**Часть VI Документации**

**Техническое задание на оказание услуг по организации питания участников мероприятия**

 **Техническое задание**

на оказание услуг по организации питания и обслуживанию участников мероприятия Заказчика

**1. Предмет закупки:** оказание услуг по организации питания участников мероприятия Заказчика «Итоги и перспективы развития в разрезе 1, 3 и 10 лет».

**2. Заказчик:** ООО «ФРИИ Инвест»

2.1 Планируемое количество участников: до 600 чел.

2.2 Место проведения мероприятия: г. Москва, ул. Мясницкая, д. 13, стр. 18 с 10-30 до 20-00.

2.3 Дата проведения мероприятия: 5 октября 2023г.

**3. Состав, перечень оказываемых услуг:**

**3.1. услуги по организации питания и обслуживанию участников мероприятия Заказчика** в форме велком-кофе, кофе-брейка №1, кофе-брейка №2, кофе-брейка №3 и кофе-брейка №4 с количеством участников до 600 человек, включают в себя:

- приготовление блюд;

- закупку и транспортную доставку на территорию Мероприятия пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий (в соответствии с утвержденным Заказчиком меню);

- доставку оборудования, инвентаря и декора, необходимого для оказания Услуг в соответствии с предложенным меню;

- обеспечение посудой (в том числе одноразовой, приборами, скатертями, столами для размещения блюд и коктейльными столами для участников мероприятий), включая доставку;

- подготовку помещений к оказанию Услуг;

- расстановку мебели и сервировку столов;

- обслуживание гостей официантами;

- сбор отходов (включая пищевые), образующихся в ходе оказания Услуг;

- уборку территории после окончания Мероприятия;

- вывоз оборудования и отходов с территории Мероприятия и его утилизацию за свой счет.

- обслуживание уборку помещения.

**3.2. Велком кофе-100 чел.**

 **Велком-кофе БКЗ 10:30-11:30 для 50 гостей**

 **Велком-кофе МК1 14:00-14:45 для 50 гостей**

**Состав предварительного меню велком-кофе и его предельная стоимость прилагается** (приложение № 1 к настоящему Техническому заданию)

Исполнитель предлагает в составе заявки 3 варианта велком-кофе путем заполнения формы 5 Части III Документации о закупке.

**3.3. Кофе-брейк №1всего-115 чел**

 **Кофе-брейк №1 Барная стойка 13:00-13:15 15 чел, БКЗ 13:00-13:15 50 чел**

 **Кофе-брейк №1 МК1 16:15-17:00 50 чел**

**Состав предварительного меню кофе-брейка № 1 и его предельная стоимость прилагается** (приложение № 2 к настоящему Техническому заданию)

Исполнитель предлагает в составе заявки 3 варианта кофе-брейка №1 путем заполнения формы 5 Части III Документации о закупке.

**3.4. Кофе-брейк №2-всего 145 чел.**

 **Кофе-брейк №2 Барная стойка 14:15-14:45 20 чел**

 **Кофе-брейк №2 БКЗ 14:15 - 14:45 , 125 чел**

 **Состав предварительного меню кофе-брейка № 2 и его предельная стоимость прилагается** (приложение № 3 к настоящему Техническому заданию)

Исполнитель предлагает в составе заявки 3 варианта кофе-брейка №2 путем заполнения формы 5 Части III Документации о закупке.

**3.5. Кофе-брейк №3 всего-140чел.**

 **Кофе-брейк №3 Барная стойка 16:15 до 17:00 15 чел**

 **Кофе-брейк №3 БКЗ 16:15 до 17:00 125 чел**

**Состав предварительного меню кофе-брейка № 3 и его предельная стоимость прилагается** (приложение № 4 к настоящему Техническому заданию)

Исполнитель предлагает в составе заявки 3 варианта кофе-брейка №3 путем заполнения формы 5 Части III Документации о закупке.

**3.6. Кофе-брейк №4 19:00 - 20:00 100 чел БКЗ**

**Состав предварительного меню кофе-брейка № 4 и его предельная стоимость прилагается** (приложение № 5 к настоящему Техническому заданию)

Исполнитель предлагает в составе заявки 3 варианта кофе-брейка №4 путем заполнения формы 5 Части III Документации о закупке.

**3.7.** Стоимость сопутствующих услуг (доставка, аренда оборудования, обслуживание гостей официантами и иные, связанные с организацией питания услуги) не может превышать 25% от стоимости расходов на организацию питания в день проведения соответствующего мероприятия.

**4. Требования к техническим, функциональным характеристикам и объему Услуг:**

**4.1. Общие требования:**

При доставке пищевой продукции, используемой для оказания Услуг, должна использоваться соответствующая транспортная тара (термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками). Температура охлажденных блюд при их фасовке должна быть не более 8 град. С. Транспортная тара должна обеспечивать сохранение температуры охлажденных блюд с момента их изготовления до начала оказания Услуг.

Исполнитель обеспечивает мероприятия посудой (фарфором, стеклом, одноразовой посудой), столовыми приборами.

Исполнитель обеспечивает мероприятия технологическим оборудованием для организации питания (кофе машины, бойлеры, мармиты и т.д.) – при необходимости и указании об этом в Задании.

Доставка пищевой продукции должна осуществляться в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, с соблюдением условий и режимов хранения пищевых продуктов, правил товарного соседства, требований нормативных и технических документов на продукцию конкретных видов в автотранспорте с охлаждаемым или изотермическим фургоном.

Кузов автотранспорта, в котором производится доставка пищевой продукции 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 соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

Исполнитель обязан соблюдать сроки хранения, реализации продукции, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов, правила товарного соседства при хранении продукции.

Сервировка столов должна быть согласована с Заказчиком.

Все необходимое оборудование/сопутствующие материалы для оказания Услуг предоставляет Исполнитель (столы, стулья, скатерти, сервировочная посуда, приборы).

Количество и вид оборудования/сопутствующие материалы, предоставляемые на Мероприятия, должны быть в надлежащем состоянии, чистыми, без видимых повреждений, следов критического износа и т.д.

 Подготовка помещения, сервировка стола(-ов) для организации обслуживания Мероприятия должна быть завершена Исполнителем за 1 (Один) час до начала Мероприятия.

Ассортимент продукции, содержащийся в меню, согласованном с Заказчиком в соответствии с Заданием, изготавливается на территории Исполнителя, а доготавливается на месте оказания Услуг непосредственно в момент проведения Мероприятия.

Расходные материалы («ланчбоксы», салфетки, шпажки, пищевая пленка, мусорные пакеты и т.д.) и поварская утварь (гастроемкости, венчики, доски разделочные, лопатки для холодных блюд, щипцы для холодных блюд и т.д.) для оказания Услуг предоставляются Исполнителем.

**4.2. Требования к качеству оказываемых услуг:**

Продукты питания, напитки, процесс приготовления блюд должны соответствовать нормам следующих ГОСТ и СанПиН:

 - ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

 - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

 - ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»;

 - ГОСТ 31984-2012 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования»;

 - СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевой продукции»

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

 Исполнитель гарантирует качество и безопасность продукции.

**4.3. Требования безопасности:**

- Исполнитель за счет своих средств обязан в соответствии с установленными нормами обеспечивать своевременную выдачу работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, а также смывающих и (или) обезвреживающих средств, прошедших обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

- Исполнитель оказывает Услуги с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

- каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

**4.4. Квалификационные требования к персоналу:**

Исполнитель обязан привлекать для оказания Услуг только квалифицированный персонал, прошедший специальную подготовку, гигиеническую аттестацию и медицинское освидетельствование в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов, а также обеспечить опрятный внешний вид персонала (соответствующая униформа), соблюдение правил охраны труда и производственной санитарии, правил противопожарного режима, действующего в местах оказания Услуг.

Исполнитель обязуется самостоятельно осуществить проверку персонала на соответствие предъявляемым требованиям. В случае необходимости получения привлекаемым Исполнителем персоналом аккредитации (разрешений) для допуска на территорию проведения Мероприятия, Исполнитель обязуется обеспечить наличие у персонала такой аккредитации (разрешений).

**5. Порядок оказания Услуг:**

5.1. Заказчик отправляет на электронный адрес Исполнителя, указанный в п.4.3.1 Договора, следующую информацию:

- адрес проведения мероприятия;

- название мероприятия;

- целевая аудитория мероприятия;

- дата мероприятия;

- время мероприятия;

- количество участников мероприятия;

- состав меню;

- состав услуг по обслуживанию мероприятия (сопутствующие услуги).

Состав меню на мероприятие должен соответствовать Техническому заданию, являющемуся приложением к Договору. При этом Заказчик вправе по согласованию с Исполнителем произвести замену блюд.

5.2. Исполнитель согласовывает условия Заказчика в течение 1 рабочего дня с момента получения информации о мероприятии. Контактное лицо со стороны Заказчика: abondarenko@iidf.ru .

**7. Согласованию с Заказчиком подлежат:**

1) внешний вид, количество столов; элементы декора;

2) посуда;

3) внешний виде персонала (официантов).

**8. Место и сроки оказания услуг:**

Место оказания услуг: осуществляется на территории г. Москва, ул. Мясницкая, д. 13, стр. 18.

Услуги оказываются Исполнителем без привлечения соисполнителей.

Дата оказания услуг: 05 октября 2023 г.

**9. Ассортимент, количество и стоимость питания и сопутствующих услуг** указывается в Приложении к Договору.

Стоимость сопутствующих услуг не должна превышать 25% от стоимости питания мероприятия или стоимости питания дня проведения мероприятия.