



**Техническое задание  
на оказание услуг по организации общественного питания (завтраков) по  
системе шведский стол посетителям  
гостиничного комплекса «Печенга» №1 от 09.10.2024**

№ п/п	Перечень основных требований	Содержание
<b>1. Общие данные</b>		
1.1.	<b>Основание для проведения закупки</b>	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.	<b>Заказчик</b>	Общество с ограниченной ответственностью «Колабыт».
1.3.	<b>Предмет закупки</b>	Оказание услуг по организации питания - завтраков (шведский стол) для посетителей Отеля.
1.4.	<b>Функциональные характеристики закупки</b>	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. Организация сухого пайка для посетителей с ранним выездом. 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.	<b>Период оказания услуг</b>	с 01.01.2025г. по 31.12.2025г.
1.6.	<b>Форма, сроки и порядок оплаты</b>	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.	<b>Место оказания услуг</b>	г. Заполярный, ул. Мира д. 9, ГК «Печенга», 1 этаж
<b>2. Основные требования</b>		
2.1	<b>Технические и качественные требования</b>	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»;
- Правилам оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515);
- 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);
- 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);

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;

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).

3. Заказчик оставляет за собой право контроля работы и качества оказания услуги в любое время.

4. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

5. Наличие опыта у Исполнителя по оказанию услуг по организации общественного питания населению обязательно.

6. Наличие в штате у Исполнителя квалифицированного персонала обязательно.

7. Исполнитель услуг для организации общественного питания для проживающих Отеля должен иметь все необходимое для приготовления блюд и напитков оборудование.

2.2	Объем услуги	12 828 штук
<b>3. Требования и ответственность лиц при оказании услуг</b>		
3.1. Заказчик не несет ответственности за причинение какого-либо вреда здоровью или жизни лиц, вызванных действиями или бездействиями Исполнителя, его работников или представителей.		
<b>4. Срок оказания услуги</b>		
4.1.	<b>Периодичность оказания услуги</b>	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.
<b>5. Порядок сдачи приемки работ (услуг, товара)</b>		
5.1	<b>Сдача приемка работ (услуг)</b>	<p>1. Исполнитель ежемесячно, не позднее первого числа месяца, следующего за отчетным, направляет Заказчику следующие документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- акт сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный период;</li> <li>- отчет по реализованным талонам питания;</li> <li>- счет/счет-фактуру.</li> </ul> <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

**Ассортиментный перечень завтраков по системе  
«Шведский стол»**

**Холодные блюда и закуски**

Масло сливочное (порционное)  
Сырная нарезка (в ассортименте) – 2 вида  
Мясная/рыбная нарезка (в ассортименте) – 2 вида  
Овощная нарезка (в ассортименте) – 2 вида  
Салат свежий (микс) – 1 вид

**Каши**

Каша на молоке (в ассортименте) 1 вид  
Каша постная (в ассортименте) 1 вид

**Горячие блюда**

Бульон куриный  
Сосиски 1 вид  
Гарниры из круп 1 вид  
Овощи на пару 1 вид  
Блюда из творога (запеканка/сырники) – 1 вид  
Блюда из яиц (в ассортименте) – 2 вида  
Блинчики в ассортименте (каравайцы, оладьи, панкейки)- 1 вид

**Напитки горячие** (кофе зерновой, чай пакетированный в ассортименте 2 вида)

**К чаю** – лимон (нарезка), молоко

**Напитки холодные:** морс, компот

**Кисломолочные продукты:** кефир, йогурт натуральный

**Сухие завтраки: (хлопья кукурузные, мюсли, шоколадные подушечки)** – 3 вида

**Топинги** в ассортименте (джем, сгущенное молоко, мёд)

**Соусы** (в ассортименте) – 4 вида

**Хлебобулочные изделия собственного приготовления** в ассортименте

Управляющий отелем «Печенга»



М.В. Казакова