Описание объекта закупки

Объект закупки - оказание услуг по организации питания для работников Фонда социального страхования Российской Федерации.

**1. Порядок формирования цены**: Цена государственного контракта формируется как экономическое обоснование стоимости услуг по организации питания для работников Фонда социального страхования Российской Федерации в размере Управленческого платежа и стоимости дополнительных услуг с учетом НДС.

Управленческий платеж – это компенсация затрат (расходы на продукты питания, фонд оплаты труда, расходные материалы и печатную продукцию, расходы на чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, стирку скатертей и текстиля, расходы на приобретение посуды и одноразовых контейнеров, оплату услуг торгового эквайринга, техническое обслуживание контрольно-кассовой машины, маркетинговые программы) Исполнителя по организации ежедневного горячего питания (завтрак, обед, ужин) по сниженной цене.

Дополнительные услуги - обслуживание проведения правлений Фонда, заседаний, встреч иностранных делегаций, и других мероприятий по заявкам Заказчика, по отдельно утвержденной смете расходов, и согласованному меню по каждому мероприятию. Оплата дополнительных услуг будет производится по факту оказания услуг, после подписания Акта о приемке оказанных дополнительных услуг и выставленного счета.

**2. Объем оказываемых услуг:**

2.1. Под оказанием услуг понимается комплекс услуг, необходимый для организации питания работников Фонда социального страхования Российской Федерации (далее – Фонд) в пункте общественного питания в здании Фонда (Москва, Орликов пер., д. 3-А) включающий в себя полный цикл производства в производственных помещениях, переданных Исполнителю для оказания услуг:

- организацию горячего питания в режиме линии раздачи (завтрак, обед, ужин) ежедневно в обеденном зале на 34 посадочных места из расчета на завтрак 80/100 человек, на обед 170/200 человек, ужин 10/12 человек;

- организацию горячего питания (завтрак, обед, ужин) в малом зале в режиме обслуживания через официанта (+ посудомойщик) из расчета на 25/35 человек ежедневно в обеденном зале на 16 посадочных мест;

- организацию работы буфета (стола заказов) и обеспечение буфетной продукцией;

- организацию диетического питания и постных блюд;

- проведение тематических дней (один раз в месяц в меню должны быть включены дни национальной кухни);

- обслуживание мероприятий (конференций, деловых переговоров, совещаний, правлений Фонда, иностранных делегаций) из расчета от 3 до 35 человек.

- при организации общественного питания не допускается реализация алкогольной и табачной продукции на объекте Заказчика.

**3. Общие требования к организации питания:**

3.1. Услуги по организации питания будут осуществляться в специально отведенных помещениях пункта общественного питания Фонда, расположенных по адресу г. Москва, Орликов пер., д. 3-А., все помещения оборудованы холодильным, тепловым и нейтральным оборудованием и мебелью, предназначены для полного производственного цикла приготовления горячего питания.

3.2. В состав пункта общественного питания, оснащенного горячим и холодным водоснабжением, водоотведением, отоплением, канализацией, электроэнергией, освещением, телефонной линией с выходом в город, входят: мясорыбный, горячий, холодный, кондитерский цеха, раздаточная линия, обеденный зал, моечная комната, кладовая для хранения овощей, помещение для хранения скоропортящихся продуктов с холодильниками, комната для персонала, раздевалка, душевая и туалет, торгово-технологическое, тепловое и холодильное оборудование, мебель обеденного зала, посуда кухонная и другой инвентарь, передаваемые по Акту о приеме-передаче объекта основных средств. Посуда, кухонный и столовый инвентарь, мебель и оборудование, пришедшее в негодность в период эксплуатации не по вине Исполнителя, что устанавливается Актом о непригодности, возвращается Заказчику по Акту для дальнейшего решения о списании. Возврат осуществляется по факту составленного Фондом Акта о непригодности.

Дефицит посуды, столовых приборов, теплового, холодильного, другого кухонного оборудования и инвентаря, необходимого для поддержания полного рабочего цикла пункта общественного питания на период действия контракта, Исполнитель пополняет самостоятельно, за свой счет, что является собственностью Исполнителя, без возмещения затрат Заказчиком. Столовая посуда (тарелки, чашки, ложки, бокалы, стаканы, вилки ножи, салатники и др. посуда, используемая при сервировке стола и подачи блюд), должна быть однотонной, изготовлена преимущественно из белого фарфора, прочной к механическим повреждениям, иметь ровную и качественную глазурь, сохранять первоначальный цвет и блеск в течение длительного времени, безопасна при контакте с пищевыми продуктами, устойчивой к машинной мойке и использованию в СВЧ-печи (дизайн, расцветка, форма т. д. - согласовывается с Заказчиком). Столовые приборы должны быть изготовлены из нержавеющей стали, используемой для изготовления таких изделий. Приборы для специй (соль, перец черный молотый, горчица) должны быть в количестве обеденных столов, двухслойные бумажные салфетки должны быть в салфетницах, зубочистки, подносы для готовой продукции должны быть в достаточном количестве. Столовая посуда, используемая при проведении мероприятий должна быть качественной и соответствовать статусу мероприятия.

3.3. Исполнитель самостоятельно приобретает продукты для приготовления пищи, следит за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм, правил при транспортировке и хранении продуктов питания и готовых блюд. Использование привозных полуфабрикатов и другой продукции, приготовленной на другом объекте, не допускается.

3.4. Косметический и капитальный ремонт помещений пункта общественного питания, текущие расходы по обслуживанию и ремонту оборудования, коммунальные платежи, оплата услуг связи, вывоз отходов и мусора, обработка контейнеров для мусора будут производиться за счет Заказчика.

3.5. Исполнитель должен обеспечить сохранность и эксплуатацию предоставляемых Заказчиком помещений, проводить клининг (уборку) переданных помещений (1-й этаж, 5-й этаж, подвал), обеденной зоны, мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, теплового, технологического, холодильного и лифтового оборудования, обеспечивать дезинфицирующими, моющими средствами и другими расходными материалами.

3.6. Исполнитель должен обеспечить соблюдение установленных правил и требований санитарной, пожарной инспекции, обеспечивать безопасную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, теплового, лифтового и другого оборудования.

3.7. Исполнитель должен подготовить помещения общественного питания в здании Фонда Заказчика для оказания услуг, создать условия для организации обслуживания и потребления готовых блюд.

3.8. Исполнитель должен оказывать услуги по организации стола заказов - приготовление и реализация мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, выпечки и кондитерских изделий.

3.9. Исполнитель должен оказывать услуги по организации питания по случаю конференций, деловых переговоров, совещаний, правлений Фонда, приемов иностранных делегаций и других мероприятий, проводимых в Фонде.

3.10. Производство готовых блюд должно осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Стоимость приема пищи при этом не должна превышать:

* 150 рублей с учетом НДС для завтрака, состоящего на выбор из одного бутерброда, холодного блюда, горячего блюда, диетического блюда, напитка, выпечки и хлебобулочных изделий 2-4 кусочка;
* 210 рублей с учетом НДС для обеда, состоящего на выбор из одной холодной закуски (салата), одного первого блюда, одного второго блюда, одного гарнира, одного напитка, выпечки и хлебобулочных изделий 2-4 кусочка;
* 170 рублей с учетом НДС для ужина, состоящего из одной холодной закуски (салата), одного второго блюда, одного гарнира, одного напитка, выпечки и хлебобулочных изделий 2-4 кусочка;
* 110 рублей с учетом НДС для комплексного обеда, состоящего из одной холодной закуски (салата), одного первого блюда, одного второго блюда, одного гарнира, одного напитка и хлебобулочных изделий 2-4 кусочка;
* 95 рублей с учетом НДС для диетического блюда.

Стоимость приема пищи рассчитывается как сумма средних цен блюд в каждой группе меню, входящих в один прием пищи (завтрак, обед, ужин).

3.11. Витрина на линии раздачи должна иметь ценники на каждое готовое блюдо, представленное в меню.

3.12. Продажа готовых блюд на линии раздачи для работников Фонда должна быть установлена ежедневно за исключением выходных и праздничных дней:

* время завтраков с 8.30 до 10.30 часов;
* время обедов установлено с 11.30 до 15.00 часов;
* время ужинов с 15.00 до 17.00 часов.

3.13. Готовые завтраки, обеды, ужины и другая продукция, приобретаемая в пункте приема пищи, будет оплачиваться из личных средств работников Фонда, за наличный либо безналичный расчет, через контрольно-кассовую технику, принадлежащую Исполнителю, приобретенную в соответствии с законодательным требованием Российской Федерации. Кассовый чек в обязательном порядке должен содержать наименование блюда, цену за каждую позицию, итоговую сумму, ИНН Исполнителя, адрес оказания услуги. Техническое и профилактическое обслуживание и ремонт контрольно-кассовой техники Исполнитель осуществляет за свой счет без возмещения затрат.

3.14. Исполнитель должен обеспечить ежедневную сервировку столов (накрытие столов - соль, перец, салфетки, зубочистки).

3.15. Исполнитель должен обеспечить наличие одноразовой посуды, ланч-боксов, пригодных для подогрева в СВЧ печи.

3.16. Исполнитель должен обеспечить наличие весов на линии раздачи для обеспечения достоверности веса готового блюда при реализации.

3.17. В обеденном зале Исполнитель должен разместить информационную доску/ «Уголок потребителя» согласно Закону Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (ст. 8–10). Исполнитель должен обеспечить наличие документов:

свидетельство о госрегистрации (заверенная их копия);

перечень ведомств и органов (в том числе, адреса и телефоны контролирующих органов), выполняющих функцию контроля;

Закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»», в виде официального печатного издания;

режим работы пункта общественного питания;

книга жалоб и предложений установленного образца;

меню текущего дня, содержащее - наименование предлагаемой продукции; - сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции; - сведения о пищевой ценности продукции (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок).

3.18. Исполнитель должен оперативно рассматривать поступившие отзывы и предложения в книгу жалоб и, при необходимости, принимать соответствующие меры.

3.19. Исполнитель должен своевременно проводить со своими работниками обучение по охране труда и проверку знаний требований по охране труда в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.20. Исполнитель должен осуществлять перемещение отходов и мусора до контейнеров, предоставленных Заказчиком.

**4. Требования к услугам по организации питания:**

4.1. Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации. Исполнитель при оказании услуг обязан руководствоваться нормативно-правовыми актами, должен обеспечить качество и безопасность готовых блюд, строгое соблюдение установленных санитарных правил и норм, согласно:

4.1.1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

4.1.2. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

4.1.3. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

4.1.4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

4.1.5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

4.1.6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

4.1.7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 № 23 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001);

4.1.8. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

4.1.9. «ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 29.12.2003 № 401-ст. «Об утверждении и введении в действие национального стандарта Российской Федерации»;

4.1.10. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
ОСТ 28-1-95» (утв. Роскомторгом 01.03.1995);

4.1.11. Перечень и формы документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания соответствуют положениям Федеральных законов от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»,

4.1.12. Постановления Правительства РФ от 14.12.2009 № 1009 «О порядке совместного осуществления Министерством здравоохранения Российской Федерации и Министерством сельского хозяйства Российской Федерации функций по нормативно-правовому урегулированию в сфере контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов и по организации такого контроля».

4.1.13. Исполнитель обязан осуществлять контроль:

* за качеством закупаемого сырья;
* за соблюдением правил перевозки продуктов до мест оказания услуг;
* за соблюдением правил хранения продуктов;
* за соблюдением технологических процессов приготовления продукции;
* за ведением всей необходимой первичной документацией на объекте общественного питания;
* за соблюдением требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены на рабочем месте;
* за соблюдением санитарно-гигиенических требований при производстве продукции, условий и сроков её хранения и реализации, соблюдением органолептических методов оценки качества готовой продукции, признаков недоброкачественности блюд;
* за составлением меню и рационов питания на предмет оформления в соответствии с требованиями технического задания;
* за своевременным предоставлением отчетов по оказанным услугам;
* за порядком ценообразования, калькуляцией готовой продукции.

4.2. Услуги по организации общественного питания должны отвечать следующим требованиям:

* соответствовать целевому назначению;
* должно соблюдаться требование комплектности услуг;
* точности и своевременности предоставления услуги;
* безопасности и экологичности;
* предоставление качественного обслуживания, культуры обслуживания, в том числе, внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой столов, оформлением и подачей готовых блюд;
* услуга должна иметь социальную адресность, то есть соответствовать требованиям контингента потребителей.

4.3. Исполнитель за свой счет и своими силами (без возмещения затрат Исполнителю Заказчиком) проводит производственный контроль, направленный на мониторинг качества продовольственных товаров на всех стадиях их производства, хранения и реализации и предоставляет программу проведения производственного контроля Заказчику. Исполнитель должен предоставлять Заказчику результаты проведенных лабораторных физико-химических и бактериологических исследований, смывов и т. д.

4.4. В малом зале пункта общественного питания при сервировке столов использовать скатерти по количеству обеденных столов. Скатерти предоставляет Заказчик – один раз на период действия контракта, в случае износа, Исполнитель за свой счет и своими силами (без возмещения затрат Исполнителю Заказчиком) обеспечивает их наличие в столовой, дизайн, расцветка согласовывается с Заказчиком. Стирка, глажение, ремонт и химическая чистка скатертей, производится Исполнителем собственными силами за свой счет.

4.5. Услуги по организации общественного питания должны предоставляться высококвалифицированным производственным и обслуживающим персоналом. Исполнитель должен допускать к работе по организации питания лиц, имеющих личную медицинскую книжку (на каждого работника) профессиональную квалификацию в соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Нести ответственность за своевременным и обязательным прохождением работниками медицинских осмотров, обеспечивать организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождение работниками аттестации, обеспечивать проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников в соответствии с приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

Работники Исполнителя (производственный и обслуживающий персонал) должны иметь соответствующую профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, обеспечивать соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены при производстве, хранении, реализации и организации потребления готовой продукции.

Весь персонал Исполнителя, имеющий постоянный доступ в пункт общественного питания Фонда, задействованный в приготовлении и реализации готовой продукции должен являться работниками Исполнителя.

4.6. Исполнитель должен производить регулярную уборку всех производственных помещений и обеденного зала пункта общественного питания, обеспечивать мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, холодильного, торгово-технологического и теплового оборудования согласно санитарным правилам и требованиям, утвержденным в РФ, использовать в работе моющие и дезинфицирующие средства, соответствующие Санитарным нормам для данного вида деятельности, в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Дополнительно проводить регулярную генеральную уборку в пункте общественного питания, пищеблоке с глубокой очисткой всех помещений (цеха, подсобные помещения, залы, мебель, стены, санузлы и т.д.) и всего оборудования по установленному графику.

4.7. Исполнитель должен проводить регулярное анкетирование, изучать уровень удовлетворенности качеством услуги. По результатам анкетирования предоставить Заказчику отчет и предоставить план действий по коррекции оказанной услуги. Обязательное проведение анкетирования 1 раз в 30 дней.

4.8. Исполнитель должен предоставлять по запросу Заказчика калькуляционные, технологические карты на блюда, предлагаемые к реализации в пункте общественного питания.

4.9. Исполнитель не имеет права на использование предоставляемых помещений Заказчика и оборудования для иных целей, кроме как указанных в Техническом задании услуг, без согласования с Заказчиком.

4.10. Исполнитель должен ежедневно осуществлять бракераж (процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств готовой продукции путём снятия пробы, осуществление контроля за качеством приготовления пищи, проведение органолептической оценки (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) готовых блюд завтрака и обеда, включая оценку степени готовности продукта, контроль выхода готовых блюд. Бракераж готовых блюд завтрака Исполнитель проводит самостоятельно, результаты ежедневного бракеража заносит в бракеражный журнал. Бракераж готовых блюд обеда проводится совместно с представителями Заказчика, результаты ежедневного контроля должны фиксироваться в Акте бракеражной комиссии или в бракеражном журнале.

**5. Характеристики и объем оказываемых услуг по организации питания для работников Фонда:**

5.1. В целях обеспечения достаточного разнообразия рационов питания при его формировании должен использоваться большой ассортимент блюд. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий должны обеспечивать их высокую пищевую и биологическую ценность, должно быть наличие диетического питания.

Пищевые продукты, поступающие в пункт общественного питания должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их происхождение, качество и безопасность.

Меню должно быть сезонным: весна, лето, осень, зима; должно составляться с учетом пожеланий заказчика, оно должно быть не только информационным листком о предоставляемых блюдах, оно должно быть максимально понятным клиенту, со свободным выбором блюд. В меню Исполнителем указывается наименование продукции, объем и цена, включающее:

* Меню на завтрак, состоящее из холодного блюда, горячего блюда, закуски, бутербродов, диетического блюда, напитков, выпечки, хлебобулочных изделий;

Бутерброды (на выходе не менее 25/5/20 г.)

- на выбор не менее 3-х видов с сыром, ветчиной, колбасой с/к, в/к, с слабосоленой семгой и т.д.;

Холодные блюда от 40 до 120 г.

на выбор порционные закуски (не менее 3-х видов) с выходом не менее 30-40 г. с учетом заправки. Заправка в весе одной порции блюда должна составлять не более 10% (для сливочного масла, специальных и прочих заправок).

Горячие блюда и закуски на завтрак не менее 2-х видов: блинчики, мясное, рыбное блюда, яйца, сосиски отварные, жареные, в тесте на выходе не менее 100г., пицца на выходе не менее 120г. и т.д.;

Диетические блюда на завтрак не менее 2-х видов: каши на выходе одной порции не менее 200 г, омлеты натуральные на выходе не менее 150 г., творожники, сырники, оладьи овощные и т.д.;

Выпечка собственного производства – не менее 60 г. на выходе;

- хлеб и хлебобулочные изделия;

- чай, кофе, какао, соки в ассортименте, кисло - молочные напитки.

* Меню на обед состоящее из холодной закуски (салата), первого блюда, второго блюда, гарнира, диетические блюда, напитка, выпечки и хлебобулочных изделий:

Холодные закуски (салаты):

- на выбор порционные салаты и закуски (не менее 4-х видов) с выходом не менее 100 г. (для закусок с маринадом и закусок типа студень и заливное) и не менее 120 г. с учетом заправки (для всех остальных холодных закусок и салатов). Заправка в весе одной порции блюда должна составлять не более 20% (для майонеза и сметаны), не более 10% (для растительных масел, специальных и прочих заправок).

Первое блюдо (не менее 250 г.)

- не менее 3-х (трех) видов первых блюд - борщ, щи, суп-лапша, супы овощные (минестроне и др.), рыбный, гороховый, супы-пюре и т.п. Обязательно наличие одного первого блюда овощного (без мяса или рыбы), одного первого блюда с мясом или рыбой, содержание мяса/рыбы в 1 порции блюда должно быть не менее 20 г., бульона.

Второе блюдо не менее 3-х блюд, из них обязательно наличие ежедневно в меню:

- рыбное блюдо – не менее 75 г вес рыбы в одной порции блюда;

- блюдо из кускового мяса – не менее 75 г вес мяса в одной порции блюда;

- соусное блюдо – не менее 75 г вес мяса в одной порции блюда, общий вес соусного блюда не менее 120 г;

- блюдо из рубленного мяса – приготовление из полуфабрикатов собственного приготовления, полуфабрикаты приготовляются из натурального сырья, доля рыбы или мяса в составе полуфабриката не менее 75%;

- диетическое или вегетарианское блюдо.

Гарниры (не менее 150 г.)

- не менее 3-х видов; картофель, крупы, овощи, макароны и др., обязательное наличие в меню одного овощного гарнира.

- Десерт - на выбор десерты собственного производства;

- Выпечка – не менее 60 г.;

Напитки (0,2 л.):

- чай, кофе, сезонные фруктово-ягодные напитки, типа: морс, компот, кисель собственного приготовления и др., соки в ассортименте.

Хлеб пшеничный/ржаной в ассортименте.

* Меню на ужин, состоящее из холодной закуски (салата), горячей закуски, второго блюда, гарнира, напитка, хлеба (4 кусочка):

Холодные закуски (салаты), не менее 120 г.

- на выбор порционные салаты и закуски (не менее 2-х видов) с выходом не менее 120 г. с учетом заправки. Заправка в весе одной порции блюда должна составлять не более 20% (для майонеза и сметаны), не более 10% (для растительных масел, специальных и прочих заправок).

Второе блюдо не менее 2-х блюд, из них обязательно наличие ежедневно в меню:

- рыбное блюдо – не менее 75 г вес рыбы в одной порции блюда;

- блюдо из кускового мяса – не менее 75 г вес мяса в одной порции блюда;

- блюдо из рубленного мяса – приготовление из полуфабрикатов собственного приготовления, полуфабрикаты приготовляются из натурального сырья, доля рыбы или мяса в составе полуфабриката не менее 75%;

- диетическое или вегетарианское блюдо.

Гарниры (не менее 150 г.)

- не менее 2-х видов; картофель, гречка, рис, овощи, макароны и др.

Десерт

- на выбор десерты собственного производства/ выпечка – не менее 60 г.

Напитки (0,2 л.)

- чай, кофе, сезонные фруктово-ягодные напитки, типа: морс, компот, кисель собственного приготовления и др., соки в ассортименте.

Хлеб пшеничный/ржаной в ассортименте.

5.2. Исполнитель может включать в меню фирменные блюда и блюда от Шеф-повара, приготовленные по своим оригинальным рецептурам.

5.3. Исполнитель в течении 5 (пяти) рабочих дней после заключения государственного контракта должен представить разработанные варианты меню на 7 (семь) рабочих дней на продукцию собственного производства, с указанием выхода и стоимости готовых блюд, с приложением технологических и калькуляционных карт.

5.4. Специальные требования к меню при оказании услуг по организации питания для работников Фонда:

5.4.1.разнообразие должно обеспечиваться за счет использования 1 недельного периода (цикла) повторяемости меню основных блюд за исключением гарниров;

5.4.2. возможность предоставления набора блюд «на вынос» в ланч-боксах (одноразовых контейнерах). Стоимость ланч-боксов (одноразовых контейнеров) не должны включать в стоимость готовых блюд, они приобретаются за счет Исполнителя.

5.5. Особенности организации питания для работников Фонда:

5.5.1. Оказание дополнительных услуг.

Объем услуги по организации питания при проведении конференций, деловых переговоров, совещаний, правлений, по случаю приемов иностранных делегаций, проводимых Заказчиком, определяется по факту, на основании заявок Заказчика, по отдельно утвержденной смете, согласованного режима работы и меню должно быть организовано:

- кофе-брейк (напитки – кофе, чай, соки, вода; сливки порционные, фрукты, сахар, выпечка, кондитерские изделия, десерт);

- обед (закуски – не менее 3-х видов, порционное блюдо – не менее 2-х видов, гарнир – не менее 2-х видов, десерт, выпечка, напитки и т.д.);

- чайный стол.

Оказание дополнительных услуг должно включать в себя:

- приобретение продуктов питания;

- приготовление блюд, входящих в состав меню согласованного с заказчиком в каждом конкретном случае;

- упаковку продуктов питания, способную предотвратить их повреждение или порчу во время доставки к месту проведения мероприятия (при необходимости);

- погрузку, разгрузку, доставку продуктов питания по указанному в заявке месте проведения мероприятия (при необходимости);

- сервировку стола (столов);

- предоставление необходимой посуды и столовых приборов (использование одноразовой посуды и алюминиевых приборов не допускается);

- предоставление текстиля (скатерти, юбки, салфетки);

- обслуживание участников мероприятия;

- уборку помещения и посуды, ТБО и пищевых отходов после проведенного мероприятия.

**6. Требования к персоналу:**

6.1. основной персонал, за исключением технического персонала Исполнителя, привлекаемого к оказанию Услуги, должен быть квалифицированным, иметь среднее профессиональное образование и опыт работы в общественном питании, повара основного производства должны иметь среднее профессиональное образование, опыт работы. Данное требование должно подтверждаться предоставлением копии диплома о среднем профессиональном образовании.

6.2. трудоустройство персонала должно осуществляться в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.3. к оказанию услуг допускается персонал Исполнителя, прошедший медицинский осмотр и инструктаж по охране труда, подтверждается записями в соответствующие журналы.

6.4. персонал Исполнителя должен иметь:

- опрятный и аккуратный внешний вид;

- личную медицинскую книжку с пройденной (действующей) медицинской комиссией;

- документ, удостоверяющий личность с отметкой о регистрации;

- должны соблюдаться правила внутреннего расписания и распорядка дня, установленного на объектах Заказчика;

- в рамках исполнения, возложенных на них обязанностей, должны вести культурное и вежливое общение с сотрудниками Заказчика.

6.5. После заключения Государственного контракта до начала оказания услуг Исполнитель обязан представить список, с указанием фамилии, имени, отчества, паспортных данных на каждого сотрудника, которые будут задействованы при оказании услуг, для оформления пропускных документов.

6.6. Заказчик имеет право отказать в допуске в здание Фонда для оказания услуг отдельных лиц рабочего персонала, не указанных в списках персонала. В случае внесения обслуживающей организацией изменений в списки рабочего персонала, привлекаемого для оказания услуг, Исполнитель заблаговременно представляет Заказчику списки рабочего персонала на согласование. Заказчик предоставляет помещение для персонала Исполнителя.

6.7. Исполнитель должен обеспечить полную укомплектованность персонала и непрерывность оказания услуг в случаях невыхода персонала на работу (отпуск, болезнь, увольнение и т.д.). В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение одной рабочей смены. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника. Работа персонала осуществляется согласно графику работы пункта общественного питания:

пункт общественного питания на 1-ом этаже:

- управляющая (администратор) объектом – 1 ед.;

- заведующий производством (шеф-повар) - 1 ед.;

- бухгалтер – калькулятор – 1 ед.;

- повар (4-5 разряд) мясного цеха – 1 ед.;

- повар (4-5 разряд) холодного цеха – 1 ед.;

- повар (4-5 разряд) горячего цеха – 3 ед;

- повар (4-5 разряд) пекарь, кондитер - 1 ед.;

- работник на линии раздачи – 1 ед;

- кухонный работник (мойщик посуды) - 2 ед.;

- подсобный рабочий (коренщик) - 1 ед.;

- кассир - 1 ед.

Малый зал на 5-м этаже:

- официант - 1 ед.;

- посудомойщик – 1 ед.

6.8. Персонал Исполнителя должен иметь удобную униформу. Форма одежды у всех должна быть одинаковая, не стесняющая движения, без пятен, не мятая.

Костюм повара должен состоять из халата, брюк, шапочки (пилотки), цвета однотонные, светлые. Костюм официанта должен состоять из верхней части: блузка, рубашка, цвета одежды сдержанные, однотонные, светлые; жилет/жакет, цвет темный, однотонный (темно-синий или черный) и нижней части (юбка/брюки, фартук), цвет одежды темный, однотонный (темно-синий или черный).

Обувь чистая, удобная (темно-синего или черного цвета).

Обязательно наличие бейджа.

7. **Требования к организации и осуществлению контроля за качеством оказываемых услуг:**

7.1 Заказчик имеет право в течение всего срока оказания услуг проводить внутренние проверки. По результатам внутренней проверки составляется акт, который в течении 2-х рабочих дней после проведения проверки направляется в адрес Исполнителя. Акт содержит перечень выявленных замечаний и нарушений со сроками их устранения.

7.2. Проводится контроль:

- проверки санитарного состояния производственных, подсобных и технических помещений пункта общественного питания;

- условий хранения продуктов (маркировка, сроки);

- соблюдения условий пункта 5.10 настоящего технического задания

- выборочного наличия сертификатов, ветеринарного свидетельства или ветеринарных сопроводительных документов;

- технического состояния торгово-технологического оборудования столовой, эффективность его использования;

- проверки маркировки столов, посуды, инвентаря, ножей, досок для приготовления пищевых блюд на кухне;

- проверки ассортимента предлагаемой продукции в столовой (обеспечение разнообразного меню, включающего овощи, фрукты, мясо, рыбу, крупы, кисломолочные блюда, диетические блюда);

- сроки реализации готовой продукции;

- чистоты помещений и оборудования, соблюдение графика уборки, проверка наличия соответствующих журналов;

- качества продуктов (на складе, в холодильниках – соблюдение товарного соседства – соблюдения условий, при котором совместное нахождение продуктов не приводит к вредному воздействию друг на друга, и продукты питания обладают одинаковыми требованиями к режимам (температурному и влажностному) и т. д.;

В случае выявления некачественного обеспечения общественного питания (использование некачественных продуктов питания, несоблюдения сроков годности продовольственных товаров и /или сроков реализации готовой продукции, нарушение технологий хранения и/или приготовления блюд, отклонение от установленного веса готового блюда, нарушение ценообразования, нарушение санитарно-эпидемиологического режима) Заказчик составляет акт с указанием нарушений, требованием и условиями их устранения и направляет акт Исполнителю путем факсимильной или иной связи. Исполнитель обязан принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений.