**logo_frii_sign2**

**Часть VI ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЗАКУПОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ.**

**Техническое задание**

**1. Предмет закупки:** оказание услуг по организации питания участников мероприятий Заказчика в рамках акселерации проектов по разработке российских решений в сфере информационных технологий (далее по тексту – акселератор), проводимых Фондом развития интернет-инициатив в целях реализации федерального [проекта](https://login.consultant.ru/link/?rnd=FC22D153EA7FEE5AE3ABFB483CD88BD0&req=doc&base=LAW&n=328937&REFFIELD=134&REFDST=100010&REFDOC=372323&REFBASE=LAW&stat=refcode%3D10881%3Bindex%3D35&date=23.03.2021) «Цифровые технологии» национальной [программы](https://login.consultant.ru/link/?rnd=FC22D153EA7FEE5AE3ABFB483CD88BD0&req=doc&base=LAW&n=328854&REFFIELD=134&REFDST=100010&REFDOC=372323&REFBASE=LAW&stat=refcode%3D16876%3Bindex%3D35&date=23.03.2021) «Цифровая экономика Российской Федерации».

**2. Заказчик:** Фонд развития интернет-инициатив

**3. Источник финансирования:**

Средства субсидии из федерального бюджета в соответствии с Соглашением о предоставлении из федерального бюджета субсидии некоммерческой организации, не являющейся государственным (муниципальным) учреждением № 071-10-2021-005 от 10 февраля 2021г. в целях осуществления акселерации проектов по разработке российских решений в сфере ИТ. Идентификатор Соглашения № 000000D507121P0B0002.

Статья расходов: Прочие работы и услуги сторонних организаций (02 00 032).

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

1)услуги по организации питания и обслуживанию участников мероприятия Заказчика в форме кофе-брейков (кофе-брейк №1) и кофе-брейков повышенного статуса (кофе-брейк №2) 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.

2) перечень услуг по организации питания участников мероприятий в зависимости от количества участников указан в приложении к настоящему техническому заданию.

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

Исполнитель предлагает в составе заявки 3 варианта кофе-брейка №1 путем заполнения формы 5 Части III Документации о закупке. Цена не может превышать установленную начальную (максимальную) цену 983 руб.

**4.3. Состав предварительного меню кофе-брейка повышенного уровня, кофе-брейк № 2 и его предельная стоимость прилагается** (приложение № 2 к настоящему Техническому заданию)

Исполнитель предлагает в составе заявки 3 варианта кофе-брейка №2 путем заполнения формы 5 Части III Документации о закупке. Цена не может превышать установленную начальную (максимальную) цену 1350,5 руб.

**4.4. Стоимость сопутствующих услуг** (доставка, работа поваров, грузчиков, официантов, менеджера, оборудование, сервировка столов, обслуживание гостей и иные сопутствующие услуги) (приложение №3 к настоящему Техническому заданию).

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

**5.1. 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), 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.

**5.2. 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.

**5.3. 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.

**5.4. 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.

- 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).

- обеспечить заказ пропусков в здание Заказчика путем направления заявки, включающей список персонала и данные автотранспорта на эл. почту [snizavetina@iidf.ru](mailto:snizavetina@iidf.ru) не позднее 3-х дней до даты Мероприятия.

**6. Порядок оказания Услуг:**

6.1. Заказчик отправляет на электронный адрес Исполнителя, указанный в п. \_\_\_\_ Договора, заявку на оказание услуг не позднее трех рабочих дней до момента начала мероприятия, со следующей информацией:

- адрес проведения мероприятия;

- название мероприятия;

- целевая аудитория мероприятия;

- дата мероприятия;

- время мероприятия;

- планируемое 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, при этом стоимость питания на 1 персону не должна превышать указанной в Договоре.

6.2. Исполнитель согласовывает условия по соответствующему Заданию Заказчика в течение 1 рабочего дня с момента получения заявки. Контактное лицо со стороны Заказчика: Низаветина Светлана [snizavetina@iidf.ru](mailto:snizavetina@iidf.ru) .

**7. Согласованию с Заказчиком подлежат:**

1) внешний вид, количество столов; элементы декора; посуда;

2) меню;

3) внешний вид персонала (официантов).

**8. Категории мероприятий:** Заказчик в задании на каждое мероприятие указывает категорию мероприятия:

1) без обслуживания, в перечень услуг входит: доставка продуктов питания, одноразовая посуда;

2) с обслуживанием, в перечень услуг входят:

- доставка/вывоз персонала, а также всего необходимого оборудования для оказания услуг питания, в т.ч., мебели, посуды, продуктов питания и т.д.;

- грузчик: 1 грузчик на мероприятие от 21 до 70 человека; 2 грузчика на мероприятие от 71 до 150 человек;

- повар: 1 повар на мероприятие от 21 до 70 человека; 2 повара на мероприятие от 71 до 150 человек;

- официант: 1 официант на 20 участников (итоговое количество официантов указывается в заявке Заказчика);

- менеджер: 1 менеджер на мероприятие.

**9. 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.

Срок оказания услуг: по заявкам Заказчика.

**10. Ассортимент, количество и стоимость питания и сопутствующих услуг** указывается в соответствующем задании на каждое мероприятие и не может превышать цен за единицу согласно Договору.

Приложение: предварительное меню, состав сопутствующих услуг.