**logo_frii_sign2**

**Часть VI ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЗАКУПОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ.**

**Техническое задание**

1. **Предмет закупки:** оказание услуг по организации питания участников мероприятий Заказчика при акселерации проектов по разработке российских решений в сфере информационных технологий, проводимых Фондом развития интернет-инициатив в рамках реализации федерального проекта «Отечественные решения» национальной программы «Экономика данных и цифровая трансформация государства».

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 № 071-10-2025-016 от 28 февраля 2025г. в целях осуществления акселерации проектов по разработке российских решений в сфере информационных технологий. Идентификатор Соглашения № 000000Ц507125Р1Y0002.

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

1) услуги по организации питания и обслуживанию участников мероприятия Заказчика в форме кофе-брейков №№1 и 2 включают в себя:

- приготовление блюд;

- закупку и транспортную доставку на площадку Заказчика 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.

2) перечень услуг по организации питания участников мероприятий, состав и условия выбора вида кофе-брейка в зависимости от категории мероприятия указаны в п. 8 и в приложении к настоящему Техническому заданию.

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

Исполнитель предлагает в составе заявки 3 варианта кофе-брейка №1 путем заполнения соответствующей формы документации о закупке. Цена не может превышать установленную начальную (максимальную) цену 1073,00 руб.

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

Исполнитель предлагает в составе заявки 3 варианта кофе-брейка №2 путем заполнения соответствующей формы документации о закупке. Цена не может превышать установленную начальную (максимальную) цену 935,00 руб.

**4.4. Стоимость сопутствующих услуг** (доставка оборудования, работа повара, грузчика, официантов, менеджера, сервировка столов, обслуживание гостей и иные сопутствующие услуги) (приложение к настоящему Техническому заданию). Исполнитель предлагает в составе заявки стоимость сопутствующих услуг путем заполнения соответствующей формы документации о закупке. Цена не может превышать установленную начальную (максимальную) цену сопутствующих услуг с учетом требований п.8 Технического задания.

**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; а также одноразовой посудой (крафтовые: тарелки, стаканы, одноразовые приборы, салфетки) при проведении мероприятия без обслуживания

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;

- 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 от 25 гостей, в перечень услуг входит: доставка продуктов питания, работа повара, одноразовая посуда (крафтовые: тарелки, стаканы, одноразовые приборы, салфетки); на указанную категорию мероприятия заказчик вправе заказать меню кофе-брейк №1 и кофе-брейк №2;

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 100 человек;

- повар: 1 повар на мероприятие от 30 до 60 человек; 2 повара на мероприятие от 61 до 120 человек; 3 повара на мероприятие от 121 до 200 человек.

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

- менеджер: 1 менеджер на мероприятие; мероприятия до 50 человек проводится без менеджера.

3) на категорию мероприятия с обслуживанием Заказчик вправе заказать кофе-брейк, указанный в п. 4.2 и 4.3. настоящего Технического задания, учитывая следующие условия:

кофе-брейк №1 включает: полное сервисное обслуживание, использование фарфоровой посуды и десертов повышенного уровня; предоставление на мероприятие от 50 человек;

кофе-брейк №2 включает: сервисное обслуживание без менеджера от Исполнителя, использование крафтовой одноразовой посуды (тарелки, стаканы, одноразовые приборы, салфетки), в меню включена свежая выпечка (пирожки); предоставление на мероприятия до 50 человек.

**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 стоимости услуги согласно Договору.

Приложение:

Перечень сопутствующих услуг.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Услуги организации питания участников мероприятий (сопутствующие услуги)** | | | | |
| **№ п/п** | **Наименование услуги** | **Ед.изм.** | **Начальная (максимальная) цена за единицу** | **Примечание** |
| 1. | Транспортные расходы (мероприятие с обслуживанием) | 1 день обслужи-вания | 16620 | доставка/вывоз персонала, а также всего необходимого оборудования для оказания услуг питания, в т.ч., мебели, посуды, продуктов питания и т.д. |
| 2. | Транспортные расходы (мероприятие без обслуживания) | 1 день обслужи-вания | 5440 | доставка продуктов питания для мероприятия Заказчика (без услуг обслуживания) |
| 3. | Грузчик | 1 смена | 6500 | 1 грузчик на мероприятие от 100 человек |
| 4. | Повар | 1 смена | 8190 | 1 повар на мероприятие до 60 человека; 2 повара на мероприятие от 61 до 120 человек; 3 повара на мероприятие от 121 до 200 человек |
| 5. | Официант | 1 смена | 7430 | 1 официант на 20 участников |
| 6. | Менеджер | 1 смена | 11500 | 1 менеджер на мероприятие от 51 человека |
| 7. | Одноразовая посуда (мероприятие без обслуживания) | 1 персона | 97 | Крафтовые тарелки, стаканы, одноразовые приборы, салфетки |
|  |  |  |  |  |
|  | | | |  |