

**Техническое задание
на оказание услуги по организации питания
в рамках проведения “Ужина командообразования от имени Правительства Ямало-Ненецкого
автономного округа”**

ОКПД 2: 56.29.19.000 Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие

1. Цель закупки: оказать услуги по организации питания «21» октября 2026 года в городе Салехарде в рамках проведения запланированного мероприятия-спутника VI Конгресса молодых учёных в Ямало-Ненецком автономном округе (далее – мероприятие) для участников мероприятия (далее – участники Мероприятия).

2. Объем закупки:

№ п/п	Наименование	Характеристики	Ед. изм.	Кол- во
2.1.	Услуги по организации питания участников мероприятия в рамках проведения “Ужина командообразования от имени Правительства Ямало-Ненецкого автономного округа”	<u>Количество участников мероприятия:</u> 90 человек <u>Дата проведения:</u> “21” октября 2026 г. <u>Точное время проведения, меню, персонал:</u> по согласованию с представителем Заказчика, ответственным за контроль оказываемых услуг. <u>Вместимость банкетного зала (ресторана):</u> не менее 110 человек, с учетом обслуживающего персонала Исполнителя. <u>Требования для банкетного зала (ресторана):</u> Зал должен создавать атмосферу торжественности, солидности, дизайн, планировка и декор подчинены строгим правилам протокола, чтобы обеспечить комфорт гостей и удобство обслуживания подчеркивая статус проводимого мероприятия. В зале должны быть предусмотрены зоны для технического оборудования (свет, звук, аппаратура) и места отдыха и подготовки для приглашенных артистов со стороны Заказчика. Перед проведением мероприятия в зале должна быть проведена уборка (влажная уборка полов, поверхностей и т.д.), проверка технического оборудования, осветительных приборов и т.д. Оборудование должно быть в исправном состоянии. <u>Требования к подаче блюд:</u> Блюда подаются в последовательности от легких закусок к более сытным, должны выглядеть аккуратно и презентабельно их оформление должно быть гармоничным вписываясь в сервировку стола и в общий стиль мероприятия при этом должны быть соблюдены санитарно-гигиенические нормы и требования определенные в п. 7 Технического задания. <u>Описание услуги:</u> - приготовление блюд в соответствии с проектом Меню (Приложение № 1 к Техническому заданию); - Приготовление и оформление блюд в месте оказания услуг, блюда должны быть приготовлены не ранее чем за 15 минут до подачи гостю; - Подготовка и оформление зала, расстановка и сервировка столов, столовых приборов, и др. согласовывается с представителем Заказчика,	Усл.ед.	1

		ответственным за контроль оказываемых услуг в момент заключения договора; 4. обслуживание участников Мероприятия в течение всего времени оказания услуг (услуги обслуживающего персонала) в месте оказания услуг.		
--	--	--	--	--

Время подачи, меню, персонал, форма персонала и другие требуемые организационные вопросы, в обязательном порядке согласовываются с представителем Заказчика, ответственным за контроль оказываемых услуг в момент заключения договора.

3. Место оказания услуг: Ямало-Ненецкий автономный округ, г. Салехард

Время проведения “Ужина командообразования от имени Правительства Ямало-Ненецкого автономного округа” будет определено при заключении договора по согласованию с представителем Заказчика, ответственным за контроль оказываемых услуг.

4. Срок оказания услуг: с момента заключения договора по “21” октября 2026 г.

5. Общие требования к оказанию услуг:

5.1. В установленные сроки Исполнитель должен приступить к оказанию услуг, согласно условиям Договора, настоящего Технического задания и проекта меню к Техническому заданию и направить Заказчику меню с учетом стоимости каждой отдельной позиции блюда на одного участника мероприятия определенного в проекте меню к настоящему техническому заданию, до тех пор, пока меню не будет согласовано Заказчиком.

5.2. Стоимость оказываемых услуг, включает в себя стоимость организации питания участников Мероприятия и банковские издержки, транспортные, страховые и другие расходы, связанные с оказанием услуг, а также налоги и сборы, установленные действующим законодательством Российской Федерации.

5.3. Заказчик имеет право:

- требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков;
- отказать в оплате за оказанные услуги, не предусмотренные настоящим Договором и Техническим заданием;
- отказать от оплаты оказанных Исполнителем услуг в случае неисполнения/ ненадлежащего исполнения принятых на себя в соответствии с условиями договора обязательств, до момента устранения Исполнителем соответствующих нарушений. Отказ от оплаты в соответствии с настоящим пунктом не является основанием для предъявления Исполнителем требований о продлении сроков оказания услуг.

5.4. Услуги по организации питания для участников мероприятия определенные в п. 2 настоящего Технического задания не должны превышать нормы расходов для II категории делегации или отдельного лица, принимающего участие в мероприятии в соответствии с постановлением Правительства Ямало-Ненецкого автономного округа от 25 ноября 2025 г №643-П «Об утверждении Порядка проведения и финансирования организационных мероприятий Правительства Ямало-Ненецкого автономного округа» (не более 10 000 (десяти тысяч) рублей 00 копеек на одного участника Мероприятия).

6. Исполнитель обязан:

6.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями Договора и Технического задания.

6.2. Организовать питание согласно проекту меню являющимся приложением к настоящему Техническому заданию.

6.3. Соблюдать сроки и условия хранения продукции (готовых рационов, продуктов питания, готовых блюд) в соответствии с гигиеническими требованиями к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

6.4. Обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры своих работников за свой счет.

6.5. Осуществлять систематический контроль:

- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых рационов (продуктов питания, готовых блюд);
- за пищевой и энергетической ценностью готовых рационов (продуктов питания, готовых блюд);

6.6. Предоставлять по требованию Заказчика любую информацию о закупаемых продуктах.

6.7. Незамедлительно в течение 20 минут производить замену некачественно изготовленной продукции (готовых рационов, продуктов питания, готового блюда), продукции (готовых рационов, продуктов питания, готового блюда) со скрытыми дефектами на аналогичное готовое блюдо (готовый рацион, продукты питания) по требованию участника мероприятия за свой счет.

6.8. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

6.9. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции, при необходимости проводить идентификацию состава продукта;

- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;

- за соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

6.10. Нести ответственность, в случае пищевого отравления участниками Мероприятия Заказчика, предоставленными Исполнителем продуктами питания в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7. Требования к качеству услуг:

7.1. Услуги должны быть выполнены в соответствии с документацией, Техническим заданием, в полном соответствии с требованиями государственных стандартов, действующих норм и правил, НПБ, технических регламентов, санитарных норм и правил, в том числе:

Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Техническим регламентом Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);

Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 033/2013;

Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);

Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);

Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

Техническим регламентом Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);

Техническим регламентом Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

Приказом Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 № 648»;

Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;

Национальным стандартом ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования»;

Статьей 469 Гражданского кодекса Российской Федерации;

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

Иными нормативными и нормативно-техническими документами, определяющими безопасность и качество пищевых продуктов.

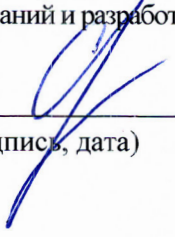
8. Требования к оказанию и иные показатели, связанные с определением соответствия оказанных услуг потребностям Заказчика (приемка).

8.1. Результатом услуг являются оказанные услуги в соответствии с настоящим техническим заданием, договором, нормативно-техническими требованиями.

8.2. По факту оказания Услуг Исполнитель в течение 5 (пяти) рабочих дней оформляет и направляет в адрес Заказчика отчетные документы, а именно:

- универсальные передаточные документы / акты оказанных услуг;
- счет на оплату.
- иную информацию, касающуюся эксплуатации или иного использования предмета договора.

Представитель Заказчика, ответственный за контроль оказываемых услуг: представитель департамента природных ресурсов и экологии Ямало-Ненецкого автономного округа, ведущий консультант отдела научных исследований и разработок Соболева Елена Анатольевна


_____/ Е.А. Соболева /
(подпись, дата)

Приложение № 1
к Техническому заданию на оказание
услуги по организации питания в рамках
проведения "Ужина командообразования
от имени Правительства Ямало-
Ненецкого автономного округа"

ПРИМЕРНЫЙ ПРОЕКТ МЕНЮ

Любые изменения, касаемые меню, продуктов питания, блюд незамедлительно согласовываются с представителем Заказчика, ответственным за контроль оказываемых услуг.

№ п/п	Наименование	Выход, гр
Холодные закуски в стол:		
1	Строганина из чира	100
2	Европейские сыры (камамбер (бри), моцарелла буффало, сыр с голубой плесенью, маасдам. Подается с медом, грецким орехом, крекером и грейфрутом/гранатом)	320
3	Фруктовая коллекция (сезонные фрукты)	1000
4	Язык говяжий	150
5	Ассорти из свежих овощей	330
6	Мясной остров на КОМПАНИЮ (ростбиф из оленины, буженина, рулет куриный с творожным сыром и фисташками, сало собственной засолки, с соусом Ткемали и горчицей)	510
7	Гаридес (Креветки, авокадо и томаты черри в соусе манго)	280
8	Рыбное ассорти от шефа (форель холодного копчения, угорь копченый, филе масляной рыбы холодного копчения, филе тунца маринованный, семга собственного посола, щекур слабой соли)	650
9	Хлебная корзина	200
10	Цезарь с курицей	180
11	Салат с ростбифом	180
12	Вырезка оленя с тар-таром и соусом из кваса	300
13	Томленая свиная шея	350
14	Ассорти шашлыков	1500
15	Вода Байкал	0,5
16	Морс	1000
17	Сок	970
18	Чай заварной	0,5
19	Кофе капучино	0,25
20	Лимон	25

Представитель Заказчика, ответственный за контроль оказываемых услуг: представитель департамента природных ресурсов и экологии Ямало-Ненецкого автономного округа, ведущий консультант отдела научных исследований и разработок Соболева Елена Анатольевна

_____/ Е.А. Соболева /
(подпись, дата)