



Техническое задание на оказание услуг по организации общественного питания (завтраков) по системе шведский стол посетителям гостиничного комплекса «Печенга»

№ п/п	Перечень основных требований	Содержание
1. Общие данные		
1.1.	Основание для проведения закупки	В стоимость проживания в номере гостиничного комплекса «Печенга» (далее – Отель) включен завтрак. Необходимо оказание услуг по организации общественного питания (завтраков) по системе шведский стол посетителям Отеля.
1.2.	Заказчик	Общество с ограниченной ответственностью «Колабыт»
1.3.	Предмет закупки	Оказание услуг по организации питания - завтраков (шведский стол) для посетителей Отеля.
1.4.	Функциональные характеристики закупки	Организация общественного питания - завтраков по системе шведский стол для постояльцев Отеля ежедневно с 7:00 до 10:00 (время Московское), в выходные и праздничные дни с 7:00 до 10:00. В соответствии с требованиями настоящего технического задания стоимость услуги включает в себя: стоимость продуктов питания, перевозка и доставка; погрузочно-разгрузочные работы, приготовление и сервировка блюд.
1.5.	Период оказания услуг	с 01.01.2024г. по 31.12.2024г.
1.6.	Форма, сроки и порядок оплаты	Оплата за оказанные услуги осуществляется Заказчиком путем перечисления денежных средств в рублях Российской Федерации на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре. Заказчик обязуется перечислить денежные средства по факту оказания услуг, но не ранее 30 дней с момента получения оригинала счета и акта выполненных работ.
1.7.	Место оказания услуг	г. Заполярный, ул. Мира д. 9, ГК «Печенга», 1 этаж
2. Основные требования		
2.1	Технические и качественные требования	1. Услуги по организации питания для проживающих в Отеле, блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые для использования в их питании, должны осуществляться с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, в том числе: - Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

		<p>- Правилам оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515);</p> <p>- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" нормативы (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 27.10.2020 №32);</p> <p>- 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 санитарным врачом РФ 21.05.2003);</p> <p>ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;</p> <p>ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;</p> <p>ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;</p> <p>ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;</p> <p>ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;</p> <p>ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;</p> <p>ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;</p> <p>2. Исполнитель осуществляет закупку продуктов питания, перевозку и доставку; погрузочно-разгрузочные работы, приготовление и сервировку блюд для организации завтраков по системе шведский стол, в соответствии с ассортиментным перечнем (приложение №1).</p> <p>3. Заказчик оставляет за собой право контроля работы и качества оказания услуги в любое время.</p> <p>4. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации.</p> <p>5. Наличие опыта у Исполнителя по оказанию услуг по организации общественного питания населению обязательно.</p> <p>6. Наличие в штате у Исполнителя квалифицированного персонала обязательно.</p> <p>7. Исполнитель услуг для организации общественного питания для проживающих Отеля должен иметь все необходимое для приготовления блюд и напитков оборудование.</p>
2.2	Объем услуги	10 074 штук
3. Требования и ответственность лиц при оказании услуг		
3.1. Заказчик не несет ответственности за причинение какого-либо вреда здоровью или		

жизни лиц, вызванных действиями или бездействиями Исполнителя, его работников или представителей.

4. Срок оказания услуги

4.1. Периодичность оказания услуги	Ежедневно с 7.00 до 10.00 часов по московскому времени, в выходные и праздничные дни с 7:00 до 10:00. Сведения о количестве гостей на завтрак оформляются отдельной заявкой и передаются Исполнителю в срок до 19.00 часов предшествующего дня. Заказчик оставляет за собой право корректировки количества гостей на завтрак до 05.00 часов дня оказания услуги. Заявка составляется в произвольной форме с обязательным указанием количества гостей и передается уполномоченным лицом - администратором гостиницы. Способы передачи заявки: по электронной почте, телефонной связи (устно), нарочно.
---	---

5. Порядок сдачи приемки работ (услуг, товара)

5.1 Сдача приемка работ (услуг)	<p>1. Исполнитель ежемесячно, не позднее первого числа месяца, следующего за отчетным, направляет Заказчику следующие документы:</p> <ul style="list-style-type: none">- акт сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный период;- отчет по реализованным талонам питания;- счет/счет-фактуру. <p>2. Заказчик в течении 2 (двух) рабочих дней с момента получения акта об оказании услуг, но не позднее 2 (второго) числа месяца, следующего за отчетным, обязан подписать предоставленный акт при отсутствии выявленных несоответствий оказанных услуг условиям Договора.</p> <p>3. Датой исполнения обязательств Исполнителя является дата подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг.</p>
--	---

Управляющий отелем «Печенга»



М.В. Казакова