Чек-лист технического задания на кейтеринг для закупки

Что указать в ТЗ, чтобы получить сопоставимые предложения и исполнимый контракт

ЭКИПАЖ КЕЙТЕРИНГ · ООО «ЭКИПАЖ-КЕЙТЕРИНГ» · С 2003 ГОДА · РЕДАКЦИЯ ОТ 31 ОКТЯБРЯ 2026 · EQUIPAJ.RU/TENDERY

Зачем этот чек-лист

Половина споров по контрактам на питание мероприятий начинается с ТЗ, в котором нет выхода порций, тайминга или условий на площадке. Подрядчики считают разное, предложения несопоставимы, победитель с самой низкой ценой выясняет детали после подписания. Этот чек-лист собран по опыту исполнения 27 государственных контрактов и более 12 000 мероприятий для корпоративных заказчиков. Отметьте каждый пункт, который есть в вашем ТЗ.

1. Предмет закупки

- [ ] Формат каждого мероприятия назван точно: кофе-брейк, фуршет, банкет, коктейль, шведский стол, комплексное питание участников, доставка готовых наборов.
- [ ] Количество мероприятий и календарь: даты или период, количество дней, количество приёмов пищи в день.
- [ ] Численность на каждый приём: гарантированная и максимальная, срок подтверждения финальной численности (обычно за 3 рабочих дня).
- [ ] Основание численности: по заявке заказчика, по регистрации участников, по фактическому присутствию.
- [ ] Возможность изменения объёма в пределах контракта (например, ±10% без изменения цены за единицу).

2. Меню и выход порций

- [ ] Структура меню по каждому формату: количество холодных закусок, горячих, салатов, десертов, напитков на гостя.
- [ ] Выход порций в граммах на гостя по каждой категории. Без граммовки предложения участников несопоставимы.
- [ ] Требования к напиткам: вода без газа и с газом, соки, кофе и чай, объём на гостя.
- [ ] Специальные меню: вегетарианское, без глютена, халяль, диетическое, детское; доля от общей численности.
- [ ] Запрет или ограничение продуктов: алкоголь, свинина, продукты с ограниченным сроком реализации.
- [ ] Требование к сезонности и происхождению продуктов, если оно есть, сформулировано проверяемо.

- [ ] Порядок согласования меню: за сколько дней подрядчик представляет меню, срок согласования заказчиком, право на замену позиций с сохранением выхода и стоимости.

3. Площадка и логистика

- [ ] Адрес площадки каждого мероприятия; если площадок несколько, список с датами.
- [ ] Порядок доступа: пропуска, аккредитация персонала и транспорта, сроки подачи списков (ФИО, паспортные данные, номера машин).
- [ ] Время доступа на площадку для монтажа и демонтажа. Норматив Экипажа: монтаж за 2 часа до старта фуршета, за 3 часа до банкета.
- [ ] Наличие на площадке: вода, электричество (мощность, количество точек), грузовой лифт, зона хранения, зона мойки, вывоз мусора.
- [ ] Кто предоставляет столы, стулья, скатерти, посуду: заказчик, площадка или подрядчик. Если подрядчик, указать тип: ресторанная или одноразовая сервировка.
- [ ] Удалённость площадок за МКАД: расстояние или адреса, чтобы участники заложили транспорт.

4. Персонал и обслуживание

- [ ] Требуется ли обслуживание официантами или только доставка с сервировкой.
- [ ] Норматив персонала или право подрядчика определить его сам. Ориентир: 1 официант на 25 гостей на фуршете, 1 на 10 на банкете, 1 сотрудник на 50 гостей на кофе-брейке.
- [ ] Длительность обслуживания в часах, включая монтаж и уборку.
- [ ] Требования к форме одежды, наличию медицинских книжек, знанию языков.
- [ ] Ответственное лицо подрядчика на площадке с телефоном, доступное на протяжении всего мероприятия.

5. Санитарные требования и документы

- [ ] Система ХАССП у подрядчика с ежедневным документированием; право заказчика запросить журналы.
- [ ] Лабораторный контроль продукции: периодичность, предоставление протоколов по запросу.
- [ ] Транспорт с изотермическими кузовами или рефрижераторами, санитарные паспорта.
- [ ] Медицинские книжки персонала, предоставление копий по запросу.
- [ ] Декларации и сертификаты на продукты по требованию заказчика.
- [ ] Порядок действий при претензии к качеству: срок фиксации, форма акта, срок реакции подрядчика.

6. Порядок исполнения и приёмки

- [ ] Форма заявки на каждое мероприятие и срок её подачи.
- [ ] Срок представления сметы или спецификации по заявке. Норматив Экипажа: смета по ТЗ за 1 рабочий день.

- [ ] Документ приёмки: акт по каждому мероприятию или по периоду, кто подписывает со стороны заказчика.
- [ ] Порядок учёта фактической численности при расхождении с заявкой.
- [ ] Отчётность: фотофиксация, табель персонала, если требуется.

7. Цена, оплата и индексация

- [ ] Единица измерения цены: за гостя по каждому формату, за единицу продукции, за мероприятие. Для длительных контрактов сопоставимы только цены за гостя с указанным выходом.
- [ ] Что входит в цену: продукты, приготовление, доставка, сервировка, персонал, посуда, уборка. Что оплачивается отдельно.
- [ ] Срок контракта и механизм изменения цены. Стоимость продуктов не фиксируется на 24 месяца и меняется по рынку: для контрактов дольше года предусмотрите индексацию по согласованному индексу или ежегодный пересмотр спецификации. Без этого добросовестный подрядчик либо закладывает риск в цену, либо отказывается от участия.
- [ ] Порядок оплаты: аванс, оплата по актам, срок оплаты после подписания акта.
- [ ] Ответственность сторон: штрафы за срыв мероприятия, за опоздание, за недопоставку; ответственность заказчика за несвоевременную заявку и отказ.

8. Требования к участнику

- [ ] Опыт: количество исполненных контрактов или мероприятий сопоставимого формата, подтверждение актами или контрактами в ЕИС.
- [ ] Производственная база: собственное производство с указанием адреса, а не договор аренды кухни на период контракта.
- [ ] Транспорт: собственный или договор с перевозчиком, санитарные паспорта.
- [ ] Персонал: численность в штате, возможность единовременного обслуживания нужной численности.
- [ ] Отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков.

Типовые ошибки ТЗ, которые дорого обходятся

ОШИБКА	ПОСЛЕДСТВИЕ	КАК ИСПРАВИТЬ
Нет выхода порций	Побеждает цена за «фуршет» из 4 канапе на гостя	Указать граммы на гостя по категориям
«Численность уточняется» без срока	Подрядчик не может закупить продукты, срыв или переплата	Срок подтверждения за 3 рабочих дня, допуск ±10%
Не описан доступ на площадку	Машина с едой стоит у шлагбаума	Сроки аккредитации, пропуска, время монтажа

ОШИБКА	ПОСЛЕДСТВИЕ	КАК ИСПРАВИТЬ
Цена зафиксирована на 2 года без индексации	Сильные подрядчики не участвуют, слабые срывают контракт	Механизм индексации или ежегодная спецификация
Посуда и мебель «по согласованию»	Спор, кто платит за аренду	Явно: кто предоставляет, какой тип сервировки
Нет документа приёмки по мероприятию	Задержка оплаты, споры о численности	Акт по каждому мероприятию с фактической численностью

Как Экипаж Кейтеринг отвечает на ТЗ

Расчёт по вашему техническому заданию в течение одного рабочего дня: спецификация с выходом порций по позициям, смета с обслуживанием отдельной строкой, пакет документов по ХАССП и лабораторному контролю. Собственное производство на ул. Садовники в Москве, автопарк с изотермическими кузовами, более 12 000 мероприятий с 2003 года, 27 исполненных государственных контрактов, проверяемых в ЕИС по ИНН 7731501862.

ООО «ЭКИПАЖ-КЕЙТЕРИНГ» · 115487, Москва, ул. Садовники, д. 4, к. 2 · +7 (495) 940-66-60 · info@equipaj.ru · equipaj.ru