Приложение № 1
от «___» _____ 2026г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации и проведению мероприятия, посвященного «Дню Энергетика» для сотрудников филиала ПАО «Россети Московский регион» - Новая Москва в 2026 г.
Общая стоимость без учета НДС 442 857,14 руб.
Общая стоимость с учетом НДС 465 000,00 руб.
Авансирование не предусмотрено.

1. **Описание оказываемых услуг:**

1.1. Организация и проведение мероприятия, посвященного «Дню Энергетика» для сотрудников филиала ПАО «Россети Московский регион» - Новая на территории парка – отеля, базы отдыха, загородного дома Москвы и Московской области, для нужд филиала ПАО «Россети Московский регион» - Новая Москва 11 декабря 2026 г.

1.2. Количество сотрудников: 60 чел. Продолжительность: 8 часов (с 09:00 до 17:00).

2. **Основание для оказания услуг:**

Проведение культурно-массового мероприятия для сотрудников филиала ПАО «Россети Московский регион» - Новая Москва с питанием.

3. **Цель оказываемых услуг:**

В целях подведения итогов работы филиала ПАО «Россети Московский регион» - Новая Москва за 2026 год.

4. Основные требования к Исполнителю:

4.1.В стоимость услуг по организации и проведению мероприятия, а также по организации приветственного кофе-брейка и обеда (по системе «шведской» линии) и ужина с горячими блюдами с обслуживанием официантами в белых перчатках, входят основные статьи расходов:
- аренда конференц-зала с оборудованием (экран, флипчарт, бумага для флипчарта, маркеры, доступ в интернет, телевизор, микрофон, канцелярские принадлежности);
- аренда банкетного зала с музыкальным оборудованием, музыкальными колонками, услугами DJ и ведущего на 5 часов;
- услуги ведущего с учетом характера мероприятия;
- аренда зала для боулинга на 8 часов;
- аренда зала для бильярда на 8 часов;
- аренда двух дорожек боулинга на 8 часов;
- аренда двух столов русского бильярда и двух столов американского пула на 8 часов;
- аренда столов для настольных игр на 8 часов;
- аренда инвентаря (мячи, обувь, шахматы, нарды) на 8 часов;
- аренда банкетного зала на 60 человек с оборудованием (столы, стулья, белые скатерти) на 8 часов;
- приветственный кофе-брейк на 60 человек на 2 часа;
- обед с горячими блюдами по системе «шведской» линии на 8 человека;
- ужин с горячими блюдами в банкетном зале с обслуживанием официантами на 60 человек.

4.2. Состав приветственного кофе-брейка и ужина с горячими блюдами.

Исполнитель оказывает услуги по организации конференции, по музыкальному сопровождению, по организации кофе-брейка, обеда по системе «шведской» линии и ужина с горячими блюдами с обслуживанием официантами.
МЕНЮ для приветственного кофе-брейка на 60 человек: кофе черный, чай черный, чай зеленый, лимон, молоко, сливки порционные, лимон, сок фруктовый (ассорти из 3-х видов), морс в ассортименте, вода минеральная (с газом и без газа); блинчики с начинкой, пирожки (с мясом, с грибами, с капустой, с рисом и яйцом), сэндвичи из 3-х видов начинок, мини-круассаны с начинкой из слабосоленой семги, пинчос с салатной креветкой, пинчос с моцареллой и запеченными томатами, пинчос с ростбифом и маринованным огурцом; мини-медовик, мини Птичье-молоко, рулет с маком, маффин из 3-х видов начинок, сочник с творогом.
МЕНЮ ужина с горячими блюдами и обслуживанием официантами на 60 человек: ассорти рыбное (форель, семга, масляная рыба); сельдь с обжаренными картофелем и луком; ассорти мясное (рулет куриный, пармская ветчина, рулет из говядины, колбаса в/к); рулетики из ветчины и сыра; ассорти сыров (дор блю, камамбер, фьор делле альпи, маасдам, шагнауер с орехами, виноград, грецкий орех, мед); ассорти из свежих овощей (помидоры, огурцы, болгарские перец, редис, зеленый лук, зелень в ассортименте); соленья (маринованные помидоры, огурцы, перец, чеснок); маслины и оливки фаршированные; свежий лимон; салат «Перепелиное гнездо» (говядина, жаренные шампиньоны, грецкий орех, перепелиные яйца), салат столичные с говядиной, салат «Цезарь» с курицей; горячий жюльен с грибами; горячий запеченный сибас с овощами; горячая отбивная из куриного филе в тесте кляре; горячий картофель по-деревенски с томатным соусом (кетчуп); фруктовое ассорти из сезонных фруктов; эклеры со сливочным кремом; хлебобулочные изделия (ассорти из 3-х видов); сок фруктовый (ассортимент из 3-х видов); морс клюквенный; минеральная вода 2-х видов (с газом и без газа); горячие напитки: чай черный, чай зеленый, кофе черный, сливки.

Допустимы замены продуктов по согласованию с заказчиком

Приготовление пищи с соблюдением стандартов. Обеспечение максимальных остаточных сроков годности продуктов.

5. «Исполнитель» разрабатывает Проект и согласовывает его с «Заказчиком».

Проект должен включать в себя: фото конференц-зала, фото зала для боулинга, фото банкетного зала.

6. Требования к персоналу:

При раздаче блюд необходимо пользоваться средствами индивидуальной защиты, белыми х/б перчатками, головными уборами.

7. «Исполнитель» разрабатывает Проект и согласовывает его с «Заказчиком».

Проект должен включать в себя: фото конференц-зала, фото зала для боулинга, фото банкетного зала.

8. Требования к договору:

- заключение договора с «Исполнителем» осуществляется по типовой форме договора возмездного оказания услуг (Приказ ПАО «Россети Московский регион» от 19.12.2019 № 1414 «Об утверждении типовых форм договоров подряда и поставки в новой редакции» со всеми изменениями и дополнениями).

9. Требования к предоставлению отчетной документации:

«Исполнитель»:
- предоставляет «Заказчику» полный пакет документов по договору;

- для оплаты оказанных услуг предоставляет «Заказчику» следующие документы: счет, счет-фактуру, акт сдачи-приемки оказанных услуг, отчет об оказании услуг.

10. Сроки оказания услуг:

11 декабря 2026 года.

11. Стоимость услуг и расчеты по договору:

- если договор заключается с субъектом малого и среднего предпринимательства, оплата производится в течение 7 рабочих дней с момента поставки и предоставления всех документов, оформленных надлежащим образом, указанных в п.9 настоящего Технического задания.
- если договор заключается не с субъектом малого и среднего предпринимательства оплата производится в течение 45 дней с момента поставки и предоставления всех документов, оформленных надлежащим образом, указанных в п.9 настоящего Технического задания.

«Заказчик»
Директор по управлению персоналом-
начальника управления

_____ / Т.Н. Петровцева /
«____» _____ 2026 г.
М.П.

«Исполнитель»

_____ / _____ /
«____» _____ 2026 г.
М.П.