Приложение № 6 к Договору

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ года №\_\_\_

**Техническое задание**

на оказание услуг по организации питания волонтеров (обед)

III зимних Всемирных военных игр 2017 года в г. Сочи

Место оказания Услуг:

**- дворец спорта «Большой»** - Краснодарский край, г. Сочи, Адлерский район, Олимпийский парк, ул. Стартовая, д.2 «В»;

**- ледовый дворец «Айсберг»** - Краснодарский край, г. Сочи, Адлерский район, Имеретинская низменность, Олимпийский парк;

**- горнолыжный центр «Роза Хутор»** - Краснодарский край, г. Сочи, Адлерский район, п. Красная Поляна;

**- лыжно-биатлонный комплекс «Лаура»** - г. Сочи, Адлерский район, с. Эстосадок, п. Красная Поляна, ГТЦ ПАО «Газпром»;

Сроки оказания Услуг: с 22 февраля по 28 февраля 2017 года;

1. Требования и характеристики оказываемых услуг:

Ресторан выездного обслуживания должен предоставлять следующие услуги:

- кейтеринг в помещении;

- кейтеринг вне помещения;

- доставка.

Методы обслуживания должны включать в себя следующие формы:

- самообслуживание;

- обслуживание с официантами;

- обслуживание при доставке общественного питания по их заказам.

При обслуживании должны соблюдаться следующие обязательные условия:

- наличие соответствующей материально-технической базы для обеспечения выбранных методов и форм обслуживания, оснащение мебелью, технологическим, раздаточным, барным, буфетным оборудованием, столовой посудой, текстилем для сервировки столов, раздаточным инвентарем, тарой, тележками для подачи блюд, напитков и для уборки использованной посуды;

- соответствие профессионального уровня персонала методу, форме и уровню обслуживания на выбранных мероприятиях;

- наличие стандартов работы персонала на предприятиях в соответствие с Профессиональными стандартами индустрии питания и другими фирменными документами связанных с форматом мероприятия;

Исполнитель оказывает услуги по организации питания (обед) волонтеров при проведении III зимних Всемирных военных игр 2017 года   
в г. Сочи. Оказание услуг осуществляется с надлежащим качеством,   
на уровне ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».

Нормативные документы:

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

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

Закон РФ № 2300-1 от 07.02. 1992 «О защите прав потребителей».

Федеральный закон № 7-ФЗ от 10.01.2002 «Об охране окружающей среды».

Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

Распоряжения Правительства РФ № 1873-р от 25.10.2010 «Об утверждении Основ государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения № 4 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Санитарные нормы и правила 3.5.3.1129-02 «Санитарно-гигиенические требования к проведению дератизационных мероприятий».

ГОСТ Р 50/64-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания».

ГОСТ Р 53104-2008 «Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания».

ГОСТ Р 53523-2009 «Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению».

ГОСТ Р 50935-2007 «Требования к персоналу».

2. Объем Услуг, подлежащий оказанию:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование Услуги | Примерное среднее количество питающихся в сутки, человек | Максимальный общий объем услуг по Договору, человек  с 22.02.2017  по 28.02.2017 г |
| Дворец спорта «Большой» | | | |
|  | Обед | 20 | 140 |
| Ледовый дворец «Айсберг» | | | |
|  | Обед | 20 | 140 |
| Горнолыжный центр «Роза Хутор» | | | |
|  | Обед | 50 | 350 |
| Лыжно-биатлонный комплекс «Лаура» | | | |
|  | Обед | 60 | 420 |

2.1. Все исходные продукты, используемые для оказания Услуг по своему качеству, техническим характеристикам, безопасности должны соответствовать требованиям, действующим на территории Российской Федерации, а также на этапе доставки, приготовления и обслуживания вся продукция должна соответствовать требованиям санитарных правил и норм и требованиям Договора.

2.2. Поставка и подвоз продуктов, отвечающих количественным   
и качественным характеристикам, указанным в настоящем Техническом задании, обеспеченных правоустанавливающими сопроводительными документами (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства) осуществляется на специализированном, оборудованном соответствующим образом, транспорте.

2.3. Хранение продуктов, предназначенных для приготовления пищи,   
с соблюдением условий хранения каждого вида продовольствия, санитарно-эпидемиологических требований, контроль качества, проведение современных мероприятий, обеспечивающих освежение, подработку, борьбу с вредителями продовольствия осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Договором.

2.4. Исполнитель должен осуществить своевременный вывоз пищевых отходов, образующихся при оказании Услуг (не реже одного раза в сутки).

2.5. Требования технической и санитарно-эпидемиологической безопасности:

- к приготовлению пищи допускаются Работники, имеющие специальное образование, подготовку, навыки работы и личную медицинскую книжку;

- к оказанию Услуг допускаются Работники, прошедшие предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие личную медицинскую книжку, в которую заносятся результаты медицинских обследований (осмотры врачей-специалистов и лабораторные   
и инструментальные исследования), сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации;

- остальные Работники допускаются к оказанию Услуг после прохождения медицинского осмотра и при наличии оформленных установленным порядком личных медицинских книжек;

- лица без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований к работе не допускаются

3. Организация питания:

3.1. Питание Потребителей осуществляется, в том числе в соответствии с требованиями санитарных правил (СП 2.3.6.1079-01), Государственными стандартами Российской Федерации ГОСТ Р 50763-2007;

3.2. Питание Потребителей организуется по Заявкам Заказчика согласно меню, разработанного Заказчиком и включает в себя: обед.

3.3. При увеличении количества Потребителей, сумма может быть увеличена, пропорционально увеличению оказанию Услуг, что регламентируется путем подписания дополнительного соглашения.

3.5. Все необходимое имущество для проведения кейтерингового обслуживания должно быть установлено и быть в готовности к использованию в местах оказания Услуг до 21 февраля 2017 г.

4. Требования к посуде:

При организации обеда :

- стакан бумажный с крышкой «Coffee» (или аналог);

- ланч-бокс;

- контейнер одноразовый с крышкой для холодных закусок – объемом не менее 150 мл

- столовые приборы одноразовые (ложка чайная, мешалка, ложка столовая, вилка нож ) пластиковые;

5. Требования к доставке продуктов питания

- доставка осуществляется силами Исполнителя.

- упаковка (тара) должна обеспечивать сохранность со строгим соблюдением условий хранения и потребительских качеств продуктов при транспортировке. Исполнитель обязан обеспечить обработку транспорта и тары, используемых для доставки продуктов питания своими силами и на своем оборудовании.

- поставка продуктов питания осуществляется транспортом, имеющим санитарное разрешение на перевозку продуктов питания.

6. Требования к готовым блюдам:

Блюда должны быть доставлены к местам приема пищи не ранее, чем за 20 мин. до начала обеда.

Готовые блюда должны соответствовать санитарным правилам по бактериологическим и химическим показателям (в том числе требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.1324-03 и ГОСТ Р 51074-2003, ГОСТ Р 50763-2007) и быть реализованы в течении срока реализации установленного на эти блюда. При приготовлении еды и напитков Исполнитель обязан соблюдать технологические требования, установленные нормативными актами для предприятий общественного питания (режим и сроки хранения, температурная обработка продуктов и т.д.). Исполнитель обязан обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных, подсобных помещений.

Не допускаются органолептические нарушения (посторонние включения, несвойственные продукту цвет/запах/консистенция/вкус, выраженные признаки заветренности / черствости / несвежести / увядания); не допускается несоответствие массы продукта весу, указанному в меню.

7. Исполнитель самостоятельно приобретает продовольственные товары, технологическое, холодильное и немеханическое оборудование, весоизмерительные приборы, столово-кухонную посуду и инвентарь (в том числе разделочный), материалы и иные ресурсы, необходимые ему для оказания Услуг по Договору.

Исполнитель несет ответственность за качество приобретенных продовольственных товаров, технологического, холодильного и немеханического оборудования, весоизмерительных приборов, столово-кухонной посуды и инвентаря (в том числе разделочного), материалов и иных ресурсов, которые используются в ходе оказания Услуг.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК** |  | **ИСПОЛНИТЕЛЬ** |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |  | «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |
| М.П. |  | М.П. |