Приложение 1 к извещению об осуществлении аукциона

 в электронной форме

**Описание объекта закупки (Техническое задание на оказание услуг)**

**Место оказания услуг:** Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, г. Югорск.

**Сроки оказания услуг:**

Дата заключения: с момента заключения муниципального контракта

Окончание: 20.12.2024 года.

**Периодичность оказания услуг**: по письменной заявке Заказчика.

Оказание услуг осуществляется по заявке Заказчика, в которой указывается место проведения мероприятия и время начала проведения мероприятия, количество обслуживаемых человек, меню на официальный прием и обслуживание делегаций.

Заявка может содержать любое количество блюд из меню.

**Порядок формирования цены контракта:**

Цена за единицу товара рассчитывается как начальная (максимальная) цена единицы товара, указанная Заказчиком в настоящем Техническом задании, уменьшенная на предложенное участником понижение относительно начальной (максимальной) цены товара (понижающий коэффициент).

**Содержание услуги:**

Оказание услуги предполагает организационно-хозяйственную подготовку, обслуживание и обеспечение питанием, а также оформление зала, в зависимости от формата и программы мероприятия (приема).

1. **Организация питания.**

Исполнитель должен обеспечить питанием, согласно заявке и утвержденному меню.

Сервировка столов, оформление и схема расстановки столов согласовывается с Заказчиком.

Официанты, оказывающие обслуживание (прием), должны иметь единую униформу.

Закупка продуктов согласно меню, сервировка, обслуживание официантами осуществляется Исполнителем. Посуда, скатерти, инвентарь представляются Исполнителем.

1. **Требования к качеству оказываемых услуг.**

Услуга общественного питания должна предоставляться в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации: Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-I «О защите прав потребителей», Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27.10.2020 № 32).

**Требования к качеству и безопасности, установленными действующим законодательством РФ.**

Сырье и продовольственные товары должны соответствовать требованиям государственных стандартов, санитарных правил и норм, предусматривающих оказание соответствующих услуг, в том числе:

- условиям производства, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям соответствующей нормативно - технической документации;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36);

- СанПиН 2.3.2.2868-11 (Постановление Главного государственного санитарного врача от 11.04.2011 №30);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 22.05.2003 № 98);

- также санитарно-гигиеническим, микробиологическим и медико-биологическим показателям, иметь сертификат качества.

**Иные условия предоставления услуги:**

Торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы и инвентарь, другие предметы материально - технического оснащения должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать требованиям СанПиН, эксплуатационной документации заводов - изготовителей и нормам технического оснащения предприятий общественного питания.

Исполнитель в процессе выполнения обязательств по контракту взаимодействует с Заказчиком по вопросам доступа в места оказания услуг и решения других организационных вопросов.

Прием и обслуживание делегаций, отдельных лиц, проведение встреч, приемов и прочих представительских мероприятий включают в себя подготовку зала, расстановку, сервировку и накрытие столов согласно меню, инструктаж обслуживающего персонала по проведению мероприятия, уборка столов зала после окончания мероприятия.

Все блюда и изделия должны быть приготовлены не ранее чем за один час до проведения мероприятия.

Меню на официальный прием и обслуживание делегаций включает в себя:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Выход, г** |
| 1 | Канапе с сочной бужениной и хрустящим маринованным огурчиком | 40 |
| 2 | Тарталетка из фило теста, начиненная куриным салатом и украшенная гранатом и зеленью | 40 |
| 3 | Профитроли с муссом из копченой курочки с перепелиным яйцом и томатом черри | 40 |
| 4 | Салат «Греческий»(огурцы, помидоры, перец болг., сыр фета, маслины, зелень, соус «греческий») | 300 |
| 5 | Салат «Цезарь»(филе цыпленка запеченное, свежий помидор, яйцо перепелиное, сыр пармезан, чесночные гренки, салат, соус «цезарь») | 180 |
| 6 | Солянка мясная сборная | 250 |
| 7 | Уха из семги | 250 |
| 8 | Стейк из семги с лимонным соусом(Семга жареная, подается с лимонным соусом, лимоном и зеленью) | 150/50 |
| 9 | Цыпленок с кедровым орехом(филе цыпленка с шампиньонами и кедровым орехом под сыром, подается со сливочным соусом) | 150/50 |
| 10 | Медальон из телятины в беконе с соусом «красное вино»(вырезка телячья, соус на основе красного сухого вина) | 100/50 |
| 11 | Овощи гриль  | 150 |
| 12 | Картофель запеченный с сыром и сметаной  | 150 |
| 13 | Фруктовая карусель | 350 |
| 14 | Пирожное «Брауни с орехом» | 120 |
| 15 | Пирожное «Корзиночка из песочного теста с творожной начинкой» | 30 |
| 16 | Расстегай с рыбой горбушей | 60 |
| 17 | Расстегай с курицей | 60 |
| 18 | Слойка с ветчиной и сыром | 60 |
| 19 | Слойка с творогом | 60 |
| 20 | Слойка с яблоком | 60 |
| 21 | Пицца | 60 |
| 22 | Хлеб | 40 |
| 23 | Морс брусничный | 1000 |
| 24 | Минеральная вода | 500 |
| 25 | Чай, кофе | 200 |

**Исполнитель - заместитель директора департамента**

**- начальник управления предпринимательства,**

**инвестиций и проектной деятельности**

**департамента экономического развития**

**и проектного управления**

**администрации города Югорска Лаптева О.П.**