Описание объекта закупки

**1. Наименование объекта закупки:** организации питания для работников Фонда социального страхования Российской Федерации.

**2. Объем услуг.**

Исполнитель осуществляет комплекс мероприятий, необходимых для организации питания работников Фонда социального страхования Российской Федерации (далее – Услуга), включающий в себя полный цикл производства и продажи готовых блюд в помещениях Фонда социального страхования Российской Федерации (далее – Заказчик), передаваемых Исполнителю на срок оказания услуг:

- организация питания в большом зале (на 34 посадочных места) в режиме линии раздачи (завтрак, обед, ужин) ежедневно из расчета: завтрак – 80-100 человек, обед – 170-200 человек, ужин – 10-12 человек;

- организация питания (завтрак, обед, ужин) в малом зале (на 16 посадочных мест) в режиме обслуживания через официанта (+ посудомойщик) ежедневно из расчета: все приемы пищи – 25-35 человек;

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

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

- обслуживание мероприятий (конференций, деловых переговоров, совещаний, правлений Фонда, приема иностранных делегаций) из расчета от 3 до 50 человек, как дополнительные услуги.

**3. Соответствие законодательству Российской Федерации о стандартизации:**

Качество услуг по организации питания соответствует требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации. Исполнитель при оказании услуг руководствуется нормативно-правовыми актами, обеспечивает качество и безопасность готовых блюд, строгое соблюдение установленных санитарных правил и норм, согласно следующим нормативно-правовым актам:

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

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

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

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

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

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);

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);

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);

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);

«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.;

**4. Требование к исполнителю.**

4.1. Перечень и формы документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания, должны соответствовать 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».

4.2. Исполнитель должен 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.

4.3. Исполнитель обеспечивает полную укомплектованность персонала и непрерывность оказания услуг в случаях невыхода персонала на работу (отпуск, болезнь, увольнение и т.д.). В случае необходимости обеспечивает 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 в соответствие с Техническим заданием.

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.

Персонал Исполнителя должен:

иметь опрятный и аккуратный внешний вид;

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

иметь документ, удостоверяющий личность;

соблюдать правила внутреннего расписания и распорядка дня, установленного на объектах Заказчика;

в рамках исполнения, возложенных на них обязанностей, вести культурное и вежливое общение с работниками Заказчика;

быть в униформе (у всех одинаковая, не стесняющая движения, чистая, хорошо выглаженная; устойчивая к загрязнениям), соответствующей требованиям СанПИН, иметь бейджи с указанием имени и должности;

иметь аккуратную прическу (распущенные волосы исключаются).

Состав персонала:

управляющий (администратор) объектом, имеющая специальное профессиональное образование и опыт работы администратором общественного питания не менее 3-х лет – не менее 1 ед.;

шеф-повар основного производства, имеющий высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3-х лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет – не менее 1 ед.;

бухгалтер – калькулятор, имеющий высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3-х лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет – не менее 1 ед.;

повар (4-5 разряд) мясного цеха, имеющий среднее профессиональное образование, программы подготовки квалифицированных рабочих, дополнительные профессиональные программы, опыт работы – не менее 3-х лет – не менее 1 ед.;

повар (4-5 разряд) холодного цеха, имеющий среднее профессиональное образование, программы подготовки квалифицированных рабочих, дополнительные профессиональные программы, опыт работы – не менее 3-х лет – не менее 1 ед.;

повар (4-5 разряд) горячего цеха, имеющий среднее профессиональное образование, программы подготовки квалифицированных рабочих, дополнительные профессиональные программы, опыт работы – не менее 3-х лет – не менее 3 ед.;

повар (4-5 разряд) пекарь, кондитер, имеющий среднее профессиональное образование, программы подготовки квалифицированных рабочих, дополнительные профессиональные программы, опыт работы – не менее 3-х лет – не менее 1 ед.;

работник на линии раздачи – не менее 1 ед.;

кухонный работник (мойщик посуды) – не менее 2 ед.;

подсобный рабочий (коренщик) – не менее 1 ед.;

кассир – не менее 1 ед.

Состав персонала для работы в малом зале:

официант – не менее 1 ед.;

посудомойщик – не менее 1 ед.

4.4. Услуги 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». Исполнитель несет ответственность за своевременное и обязательное прохождение работниками медицинских осмотров, организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождение работниками аттестации, проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников в соответствии с приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

Исполнитель в течении 5 (пяти) рабочих дней после заключения государственного контракта должен представить Заказчику копии личных медицинских книжек всех лиц, привлекаемых для оказания услуг по организации питания, и иных документов, подтверждающих квалификацию персонала в рамках настоящего Технического задания (дипломов, сертификатов, удостоверений и т.д.).

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

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

**5. Место оказания услуг.**

Услуга оказывается в специально предусмотренных помещениях Заказчика, расположенных по адресу г. Москва, Орликов пер., д. 3, корп. А. (далее – помещения Заказчика), оборудованных холодильным, тепловым производственным и бытовым оборудованием (далее – оборудование) и мебелью, предназначенными для полного производственного цикла приготовления готовых блюд.

В состав помещений Заказчика, оснащенных горячим и холодным водоснабжением, водоотведением, отоплением, канализацией, электроэнергией, освещением, телефонной линией входят: мясорыбный, горячий, холодный, кондитерский цеха, раздаточная линия, большой зал (первый этаж), малый зал (пятый этаж), моечная комната, кладовая для хранения овощей, помещение для хранения скоропортящихся продуктов с холодильниками, комната для персонала, раздевалка, душевая и туалет.

**6. Условия оказания услуг:**

6.1. Использование имущества.

6.1.1. Заказчик передает Исполнителю в безвозмездное пользование на весь срок оказания услуг торгово-технологическое, тепловое и холодильное оборудование в соответствие с приложением № 1, мебель большого и малого залов, посуду кухонную и другой инвентарь к настоящему Техническому заданию по акту приема-передачи.

6.1.2. 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 однотонная, изготовлена преимущественно из белого фарфора, стекла, прочной к механическим повреждениям, имеет ровную и качественную глазурь, сохраняет первоначальный цвет и блеск в течение длительного времени, безопасна при контакте с пищевыми продуктами, устойчива к машинной мойке и использованию в СВЧ-печи. Столовые приборы 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 располагаться на каждом столе в салфетницах, зубочистки должны быть в контейнере на каждом обеденном столе, подносы для готовой продукции в достаточном количестве. Столовая посуда, используемая при проведении мероприятий, должна быть качественная и соответствовать статусу мероприятия.

6.1.3. Исполнитель подготавливает помещения Заказчика для оказания услуг, создает условия для организации обслуживания и потребления готовых блюд:

обеспечивает сохранность и чистоту помещений Заказчика;

обеспечивает мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, теплового, технологического, холодильного и лифтового оборудования, обеспечивает дезинфицирующими, моющими средствами и другими расходными материалами.

Исполнитель должен производить регулярную уборку помещений Заказчика, 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».

Исполнитель должен разместить в рабочем помещении и в обеденном зале пункта общественного питания настенный бесконтактный дозатор/диспенсер для дезинфекции рук антисептиком.

Исполнитель должен проводить регулярную (1 раз в неделю) генеральную уборку помещений Заказчика, всего оборудования и мебели.

6.1.4. Косметический и капитальный ремонт помещений Заказчика, текущие расходы по обслуживанию и ремонту оборудования Заказчика, коммунальные платежи, оплата услуг связи, вывоз отходов и мусора, обработка контейнеров для мусора производится Заказчиком.

6.1.5. Техническое, профилактическое обслуживание и ремонт контрольно-кассовой техники Исполнитель осуществляет за свой счет.

6.1.7. Исполнитель не имеет права использовать помещения Заказчика и оборудование для иных целей, кроме как указанных в Техническом задании.

6.2. Организация работы и приема пищи в помещениях Заказчика.

6.2.1. Продажа готовых блюд на линии раздачи для работников Фонда осуществляется ежедневно в помещениях Заказчика за исключением выходных и праздничных дней:

время завтраков – с 8.30 до 10.30 часов;

время обедов (комплексных обедов) – с 11.30 до 15.00 часов;

время ужинов – с 15.00 до 17.00 часов, в пятницу и предпраздничные дни до 16.30 часов.

6.2.2. Готовые блюда и другая продукция, не включенная в управленческий платеж, предоставляемая Исполнителем в рамках настоящего Технического задания, оплачивается работниками Фонда за наличный либо безналичный расчет, через контрольно-кассовую технику, принадлежащую Исполнителю, приобретенную в соответствии с законодательным требованием Российской Федерации.

Кассовый чек подлежит выдаче работнику Фонда, оплатившему готовые блюда и другую продукцию, и должен содержать наименование блюда, цену за каждую позицию, итоговую сумму, ИНН Исполнителя, адрес оказания услуги и прочую информацию в соответствие с действующем законодательством Российской Федерации.

6.2.3. Исполнитель в течении 5 (пяти) рабочих дней после заключения государственного контракта представляет Заказчику меню на 5-7 рабочих дней (с понедельника по пятницу), с приложением технологических и калькуляционных карт. Далее Исполнитель представляет Заказчику меню на последующие рабочие недели до четверга (включительно) текущей недели.

6.2.4. Исполнитель обеспечивает ежедневную сервировку столов (накрытие столов – соль, перец, салфетки, зубочистки).

В малом зале при сервировке столов используются 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.

6.2.5. Витрина на линии раздачи должна иметь ценники на каждое готовое блюдо, представленное в меню. Меню и фактический представленные на линии раздачи готовые блюда должны совпадать.

6.2.6. Исполнитель обеспечивает наличие весов на линии раздачи и контрольных весов в обеденном зале для обеспечения достоверности веса готового блюда при реализации.

6.2.7. В большом и малом залах Исполнитель размещает информационную доску/«Уголок потребителя» в соответствие с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей». Исполнитель должен обеспечить наличие документов:

свидетельство о государственной регистрации (заверенная Исполнителем копия);

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, содержащее наименование готовых блюд и прочей продукции, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, сведения о пищевой ценности продукции (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов);

и иные необходимые документы.

6.2.8. 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 по факту проведенных лабораторных испытаний в пункте общественного питания Фонда предоставляет Заказчику результаты проведенных лабораторных физико-химических и бактериологических исследований, смывов и т. д.

6.2.9. Исполнитель не реже 1 раза в месяц проводит анкетирование, с целью изучения уровня удовлетворенности качеством услуги. По результатам анкетирования предоставляет Заказчику в течение 5 рабочих дней отчет и план действий по коррекции оказанных услуг.

6.2.10. Исполнитель осуществляет перемещение отходов и мусора до контейнеров, предоставленных Заказчиком.

6.2.11. Исполнитель обеспечивает наличие одноразовой посуды, ланч-боксов, пригодных для подогрева в СВЧ печи. Одноразовая посуда, ланч-боксы должны быть в достаточном количестве. Стоимость одноразовой посуды, ланч-боксов включена в управленческий платеж, посетителям пункта общественного питания предоставляются бесплатно.

6.2.12. Исполнитель ежедневно проводит 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 веса на выходе готовых блюд.

Бракераж готовых блюд завтрака Исполнитель должен проводить самостоятельно, результаты ежедневного бракеража заносить в бракеражный журнал.

Бракераж готовых блюд обеда должен проводиться совместно с представителями Заказчика, результаты ежедневного контроля должны фиксироваться в Акте бракеражной комиссии или в бракеражном журнале.

6.3. Приготовление готовых блюд.

6.3.1. 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. Вывоз готовой продукции, приготовленной в пункте общественного питания на объекте Фонда не допускается.

6.3.2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

6.3.3. Средняя стоимость чека (базовый набор блюд) не должна превышать:

115 рублей – завтрак;

160 рублей – обед, 120 рублей – комплексный обед;

130 рублей – ужин.

Средняя стоимость чека (базовый набор блюд) рассчитывается как сумма средних цен готовых блюд в каждой группе меню, входящих в один прием пищи (завтрак, обед, ужин).

Не допускается продажа готовых блюд, не указанных в меню, без согласования с заказчиком и перерасчета средней стоимости чека.

6.3.4. В целях обеспечения достаточного разнообразия рационов питания при его формировании должен использоваться необходимый ассортимент блюд. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий должны обеспечивать их высокую пищевую и биологическую ценность, в наличии должно быть диетическое питание.

Разнообразие обеспечивается за счет использования 1 недельного периода (цикла) повторяемости меню, за исключением гарниров.

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; составляться с учетом пожеланий заказчика, оно должно быть понятным, и иметь возможность выбора готовых блюд.

Приемы пищи (меню) включают:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Группа меню | Виды и характеристики готовых блюд | Вес готового блюда на выходе |
| Завтрак | | |
| Бутерброды | Должно быть представлено не менее 5-ти видов. Возможные ингредиенты: сыр, ветчина, колбаса с/к, колбаса в/к, слабосоленая семга (форель) и т.д. | Кусочек хлеба или булки (ржаного/пшеничного) – не менее 20 г;  Масло сливочное (при наличии) – не менее 5 г;  дополнительные пищевые продукты – не менее 20 г |
| Холодные закуски | Должно быть представлено не менее 3-х видов, в т.ч.: салаты и винегреты, яйца вареные, яйца вареные фаршированные, яйца вареные под майонезом, орехи и т.п.  Заправка в весе одной порции блюда не должна более 10% от веса готового блюда на выходе (для сливочного масла, специальных и прочих заправок). | Для салатов, винегретов не менее 120 г.  Для яиц не менее 40 г.  Для яиц фаршированных не менее 40/20 г.  Для остального не менее 40 г. |
| Горячие закуски | Должно быть представлено не менее 8-ми видов, в т.ч.: блинчики (без начинки, с начинкой), мясные блюда, рыбные блюда, овощные (оладьи), яйца жареные, омлет из яиц, сосиски/колбаса отварные, сосиски/колбаса жареные, твороженные (БЗМЖ, СЗМЖ) запеканки, сырники, творожники, горячие бутерброды (на тосте, лаваше и т.д.) и т.п. | Для рыбный и мясных блюд не менее 100 г.  Для овощных оладий из 2-х шт. не менее 100 г  Для блинчиков из 2-х шт. не менее 100 г.  Для Сосисок/колбасы из 1-й шт. не менее 50 г  Для яичницы из 2-х яиц не менее 100 г  Для творожных запеканок не менее 150 г  Для омлета не менее 150 г  Для сырников из 2-х шт. не менее 150 г  Для горячего бутерброда не менее 85 г  Для остального не менее 100 г. |
| Диетические блюда | Должно быть представлено не менее 2-х видов, в т.ч.: каши (на молоке, без молока) овсяные, рисовые, пшеничные, кукурузные, и т.п. | Не менее 250 г |
| Напитки | Должно быть представлено не менее 2-х видов (обязательно горячий и холодный), в т.ч.: чай, кофе, йогурты, кефир, сезонные фруктово-ягодные напитки: морс, компот, кисель собственного приготовления и т.п. | Не менее 0,18 л |
| Выпечка | Должно быть представлено не менее 3-х наименований, в т.ч.: сосиски в тесте, пицца, пироги, булочки (с начинкой). Собственного производства. | Для сосисок в тесте не менее 80 г.  Для пиццы не менее 100 г  Для пирожков и булочек не менее 60 г.  Для остального не менее 60 г. |
| Хлебобулочные изделия | Должно быть представлено не менее 2-х видов, в т.ч. хлеб из ржаной муки и пшеничной муки. | Не менее 20 г |
| Обед | | |
| Холодные закуски | Должно быть представлено не менее 4-х видов, в т.ч.: салаты и винегреты, салаты из свежих овощей и фруктов, заливные блюда, студни, холодцы и т.п.  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). | Для салатов не менее 120 г  Для заливного, студня и холодца не менее 100 г.  Для остального не менее 120 г. |
| Первые блюда | Должно быть представлено не менее 3-х видов, в т.ч.: борщ, щи, суп-лапша, супы овощные (минестроне и др.), рыбный, гороховый, супы-пюре, бульоны и т.п.  Обязательно наличие одного первого блюда овощного (без мяса или рыбы), бульона, одного первого блюда с мясом или рыбой (содержание мяса/рыбы в 1 порции блюда должно быть не менее 20 г). | Не менее 250 г |
| Вторые блюда | Должно быть представлено не менее 5-ти видов, из них обязательно ежедневное наличие в меню:  блюда из кусковой рыбы;  блюда из кускового мяса (говядина/свинина);  блюдо из птицы (курица/индейка);  соусного блюда;  блюдо из рубленного мяса;  блюда из мясного, куриного или рыбного фарша (все блюда должны быть приготовлены из полуфабрикатов собственного производства, полуфабрикаты должны готовиться из натурального сырья, доля рыбы или мяса в составе полуфабриката не менее 75%).  А так же плов, жаркое, чахохбили, бифштексы, жульены, запеканки. | Рыбное блюдо, блюдо из кускового мяса, блюдо из рубленного мяса, котлеты – не менее 100 г;  Соусное блюдо – не менее 120 г  Полов, жаркое не менее 75/150 г  Чахохбили не менее 150/50 г  Жульены не менее 80 г  Запеканки не менее 150 г. |
| Гарниры | Должно быть представлено не менее 3-х видов, в т.ч.: картофель (выращенный не ранее предшествующего года), крупы (высшей категории), овощи (выращенные в текущем году, в т.ч. сезонные), макароны (из твердых сортов пшеницы) и др., обязательное наличие в меню одного овощного гарнира. | Не менее 150 г |
| Диетические и вегетарианские/постные блюда | Должно быть представлено не менее 2-х видов, в т.ч.: рыбное блюдо, блюдо из кускового мяса, блюдо из рубленного мяса (должно быть приготовлено из полуфабрикатов собственного производства, полуфабрикаты готовятся из натурального сырья, доля рыбы или мяса в составе полуфабриката не менее 75%); суфле; овощные блюда (на пару, запеченные, припущенные, вареные), и т.п. | Не менее 100 г.  Для овощных блюд не менее 150 г. |
| Десерты | Муссы/желе фруктовые, ягодные, запеченные и т.п. Собственного производства | Не менее 100 г |
| Напитки | Должно быть представлено не менее 2-х видов (обязательно горячий и холодный), в т.ч.: чай, кофе, йогурты, кефир, сезонные фруктово-ягодные напитки: морс, компот, кисель собственного приготовления и т.п. | Не менее 0,18 л |
| Выпечка | Должно быть представлено не менее 3-х наименований, в т.ч.: сосиски в тесте, пицца, пироги, булочки (с начинкой). Собственного производства. | Для сосисок в тесте не менее 80 г.  Для пиццы не менее 100 г  Для булочек и пирожков не менее 60 г |
| Хлебобулочные изделия | Должно быть представлено не менее 2-х видов, в т.ч. хлеб из ржаной муки и пшеничной муки. | Не менее 20 г |
| Ужин | | |
| Холодные закуски | Должно быть представлено не менее 2-х видов, в т.ч.: салаты и винегреты, свежие овощи и т.п.  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). | Не менее 120 г |
| Вторые блюда | Должно быть представлено не менее 2-х видов, из них обязательно наличие ежедневно в меню: рыбного блюда, блюда из кускового мяса/соусного блюда блюдо/блюда из рубленного мяса/или фарша (блюда должны быть приготовлены из полуфабрикатов собственного производства, полуфабрикаты готовятся из натурального сырья, доля рыбы или мяса в составе полуфабриката не менее 75%). | Рыбное блюдо, блюдо из кускового мяса, блюдо из рубленного мяса – не менее 100 г;  Соусное блюдо – не менее 120 г |
| Гарниры | Должно быть представлено не менее 2-х видов, в т.ч.: картофель (выращенный не ранее предшествующего года), крупы (высшей категории), овощи (выращенные в текущем году), макароны (из твердых сортов пшеницы) и др., обязательное наличие в меню одного овощного гарнира. | Не менее 150 г |
| Напитки | Должно быть представлено не менее 2-х видов (обязательно горячий и холодный), в т.ч.: чай, кофе, йогурты, кефиры, сезонные фруктово-ягодные напитки: морс, компот, кисель собственного приготовления и т.п. | Не менее 0,18 л |
| Выпечка | Должен быть представлен не менее 1-го наименования, в т.ч.: сосиски в тесте, пицца, пироги, булочки (начинка/посыпка). Собственного производства в помещениях Заказчика. | Для сосисок в тесте не менее 80 г.  Для пиццы не менее 100 г  Для булочек и пирожков не менее 60 г. |
| Хлебобулочные изделия | Должно быть представлено не менее 2-х видов, в т.ч. хлеб из ржаной и пшеничной муки | Не менее 20 г. |
| Комплексный обед | | |
| Холодные закуски | Салат/винегрет/заливное/холодец/студень 1 наименование | Не менее 120 |
| Первые блюда | Щи/борщи/супа/супа-пюре/бульоны 1 наименование | Не менее 250 г. |
| Вторые блюда | Мясные/рыбные/ бифштексы/котлеты/ плов 1 наименование | Не менее 100 г/120 г |
| Гарниры | Картофель/овощные/крупяные/макароны1 наименование | Не менее 150 г |
| Напитки | Компот/морс/напиток 1 наименование | Не менее 180 мл |
| Выпечка | 1 наименование | Для сосисок в тесте не менее 80 г.  Для пиццы не менее 100 г  Для булочек и пирожков не менее 60 г |
| Хлебобулочные изделия | Должно быть представлено не менее 2-х видов, в т.ч. хлеб из ржаной и пшеничной муки | Не менее 20 г |

6.3.5. Исполнитель может включать в меню фирменные блюда (блюда от Шеф-повара), приготовленные по оригинальным рецептуре и технологии и отражающее специфику предприятия питания (включает в себя национальные, региональные и другие особенности); отличающиеся, как правило, по органолептическим показателям от готовых блюд, предусмотренных действующими официально изданными сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий (не входит в расчет средней стоимости чека (базового набора блюд), как часть приёма пищи).

6.3.6. Исполнитель оказывает услуги по организации стола заказов - приготовление и реализация мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, выпечки и кондитерских изделий.

6.4. Обслуживание мероприятий.

6.4.1. 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, организуются:

- 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.

6.4.2. Исполнитель осуществляет:

- 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 помещений Заказчика и посуды, ТБО и пищевых отходов после проведенного мероприятия.

6.5. Иные условия.

6.5.1. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение установленных правил торговли, выполнение санитарно-гигиенических требований и требований пожарной инспекции, обеспечивает безопасную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, теплового, лифтового и другого оборудования.

6.5.2. 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, требованиями, изложенными в «Типовых инструкциях по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания».

6.5.3. Услуги должны отвечать следующим требованиям:

соответствовать целевому назначению;

соблюдать требования комплектности услуг;

точности и своевременности предоставления услуг;

безопасности и экологичности;

предоставления 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.

6.5.4. Заказчик имеет право в течение всего срока оказания услуг проводить контроль оказания услуг:

санитарное состояние помещений Заказчика;

условия хранения продуктов (соблюдение сроков реализации, товарного соседства, температурного режима хранения);

соответствие средней стоимости чека (базовый набор блюд) и обслуживания мероприятий условиям настоящего Технического задания;

наличие сертификатов, ветеринарного свидетельства или ветеринарных сопроводительных документов;

техническое состояние торгово-технологического оборудования в помещениях Заказчика, эффективность его использования;

маркировка столов, посуды, инвентаря, ножей, досок для приготовления готовых блюд в помещениях Заказчика;

ассортимент меню (обеспечение разнообразного меню, включающего овощи, фрукты, мясо, рыбу, крупы, кисломолочные блюда, диетические блюда);

сроки реализации готовых блюд и прочей продукции;

чистота помещений Заказчика и оборудования, соблюдение графика уборки, наличие 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 нарушений условий государственного контракта (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 и пр.) Заказчик составляет акт на каждое такое нарушение. Акт содержит перечень выявленных замечаний и нарушений.

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

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

6.5.7. При оказании Услуг не допускается реализация алкогольной и табачной продукции.

**7. Срок оказания услуг:** с даты заключения Контракта, но не ранее 1 января 2021 г. и не позднее 31 декабря 2021 г., не более 247 рабочих дней.

Приложение №1

к Описанию объекта закупки

Перечень основного торгово-технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Номенклатура (наименование) | Кол-во (шт.) |
|  | Электроплита Indesit KG 5048 V WM/R | 2 |
|  | Миксер ARM-01 | 1 |
|  | Холодильный шкаф F 600 OPRH GRAM | 1 |
|  | Холодильный шкаф F 600 OPRH GRAM | 1 |
|  | Холодильный шкаф F 600 OPRH GRAM | 1 |
|  | Холодильный шкаф F 600 OPRH GRAM | 1 |
|  | Холодильник 1704-01 Минск | 1 |
|  | Морозильник ларь БИРЮСА 200л | 1 |
|  | Морозильник ларь БИРЮСА 200л | 1 |
|  | Овощерезка "Rqmagnola"+диск D10\*10, диск Z-2, диск Z-4, диск В-10, Е-10, Е-2, Е-4 | 1 |
|  | Холодильный шкаф ПОЛАИР ШХ-07 | 1 |
|  | Холодильник 195-205см шириной до 65см(Комби) Samsung RL-39 SBSW | 1 |
|  | Машина для переработки овощей типа МПО-1-01 | 1 |
|  | Печь микроволновая (30л) | 6 |
|  | FAMA INDUSTRIE s.r.I.Мясорубка серии TS 22 FTS 136UT | 1 |
|  | SANTOS Соковыжималка серии 50С | 1 |
|  | SANTOS Соковыжималка серии 10СС | 1 |
|  | Прилавок холодильный серии MSP-200/4 FAGOR IND,S.COOP.LTDA. | 1 |
|  | Прилавок c охлаждаемым отделением серии MFP-135-GN/4 FAGOR IND, S.COOP.LTDA. | 1 |
|  | Стол с охлаждаемым отделением серии MFP-180 GN FAGOR IND, S.COOP.LTDA. | 1 |
|  | Ларь-витрина низкотемперат.ЛВН 400П(CF400F кр.)+корзина для ларя с прямой крышкой(5шт.)по цене 765-00 за 1шт. | 1 |
|  | Шкаф холодильный ШХ-0.7 | 1 |
|  | Шкаф холодильный ШХ-0.7 | 1 |
|  | Плита кух.эл.ЭП-4ЖШ | 1 |
|  | Плита кух.эл.ЭП-6П без.дух., на краш.подставке 1475х897х860мм/лицев.нерж/ | 1 |
|  | Шкаф холодильный (низкотемпературный)ШН-0,7 | 1 |
|  | Шкаф холодильный ШХ-0.7 | 1 |
|  | Кофемашина Jura ENA 3 black | 1 |
|  | Печь конвекционная XВС 604 | 1 |
|  | Картофелечистка | 1 |
|  | Сковорода СЭСМ-0,25ЛЧ с наклоняемой чашей чугун | 1 |
|  | Котломоечная машина КР151Е,S9101,KROMO | 1 |
|  | Мармит 1-х блюд ПМЭС-70М 2-х конф. | 1 |
|  | Мармит 2-х блюд ЭМК-70М | 1 |
|  | Прилавок-витрина холодильный высокотемп. ПВВ(Н)70М-С-ОК | 1 |
|  | Блендер "Бар босс Адванс нью" 0,9л стакан США | 1 |
|  | Купольная посудомоечная машина Winterhalter | 1 |
|  | Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПМ | 1 |
|  | Тестомес МТМ-65 МНА | 1 |
|  | Шкаф универсальный Abat ШХ-0,7,верхн. агрегат, глухая дверь, подсветка, оттайка, динамич.охлаждение, корпус краш., 740\*820\*2050,-5...+5,700л | 1 |