет устранить указанные недостатки в течение 10 (десяти) дней с момента получения Уведомления. 4. В случае отступления от условий настоящего Договора или выявления недостатков, Заказчик вправе по своему выбору:   - потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков;  - потребовать от Исполнителя соразмерного уменьшения Цены Услуг;  - самостоятельно устранить недостатки и потребовать возмещения своих расходов на устранение недостатков собственными силами или силами привлеченных третьих лиц.   1. В случае разногласий по поводу недостатков оказанных Услуг или причин их возникновения, Исполнитель обязан представить Заказчику надлежащие и достаточные доказательства качества оказанных услуг, обязанность по доказыванию качества услуг лежит на Исполнителе. При этом любая из Сторон вправе обратиться к компетентной независимой экспертной организации. Затраты по привлечению экспертной организации несет Исполнитель, за исключением тех случаев, когда в результате экспертизы выявлено соответствие оказанных услуг условиям Договора. В этом случае Заказчик возмещает Исполнителю документально подтвержденные расходы, связанные с привлечением экспертной организации в течение 30 (тридцати) календарных дней с момента заявления требования Исполнителя. |

Приложение № 1 к Техническому заданию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Ед.изм. | граммы | Кол-во, гостей |
| **Холодные закуски** |  |  |  |
| Мясные деликатесы (пастрами из индейки, пастрами из говядины, салями, буженина) | порц. (гр) | 60 | 300 |
| Ассорти сыров (бри, пармезан, дорблю, камамбер, горгонзола, мед, орехи, виноград) | порц. (гр) | 60 | 300 |
| Свежие овощи (огурцы, сладкий перец, томаты, редис, микс зелени) | порц. (гр) | 60 | 300 |
| **Салат порционный** |  |  |  |
| Селедка под шубой (индивидуальная подача салата) | порц.(гр) | 60 | 300 |
| Овощной салат с пастрами из говядины | порц.(гр) | 60 | 300 |
| **Горячая закуска** |  |  |  |
| Блины с курицей, грибами и муссом из картофеля | гр. | 100 | 300 |
| **Основные блюдо (на выбор)** |  |  |  |
| Палтус с муссом из цветной капусты | порц. (гр) | 220 | 150 |
| Молочная телятина с мятым картофелем | порц. (гр) | 220 | 150 |
| **Десерты и безалкогольные напитки** |  |  |  |
| Фруктовая тарелка (яблоки, апельсины, мандарины, груши, бананы, виноград) | порц.(гр) | 300/80 | 300 |
| Медовик | порц.(гр) | 50 | 300 |
| Ассорти хлеба | гр. | 60 | 300 |
| Морс клюквенно-брусничный | л. | 0,25 | 300 |
| Чай черный с сахаром и лимоном | л. | 0,2 | 300 |
| Чай зеленый с сахаром и лимоном | л. | 0,2 | 300 |
| Кофе натуральный молотый Американо, Эспрессо с сахаром | л. | 0,2 | 300 |