

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

филиала «Красноярская ТЭЦ-2»

О.А.Бубновский

«29» 02 2019г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Общие положения.

1.1. *Наименование услуг:* оказание услуг по организации проведения мероприятия, посвящённого празднованию 40-летнего юбилея филиала «Красноярская ТЭЦ-2» АО «Енисейская ТГК (ТГК-13)».

1.2. *Цель, назначение оказания услуг:* обеспечение своевременной и качественной подготовки и проведения культурно-массового мероприятия, посвящённого празднованию 40-летнего юбилея филиала «Красноярская ТЭЦ-2» АО «Енисейская ТГК (ТГК-13)», для сотрудников и приглашённых гостей.

2. Требования к месту, срокам и условиям оказания услуг.

2.1. *Место оказания услуг:* г. Красноярск

2.2. *Сроки оказания услуг:* Праздничные мероприятия запланированы на 7 декабря 2019г., ориентировочная продолжительность с 17.00 до 02.00 часов:

2.3. *Требование к месту проведения услуг:*

- Наличие концертного зала не менее 1200 м2, с обязательным центральным освещением, отоплением и системой кондиционирования; зал должен быть оборудован профессиональной звуковой и осветительной аппаратурой, в соответствии с Приложением №1.

- Обязательное наличие в зале сцены не менее 8 метров глубиной, не менее 21 метра длиной и высотой от пола не более 1 метра.

- На сцене обязательное наличие светодиодного экрана размерами не менее 6 метров в высоту и 11 метров в длину. Шаг Пикселя светодиодного экрана не более 6 мм.

- Наличие гардеробных комнат, укомплектованных вешалками.

- Наличие гримёрных комнат для артистов не менее 7 шт., отдельных туалетных комнат.

- Наличие стационарной, оборудованной кухни, находящейся не более чем в пятидесяти метрах от зала проведения банкета.

- Наличие парковки и стоянки автомобилей для обеспечения мероприятия, вместимостью не менее чем на 50 единиц, на территории, прилегающей к зданию проведения мероприятия.

- Наличие отдельной банкетной комнаты не менее чем на 25 человек в рассадке, Помещение должно быть отапливаемое/кондиционируемое, с горячим и холодным водоснабжением. В помещении должны быть: комната для переговоров с мебелью, комната для фуршета не менее чем на 25 человек, отдельный санузел. Банкетная комната должна иметь обязательно отдельный вход с парковки и закрываться на магнитный ключ.

Помещение должно отвечать требованиям безопасности, предъявляемым к массовым мероприятиям: требованиям безопасности жизни и здоровья, в том числе требованиям пожарной безопасности, санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам, требованиям общественного порядка и безопасности, а также действующего законодательства Российской Федерации.

3. Объем оказываемых услуг.

3.1. Объем оказываемых услуг включает в себя:

3.1.1. Организация и проведение праздничного банкета для 200 человек, кейтеринг.

3.1.2. Организация кофе-брейка до начала мероприятия и в перерывах для Vip-персон в отдельном помещении с размещением фуршетной линии и мягкой зоной, исходя из расчёта на 25 человек.

4. Основные требования к оказываемым услугам.

4.1. Услуги должны быть оказаны на высоком уровне, обеспечивающем четкое взаимодействие с Заказчиком и предельную внимательность к приглашённым.

4.2. При проведении мероприятий должно быть обеспечено соблюдение требований безопасности (в том числе пожарной и антитеррористической), предъявляемых соответствующими нормативно-правовыми актами в рамках законодательства.

4.3. Меню на банкет из 200 человек должно включать не менее пяти видов холодных закусок (мясные, сырные и рыбные), не менее двух видов салатов (мясные и рыбные), три вида горячего (мясные и рыбные), десерты, фрукты, разнообразные алкогольные и безалкогольные напитки.

Меню в банкетной комнате для Vip-персон с фуршетом на 25 человек должно включать не менее пяти видов холодных закусок, не менее двух видов салатов, (мясные и рыбные), десерты, фрукты, разнообразные элитные алкогольные и безалкогольные напитки.

4.4. Примерное меню:

Холодные блюда:

- ассорти рыбное;
- ассорти мясное;
- ассорти сырное;
- ассорти овощное;
- соленья, грибы маринованные;
- салаты рыбный, мясной.

Горячие блюда:

- блюда из рыбы;
- блюда из птицы;
- блюда мясные;
- овощи запечённые.

Напитки и прочее:

- морс из лесных ягод;
- минеральная вода;
- алкоголь (водка, вино, шампанское и др.);
- чай, кофе, лимон, сливки;
- фрукты; пирожные, конфеты;
- праздничный торт;
- хлеб бел/черн.

Участник должен представить в своей заявке не менее 3-х вариантов меню

4.5. В стоимость питания входит работа обслуживающего персонала, сервировка столов, скатерти, салфетки, посуда, подача и уборка блюд. Схема расстановки столов, окончательное меню согласовывается с Заказчиком не позднее, чем за 2 недели до проведения мероприятия. В зале, на время проведения мероприятия, должны быть установлены столы круглые (размер стола не менее 1,5м) в количестве 34шт. с накрытыми белыми скатертями и стулья в количестве 200шт. в белых чехлах. Так же, для проведения мероприятия, на столах должны быть столовые приборы из нержавеющей стали, салфетки, столовая посуда и т.д.

5. Контроль и приемка оказанных услуг:

5.1. После оказания услуг Исполнитель обязан оформить и предоставить акты исполнения услуг.

6. Требования к исполнителю.

6.1. *Привлечение соисполнителей:* Услуги по обслуживанию и проведению банкета, кейтерингу могут быть оказаны с привлечением соисполнителей.

6.2. *Компетентность, квалификация, опыт:* Опыт оказания аналогичных услуг должен составлять, в денежном эквиваленте не менее 3,6млн. руб. в год, за последние 3 (три) года, подтверждается Справкой о перечне и годовых объемах выполнения аналогичных договоров по соответствующей форме документации о конкурентной закупке. Заказчик имеет право избирательно запросить по предоставленной справке копии подтверждающих документов исполнения аналогичных договоров (актов выполненных работ, копии договоров с реквизитами, предметом, и подписями сторон и т.д.).

6.3. *Трудовые ресурсы:* Для оказания услуг Исполнитель должен иметь в штате не менее 2 (двух) шеф-поваров, не менее 2 су-шефов; 1 (одного) пекаря, не менее 1 (одного) технолога со средне профессиональным образованием; не менее 1 администратора, не менее 2-х гардеробщиков.

Персонал должен иметь медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки (подтверждается копиями медицинских книжек).

Наличие кадрового состава подтверждается Справкой о кадровых ресурсах по соответствующей форме документации о конкурентной закупке с предоставлением выписок из трудовых книжек или копий первой и последней страниц трудовых книжек заявленного персонала, либо иных документов, подтверждающих право привлечения указанного персонала к данным работам (копии договоров ГПХ и т.д.).

6.4. *Материально-технические ресурсы:* Организация-исполнитель должна быть обеспечена помещениями, оборудованием и банкетной мебелью для качественного выполнения работ в соответствии с Приложением №1.

Наличие необходимых МТР и техники подтверждается справкой о материально-технических ресурсах (по соответствующей форме документации о конкурентной закупке).

7. Стоимость договора и порядок оплаты за оказанные услуги.

7.1. *Стоимость предложения участника (стоимость договора оказания услуг):*

Стоимость услуг определяется в соответствии со сводной таблицей стоимости оказания услуг (Приложение №2).

7.2. *Порядок расчетов:* В соответствии с условиями договора.

И.О. Заместителя директора филиала по
обеспечению производства
и административно-хозяйственным
вопросам

Начальник ОРП

Исп. Купеева И.А.
тел. 62-232

И.О.



Простаков В.К.

Бондаренко М.А.

Перечень светового и звукового оборудования в банкетном зале.

Наименование	Ед. измер.	Количество, не менее
Звуковое оборудование		
Портальная акустическая система	Шт.	12
Цифровой усилитель мощности	Шт.	6
Цифровой мониторный пульт	Шт.	1
Напольный монитор	Шт.	12
Микрофоны для инструментов, вокала.	Шт.	6
Световое оборудование		
Стационарный заливной свет	Шт.	10
Стационарный направленный свет	Шт.	8
Генератор тумана для прорисовки света	Шт.	2
Сценический вентилятор для генератора тумана и сценического эффекта ветра	Шт.	2
Световые приборы полного движения	Шт.	14

Перечень помещений, оборудования и мебели для организации проведения банкета.

Наименование	Ед. измер.	Количество, не менее
Холодный цех	Шт.	1
Горячий цех	Шт.	1
Пекарский цех	Шт.	1
Разделочный цех	Шт.	1
Гриль - станции	Шт.	1
Стол круглый (размер не менее 1,5м)	Шт.	34
Стулья	Шт.	200
Стол прямоугольный (размер длины не менее 2,25м)	Шт.	2

Сводная таблица стоимости оказания услуг.

Наименование	Е.из.	Количество	Цена, руб.	Итого
Обслуживание и проведение бан- кета на 200 человек, кейтеринг	Шт.	1		
Организация кофе-брейка до начала мероприятия и в переры- вах для Vip-персон в банкетной комнате с фуршетом на 25 чело- век.	Шт.	1		
Аренда банкетного зала, обору- дования, банкетной комнаты	Шт.	1		
Итого:				
НДС 20%				
Всего с НДС:				