Приложение к

 Обоснованию начальной (максимальной)

 цены контракта

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на** **оказание услуг по проведению представительских мероприятий, связанных с приемом и обслуживанием официальных представителей**

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

**Сроки оказания услуг:** с момента заключения муниципального контракта по 31.12.2022 года.

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

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

Заявка может содержать любое количество блюд из меню.

**Порядок формирования цены контракта:**

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

**Содержание услуги:**

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

1. **Организация питания.**

Исполнитель должен обеспечить питанием, согласно заявке и утвержденному меню.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Иные условия предоставления услуги:**

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

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

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

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

Меню на официальный прием и обслуживание делегаций включает в себя:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Ед. изм., гр. | Кол-во, порций |
| 1 | Профитроли с крабовым муссом и креветкой | 40 | 20 |
| 2 | Блинный рулетик с форелью, сливочным сыром и икрой лосося | 40 | 20 |
| 3 | Канапе на гренке с нежными ломтиками нельмы с/с, с оливкой и лимончиком | 40 | 20 |
| 4 | Брускета с филе пряной сельди, икрой палтуса и перепелиным яйцом | 40 | 20 |
| 5 | Кулечек из фило-теста, начиненный салатом из кальмаров | 40 | 20 |
| 6 | Закусочный круассан с семгой и мягким сыром | 40 | 20 |
| 7 | Гребешок с кремом из авокадо и хрустящей лапшой | 40 | 20 |
| 8 | Брускета с маринованным ростбифом из телячьей вырезки с сочным салатом и жемчужным лучком | 40 | 20 |
| 9 | Шашлычок из ростбифа с картофелем и гранатовым соусом | 40 | 20 |
| 10 | Куриный рулет с вялеными томатами на гренках из французского багета | 40 | 20 |
| 11 | Канапе с куриной грудкой запеченной в медово-соевом соусе | 40 | 20 |
| 12 | Канапе с сочной бужениной и хрустящим маринованным огурчиком | 40 | 20 |
| 13 | Тарталетка с муссом из куриной печени с томатом черри и перепелиным яйцом | 40 | 20 |
| 14 | Тарталетка из фило теста, начиненная куриным салатом и украшенная гранатом и зеленью | 40 | 20 |
| 15 | Салат «Цезарь» в тарталетке из фило теста | 40 | 20 |
| 16 | Профитроли с муссом из копченой курочки с перепелиным яйцом и томатом черри | 40 | 20 |
| 17 | Профитроли с сыром рикотта и ягодой брусники | 40 | 20 |
| 18 | Канапе с маслинами, моцареллой и вялеными томатами | 45 | 20 |
| 19 | Канапе «Мини-капрезе»(томат черри, сыр «фетакса», заправка из оливкого масла и бальзамического уксуса, зелень) | 35 | 20 |
| 20 | Канапе сырное «Камамбер+физалис» | 25 | 20 |
| 21 | Канапе с рулетиком из цукини и сливочным сыром | 40 | 20 |
| 22 | Семга в прозрачном кляре на шпажке(семга, кляр крахмальный, специи, зелень)  | 50 | 20 |
| 23 | Креветки тигровые в хрустящей панировке | 50 | 20 |
| 24 | Кебаб из свинины с овощами (свинина, перец болгар., цукини.специи, зелень) | 50 | 20 |
| 25 | Шашлычок куриный (куриное филе, маринад, ананас) | 50 | 20 |
| 26 | Шашлычок куриный с овощами (куриное филе, маринад, цукини, перец болгарский) | 50 | 20 |
| 27 | Мини-шашлычок овощной | 50 | 20 |
| 28 | Фруктовая карусель (апельсины, мандарины, виноград, яблоки, киви, груша) | 350 | 20 |
| 29 | Пирожное «Брауни с орехом» | 40 | 20 |
| 30 | Пирожное «Чашечка со сливками» | 40 | 20 |
| 31 | Пирожное «Карамельно-ореховое» | 50 | 20 |
| 32 | Пирожное муссовое «Манго-маракуйя» | 50 | 20 |
| 33 | Пирожное «Корзиночка песочная с творожно-ягодной начинкой и сливочным кремом» | 40 | 20 |
| 34 | Пирожное «Красный бархат» | 50 | 20 |
| 35 | Пирожное «Медовое» | 50 | 20 |
| 36 | Канапе «Ананас с лимоном и шоколадом» | 20 | 20 |
| 37 | Расстегай с рыбой горбушей | 120 | 20 |
| 38 | Расстегай с курицей и картофелем | 120 | 20 |
| 39 | Слойка с ветчиной и сыром | 75 | 20 |
| 40 | Слойка с творогом | 85 | 20 |
| 41 | Слойка с яблоком | 85 | 20 |
| 42 | Пирожки сладкие с брусникой | 75 | 20 |
| 43 | Мин. Вода | 500 | 220 |
| 44 | Чай с сахаром и лимоном | 200 | 130 |
| 45 | Сливки для кофе | 10 | 81 |
| 46 | Кофе растворимый с сахаром | 200 | 100 |

Начальник отдела развития

потребительского рынка и предпринимательства

департамента экономического развития и проектного управления

администрации города Югорска О.П. Лаптева