

УТВЕРЖДАЮ

Директор по общим вопросам
АО «АТОМПРОЕКТ»
В.Б. Корнильев



«14» апреля 2021 года

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по обеспечению представительских мероприятий

г. Санкт-Петербург
2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГ
- РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ
- РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ
- РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ
- РАЗДЕЛ 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

РАЗДЕЛ 1. НАИМЕНОВАНИЕ УСЛУГ

Услуги по обеспечению представительских мероприятий АО «АТОМПРОЕКТ».

Услуги включают в себя:

1.1. Организацию и проведение представительских мероприятий (кофе-брейков, завтраков, фуршетов, обедов, ужинов) по заявкам Заказчика по адресам:

г. Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, д.1;

г. Санкт-Петербург, ул. Полтавская, д.6;

г. Санкт-Петербург, ул. 2-я Советская, д. 9/2А, лит. А;

г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 55;

г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 82, лит. А

Период оказания Услуг по Договору: 1 (Один) год с даты заключения договора.

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ УСЛУГ

Подраздел 2.1 Состав (перечень) оказываемых услуг

2.1.1. Исполнитель самостоятельно приобретает продукты для приготовления пищи, следит за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм правил при транспортировке и хранении продуктов питания, а также соблюдение всех установленных норм и правил в процессе производства и реализации продукции, производимой в рамках оказания Услуг.

Транспортировка пищевых продуктов осуществляется Исполнителем. Погрузо-разгрузочные работы, включая работы с применением грузоподъемных средств, должны производиться Исполнителем собственными силами, и/или с привлечением третьих лиц (субпоставщиков) на основании договорных обязательств. Расходы, связанные с доставкой, погрузо-разгрузочными работами, и иные расходы по исполнению обязательств в рамках Договора несет Исполнитель.

Организация сбора, упаковки и вывоза (транспортировки) пищевых и иных отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг производится Исполнителем собственными силами, с привлечением третьих лиц (субпоставщиков) на основании договорных обязательств за счет Исполнителя.

2.1.2. В состав Услуг по обеспечению представительских мероприятий (кофе-брейков, завтраков, фуршетов, обедов, ужинов) включены:

Услуги по организации питания, приготовлению и раздаче готовых блюд (кофе-брейк, обед, фуршет, ужин), с привлечением официантов, по Заявке Приложение №2 к ТЗ и с соблюдением санитарных требований и нормативов.

Сопутствующие виды услуг: закупка и доставка продуктов питания, предоставление необходимой посуды, инвентаря и технологического оборудования, а при необходимости и мебель, накрытие с использованием собственных скатертей, салфеток и иного инвентаря, уборка и мытье грязной посуды.

Подраздел 2.2 Описание оказываемых услуг

Услуги по обеспечению представительских мероприятий (кофе-брейков, завтраков, фуршетов, обедов, ужинов) должны оказываться своевременно на основании заявки Заказчика. Заявка на проведение обслуживания, подается в письменной форме, в которой указывается: место проведения обслуживания (№ комнаты, этаж), время начала и окончания обслуживания, количество гостей, вид питания (ежедневно или в конкретные дни, количество раз в день, время приема пищи и обслуживания в течение дня (с __ час. до __ час.), форма обслуживания (завтрак, обед, ужин, кофе-брейк, фуршет), другие пожелания/уточнения к составу, виду и объему услуги. Меню составляется Заказчиком в соответствии с Приложением № 1 к ТЗ (Ассортиментный перечень блюд).

Заявка подается не позднее, чем за 2 (два) рабочих дня до даты проведения мероприятия.

- При организации оказания Услуг Исполнитель обязан предоставить достаточное количество квалифицированного персонала (количество обслуживающего персонала предварительно согласовывается с Заказчиком).
- Исполнитель самостоятельно приобретает продукцию для организации буфетного обслуживания, следит за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм правил

- при транспортировке и хранении продукции.
- Исполнитель по заявке Заказчика доставляет приготовленную продукцию до места проведения мероприятия.
- Осуществляет погрузочно-разгрузочные работы, связанные с доставкой продукции.
- Предоставляет текстильные скатерти, электрочайники, термопоты или «титаны», посуду и столовые приборы (оснастка).
- Исполнитель организует расстановку столов (при необходимости), сервирует и накрывает столы согласно заказанному меню.
- Убирает предоставленную оснастку и помещения после окончания мероприятия.

Подраздел 2.3 Объем оказываемых услуг

Заявка на оказание Услуг по обеспечению представительских мероприятий (кофе-брейков, завтраков, фуршетов, обедов, ужинов) не ограничена минимальной суммой заказа или минимальным количеством обслуживаемых гостей.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ

Подраздел 3.1 Общие требования

Оказание Услуг по обеспечению представительских мероприятий (кофе-брейков, фуршетов, обедов, ужинов) осуществляется исключительно с использованием оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, приспособлений и оснастки Исполнителя.

Доставка готовых блюд и имущества, а также доставка персонала Исполнителя на место оказания Услуг производится Исполнителем своими силами и за свой счет.

Текстильные скатерти, металлические приборы, фарфоровая и стеклянная посуда, по предварительному согласованию с Заказчиком, предоставляются Исполнителем.

Сервировка столов осуществляется Исполнителем.

По окончании мероприятия уборка осуществляется Исполнителем.

Исполнитель организует своими силами и за свой счет приобретение, доставку, складирование, хранение продуктов питания и сырья, а также приготовление готовых блюд.

Количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, с наличием обоснованного резерва, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.

Исполнитель должен разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации и проведению кофе-брейков, фуршетов, обедов, ужинов для Заказчика, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания Услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.

Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.

Комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

Доставка пищевой продукции должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

- название, адрес предприятия общественного питания;
 - дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
 - наименование пищевой продукции;
 - фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.
- Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия.

Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

Официанты, обслуживающие кофе-брейки, обеды, ужины, фуршеты должны иметь единую униформу: белая рубашка, черный передник, униформа должна быть чистой и

Подраздел 3.2 Требования к качеству услуг

Качество продукции должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания, товар должен соответствовать ГОСТам и иным требованиям, установленным действующим законодательством РФ.

Услуги, указанные в настоящем техническом задании, должны оказываться Исполнителем в строгом соответствии с требованиями настоящего технического задания и государственных стандартов, санитарных правил и норм, предусматривающих оказание соответствующих услуг,

Исполнитель обязан контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения, в случае необходимости, работниками средств индивидуальной и коллективной защиты. Исполнитель обязан обеспечить сотрудников специальной одеждой, средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и обеззараживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

Исполнитель обязан соблюдать требования к качеству и безопасности продукции, а именно:

- в ходе оказания услуг Исполнитель должен использовать продукцию, соответствующую следующим показателям:

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и п/ф для приготовления указанных в меню блюд, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и п/ф для приготовления указанных в меню блюд, а также готовые блюда, указанные в меню должны иметь свойственные для них органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах).

Физико-химические и микробиологические показатели, соответствующие требованиям СП 2.3.1.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Доставка пищевой продукции должна осуществляться в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, с соблюдением условий и режимов хранения пищевых продуктов, правил товарного соседства, требований нормативных и технических документов на продукцию конкретных видов, в автотранспорте с охлаждаемым или изотермическим фургоном. Срок хранения и реализации согласно СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

Исполнитель обязан соблюдать требования к подаче, оформлению готовой продукции и блюдам меню.

Все блюда должны быть аккуратно выложены на тарелки и/или оформлены в соответствии с выбранным стилем оформления.

Все блюда должны быть без следов заветривания.

Исполнитель обязан соблюдать температурный режим подачи готовых блюд.

Блюда должны быть в количестве, необходимом для всех участников мероприятий с наличием обоснованного резерва.

Оборудование/сопутствующие материалы, предоставляемые Исполнителем, должны быть в надлежащем состоянии, чистыми, без видимых повреждений, следов критического износа и т.д.

В случае предоставления грязной посуды, посуды с повреждениями, посуды из разных коллекций Исполнитель обязан заменить ее в течение 30 мин. Подготовка помещений для оказания Услуг, сервировка столов, должна быть завершена Исполнителем за 30 (тридцать) минут до начала оказания Услуг по соответствующему пункту Заявки.

Требования к столовой посуде и приборам:

Посуда: тарелки под горячее, тарелки под закуски, выносные блюда, чайные и кофейные пары, десертные тарелки, креманки, вазы для фруктов, подставки для тортов, соусники. Все

посуда должна быть фаянсовой или фарфоровой, белого цвета. Допускается посуда молочного и кремового оттенка по согласованию с Заказчиком. Вся посуда должна быть без внешних повреждений, без следов разводов и иных следов грязи.

Столовые приборы: вилки столовые, ножи столовые, ложки столовые, чайные, кофейные ложки, десертные вилки, десертные ножи, десертные лопатки для раздачи блюд. Столовые приборы должны быть высокого качества, без внешних повреждений без следов разводов и иных следов грязи. Ножи должны быть хорошо заточены. Посуда стеклянная под напитки. Стекло должно быть прозрачным гладким, не иметь царапин и других внешних повреждений. Стекло должно быть без разводов и следов грязи.

Подраздел 3.3 Требования к безопасности оказания услуг

Исполнитель должен обеспечить строгое соблюдение:

- правил приемки поступающего сырья и полуфабрикатов,
- требований кулинарной обработки пищевых продуктов,
- условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов,
- наличие всей необходимой документации на поставляемую продукцию,
- соблюдение правил внутреннего распорядка, техники безопасности и пожарной безопасности, действующих у Заказчика.

Весь персонал, привлекаемый для оказания Услуг по договору, должен иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медицинских осмотров.

Подраздел 3.4 Требования к МТРиО, используемым при оказании услуг

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

Продукты питания, закупаемые для предоставления услуг должны соответствовать обязательным требованиям нормативных документов к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для человека.

• Качество закупаемых продуктов питания должно удовлетворять соответствующим требованиям следующих нормативных актов:

• Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 18.04.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

• Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. 13.07.2015);

• Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011;

• Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162 «О Техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

• Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

• Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки»;

• Технических регламентов на отдельные виды продуктов питания;

• Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарных правил»;

• Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2. 1324-03», утвержденным постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03».

• Безопасность Товара для жизни и здоровья потребителя и окружающей среды при обычных условиях его использования, хранения, транспортировки и утилизации должно

отвечать требованиям Закона Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 18.04.2018)

Поставка каждой партии продуктов питания должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемого Товара:

- Действующими нормативными документами о соответствии, статья 12 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», утвержденным постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

- Иными документами, предусмотренными действующим законодательством РФ, определяющими качество и безопасность продуктов питания.

- Поставляемые продукты питания должны соответствовать гигиенической оценке качества (СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»).

Подраздел 3.5 Специальные требования

Исполнитель обязан:

Выполнять Услуги силами квалифицированных работников, являющихся гражданами Российской Федерации, прошедших обучение на специализированных семинарах, курсах. Работники Исполнителя должны быть проинструктированы о требованиях по охране труда при выполнении работ, ознакомлены со стандартами безопасности труда, пожарной безопасностью.

В своей работе Исполнитель должен руководствоваться следующими стандартами, документами:

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

- Правила оказания услуг общественного питания от 21.09.2020г № 1515;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» от 28.01.2021 № 2

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

- Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент пожарной безопасности»;

- Федеральный закон "Об охране окружающей среды" от 10.01.2002 N 7-ФЗ (действующая редакция, 2016);

- Федеральный закон "Об отходах производства и потребления" от 24.06.1998 N 89-ФЗ (действующая редакция, 2016);

- ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. «Пожарная безопасность. Общие требования»;

- ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов.

Общие требования и методы испытаний»;

- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Рекомендации Роспотребнадзора по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных учреждений, Приложение к письму Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32;

- Рекомендации Роспотребнадзора по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19, Приложение к письму Роспотребнадзора от 20.04.2020 № 02/7376-2020-24

- иными документами, нормами и правилами, являющимися обязательными к исполнению на территории Российской Федерации и Санкт-Петербурга при организации и оказании услуг общественного питания.

Обучение работников осуществляется силами и средствами Исполнителя.

Принять на себя все риски, связанные с выполнением услуг, в отношении порчи или утраты имущества Заказчика по обстоятельствам, за которые отвечает Исполнитель.

Обеспечить сохранность материально-технических ценностей Заказчика, находящихся на территории Заказчика.

Обеспечить соблюдение своими работниками, выполняющими работы, требований пропускного и внутриобъектового режима, установленных на территории Заказчика. Заказчик вправе отказать в допуске на свою территорию работников Исполнителя, не прошедших внутреннюю проверку.

Исполнитель представляет на утверждение Заказчику приказ о назначении ответственного за взаимодействие с Заказчиком с правом принятия решения.

Исполнитель обязан:

Использовать Помещения, оборудование и инвентарь в соответствии с установленными законодательством Российской Федерации нормами и правилами использования зданий (помещений), в том числе санитарными нормами и правилами, правилами пожарной безопасности.

Не допускать утраты, гибели или порчи имущества, полученного от Заказчика, по вине своих сотрудников.

Соблюдать противопожарные и санитарные правила, требования органов пожарного и санитарно-эпидемиологического надзора, нормы действующего законодательства Российской Федерации, регулирующие порядок осуществления соответствующего вида деятельности Исполнителя в Помещениях и правила содержания таких объектов.

Обеспечить сбор, упаковку и транспортировку к специально определенным местам временного складирования мусора и отходов, образующихся в ходе оказания услуг, осуществлять своевременный вывоз отходов с территории Заказчика, не допускать накопления отходов в местах оказания услуг.

Самостоятельно нести расходы с содержанием персонала Исполнителя, оказывающего услуги, включая выплату заработной платы, социальных пособий, уплату налогов и иных обязательных платежей.

Следить за состоянием здоровья и выявлять у персонала, занятого оказанием услуг, признаков заболевания. При невозможности исполнения персоналом своих обязанностей, незамедлительно заменить.

Немедленно информировать Заказчика о каждом несчастном случае происшедшем с персоналом, оказывающем услуги на территории Заказчика.

Заблаговременно, не менее чем за 2 (два) рабочих дня до начала мероприятия, направлять координаторам Заказчика заверенный подписью и печатью список, задействованного в оказании услуг персонала с указанием: фамилии, имени, отчества сотрудника, даты и места рождения, паспортных данных, даты и номера трудового договора, сведений о месте регистрации по месту пребывания и жительства, патента/разрешения на работу. Прикладывать к списку персонала Исполнителя копии паспортов, регистрации по месту пребывания и жительства, заверенного печатью надзорного органа, патента/разрешения на работу и документов, подтверждающих актуальность на момент предоставления. Исполнитель несет полную ответственность перед Заказчиком за сверку вышеперечисленных документов по информационным ресурсам ГУВМ МВД России.

Соблюдать все санитарные нормы и правила при транспортировке, хранении, обработке продуктов питания и оказании услуг питания, правила техники безопасности и охраны труда, а также иные требования правовых и технических нормативных и индивидуальных актов органов государственной власти, предъявляемые к услугам питания, включая проведение обязательных медицинских осмотров персонала.

Привлекать для организации общественного питания только квалифицированный персонал.

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Подраздел 4.1 Описание конечного результата оказанных услуг

Качественное оказание Услуг.

Подраздел 4.2 Требования по передаче Заказчику технических и иных документов

(оформление результатов выполнения обязательств по оказанию Услуг)

4.2.1. Исполнитель в течение 1 (одного) рабочего дня после оказания Услуг по обеспечению представительского мероприятия на основании заявки Заказчика предоставляет Заказчику подписанный со своей Стороны Акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 (двух) экземплярах, содержащий информацию о фактически оказанных Услугах, их стоимости и счёт за оказанные Услуги.

РАЗДЕЛ 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Номер приложения	Наименование приложения
1	Ассортиментный перечень блюд
2	Дополнительные услуги по обслуживанию мероприятий (услуги официанта)
3	Заявка на организацию и проведение представительских мероприятий (Форма)

Начальник УАХС



А.Ю. Антонова

Ассортиментный перечень блюд

№ п.п	Выход гр.	Наименование блюда
ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ		
1	50/50/20/20	Ассорти «Дары моря» (семга х\к, форель с/с, икра красная, масло сливочное)
2	50/50/50	Ассорти «Потехи Нептуна» (форель красная с/с, рыба масляная, скумбрия с/с)
3	30/20	Блинчик «Силистин» с семгой с/с
4	50	Брускетта с лососем, сливочным сыром и оливкой, салат Айсберг
5	50	Брускетта с салатом из копченой семги
6	10/15/5	Икра лососевая на валованах или тарталетках, с зеленью
7	10/15/5	Икра лососевая на перепелиных яйцах, с зеленью
8	20/20/10	Канapé с селедкой, картофелем и зеленым луком
9	20/20/10	Канapé с тигровыми креветками, ананасом и зеленью
10	20/20/10	Канapé со слабосоленым лососем и сливочным сыром
11	40/30/10	Мешочки из блинчиков с маскарпоне и красной икрой
12	15/10/5	Канapé с рулетиками из семги с/с с творожным сыром и зеленью
13	40	Профитролы с муссом из копченой семги
14	40/10	Профитролы с муссом из семги с перепелиным яйцом
15	50	Закуска из мяса криля
ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ		
16	50/50/30/30	Ассорти «Деликатесное» (карбонат в/к, куриный рулет «Праздничный», язык говяжий отварной, Пастрами)
17	50/50/30/30	Ассорти мясное (буженина, филе грудки подкопченнóй, Рулетики из ветчины и сыра, колбаса с\к)
18	60/10	Ростбиф под азиатским соусом
19	50	Брускетта с курицей, соусом Цезарь, салатом и томатами черри
20	50	Брускетта с вяленой свиной, рукколой и оливками
21	50	Брускетта с паштетом из кролика, клюквенным джемом и луковым чатни.
22	50	Брускетта с паштетом из куриной печени с черничным джемом и луком фри
23	100	Буженина с травами (свиная шейка, специи)
24	50/10	Закуска «Русская» заливное из говядины, курицы, ветчины с горчицей
25	50	Канapé с вяленой свиной, голубым сыром и дыней
26	50	Мини канapé с мясной гастрономией, на шпажке диаметр 3 см в ассортименте (буженина, язык, колбаса т/к, ветчина,)
27	50	Профитролы с паштетом из печени кролика с перепелиным яйцом и свежим огурцом
28	30/20	Рулетики из ветчины (ветчина, сыр, чеснок, соус провансаль)
29	40	Рулетики из цуккини с балыком (свинина)
30	50	Рулетики из вяленой свинины с дыней, рукколой и клубникой
31	50	Рулетики из вяленой свинины со спаржей
ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ, СЫРЫ		
32	50	«Дело в шляпе» (шляпки шампиньонов, запеченные с сыром)
33	50/10/10/10	«Сеньор помидор» (помидор, яйцо, сыр, чеснок, майонез, зелень)
34	100	Ассорти «Летней радости» (укроп, петрушка, лук зеленый, базилик, кинза)
35	150	Ассорти «Овощной букет» (помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, лист салата, зелень)

36	30/30/20/20/ 10/20/20	Ассорти «Сырная тарелка» (Дор-Блю, Бри, Эмменталлер, Пармезан, грецкий орех, мед, виноград)
37	100	Грибочки, маринованные с луком, душистым маслом
38	60	Жульен из шампиньонов запеченный в профитролях (шампиньоны, сыр, тарталетки)
39	50	Канапе с сыром Каммамбер на крекере с виноградом
40	50	Канапе с сыром Маасдам на крекере с виноградом
41	35	Канапе с томатами черри и сыром Моцарелла и соусом Песто
42	20	Лимон
43	60/40	Лодочки из перца болгарского, фаршированные брынзой и зеленью (перец болгарский, брынза, майонез и зелень)
44	50	Маслины, оливки
45	30/30/30/30	Микс сыров (домашний сыр, адыгейский, копченый сулугуни, сыр «Чечел»)
46	3* 1/15	Рулетки из баклажан (баклажаны, фаршированные с сыром «Фета»).
47	60	Рулетки из баклажан с грецким орехом 3 шт
48	100	Баклажаны по-грузински острые
49	50/50/50/50	Соления по-корейски (черемша, морковь с грибами, цветная капуста, огурец, зеленая фасоль, маринованный чеснок, капуста провансаль)
50	60	Этажерки из цуккини с помидорчиками запеченные сыром (цуккини, помидоры, майонез, сыр)
51	70	Овощные стиксы с соусом дор-блю
52	80	Мини Моцарелла с томатным чатни, базиликом и кедровым орехом
САЛАТЫ		
Салаты мясные и овощные		
53	100	«Венеция» (лист салата, шампиньоны, куриное филе, ананас)
54	100	«Восторг» (обжаренные шампиньоны, куриное филе, отварной картофель, корнишоны на листе салата, заправленные майонезом)
55	100	«Гранатовый браслет» (грецкие орехи ядра, свекла, яйцо отварное, картофель, курица копченая)
56	100	«Греческий» (помидоры, огурцы, брынза, оливки, маслины, оливковое масло)
57	100	«Кока» (копченое филе курицы, сыр голландский, яйцо, помидор, лист салата)
58	100	«Купеческий» (говядина, грибы, картофель, орехи, майонез)
59	100	«Оливье» (классический)
60	100	«Салерно» (вырезка говяжья, огурец маринованный, салат микс, черри, пармезан, бальзамик)
61	100	«Столичный» (говяжий язык, куриное филе, корнишоны, зеленый горошек под майонезом)
62	100	«Тайский» (салат из овощей, говяжьей вырезки с тайскими приправами)
63	100	«Факир» (листья салата, ростбиф, гренки, бекон, заправка)
64	100	«Цезарь» (классический) листья салата айсберг с жареным куриным филе, анчоусами и сыром «Пармезан»)
65	100	Каприз» (язык отварной, ветчина, филе куриное, грибы, майонез)
66	100	Салат «Застолье» из ветчины, яйца, зеленого горошка, огурца, моркови, зелени с майонезом
67	100	Салат «Русская красавица» из курицы, ветчины, свежих огурцов, помидоров с сыром, майонезом
68	100	Салат с беконом и курицей (хрустящий бекон, свежий огурец, маринованное и обжаренное куриное филе с гренками и соусом «Гринчиз»)
69	100	Салат с ростбифом, сладким горошком (свежая лопатка), запеченным перцем, свежими огурцами, черри, рукколой и бальзамическим соусом

Салаты рыбные		
70	100	«Базиликата» (тигровые креветки, салат руккола, сыр «пармезан», помидоры черри, соус «базилик»)
71	100	«Цезарь» с ломтиками лосося
72	100	«Чудо морское» (креветки, кальмар, икра, яйцо, майонез)
73	100	Салат «Цезарь» с тигровыми креветками
74	100	Салат-коктейль из морепродуктов под пикантным соусом
75	100	Салат с семгой г/к с сельдереем, яйцом, яблоком и горчичным соусом
76	100	Салат мимоза с отварной семгой
77	100	Семга с/с салатными листьями mix с авокадо и бальзамическим соусом
78	100	Морской гребешок с рукколой, манго, авокадо и соусом сладкий чили
79	100	Семга х/к с салатными листьями, свежим огурцом, перепелиным яйцом и горчичным соусом с медом
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
80	100	«Кисет капитана» (блинчики, фаршированные филе куриным с грибами в сливочном соусе)
81	100	Жюльен из грибов и курицы в хрустящих, французских мини-багетиках
82	100	Жюльен с курицей и лесными грибами в мини булочках, запеченных под сырной корочкой
83	100	Мидии Киви, запеченные под пикантным соусом из сливок и сыра «Пармезан»
84	100	Овощной шашлычок (болгарский перец, цукини, баклажан)
85	100	Сырные шарики «Магнолия»
86	100	Тарталетки с креветками (креветки, запечённые в соусе сливочном с сыром)
87	100	Шашлычек из тигровых креветок
88	100	Шашлычек из куриного филе с томатным соусом
89	100	Шашлычек из лосося со сливочным соусом
90	100	Шашлычок из сёмги с креветкой тигровой на шпажке
91	70	Шляпки шампиньонов, фаршированные с ветчиной, луком, сыром
ДЕСЕРТЫ и ВЫПЕЧКА		
92	100	Ассорти из мини пирожных
93	100	Ванильно-шоколадный пудинг в креманках
94	180	Крем из Маскарпоне с ягодами и миндальным штрейзелем
95	100	Корзиночки с творожной начинкой и ягодами
96	100	Кусочки фруктов в творожно-йогуртовом соусе с вафельными палочками
97	100	Пирог песочный с творогом с фруктами или ягодами
98	150	Фруктовое ассорти
99	100	Фруктовые и творожные десерты в ассортименте в креманках
100	100	Черничный десерт с кремом Маскарпоне
101	100	Миндальный торт
102	100	Шоколадный торт «Грязь Миссисипи»
103	100	Красный бархат
104	100	Мандариновый торт
105	40	Мини-пирожки с зеленым луком и яйцом
106	40	Мини-пирожки с капустой
107	40	Мини-пирожки с картофелем и грибами
108	40	Мини-пирожки с мясом
109	40	Мини-пирожки с сёмгой
110	40	Мини-пирожки с сыром и зеленью
111	40	Мини-пирожки с ягодной начинкой
112	100	Хачапури по -мегрельски
113	150	Хачапури по-аджарски

114	100	Хлебная корзина-роллы (ржаной, зерновой, пшеничный)
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА МЯСО		
115	100/30	Ростбиф со сливочно- брусничным соусом
116	100/30	Говядина Веллингтон (гов. Вырезка, запеченная в слоеном тесте с грибным соусом)
117	100/30	Медальоны из говядины в беконе с соусом
118	150	Стейк Рибай (травы)
119	150	Стейк Нью-Йорк (травы)
120	100/30	Медальоны из свиной вырезки в беконе с соусом
121	100	Отбивная из свинины (шея)
122	150	Свинина, запеченная
123	100	Каре ягненка на кости (3 котлетки)
124	120	Котлета из баранины на кости с говяжьим фаршем
125	140	Котлета по-киевски
126	150	Куриные ножки, фаршированные грибами
127	100	Филе кури/ индейки гриль
128	150	Кролик тушеный в сметане
129	100	Сациви из курицы
130	100	Долма в виноградных листьях с говядиной
131	100	Долма в виноградных листьях с бараниной
132	150	Хинкали с бараниной и говядиной 4 шт
133	100/30	Люля-кебаб с бараниной и говядиной
134	300	Цыпленок табака
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА РЫБА		
135	120/	Стейк из семги (филе б/к) с соусом белое вино
136	150	Семга, запеченная с овощами и сливочным маслом в пергаменте
137	120	Семга припущенная
138	100	Судак (филе) жареный
139	100/50	Судак под польским соусом
140	150	Судак запеченный с овощами в пергаменте
141	300	Дорадо с овощами
142	200	Сезонная рыба жареная, запеченная и т.п
143	80/20	Морской гребешок жареный с соусом манго
144	100/20	Кальмар на гриле со сливочным соусом
145	100	Ассорти из деликатесных морепродуктов гриль- Креветка тигровая, морской гребешок, лосось, Мидии киви
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ		
146	150	Овощи гриль (баклажаны, перец, цукини, томаты)
147	150	Цветная капуста (брокколи) припущенная. ИЗ СВЕЖЕЙ
148	150	Цветная капуста (брокколи), запеченная в сливках. ИЗ СВЕЖЕЙ
149	100	Сладкая паприка, запеченная в итальянском стиле с базиликом и оливковым маслом
150	150	Баклажаны, запеченные с томатами и сулугуни
151	100/20	Оладьи из кабачков (цукини) со сметаной
152	100/20	Оладьи из тыквы со сметаной
153	200	Каннелони, фаршированные овощным Рататюем и запеченные под сливочным соусом
154	150	Овощные голубцы
155	150	Картофель запеченный целиком с травами и сулугуни
156	150	Картофель бэйби жареный с чесноком и розмарином
157	150	Картофель жареный по-домашнему на сковороде

Дополнительные услуги по обслуживанию мероприятий (услуги официанта)

Должность/ категория специалиста, принимающего участие в оказании услуг	Количество специалистов требуемой категории, чел	Кол-во часов	Примечание
Официант (обслуживание)	1	По заявке	При количестве участников свыше 30 чел. - не менее 2 официантов (корректируется Заказчиком).

**Заявка на организацию и проведение
представительских мероприятий**

(ФОРМА)

<i>Заказчик – АО АТОМПРОЕКТ</i>				
<i>Количество гостей/ персон -</i>				
<i>Дата проведения -</i>				
<i>Место проведения -</i>				
<i>Время проведения -</i>				

п/п	Наименование блюд	Кол-во порций	Цена за ед. в руб., НДС не облагается	Стоимость в руб., НДС не облагается
	2	3	4	5
	ИТОГО:		X	

Форма заявки на организацию и проведение представительских мероприятий согласована: