

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

Московского филиала

АНО ДПО «Техническая академия Росатома»



К.А. Махнаткин

Техническое задание
на оказание услуг

Предмет закупки: *Оказание услуг по организации питания (кофе-брейк, комплексное питание, обед, фуршет, банкет) при проведении мероприятий Заказчика для нужд Московского филиала АНО ДПО «Техническая академия Росатома»*

Москва
2022

Техническое задание
на оказание услуг или выполнение работ

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДМЕТА ЗАКУПКИ	
РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ ИЛИ РАБОТ	
Подраздел 2.1. Состав (перечень) оказываемых услуг или выполняемых работ.....	3
Подраздел 2.2. Описание оказываемых услуг или выполняемых работ..	3
Подраздел 2.3. Объем оказываемых услуг или выполняемых работ, либо доля оказываемых услуг или выполняемых работ в общем объеме закупки.....	25
Подраздел 2.4. Код ОКПД 2.....	25
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ ИЛИ РАБОТАМ	
Подраздел 3.1. Общие требования.....	25
Подраздел 3.2. Требования к качеству оказываемых услуг или выполняемых работ.....	30
Подраздел 3.3. Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг или выполняемых работ.....	30
Подраздел 3.4. Требования к конфиденциальности.....	31
Подраздел 3.5. Требования к безопасности оказания услуг или работ и безопасности результата оказанных услуг или выполненных работ.....	31
Подраздел 3.6. Специальные требования.....	31
Подраздел 3.7. Требования к сроку выполнения услуг или работ	
РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ ИЛИ ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ	
Подраздел 4.1. Описание конечного результата оказанных услуг или выполненных работ.....	32
Подраздел 4.2. Требования по приемке оказанных услуг или выполняемых работ.....	32
Подраздел 4.3. Требования по передаче заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг или выполненных работ.....	32
РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА.....	32
РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ.....	32
РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ.....	33

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДМЕТА ЗАКУПКИ

Оказание услуг по организации питания (кофе-брейк, комплексное питание, обед, фуршет, банкет) при проведении мероприятий Заказчика для нужд Московского филиала АНО ДПО «Техническая академия Росатома»

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ ИЛИ РАБОТ

Подраздел 2.1. Состав (перечень) оказываемых услуг или выполняемых работ

2.1.1 Оказываемые услуги включают в себя организацию питания по следующим позициям:

- Кофе-брейк. Приветственный
- Кофе-брейк. Стандарт
- Кофе-брейк. Утренний
- Кофе-брейк. Расширенный
- Кофе-брейк. Улучшенный
- Комплексное питание. Стандарт
- Комплексное питание. Улучшенное
- Комплексное питание. Расширенное
- Обед. Стандарт
- Обед. Улучшенный (Бизнес-ланч)
- Фуршет. Стандарт
- Фуршет. Расширенный
- Банкет
- Банкет улучшенный (Гала-ужин)

Подраздел 2.2. Описание оказываемых услуг или выполняемых работ

2.2.1 Оказание услуг по организации питания (кофе-брейк, комплексное питание, обед, фуршет, банкет) при проведении мероприятий Заказчика для нужд Московского филиала АНО ДПО «Техническая академия Росатома» включает в себя:

Название услуги	Кофе-брейк. Приветственный
Единица измерения	1 персоне /1 услуга
Ассортимент 1 услуга / 1	Обязательно:

персона	<ul style="list-style-type: none"> • Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр./ чай не ниже уровня «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже:</p> <p>Улитка с корицей/ Улитка с изюмом/ Аналогичная выпечка по согласованию с Заказчиком — 25 гр.</p> <p>Слойка с шоколадом/ слойка с лимонным кремом слойка с малиной/ Аналогичная выпечка по согласованию с Заказчиком — 25 гр.</p>
Кол-во кофе-брейков в день	1 подача в день
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 50 гр.
Кол-во напитков мл. / 1 персону не менее	не менее 400 мл.
Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)	<ul style="list-style-type: none"> • Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия; • Предоставление пластиковой/стеклянной посуды (тарелки – 4 шт., стаканы – 4 шт., приборы – по 5 шт., салфетки – 20 шт. из расчета на 1 персону); • Предоставление текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная); • Разгрузочные и погрузочные работы; • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования); • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени, отведенного на питание • Уборка столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия; • Уборка производственных помещений Заказчика • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе (1 официант на каждые 20 персон).
Дополнительно	<ul style="list-style-type: none"> • Присутствие дополнительных официантов в единой

оплачиваемые услуги в период проведения (при заказе данной услуги)	униформе (1 официант от 3-х персон).
Название услуги	Кофе-брейк. Эконом
Единица измерения	1 персона /1 услуга
Ассортимент 1 услуга / 1 персона	<p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кофе зерновой категории качества В (АВ) свежесваренный – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр./ чай не ниже уровня «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже:</p> <p>2 блюда из меню «Кофе-брейк. Эконом»</p>
Кол-во кофе—брейков в день	1 подача в день
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 100 гр.
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 400 гр.
Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)	<ul style="list-style-type: none"> • Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия; • Предоставление пластиковой/стеклянной посуды (тарелки – 4 шт., стаканы – 4 шт., приборы – по 5 шт., салфетки – 20 шт. из расчета на 1 персону); • Предоставление текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная); • Разгрузочные и погрузочные работы; • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования); • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени, отведенного на питание • Уборка столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия; • Уборка производственных помещений Заказчика • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе (1 официант на 20 персон).

Дополнительно оплачиваемые услуги в период проведения (при заказе данной услуги)	<ul style="list-style-type: none"> • Присутствие дополнительных официантов в единой униформе (1 официант от 3-х персон).
Название услуги	Кофе-брейк. Стандарт
Единица измерения	1 персонa /1 услуга
Ассортимент 1 услуга / 1 персонa	<p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр./ • чай не ниже уровня «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. • Печенье с шоколадной крошкой/ • Печенье с цукатами/ • Печенье с кокосовой стружкой/ • Печенье с джемом/ • Печенье с вафельной крошкой <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже: 3 блюда из меню «Кофе-брейк. Стандарт»</p>
Кол-во кофе-брейков в день	1 подача в день
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 250 гр.
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 400 мл.
Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)	<ul style="list-style-type: none"> • Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия; • Предоставление пластиковой/стеклянной посуды (тарелки – 4 шт., стаканы – 4 шт., приборы – 5 шт., салфетки – 20 шт. из расчета на 1 персону); • Предоставление текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная); • Разгрузочные и погрузочные работы; • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования); • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени, отведенного на питание • Уборка производственных помещений Заказчика • Уборка столов и мусора в период проведения и по

	завершению мероприятия; <ul style="list-style-type: none"> • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе (1 официант на 20 персон).
Дополнительно оплачиваемые услуги в период проведения (при заказе данной услуги)	<ul style="list-style-type: none"> • Присутствие дополнительных официантов в единой униформе (1 официант от 3-х персон).
Кофе-брейк. Утренний	
Единица измерения	1 персонa /1 услуга
Ассортимент 1 услуга / 1 персонa	<p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр./ • чай не ниже уровня «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже: 4 блюда из меню «Кофе-брейк. Утренний»</p>
Кол-во кофе-брейков в день	1 подача в день
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 290 гр.
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 400 мл.
Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)	<ul style="list-style-type: none"> • Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия; • Предоставление пластиковой/стеклянной посуды (тарелки – 4 шт., стаканы – 4 шт., приборы – 5 шт., салфетки – 20 шт. из расчета на 1 персону); • Предоставление текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная); • Разгрузочные и погрузочные работы; • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования); • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени, отведенного на питание • Уборка производственных помещений Заказчика

	<ul style="list-style-type: none"> • Уборка столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия; • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе (1 официант на 20 персон).
Дополнительно оплачиваемые услуги в период проведения (при заказе данной услуги)	<ul style="list-style-type: none"> • Присутствие дополнительных официантов в единой униформе (1 официант от 3-х персон).
Название услуги	Кофе-брейк. Расширенный
Единица измерения	1 персона /1 услуга
Ассортимент 1 услуга / 1 персона	<p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • чай в индивидуальной упаковке. «Greenfield» (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. • Печенье с шоколадной крошкой/ • Печенье с цукатами/ • Печенье с кокосовой стружкой/ • Печенье с джемом/ • Печенье с вафельной крошкой <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже: 6 блюд из меню «Кофе-брейк. Расширенный»</p>
Кол-во подач в день	1 подача в день
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 340 гр.
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 400 мл.
Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)	<ul style="list-style-type: none"> • Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия; • Предоставление стеклянной посуды (тарелки – 4 шт., стаканы – 4 шт., приборы – 5 шт., салфетки – 20 шт. из расчета на 1 персону); • Предоставление текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная); • Предоставление многоуровневых подставок для сервировки закусок • Разгрузочные погрузочные работы;

	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования); • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени, отведенного на питание • Уборка производственных помещений Заказчика • Уборка столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия; • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе (1 официант на 20 персон).
Дополнительно оплачиваемые услуги в период проведения (при заказе данной услуги)	<ul style="list-style-type: none"> • Присутствие дополнительных официантов в единой униформе (1 официант от 3-х персон).
Название услуги	Кофе-брейк. Улучшенный
Единица измерения	1 человек /1 день
Ассортимент 1 день / 1 персона	<p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кофе зерновой категории качества В (АВ) (кофе-машина) – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • чай «Twinings» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. • Печенье с шоколадной крошкой/ • Печенье с цукатами/ • Печенье с кокосовой стружкой/ • Печенье с джемом/ • Печенье с вафельной крошкой • Морс / безалкогольный коктейль / – 400 мл. • Безалкогольные коктейли – 400 мл. <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже:</p> <p>12 блюд категории «Салаты/ Холодные закуски/ Канапе» из меню «Кофе-брейк. Улучшенный»;</p> <p>3 блюда категории «Горячее» из меню «Кофе-брейк. Улучшенный»;</p> <p>1 блюдо категории «Гарнир» из меню «Кофе-брейк. Улучшенный»;</p> <p>1 блюдо категории «Десерт» из меню «Кофе-брейк. Улучшенный».</p>
Кол-во подач в день	1 подача в день

Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 1040 гр.
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 1000 мл.
Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)	<ul style="list-style-type: none"> • Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия; • Предоставление стеклянной посуды (тарелки – 4 шт., стаканы – 4 шт., приборы – 5 шт., салфетки – 20 шт. из расчета на 1 персону); • Предоставление текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная); • Предоставление многоуровневых подставок, досок и прочего для сервировки закусок; • Предоставление текстильных чехлов на фуршетных столиков; • Разгрузочные и погрузочные работы; • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования); • Уборка производственных помещений Заказчика • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени, отведенного на питание • Уборка столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия; • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе (1 официант на 15 персон).
Дополнительно оплачиваемые услуги в период проведения (при заказе данной услуги)	<ul style="list-style-type: none"> • Присутствие дополнительных официантов в единой униформе (1 официант от 3-х персон).
Название услуги	Комплексное питание. Стандарт
Единица измерения	1 персону /1 день
Ассортимент 1 день / 1 персону	<p>Обязательно (3 подачи в день):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • чай «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. • Мини-улитка с корицей/ • Мини-улитка с изюмом /• Мини-слойка с шоколадом/ • Мини-слойка с лимонным

	<p>кремом/• Мини-слойка с малиновым конфитюром / Аналогичная выпечка по согласованию с Заказчиком</p> <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1-я подача - 2 блюда категории «Десерт/ горячая выпечка» из меню «Комплексное питание. Стандарт»; • 2-я подача - 5 блюд категории «Салаты/ Холодные закуски/ Канапе» из меню «Комплексное питание. Стандарт»; • 3-я подача - 5 блюд категории «Салаты/ Холодные закуски/ Канапе» из меню «Комплексное питание. Стандарт».
Количество подач в день	<p>3 подачи в день:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 приветственный кофе-брейк (за 30 минут до начала мероприятия); • 2 кофе-брейка в течение дня.
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 530 гр.
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 600 мл.
Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)	<ul style="list-style-type: none"> • Назначение ответственного представителя (менеджера) для коммуникации при подготовке и проведения мероприятия • Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия; • Предоставление стеклянной посуды (тарелки, стаканы, приборы, салфетки – по количеству персон/блюд + 10 каждого вида посуды запас); • Предоставление текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная); • Предоставление многоуровневых подставок, досок и прочего для сервировки для закусок; • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе из расчета 1 официант на 20 персон (для групп от 3-х персон); • Разгрузочные и погрузочные работы; • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования); • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени каждой подачи времени, отведенного на питание;

	<ul style="list-style-type: none"> • Уборка производственных помещений Заказчика; • Уборка столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия.
Название услуги	Комплексное питание. Улучшенное
Единица измерения	1 персоне /1 день
Ассортимент 1 день / 1 персоне	<p>Обязательно (три подачи в день):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кофе зерновой категории качества В (ВА) (кофе-машина) – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • чай «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. • Печенье в индивидуальной упаковке/ • Вафли в индивидуальной упаковке/ • Аналогичная выпечка по согласованию с Заказчиком/ • Шоколадные конфеты по согласованию с Заказчиком • Морс / Безалкогольный коктейль – 200 мл. <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1-я подача - 6 блюд категории «Салаты/ Холодные закуски/ Канапе» из меню «Комплексное питание. Улучшенное»; • 2-я подача - 7 блюд категории «Салаты/ Холодные закуски/ Канапе» из меню «Комплексное питание. Улучшенное»; • 3-я подача - 6 блюд категории «Салаты/ Холодные закуски/ Канапе» из меню «Комплексное питание. Улучшенное».
Кол-во подач в день	<p>3 подачи в день:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 приветственный кофе-брейк (за 30 минут до начала мероприятия); • 2 кофе-брейка в течение дня.
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 820 гр.
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 600 мл.
Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)	<ul style="list-style-type: none"> • Назначение ответственного представителя (менеджера) для коммуникации при подготовке и проведении мероприятия; • Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия;

	<ul style="list-style-type: none"> • Предоставление стеклянной посуды (тарелки, стаканы, приборы, салфетки – по количеству персон/блюд + 10 каждого вида посуды запас); • Предоставление текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная); • Предоставление многоуровневых подставок, досок и прочего для сервировки закусок; • Предоставление текстильных чехлов для фуршетных столиков (по количеству столов + 2 запасных); • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе из расчета 1 официант на 20 персон (для групп от 3х персон) • Разгрузочные и погрузочные работы; • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования); • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени каждой подачи времени, • Уборка производственных помещений Заказчика; • Уборка столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия.
Название услуги	Комплексное питание. Расширенное
Единица измерения	1 персона /1 день
Ассортимент 1 день / 1 персона	<p>Обязательно (три подачи в день):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кофе зерновой категории качества В (АВ) (кофе-машина) – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • чай «Twinings» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. • Печенье в индивидуальной упаковке/ • Вафли в индивидуальной упаковке/ • Аналогичная выпечка по согласованию с Заказчиком/ • Шоколадные конфеты по согласованию с Заказчиком • Морс / • Безалкогольный коктейль / – 200 мл. <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1-я подача - 6 блюд категории «Салаты/ Холодные закуски/ Канапе» из меню «Комплексное питание. Расширенное»; • 2-я подача - 3 блюда категории «Салаты/ Холодные закуски/ Канапе», 2 блюда категории «Горячее», 1 блюдо

	<p>категории «Десерт» из меню «Комплексное питание. Расширенное»;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3-я подача - 6 блюд категории «Салаты/ Холодные закуски/ Канапе» из меню «Комплексное питание. Расширенное».
Кол-во подач в день	<p>3 подачи в день:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 приветственный кофе-брейк (за 30 минут до начала мероприятия); • 2 кофе-брейка в течение дня.
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 905 гр.
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 800 мл.
Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)	<ul style="list-style-type: none"> • Назначение ответственного представителя (менеджера) для коммуникации при подготовке и проведении мероприятия; • Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия; • Предоставление стеклянной посуды (тарелки, стаканы, приборы, салфетки – по количеству персон/блюд + 10 каждого вида посуды запас); • Предоставление текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная); • Предоставление многоуровневых подставок, досок и прочего для сервировки закусок; • Предоставление текстильных чехлов для фуршетных столиков (по количеству столов + 2 запасных) • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе из расчета 1 официант на 15 персон (для групп от 3-х персон); • Разгрузочные и погрузочные работы; • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования); • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени каждой подачи времени, • Уборка производственных помещений Заказчика • Уборка столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия.
Название услуги	Обед. Стандарт
Единица измерения	1 персону /1 день

<p>Ассортимент 1 день / 1 персона</p>	<p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • чай в индивидуальной упаковке «Greenfield» (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. • Хлеб – 20 гр. • Морс / Безалкогольный коктейль – 200 мл. <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Первое блюдо - 3 блюда категории «Салаты / холодные закуски / канапе» из меню «Обед. Стандарт» <p>Второе блюдо - 2 блюда категории «Горячее» из меню «Обед. Стандарт»- 1 блюдо категории «Гарниры» из меню «Обед. - 2 блюда категории «Десерт / горячая выпечка» из меню «Обед. Стандарт»</p>
<p>Кол-во подач в день</p>	<p>1 подача в день</p>
<p>Кол-во еды гр. / 1 персону</p>	<p>не менее 690 гр.</p>
<p>Кол-во напитков мл. / 1 персону</p>	<p>не менее 600 мл.</p>
<p>Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Назначение ответственного представителя (менеджера) для коммуникации при подготовке и проведении мероприятия • Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия • Предоставление стеклянной посуды (тарелки - 4 шт., стаканы - 4 шт., приборы – по 5шт., салфетки- 20 шт. из расчета на 1 персону) • Предоставление текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная) <p>Предоставление многоуровневых подставок, досок и прочего для сервировки закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предоставление текстильных чехлов для фуршетных столиков; • Предоставление однотонных текстильных скатертей для столов приема пищи при необходимости;

	<ul style="list-style-type: none"> • Разгрузочные и погрузочные работы • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования) • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени, отведенного на питание • Уборка производственных помещений Заказчика • Уборка столов и мусора в период проведения и по завершении мероприятия • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе(1 официант на 15 персон)
Дополнительно оплачиваемые услуги в период проведения (при заказе данной услуги)	<ul style="list-style-type: none"> • Присутствие дополнительных официантов в единой униформе (1 официант от 3-х персон).
Название услуги	Обед. Улучшенный (Бизнес-ланч)
Единица измерения	1 персонa /1 день
Ассортимент 1 день / 1 персонa	<p>Меню формируется в соответствии со схемой, представленной ниже, на основе согласованной Заявки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Первое блюдо – 1 блюдо на выбор из категории «Салаты / холодные закуски / канапе»; • Второе блюдо – 1 блюдо на выбор из категории «Супы»; • Третье блюдо – 1 блюдо на выбор из категории «Горячее»; • Четвертое блюдо - 1 блюдо на выбор категории «Гарниры»; • Напитки на выбор - Кофе категории качества В (АВ) свежесваренный / чай порционный (черный, зеленый, фруктовый) / морс / сок / минеральная вода; • Хлеб <p>Примерный перечень блюд представлен в Приложении № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в разделе «Обед. Улучшенный (Бизнес-ланч)».</p> <p>Ассортимент меню, количество блюд и граммовка могут быть изменены в соответствии с меню внешней площадки, выбранной Заказчиком.</p> <p>Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе (1 официант на 15 персон).</p>
Кол-во подач в день	1 подача в день

Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 875 гр. (может быть изменено при согласовании меню с Заказчиком)
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 600 мл. (может быть изменено при согласовании меню с Заказчиком)
Обязательные услуги в период проведения (на внешней площадке)	<ul style="list-style-type: none"> • Назначение ответственного представителя (менеджера) для коммуникации при подготовке и проведении мероприятия • Оценка возможности организации Обеда на выбранной Заказчиком площадке (ресторан, кафе или иное заведение общественного питания) исходя из представленной Заказчиком Заявки, в которой содержится: дата и время проведения мероприятия, пожелания к ассортименту меню еды и напитков, планируемое количество человек, план рассадки, длительность мероприятия и прочие существенные условия, необходимые для качественной организации питания. • Согласование ассортимента меню с Заказчиком на основании официально утвержденного меню выбранного заведения общественного питания. Согласование проводится на основании предоставленных Заказчику вариантов меню Обеда с указанием веса и стоимости каждого блюда, количества порций, выходом «итого» в граммах и на одного человека по позиции. • Бронирование от лица Заказчика на установленную дату и время необходимого количества посадочных мест в соответствии с согласованной рассадкой, заказ Обеда по согласованному ассортименту меню. • Во время проведения Обеда контроль за работой официантов, а также за соблюдением сроков и времени накрытия и сервировки столов, подготовки блюд, своевременностью подачи, упаковкой оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени, отведенного на питание, уборки используемых производственных помещений Заказчика, столов и мусора в месте проведения. • Предоставление однотонных текстильных скатертей, текстильных салфеток при необходимости ; • Предоставление многоуровневых подставок, досок и прочего для сервировки при необходимости;

	<ul style="list-style-type: none"> Обеспечение присутствия официанта в единой униформе из расчета (1 официант на 15 персон)
Дополнительная информация	В случае невозможности организации питания на выбранной Заказчиком площадке Исполнитель может предложить аналогичную площадку, соответствующую оговоренным требованиям, того же ценового сегмента в том же районе г. Москвы.
Название услуги	Фуршет. Стандарт
Единица измерения	1 персоне / 1 день
Ассортимент 1 день / 1 персоне	<p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> Кофе зерновой (категории качества В (АВ) кофе-машина) – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • чай «Twinings» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. Морс / сок / – 200 мл. <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> Первое блюдо - 9 блюд категории «Салаты / холодные закуски / канапе» из меню «Комплексное питание. Улучшенное»; Второе блюдо - 2 блюда категории «Горячее» из меню «Комплексное питание. Улучшенное»; Третье блюдо - 2 блюда категории «Десерт / горячая выпечка» из меню «Комплексное питание. Улучшенное».
Кол-во подач в день	1 подача в день
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 770 гр.
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 600 мл.
Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)	<ul style="list-style-type: none"> Назначение ответственного представителя (менеджера) для подготовки мероприятия; Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия; Предоставление стеклянной посуды (тарелки – 4 шт., стаканы – 4 шт., приборы – по 5 шт., салфетки – 20 шт. из расчета на 1 персону); Предоставление однотонных белых и при необходимости цветных текстильных скатертей для столов раздачи (по

	<p>количеству столов + 1 запасная);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предоставление многоуровневых подставок, досок и прочего для сервировки закусок; • Предоставление текстильных чехлов для сервировки фуршетных столиков ; <p>Разгрузочные и погрузочные работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе (1 официант на 15 персон). • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования); • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени, отведенного на питание • Уборка производственных помещений Заказчика • Уборка столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия;
Дополнительно оплачиваемые услуги в период проведения (при заказе данной услуги)	<ul style="list-style-type: none"> • Присутствие дополнительных официантов в единой униформе (1 официант от 3-х персон).
Название услуги	Фуршет. Расширенный
Единица измерения	1персона /1 день
Ассортимент 1 день / 1 персона	<p>Обязательно:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кофе зерновой категории качества А (АА) (кофе-машина) – 200 мл, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр.. / • чай в индивидуальной упаковке «Twinings» (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр. – 200 мл. • Морс / сок / – 200 мл. <p>Алкогольные напитки (по выбору): Вино красное сухое / Вино белое сухое / Игристое вино брют/ Игристое вино полусухое — 150 мл.</p> <p>Вина красные и белые производства РФ (Республики Крым), географического региона Новый Свет, 2020-2022 или текущего годов производства.</p> <p>Игристые вина брют,полусухое производства РФ, Италии, 2020-2022 и ли текущего годов производства</p> <p>Меню формируется согласно Приложению № 1 к</p>

	<p>Техническому заданию «Ассортимент меню» в соответствии со схемой, представленной ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Первое блюдо - 13 блюд категории «Салаты / холодные закуски / канапе» из меню «Комплексное питание. Расширенное»; • Второе блюдо - 2 блюда категории «Горячее» из меню «Комплексное питание. Расширенное»; • Третье блюдо - 2 блюда категории «Гарниры» из меню «Комплексное питание. Расширенное»; • Четвертое блюдо - 3 блюда категории «Десерт / горячая выпечка» из меню «Комплексное питание. Расширенное».
Кол-во подач в день	1 подача в день
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 1105 гр.
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 1000 мл.
Обязательные услуги в период проведения (на территории Заказчика)	<ul style="list-style-type: none"> • Назначение ответственного представителя (менеджера) для подготовки мероприятия; • Доставка готовых блюд до места проведения мероприятия; • Предоставление стеклянной посуды (тарелки – 4 шт., стаканы – 4 шт., приборы – по 5 шт., салфетки – 20 шт. из расчета на 1 персону); • Предоставление однотонных белых и при необходимости цветных текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная); • Предоставление многоуровневых подставок, досок и прочего для сервировки закусок; • Предоставление текстильных чехлов для сервировки фуршетных столиков; • Разгрузочные и погрузочные работы • Подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования); • Упаковка оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по истечении времени, отведенного на питание; • Уборка производственных помещений Заказчика • Уборка столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия; • Присутствие не менее 1 официанта в единой униформе (1

	официант на 15 персон).
Дополнительно оплачиваемые услуги в период проведения (при заказе данной услуги)	<ul style="list-style-type: none"> • Присутствие дополнительных официантов в единой униформе (1 официант от 3-х персон).
Название услуги	Банкет
Единица измерения	1 персона /1 день
Ассортимент 1 день / 1 персона	<p>Меню формируется в соответствии со схемой, представленной ниже, на основе согласованной Заявки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Первая подача - блюда категории «Салаты / холодные закуски / канапе», 1 блюдо категории «Горячие закуски» (одно на выбор); • Вторая подача - блюда категории «Горячее» (одно на выбор); • Третья подача - блюда категории «Гарниры» (одно на выбор); • Четвертая подача - блюда категории «Десерт / горячая выпечка» (одно на выбор). <p>• Горячие напитки (по выбору): кофе зерновой категории качества А (АА) (кофе-машина) / чай порционный в чайниках (черный, зеленый, фруктовый); дополнительно сахар, сливки, лимон порционно.</p> <p>• Безалкогольные напитки (по выбору): морс / сок / минеральная вода.</p> <p>• Алкогольные напитки (по выбору): Вино красное сухое / Вино белое сухое / Игристое вино брют/ Игристое вино полусухое — 150 мл.</p> <p>Вина красные и белые производства РФ (Республики Крым), географического региона Новый Свет, 2020-2022 или текущего годов производства.</p> <p>Игристые вина брют,полусухое производства РФ, Италии, 2020-2022 или текущего годов производства</p> <p>Примерный перечень блюд представлен в Приложении № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в разделе «Банкет».</p> <p>Ассортимент меню, количество блюд и граммовка могут быть изменены в соответствии с меню внешней площадки,</p>

	выбранной Заказчиком.
Кол-во подач в день	1 подача в день
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 1455 гр. (может быть изменено при согласовании меню с Заказчиком)
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 1000 мл. (может быть изменено при согласовании меню с Заказчиком)
Обязательные услуги в период проведения (на внешней площадке)	<ul style="list-style-type: none"> • Назначение ответственного представителя (менеджера) для подготовки мероприятия; • Оценка возможности организации Банкета на выбранной Заказчиком площадке (ресторан, кафе или иное заведение общественного питания) исходя из представленной Заказчиком Заявки, в которой содержится: дата и время проведения мероприятия, пожелания к ассортименту меню еды и напитков, планируемое количество человек, план рассадки, длительность мероприятия и прочие существенные условия, необходимые для качественной организации питания. • Согласование ассортимента меню с Заказчиком на основании официально утвержденного меню выбранного заведения общественного питания. Согласование проводится на основании предоставленных Заказчику вариантов меню Банкета с указанием веса и стоимости каждого блюда, количества порций, выходом «итога» в граммах и на одного человека по позиции. • Бронирование от лица Заказчика на установленную дату и время необходимого количества посадочных мест в соответствии с согласованной рассадкой, заказ Банкета по согласованному ассортименту меню. • Предоставление однотонных белых и при необходимости цветных текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная) при необходимости; • Предоставление однотонных белых и при необходимости цветных скатертей для столов приема пищи; • Предоставление текстильных салфеток; • Предоставление многоуровневых подставок, досок и прочего для сервировки закусок при необходимости; • Во время проведения Банкета контроль за работой

	официантов(из расчета не менее 1 официанта на 10 персон), а также за соблюдением сроков и времени накрытия и сервировки столов, подготовки блюд, своевременностью подачи, упаковкой оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по окончании мероприятия, уборки используемых производственных помещений Заказчика, столов и мусора в месте проведения,
Дополнительная информация	В случае невозможности организации питания на выбранной Заказчиком площадке Исполнитель может предложить аналогичную площадку, соответствующую оговоренным требованиям, того же ценового сегмента в том же районе г. Москвы.

Название услуги	Банкет улучшенный (Гала ужин)
Единица измерения	1 персонa /1 день
Ассортимент 1 день / 1 персонa	<p>Меню формируется в соответствии со схемой, представленной ниже, на основе согласованной Заявки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Первая подача - блюда категории «Салаты / холодные закуски, 1 блюдо категории «Горячие закуски» (одно на выбор); • Вторая подача - блюда категории «Горячее» (одно на выбор); • Третья подача - блюда категории «Гарниры» (одно на выбор); • Четвертая подача - блюда категории «Десерт • Горячие напитки (по выбору): кофе зерновой категории качества А (АА) (кофе-машина) / чай в чайниках порционный (черный, зеленый, фруктовый); дополнительно сахар, сливки, лимон порционно. • Безалкогольные напитки (по выбору): морс / сок / минеральная вода. • Алкогольные напитки (по выбору): Вино красное сухое / Вино белое сухое / Игристое вино брют/ Игристое вино полусухое — 200 мл. <p>Вина красные и белые производства РФ (Республики Крым), географического региона Новый Свет, 2020-2022 или текущего годов производства.</p> <p>Игристые вина брют,полусухое производства РФ, Италии, 2020-2022 или текущего годов производства</p>

	<p>Примерный перечень блюд представлен в Приложении № 1 к Техническому заданию «Ассортимент меню» в разделе «Банкет улучшенный» (Гала-ужин).</p> <p>Ассортимент меню, количество блюд и граммовка могут быть изменены в соответствии с меню внешней площадки, выбранной Заказчиком.</p>
Кол-во подач в день	1 подача в день
Кол-во еды гр. / 1 персону	не менее 1655 гр. (может быть изменено при согласовании меню с Заказчиком)
Кол-во напитков мл. / 1 персону	не менее 1000 мл. (может быть изменено при согласовании меню с Заказчиком)
Обязательные услуги в период проведения (на внешней площадке)	<ul style="list-style-type: none"> • Назначение ответственного представителя (менеджера) для подготовки мероприятия; • Оценка возможности организации Банкета на выбранной Заказчиком площадке (ресторан, кафе или иное заведение общественного питания) исходя из представленной Заказчиком Заявки, в которой содержится: дата и время проведения мероприятия, пожелания к ассортименту меню еды и напитков, планируемое количество человек, план рассадки, длительность мероприятия и прочие существенные условия, необходимые для качественной организации питания. • Согласование ассортимента меню с Заказчиком на основании официально утвержденного меню выбранного заведения общественного питания. Согласование проводится на основании предоставленных Заказчику вариантов меню Банкета с указанием веса и стоимости каждого блюда, количества порций, выходом «итога» в граммах и на одного человека по позиции. • Бронирование от лица Заказчика на установленную дату и время необходимого количества посадочных мест в соответствии с согласованной рассадкой, заказ Банкета по согласованному ассортименту меню. • Предоставление однотонных белых и при необходимости цветных текстильных скатертей для столов раздачи (по количеству столов + 1 запасная) при необходимости; • Предоставление однотонных белых и при необходимости цветных скатертей для столов приема пищи;

	<ul style="list-style-type: none"> • Предоставление текстильных салфеток; • Предоставление многоуровневых подставок, досок и прочего для сервировки закусок при необходимости; • Во время проведения Банкета контроль за работой официантов (из расчета не менее 1 официанта на 10 персон), а также за соблюдением сроков и времени накрытия и сервировки столов, подготовки блюд, своевременностью подачи, упаковкой оставшейся пищевой продукции в одноразовые контейнеры по окончании мероприятия, уборки используемых производственных помещений Заказчика, столов и мусора в месте проведения,
Дополнительная информация	В случае невозможности организации питания на выбранной Заказчиком площадке Исполнитель может предложить аналогичную площадку, соответствующую оговоренным требованиям, того же ценового сегмента в том же районе г. Москвы.

2.2.2 Оказание услуг определяется из минимально возможной группы – 3 человека.

2.2.3 Расчет стоимости дополнительного обслуживания официантами по видам услуг: «Кофе-брейк. Эконом», «Кофе-брейк. Стандарт», «Кофе-брейк. Расширенный», «Кофе-брейк. Улучшенный», «Обед. Стандарт», «Фуршет. Стандарт» и «Фуршет. Расширенный» производится пропорционально времени оказания услуг исходя из 8 часов работы, но не менее чем за 2 часа работы официанта на один вид услуги.

Подраздел 2. 3. Объем оказываемых услуг или выполняемых работ, либо доля оказываемых услуг или выполняемых работ в общем объеме закупки
Доля/объем отдельных услуг в общем объеме закупок не определена.

Подраздел 2.4. Код ОКПД 2

Код 56.21.19.000, Услуги по поставке продукции общественного питания и обслуживанию торжественных мероприятий прочие

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ ИЛИ РАБОТАМ

Подраздел 3.1. Общие требования
<p>3.1.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям действующего законодательства РФ и иным нормативным документам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция

в части ее маркировки»

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

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

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

- ГОСТ 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»;

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

- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.1.2 Качество сырья, используемого Исполнителем при оказании Услуг, а также приготовленных и предоставленных при оказании Услуг пищевых продуктов должно соответствовать действующим в Российской Федерации ГОСТам, Техническими условиями, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам, а также удовлетворять требованиям, установленным федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Производство продукции общественного питания должно соответствовать установленным принципам ХАССП, являющихся обязательными.

3.1.3 При транспортировке и хранении пищевая продукция должна быть

надлежащим образом упакована и промаркирована в соответствии с ГОСТами и Техническими условиями, а именно содержать обязательную информацию о продукции: наименование, наименование и адресе производителя, составе, дате и часе изготовления, сроках годности, условиях хранения, энергетической ценности, массе нетто, количестве изделий и массе одной единицы, возможных аллергенах. При этом применяемая Исполнителем транспортная тара должна обеспечивать сохранение качества пищевых продуктов в течение всего периода исполнения Заказа.

3.1.4 В случае предоставления при оказании Услуг скоропортящихся пищевых продуктов, Исполнитель обязан предоставлять Заказчику соответствующие сопроводительные документы о качестве, в которых должны быть указаны дата и час выработки, а также дата и час конечного срока хранения предоставляемых пищевых продуктов.

3.1.5 Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся в автотранспорте, имеющем охлаждаемый или изотермический кузов, обеспечивающий сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3.1.6 Автотранспорт Исполнителя, используемый для перевозки сырья, пищевых продуктов, инвентаря и оборудования должен отвечать санитарным требованиям, предъявляемым к перевозке соответствующих продуктов питания (наличие санитарного паспорта), а также обеспечивать требуемую сохранность и безопасность пищевых продуктов.

3.1.7 При оказании Услуг Исполнитель обязан строго соблюдать сроки реализации пищевых продуктов в соответствии со сроками, установленными в соответствующих нормативных документах:

- ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Общие положения»;

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

3.1.8 При исполнении взаимосогласованного Заказа Исполнитель должен обеспечивать:

- приготовление и оформление блюд в банкетном исполнении;
- декорирование и банкетную сервировку столов;
- обслуживание корпоративного мероприятия официантами, метрдотелями (по согласованию с Заказчиком).
- при подаче температура горячих блюд (супы, соусы, напитки) при температуре не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодных супов, напитков - не выше 14°C (согласно п 8.4 ГОСТ 30390-2013).
- материально-техническую базу для оказания услуг.

3.1.9 Материально-техническая база Исполнителя для оказания услуг должна составлять:

- буфет тепловой с направляющими не менее 1 единицы;
- буфет холодильный с направляющими не менее 1 единицы;
- жарочная поверхность не менее 1 единицы;
- чашефид электрический не менее 6 единиц;
- мармит настольный на несколько емкостей не менее 6 единиц;
- мармит на 2 блюда передвижной паровой не менее 2 единиц;
- мармит-супница на 10 литров не менее 4 единиц;

- кофемашина не менее 2 единиц;
- сокоохладитель не менее 5 единиц;
- ларь для мороженого не менее 1 единицы.

3.1.10 Оказываемые Исполнителем Услуги должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям законодательства РФ к организациям общественного питания, изготовлению пищевой продукции и производственного сырья, в том числе требованиям, указанным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При этом Исполнитель обязан содержать производственные помещения Заказчика в чистоте и порядке, обеспечить их уборку по окончании мероприятий, соблюдение санитарного режима привлекаемого персонала.

3.1.11 Доставка необходимого для оказания Услуг сырья, пищевых продуктов, персонала, инвентаря, оборудования к месту оказания Услуг и обратно после исполнения Заказа, осуществляется силами и за счет Исполнителем.

3.1.12 Сбор и утилизация отходов, возникших при оказании Услуг по Заказу Заказчика, осуществляются Исполнителем за свой счет.

3.1.13 Привлекаемый к оказанию Услуг персонал Исполнителя должен быть обучен правилам этикета, сервировки и обслуживания банкетных столов, действующим нормам протокола, применяемым при проведении корпоративных мероприятий. Предоставляемый обслуживающий персонал (официанты) должен иметь опрятный внешний вид, санитарные книжки, единообразную униформу: белые сорочки, текстильные брюки/юбки темных оттенков, фартуки, нагрудную табличку с именем, а также быть обеспечен средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки), соблюдать правила вежливости по отношению к представителю Заказчика участникам мероприятий.

3.1.14 По запросу Заказчика Исполнитель обязан предоставить Заказчику дополнительную информацию об условиях приготовления, основных потребительских свойствах и качестве предоставляемых при оказании Услуг пищевых продуктов (блюд).

3.1.15 Меню должно быть предварительно согласовано с Заказчиком и приложено к Заявке. Заявка подается Заказчиком не позднее чем за 1 (один) рабочий день до начала оказания Услуг.

3.1.16 Питание должно быть организовано согласно Ассортименту меню (Приложение №1 к Техническому заданию).

3.1.17 График оказания услуг – ежедневно с 08.00 до 20.00, включая выходные и праздничные дни. При проведении отдельных видов услуг (фуршет) время оказания услуг может быть продлено до 23.00.

3.1.18 Обязательные услуги в период проведения Кофе-брейка, Обеда или Фуршета на территории Заказчика должны включать в себя:

Доставку:

- готовых блюд и напитков до места проведения мероприятия;
- ввоз и вывоз текстиля, в т.ч однотонных скатертей синего или белого цвета для столов раздачи по предварительному согласованию с Заказчиком, при необходимости скатертей белого цвета для круглых столов размером 180 см в диаметре, прямоугольных столов размером 140/60 см., текстильных чехлов для

фуршетных столиков размером 60 см. в диаметре, оборудования, посуды по количеству персон;

- крашений для оформления столов раздачи, фуршетных и банкетных столов по согласованию с Заказчиком;
- многоуровневых подставок, досок, зеркал и прочего для сервировки.
- одноразовых контейнеров для хранения пищевой продукции.
- Такелажные услуги.
- Уборка используемых производственных помещений Заказчика.
- Обслуживание официантами (должно быть рассчитано исходя из выделения не менее 1 официанта на 20 персон при проведении «Кофе-брейк. Эконом», «Кофе-брейк. Стандарт», «Кофе-брейк. Расширенный», не менее 1 официанта на 15 персон при проведении «Кофе-брейк. Улучшенный», всех видов обедов, фуршетов).
- Присутствие официантов непосредственно на месте организации кофе-брейков, обедов, фуршетов
- Подготовку блюд перед отдачей.
- Обслуживание помещения:
- подготовку помещения (расстановку мебели, накрытие скатертей, сервировку столов, подготовку оборудования);
- уборку столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия.
- Услуги по вывозу отходов.

3.1.19 Обязательные услуги в период проведения Комплексного питания и банкетов должны включать в себя:

- Доставку:
- готовых блюд и напитков до места проведения мероприятия;
- ввоз и вывоз текстиля, в т.ч. однотонных скатертей белого или синего цвета для столов раздачи по согласованию с Заказчиком, при необходимости скатертей белого цвета для круглых столов размером 180 см в диаметре, прямоугольных столов 140/60 см, текстильных чехлов для сервировки фуршетных столиков размером 60 см. в диаметре, оборудования, посуды по количеству персон;
- украшений для оформления столов раздачи, фуршетных и банкетных столов по согласованию с Заказчиком;
- многоуровневых подставок, досок, зеркал и прочего для сервировки;
- одноразовых контейнеров для хранения пищевой продукции.
- Такелажные услуги.

- Уборка используемых производственных помещений Заказчика.
- Обслуживание официантами (должно быть рассчитано исходя из выделения 1 официанта на 20 персон при проведении «Комплексное питание. Стандарт», «Комплексное питание. Улучшенное», не менее 1 официанта на 15 персон при проведении «Комплексное питание. Расширенное», не менее 1 официанта на 10 персон при проведении банкетов)
- Присутствие официантов непосредственно на месте организации Комплексного питания.
- Подготовку блюд перед подачей.
- Обслуживание помещения:
 - подготовка помещения (расстановка мебели, накрытие скатертей, сервировка столов, подготовка оборудования);
 - уборка столов и мусора в период проведения и по завершению мероприятия.
- Услуги по вывозу отходов.

3.1.20 Место оказания услуг – г. Москва, 2-й Казачий пер., д. 11, стр.1, а также другие локации согласованию с Заказчиком

3.1.21 Срок оказания услуг – 1 год с момента заключения договора.

Подраздел 3.2. Требования к качеству оказываемых услуг или выполняемых работ

3.2.1 При оказании услуг Исполнитель обязан соблюдать действующее законодательство, правила техники безопасности, санитарные и противопожарные нормы и правила, включая обеспечение надлежащего санитарного состояния и содержания помещения кухни, выделенного Заказчиком.

3.2.2 Организация питания (кофе-брейков, комплексного питания, обедов, фуршетов, банкетов) должны соответствовать технологическим и санитарным требованиям, принятым в Российской Федерации для данного вида услуг.

3.2.3 Заказчик имеет право осуществлять в присутствии ответственных лиц Исполнителя проверку качества оказываемых Услуг.

3.2.4 Качество оказываемых услуг должно соответствовать требованиям настоящего Технического задания, а также условиям заключённого договора.

Подраздел 3.3. Требования к гарантийным обязательствам оказываемых услуг или выполняемых работ

3.3.1 Исполнитель несет ответственность за качество блюд и используемых продуктов. В случае предоставления в день проведения мероприятия некачественных блюд и продуктов Заказчик оставляет за собой право не оплачивать кофе-брейк, комплексное питание, обед, фуршет, банкет.

3.3.2 Исполнитель гарантирует оказание Услуг в соответствии с требованиями нормативных документов, указанных в п. 3.1.1 настоящего Технического задания.

<p>3.3.3 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых Услуг требованиям настоящего Технического задания и заключенного договора об оказании Услуг.</p> <p>3.3.4 Все недостатки, связанные с низким качеством оказанных Исполнителем Услуг, устраняются своевременно и в полном объеме за счёт Исполнителя, без последующего предъявления затрат Заказчику.</p> <p>3.3.5 В случае, если Исполнитель своевременно не устранил недостатки, связанные с качеством оказанных Услуг, Заказчик вправе, при сохранении своих прав по гарантии, устранить недостатки силами третьего лица, при этом Исполнитель возмещает Заказчику всю сумму затрат на оплату Услуг по устранению недостатков третьим лицом.</p>
Подраздел 3.4. Требования к конфиденциальности
Не установлено
Подраздел 3.5. Требования к безопасности оказания услуг или выполнения работ и безопасности результата оказанных услуг или выполненных работ
<p>3.5.1 В продуктах и готовых блюдах не допускается наличие пищевых добавок, искусственных красителей и консервантов, не разрешенных Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 029/2012</p>
Подраздел 3.6. Специальные требования
<p>3.6.1 По запросу Заказчика Исполнитель должен подготовить и предоставить дегустационный сет выбранного вида питания по согласованному и утвержденному меню.</p> <p>3.6.2 При организации питания видов питания: комплексное питание, обед, фуршет, банкет Исполнитель должен назначить своего ответственного представителя (менеджера) для коммуникации с Заказчиком при подготовке и проведении мероприятия</p> <p>3.6.3 В организации на мероприятии нескольких видов питания Исполнитель должен назначить своего ответственного представителя (менеджера) для коммуникации с Заказчиком при подготовке и проведении мероприятия</p> <p>3.6.4. По запросу Заказчика Исполнитель должен предоставить персонал, обладающий специальными знаниями и навыками: бармена, сомелье, баристу</p> <p>3.6.5 В случае проведения Заказчиком мероприятий в филиалах АНО ДПО «Техническая академия Росатома» в г. Санкт-Петербург и г. Обнинск Исполнитель берет на себя обязательства по организации питания на используемых площадках</p>
Подраздел 3.7. Требования к сроку выполнения услуг или работ
<p>3.7.1 Услуги по организации питания оказываются на протяжении одного года с даты подписания договора или либо до фактического оказания услуг на предельную стоимость договора, в зависимости от того, что наступит быстрее.</p> <p>3.7.2 Исполнитель должен предоставить Заказчику меню в соответствии с выбранным видом питания не позднее чем 3 (три) рабочих дня до мероприятия;</p>

<p>3.7.3 Исполнитель гарантирует прибытие на площадку проведения мероприятия своих представителей для организации питания не позднее 2-х часов до обозначенного Заказчиком в Заявке времени питания;</p> <p>3.7.4 Исполнитель организует подачу выбранного Заказчиком вида питания не позднее и не ранее указанного в Заявке времени.</p>

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ ИЛИ ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ

Подраздел 4.1. Описание конечного результата оказанных услуг или выполненных работ
<p>4.1.1 Конечным результатом оказанных Исполнителем Услуг являются исполненные в полном объеме и в полном соответствии с требованиями настоящего ТЗ взаимосогласованные сторонами Заказы на оказание Услуг.</p>
Подраздел 4.2. Требования по приемке оказанных услуг или выполненных работ
<p>4.2.1 Оказанные услуги принимаются Заказчиком на основании настоящего Технического задания, Заявки Заказчика, в соответствии с условиями Договора.</p> <p>4.2.2 По итогам оказания услуг по каждой отдельной Заявке Исполнитель одновременно с первичными учетными документами предоставляет Заказчику Отчет об оказанных услугах по каждой отдельной Заявке в 1 (Одном) экземпляре на бумажном носителе с перечнем и кратким описанием оказанных услуг по форме, установленной Договором.</p>
Подраздел 4.3. Требования по передаче заказчику технических и иных документов (оформление результатов оказанных услуг или выполненных работ)
Не установлено

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

Не установлено

РАЗДЕЛ 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	мл.	<i>миллилитры</i>
2	гр.	<i>граммы</i>
3	кол-во	<i>количество</i>
4	шт.	<i>штуки</i>

РАЗДЕЛ 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения	Количество листов
1	Ассортимент меню	

Разработал:

Помощник директора филиала по организации мероприятий и развитию новых бизнесов



Е.Г. Рожкова



Ассортимент меню

Кофе-брейк. Приветственный				
№	Наименование блюд	Кол-во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Обязательно				
1	• Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • Чай «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый) или аналог, сахар в пакетиках 4 гр.	200	2	400
1 подача				
1	• Мини-улитка с корицей/ Мини-улитка с изюмом / аналогичная выпечка по согласованию с Заказчиком	25	1	25
2	• Мини-слойка с шоколадом/ Мини-слойка с лимонным кремом/ Мини-слойка с малиновым конфитюром / аналогичная выпечка по согласованию с Заказчиком	25	1	25
	Общее кол-во еды		гр.	50
	Общее кол-во напитков		мл.	400
Кофе-брейк. Эконом				
№	Наименование блюд	Кол-во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Обязательно				
1	Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • Чай «Greenfield» в индивидуальной	200	2	400

	упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый) или аналог, сахар в пакетиках 4 гр.			
1 подача				
1	• Мини клуб-сэндвич с куриной грудкой и томатами/ • Мини клуб-сэндвич с ветчиной и сыром / • Мини клуб-сэндвич с говядиной и маринованным огурцом/ • Мини клуб-сэндвич с аналогичной начинкой по согласованию с Заказчиком	50	1	50
2	• Мафин ванильный/ • Мафин шоколадный/ • Мафин с клюквой/ • Аналогичная выпечка по согласованию с Заказчиком	50	1	50
	Общее кол-во еды не менее		гр.	100
	Общее кол-во напитков не менее		мл.	400
Кофе-брейк. Стандарт				
№	Наименование блюд	Кол-во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Обязательно				
1	• Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • Чай «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый) или аналог, сахар в пакетиках 4 гр.	200	2	400
2	• Печенье с шоколадной крошкой/ печенье с цукатами/ печенье с кокосовой стружкой/ печенье с джемом/ печенье с вафельной крошкой	50	1	50
1 подача				
1	• Мини-панини с курицей/ • Мини-панини с ростбифом и огурцом/ • Мини-панини с твороженным сыром и запеченным перцем/ • Мини-панини с начинкой по согласованию с Заказчиком	50	2	100

2	• Пирожки с капустой / • Пирожки с мясом / • Пирожки с картошкой и грибами / • Пирожки с вишней / • Пирожки с яблоком и корицей / • Пирожки с начинкой по согласованию с Заказчиком	50	1	50
3	• Круассан с начинкой цезарь / • Круассан с ветчиной и сыром/ • Круассан с лососем/ • Круассан на начинкой по согласованию с Заказчиком	50	1	50
	Общее кол-во еды не менее		гр.	250
	Общее кол-во напитков не менее		гр	400
Кофе-брейк Утренний				
№	Наименование блюд	Кол-во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Обязательно				
1	Кофе зерновой категории качества В (АВ) свежесваренный, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • Чай «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый) или аналог, сахар в пакетиках 4 гр	200	2	400
1 подача				
1	• Мини-сырники с шоколадными каплями и сметаной/ Мини-сырники с клюквой и сметаной/• Мини-сырники с курагой и сметаной / • Мини-сырники ванильные со сметаной	50	2	100
2	• Мини оладья со сметаной / • Мини оладья с вишневым джемом/ • Мини-оладья со сгущенкой/ • Мини-оладья с топингом по согласованию с Заказчиком	50	2	100
3	• Греческий йогурт с гранолой в шоте / • Греческий йогурт с ягодным конфитюром в шоте/ • Аналог по согласованию с заказчиком	50	1	50
4.	• Фруктовое канапе/• Фрукты в шоте/ Аналог по согласованию с Заказчиком	40	1	40
	Общее кол-во еды не менее		гр.	250
	Общее кол-во напитков не менее		гр	400

--	--	--	--	--

Кофе-брейк. Расширенный				
№	Наименование блюд	Кол-во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Обязательно				
1	• Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный, сливки 20 гр., сахар в пакетиках / • Чай «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый) или аналог, сахар в пакетиках 4 гр.	200	2	400
2	• Печенье с шоколадной крошкой/ печенье с цукатами/ печенье с кокосовой стружкой/ печенье с джемом/ печенье с вафельной крошкой	50	1	50
1 подача				
1	• Мини клуб-сэндвич с куриной грудкой и томатами/ • Мини клуб-сэндвич с ветчиной и сыром / • Мини клуб-сэндвич с говядиной и маринованным огурцом/ • Мини клуб-сэндвич с аналогичной начинкой по согласованию с Заказчиком	50	2	100
2	• Пирожки с капустой / • Пирожки с мясом / • Пирожки с картошкой и грибами / • Пирожки с вишней / • Пирожки с яблоком / • Пирожки с начинкой по согласованию с Заказчиком	50	1	50
3	• Профитроли с начинкой из лосося / • Профитроли с куриным паштетом / Профитроли с грибным паштетом/ • Профитроли с аналогичной начинкой по согласованию с Заказчиком	50	1	50
4	• Фруктовое канапе / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	1	40
5	• Датская выпечка / • Улитка с корицей/• Улитка с изюмом/ • Маффин ванильный / • Маффин	50	1	50

	шоколадный/• Маффин с клюквой/ • Выпечка по согласованию с Заказчиком			
	Общее кол-во еды не менее		гр.	340
	Общее кол-во напитков не менее		мл.	400
Кофе-брейк. Улучшенный				
№	Наименование блюд	Кол-во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Обязательно				
1	• Кофе зерновой категории качества В (АВ) (кофе-машина), сливки 20 гр., сахар в пакетиках / • Чай «Twinings» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый) или аналог, сахар в пакетиках 4 гр.	200	2	400
2	• Морс ягодный / • Вода	200	1	200
3	• Безалкогольные коктейли	200	2	400
4	• Печенье с шоколадной крошкой/ печенье с цукатами/ печенье с кокосовой стружкой/ печенье с джемом/ печенье с вафельной крошкой	50	1	50
Холодные закуски / канапе				
1	• Канапе с сыром и клубникой / • Канапе с виноградом / ананасом / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	1	40
2	• Канапе с Ростбифом / • Канапе мини-моцареллой и Черри / • Канапе с тар-таром из сельди на картофельных оладьях / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком г	40	1	40
3	• Профитроли с начинкой из лосося / • Профитроли с грибным паштетом / • Профитроли с куриным паштетом / • Профитроли с аналогичной начинкой по согласованию с	50	1	50

	Заказчиком			
4	• Мини-панини с курицей/• Мини-панини с ростбифом и огурцом/ • Мини-панини с твороженным сыром и запеченным перцем/ Мини-панини с начинкой по согласованию с Заказчиком	50	2	100
5	• Канапе с козым сыром и вяленными томатами / • Канапе с креветкой и ананасом / • Канапе с ростбифом и карамелизированным луком / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	3	120
Салаты				
1	• Салат «Таскано» / • Салат «Эль Гаучо» / • Салат «Гурман» / • Салат по согласованию с Заказчиком	100	1	100
2	• Салат «Цезарь с креветками» / • Салат «Цезарь с сёмгой» / • Салат «Цезарь с курицей» / • Салат по согласованию с Заказчиком	100	1	100
Горячее				
1	• Медальоны из телятины под соусом / • Эскалоп по-деревенски / • Шашлычки из свиной вырезки / • Горячее по согласованию с Заказчиком	100	1	100
2	• Курица с грибами, запечённая под сыром / • Куриное филе под соусом / • Горячее по согласованию с Заказчиком	100	1	100
3	• Стейк красной рыбы под соусом / • Судак «Орли» с соусом «Тар-Тар» / • Шашлычки из сёмги / • Горячее по согласованию с Заказчиком	100	1	100
Гарнир				
1	• Молодой картофель, запечённый со сливками / • Картофельный дюшес / • Картофельные дольки по-деревенски / • Рис припущенный / • Гарнир по согласованию с Заказчиком	100	1	100
Десерт				
1	• Мини пирожные /• Десерт по согласованию с Заказчиком	40	1	40
Общее кол-во еды не менее			гр.	1040

Общее кол-во напитков не менее			мл.	1000
Комплексное питание. Стандарт				
№	Наименование блюд	Кол-во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Обязательно				
1	• Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный, сливки 20 гр., сахар в пакетиках / • Чай «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый) или аналог, сахар в пакетиках 4 гр.	200	3	600
1 подача				
2	• Мини-улитка с корицей/ • Мини-улитка с изюмом /• Мини-слойка с шоколадом/ • Мини-слойка с лимонным кремом/• Мини-слойка с малиновым конфитюром / Аналогичная выпечка по согласованию с Заказчиком	50	2	50
2 подача				
1	• Мини клуб-сэндвич с куриной грудкой и томатами/ • Мини клуб-сэндвич с ветчиной и сыром /• Мини клуб-сэндвич с говядиной и маринованным огурцом/ • Мини клуб-сэндвич с аналогичной начинкой по согласованию с Заказчиком	50	2	100
2	• Пирожки с капустой / • Пирожки с мясом / • Пирожки с картошкой и грибами / • Пирожки с вишней / • Пирожки с яблоком / • Пирожки с начинкой по согласованию с Заказчиком	50	2	100
3	• Фруктовое канапе / • Канапе с клубникой и сыром Чеддер/ Канапе с виноградом и сыром Гауда / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	1	40
3 подача				
1	• Профитроли с начинкой из лосося / • Профитроли с грибным паштетом / • Профитроли с куриным паштетом / • Профитроли с аналогичной начинкой по согласованию с	50	2	100

	Заказчиком			
2	• Канапе капрезе/ • Канапе с запеченым помидорчиком Черри и брынзой/ Канапе с ананасом / Канапе с ростбифом/• Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	1	40
3	• Яблочный пай/ • Мини-эклеры,(ванильные/шоколадные)/ • Датская выпечка/ • Улитка с корицей/ • Мини делиш с ягодами / • Десерт или выпечка по согласованию с Заказчиком	50	2	100
	Общее кол-во еды не менее		гр.	530
	Общее кол-во напитков не менее		мл.	600
Комплексное питание. Улучшенное				
№	Наименование блюд	Кол-во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Обязательно				
1	• Кофе зерновой категории качества В (ВА) (кофе-машина), сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • Чай «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр.	200	2	400
2	• Морс ягодный / • Безалкогольный коктейль	200	1	200
3	Печенье с шоколадной крошкой/ • Печенье с цукатами/• Печенье с кокосовой стружкой/• Печенье с джемом/• Печенье с вафельной крошкой	50	1	50
1 подача				
1	• Мини клаб-сэндвич с куриной грудкой и томатами/ • Мини клаб-сэндвич с ветчиной и сыром / • Мини клаб-сэндвич с говядиной и маринованным огурцом/ • Мини клаб-сэндвич с аналогичной начинкой по согласованию с	50	2	100

	Заказчиком			
2	• Пирожки с капустой / • Пирожки с мясом / • Пирожки с картошкой и грибами / • Пирожки с вишней / • Пирожки с яблоком / • Пирожки с начинкой по согласованию с Заказчиком	50	1	50
3	• Фруктовое канапе/Канапе с виноградом и сыром Гауда/ Канапе с клубникой и сыром Чеддер/ • Холодная записка по согласованию с Заказчиком	50	2	100
2 подача				
1	• Канапе с запеченным помидорчиком Черри и брынзой/ • Овощная соломка с заправкой в шоте / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	35	2	70
2	• Канапе с ананасом и виноградом / • Канапе с сыром «Камамбер» клубникой и фисташкой / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	2	80
3	• Ассорти мясное / •Ассорти по согласованию с Заказчиком	40	1	40
4	• Салат «Таскано» / • Салат «Эль Гаучо» / • Салат «Гурман» / • Салат по согласованию с Заказчиком	100	1	100
3 подача				
1	• Семга в свежей зелени / • Цветок семги на тосте из Бородинского хлеба / • Копченая форель с кунжутом / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	45	2	90
2	• Канапе с ростбифом/ Канапе с ветчиной, маслиной и огурцом/ Канапе с запеченным помидорчиком Черри и брынзой/ • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	1	40
3	• Мини-панини с курицей / • Мини-панини с ростбифом и огурцом/ • Мини-панини с твороженным сыром и печеным перцем/ • Мини-панини с начинкой по согласованию с Заказчиком	50	2	100
	Общее кол-во еды не менее		гр.	820
	Общее кол-во напитков не менее		мл.	600

Комплексное питание. Расширенное				
№	Наименование блюд	Кол- во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Обязательно				
1	• Кофе зерновой категории качества В (АВ) (кофе-машина), сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • Чай «Twinings» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый) или аналог, сахар в пакетиках 4 гр.	200	3	600
2	• Морс ягодный / • Безалкогольный коктейль	200	1	200
3	• Печенье с шоколадной крошкой/ Печенье с цукатами/ Печенье с кокосовой стружкой/ печенье с джемом/ Печенье с вафельной крошкой	50	1	50
1 подача				
1	• Мини-брускетта с овощами гриль и творожным сыром/ • Мини брускетта с Росбифом/ • Мини-брускетта с окороком и корнишоном/ • Мини-брускета с цыпленком и соусом Терияки	50	2	100
2	• Пирожки с капустой / • Пирожки с мясом / • Пирожки с картошкой и грибами / • Пирожки с вишней / • Пирожки с яблоком / • Пирожки с начинкой по согласованию с Заказчиком	50	1	50
3	Мини-панини с курицей/ •Мини-панини с ростбифом и огурцом/ • Мини-панини с твороженным сыром и запеченным перцем/ • Мини-панини с начинкой по согласованию с Заказчиком	50	2	100
2 подача				
1	• Канапе с виноградом и сыром / • Канапе с сыром «Камамбер», клубникой и фисташкой / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	1	40

2	• Семга в свежей зелени / • Цветок семги на тосте из Бородинского хлеба / • Копченая форель с кунжутом / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	40	1	40
3	• Молодой картофель, запечённый со сливками / • Картофельный дюшес / • Картофельные дольки по-деревенски / • Рис припущенный / • Гарнир по согласованию с Заказчиком	100	1	100
4	• Тирамису / • Малиновый мусс / • Мини эклер (ванильный или шоколадный)/ • Ягодная тарталетка/ • Десерт по согласованию с Заказчиком	40	1	40
Горячее				
1	• Медальоны из телятины под соусом / • Эскалоп по-деревенски / • Шашлычки из свиной вырезки / • Горячее по согласованию с Заказчиком	100	1	100
2	• Курица с грибами, запечённая под сыром / • Куриное филе под соусом / • Горячее по согласованию с Заказчиком	100	1	100
3 подача				
1	• Семга в свежей зелени / • Тунец / • Копченая форель с кунжутом / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	45	1	45
2	• Фруктовое канапе / • Канапе с козьим сыром и вялеными томатами/ Канапе с ветчиной, маслиной и огурцом	40	1	40
3	• Круассан с начинкой цезарь / • Круассан с ветчиной и сыром/ • Круассан с лососем / • Круассан с наполнением по согласованию с Заказчиком	50	2	100
	Общее кол-во еды не менее		гр.	905
	Общее кол-во напитков не менее		мл.	800
Обед. Стандарт				
№	Наименование блюд	Кол-во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.

Обязательно				
1	• Кофе зерновой категории качества В (ВА) свежесваренный, сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • Чай «Greenfield» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый) или аналог, сахар в пакетиках 4 гр.	200	2	400
2	• Морс ягодный / • безалкогольный коктейль	200	2	400
3	• Хлеб	20	2	40
Салаты / холодные закуски / канапе				
1	• Салат «Таскано» / • Салат «Эль Гаучо» / • Салат «Гурман» / • Салат по согласованию с Заказчиком	100	1	100
2	• Салат «Цезарь с креветками» / • Салат «Цезарь с сёмгой» / • Салат «Цезарь с курицей» / • Салат по согласованию с Заказчиком	100	1	100
3	• Канапе с сыром и клубникой / • Канапе с виноградом/ ананасом / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	1	40
Горячее				
1	• Стейк красной рыбы под соусом / • Судак «Орли» с соусом «Тар-Тар» / • Шашлычки из сёмги / • Горячее по согласованию с Заказчиком	115	1	115
2	• Курица с грибами, запечённая под сыром / • Куриное филе под соусом / • Горячее по согласованию с Заказчиком	115	1	115
Гарнир				
1	• Молодой картофель, запечённый со сливками / • Картофельный дюшес / • Картофельные дольки по-деревенски / • Рис припущенный / • Гарнир по согласованию с Заказчиком	100	1	100
2	• Овощные пирамидки на гриле / • Овощной рататуй / • Овощи на пару / • Гарнир по согласованию с Заказчиком	100	0	0
Десерт / горячая выпечка				
1	• Тирамису / • Малиновый мусс / • Яблочный пай/ Ягодная тарталетка / Датская выпечка/ Десерт по	40	2	80

	согласованию с Заказчиком			
	Общее кол-во еды		гр.	690
	Общее кол-во напитков		мл.	600
Обед. Улучшенный (Бизнес-ланч)				
№	Наименование блюд	Кол-во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Напитки				
1	• Кофе зерновой категории качества В (АВ) (кофе-машина), сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • Чай в порционный (черный, зеленый, фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр.	200	2	400
2	• Морс ягодный / • Безалкогольный коктейль / • Минеральная вода	200	1	200
3	• Хлеб	20	2	40
Салаты / холодные закуски / канапе				
1	• Салат «Греческий» / • Салат «Руккола с языком» / • Салат «Моцарелла с томатами» / • Салат «Цезарь с курицей» / • Салат по согласованию с Заказчиком	200	1	200
Супы				
1	• Суп «Борщ» / • Суп «Куриный» / • Суп «Рыбный» / • Суп-крем «Тыквенный» / • Суп по согласованию с Заказчиком	300	1	300
Горячее				
1	• Семга на пару с овощами / • Котлеты рыбные с картофельным пюре / • Шашлычки из сёмги / • Горячее блюдо по согласованию с Заказчиком	170/165	1	170/165
2	• Куриные бедра с овощами гриль / • Бефстроганов с картофельным пюре / • • Медальоны из телятины / • Горячее по согласованию с Заказчиком	170/165	0	0
Общее кол-во еды не менее			гр.	875

Общее кол-во напитков не менее			мл.	600
Фуршет. Стандарт				
№	Наименование блюд	Кол-во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Обязательно				
1	• Кофе зерновой категории качества В (АВ) (кофе-машина), сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • Чай «Twinings» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый) или аналог, сахар в пакетиках 4 гр.	200	2	400
2	• Морс ягодный / • Безалкогольный коктейль	200	1	200
1 подача				
1	• Канапе с ветчиной и свежим огурчиком / • Канапе с колбасой гриль / • Канапе с курицей / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	3	120
2	• Канапе с Ростбифом / • Канапе мини-моцареллой и Черри / • Канапе с тар-таром из сельди на картофельных оладьях / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	3	120
3	• Семга в свежей зелени / • Цветок семги на тосте из Бородинского хлеба / • Копченая форель с кунжутом / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	40	1	40
4	• Ассорти блинных мешочков с курицей / • Грибами / • Языком / • Горячая закуска по согласованию с Заказчика	70	1	70
3	• Молодой картофель, запечённый со сливками / • Картофельный дюшес / • Картофельные дольки по-деревенски / • Рис припущенный / • Гарнир по согласованию с Заказчиком	100	1	100
Горячее				
1	• Медальоны из телятины под соусом / • Эскалоп по-деревенски / • Шашлычки из свиной вырезки / • Горячее по согласованию с Заказчиком	100	1	100

2	• Курица с грибами, запечённая под сыром / • Куриное филе под соусом / • Горячее по согласованию с Заказчиком	100	1	100
Десерт				
1	• Тирамису / • Малиновый мусс / • Мини чизкейк/ Десерт по согласованию с Заказчиком	40	3	120
	Общее кол-во еды не менее		гр.	770
	Общее кол-во напитков не менее		мл.	600
Фуршет. Расширенный				
№	Наименование блюд	Кол- во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Обязательно				
1	• Кофе зерновой категории качества А (АА) (кофе-машина), сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • Чай «Twinings» в индивидуальной упаковке (1 черный, 1 зеленый, 1 фруктовый) или аналог, сахар в пакетиках 4 гр.	200	2	400
2	• Морс ягодный / • Безалкогольный коктейль	200	2	400
3	• Вино красное сухое/• Вино белое сухое / • Игристое вино брют/ • Игристое вино полусухое — 150 мл.	200	1	200
1 подача				
1	• Канапе с ветчиной и свежим огурчиком / • Канапе с колбасой гриль / • Канапе с курицей / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	4	160
2	• Канапе с Ростбифом / • Канапе мини-моцареллой и Черри / • Канапе с тар-таром из сельди на картофельных оладьях / • Канапе с наполнением по согласованию с Заказчиком	40	3	120
3	• Семга в свежей зелени / • Цветок семги на тосте из Бородинского хлеба / • Копченая форель с кунжутом / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	45	1	45
	• Канапе с сыром и клубникой / • Канапе с виноградом / ананасом / • Канапе с наполнением	35	2	70

	по согласованию с Заказчиком			
4	• Ассорти блинных мешочков с курицей / • Грибами / • Запечеными овощами / • Горячая закуска по согласованию с Заказчиком	70	1	70
5	• Салат «Цезарь с креветками» / • Салат «Цезарь с сёмгой» / • Салат «Цезарь с курицей» / • Салат по согласованию с Заказчиком	100	1	100
Горячее				
1	• Медальоны из телятины под соусом / • Эскалоп по-деревенски / • Шашлычки из свиной вырезки / • горячее по согласованию с Заказчиком	110	1	110
2	• Курица с грибами, запечённая под сыром / • Куриное филе под соусом / • Горячее по согласованию с Заказчиком	110	1	110
Гарнир				
1	• Молодой картофель, запечённый со сливками / • Картофельный дюшес / • Картофельные дольки по-деревенски / • Рис припущенный / • Гарнир по согласованию с Заказчиком	100	1	100
2	• Овощные пирамидки на гриле / • Овощной рататуй / • Овощи на пару / • Гарнир по согласованию с Заказчиком	100	1	100
Десерт				
1	• Тирамису / • Малиновый мусс / Мини чизкейк / Красный бархат / • Десерт по согласованию с Заказчиком	40	3	120
	Общее кол-во еды не менее		гр.	1105
	Общее кол-во напитков не менее		мл.	1000
Банкет				
№	Наименование блюд	Кол-во гр.не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Напитки				
1	• Кофе зерновой категории качества А (АА) (кофе-машина), сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4	200	1	200

	гр. / • Чай в чайниках (порционный) 350 мл., (черный, зеленый, фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр.			
2	• Морс ягодный / • Безалкогольный коктейль	200	2	400
3	• Вода минеральная	200	1	200
4	Вино красное сухое/• Вино белое сухое / • Игристое вино брют/ • Игристое вино полусухое — 150 мл.	200	1	200
Холодные закуски / салаты / канапе				
1	• Лосось слабосоленый, фаршированный крем- сыром с красной икрой / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	40	1	40
2	• Подкопченная семга с вологодским маслом, ламинариями и завитками ржаных блинов • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	40	4	40
3	• Сельдь на обожженном бородинском хлебе и припущенном на сливочном масле картофелем • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	45	1	45
4	• Копченая утиная грудка с мармеладом из дыни • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	35	1	35
5	• Ассорти паштетов из лосося / • Печени кролика / • Икра из баклажан / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	35	1	35
6	• Ассорти рыбное / • Аналог	30	1	30
7	• Ассорти сыров / • Аналог	30	1	30
8	• Ассорти мясное / • Аналог	50	1	50
9	• Салат «Оливье» с телячьим языком, раковыми шейками / • Салат по согласованию с Заказчиком	110	1	110
10	• Салат «Цезарь» с курицей / • Аналог	110	1	110
11	• Салат теплый с запеченной говядиной и баклажаном, под медовой заправкой / • Салат по согласованию с Заказчиком	110	1	110
12	• Салат с морепродуктами, рукколой, томатами / • Салат по согласованию с Заказчиком	110	1	110
Горячие закуски				

1	• Жульен из белых грибов / • Жульен с курицей/ Горячая закуска по согласованию с Заказчиком	160	1	160
Горячее				
1	• Подкопченный сибас приготовленный на гриле / • Запеченное филе палтуса/ • Рыбное горячее блюдо по согласованию с Заказчиком	200	1	200
2	• Томленные говяжьи щечки / • Фламбированная говядина с овощами / • Мясное горячее блюдо по согласованию с Заказчиком	200	0	0
3	• Утиная ножка конфи с апельсиновым соусом / • Цыпленок «Тапака»/ • Горячее блюдо из мяса птицы по согласованию с Заказчиком	200	0	0
Гарнир				
1	• Овощи гриль / • Жареный картофель с белыми грибами / • Обжаренная стручковая фасоль / • Шпинат в сливках / • Гарнир по согласованию с Заказчиком	200	1	200
Десерт				
1	• Апельсиновый «Чизкейк» / • Медовик / • Наполеон / • Десерт по согласованию с Заказчиком	150	1	150
Общее кол-во еды не менее			гр.	1455
Общее кол-во напитков не менее			мл.	1000
Банкет улучшенный (Гала-ужин)				
№	Наименование блюд	Кол- во гр. не менее	Кол-во шт. не менее	Общее кол-во гр./мл.
Напитки				
1	• Кофе зерновой категории качества А (АА) (кофе-машина), сливки 20 гр., сахар в пакетиках 4 гр. / • Чай в чайниках (порционный) 350 мл., (черный, зеленый, фруктовый), сахар в пакетиках 4 гр.	200	1	200
2	• Морс ягодный / • Безалкогольный коктейль	200	2	400
3	• Вода минеральная (стекло)	200	1	200

4	• Вино красное сухое / • Вино белое сухое / • Игристое вино брют / • Игристое вино полусухое — 150 мл.	200	1	200
Холодные закуски / салаты / канапе				
1	• Лосось слабосоленый, фаршированный крем-сыром с красной икрой / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	40	1	40
2	• Подкопченная семга с вологодским маслом, ламинариями и завитками ржаных / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	40	4	40
3	• Угорь на подушке из овощей / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	45	1	45
4	• Копченная утиная грудка с мармеладом из дыни / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	35	1	35
5	• Ассорти паштетов из лосося / • Печени кролика / • Икра из баклажан / • Холодная закуска по согласованию с Заказчиком	35	1	35
6	• Ассорти рыбное / • Ассорти по согласованию с Заказчиком	30	1	30
7	• Ассорти сыров / • Ассорти по согласованию с Заказчиком	30	1	30
8	• Ассорти мясное / • Ассорти по согласованию с Заказчиком	50	1	50
9	• Салат «Афродита» с креветками, осьминогом, кальмарами, манго. / • Салат по согласованию с Заказчиком	150	1	150
10	• Салат «С подпеченным тунцом» с салатными листьями / • Салат по согласованию с Заказчиком	150	1	150
11	• Салат теплый с языком, белыми грибами, спаржей, под сливочным / • Салат по согласованию с Заказчиком	150	1	150
12	• Салат с Оливье с камчатским крабом и красной икрой / • Салат по согласованию с Заказчиком	150	1	150
Горячие закуски				
1	• Кокот из камчатского краба / • Кокот с наполнением по согласованию с Заказчиком	160	1	160

Горячее				
1	• Чилийский сибас приготовленный на гриле / • Осетрина на гриле/• Горячее рыбное блюдо по согласованию Заказчиком	250	1	250
2	• Рибай / • Стриплойн / Горячее мясное блюдо по согласованию с Заказчиком	250	0	0
3	• Утиная грудка под сырно - малиновым соусом / • Цесарка с устричным соусом/ • Горячее блюдо из мяса птицы по согласованию с Заказчиком	250	0	0
Гарнир				
1	• Овощи гриль / • Жареный картофель с белыми грибами / • Спаржа на гриле / • Гарнир по согласованию с Заказчиком	200	1	200
Десерт				
1	Анимационная станция с турецким мороженым «Dondurma»	150	1	150
Общее кол-во еды не менее			гр.	1665
Общее кол-во напитков не менее			мл.	1000