**Приложение к обоснованию начальной (максимальной) цены контракта**

**Техническое задание на оказание услуг**

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

**Сроки оказания услуг:** с момента заключения муниципального контракта, но не ранее 01.01.2020 по 31.12.2020 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 РФ от 07.02.1992 г. № 2300-I «О защите прав потребителей», Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г).

**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;

- стандартам СанПиН 2.3.2.1078-01 (утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001);

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

- СанПиН 2.3.2.1324-03 (утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22.05.2003);

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

- СанПиН 2.3.6.1079-01 (утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 08.11.2001).

**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 | 40 |
| 2 | Салат-микс с креветкой в тарталетке из фило-теста | 40 | 40 |
| 3 | Ролл из атлантической сельди с печеными овощами | 30 | 40 |
| 4 | Закусочный круассан с семгой и мягким сыром | 30 | 40 |
| 5 | Домашний эклер с нежным мясным муссом | 40 | 40 |
| 6 | Канапе с сочной бужениной и хрустящим маринованным огурчиком | 40 | 40 |
| 7 | Канапе на булочке с ветчиной, сыром и томатом черри | 40 | 40 |
| 8 | Кокорита из цыпленка с луковым вареньем | 50 | 40 |
| 9 | Пикантная тарталетка с сырным шариком (шарик из сыра чеддер с добавлением мандарина и песочная пикантная тарталетка) | 30 | 40 |
| 10 | Канапе «мини-капрезе»(томат «черри», шарик моцареллы, заправка) | 35 | 40 |
| 11 | Салат «Портофино»(семга слабосоленая, шампиньоны, перец сладкий, огурец свежий, салат «айсберг», сыр пармезан, заправка, зелень) | 180 | 15 |
| 12 | Салат «Из курицы с козьим сыром» (куриная грудка запеченная в медово-горчичном маринаде, козий сыр, кедровые орешки, салат микс, заправка, зелень) | 180 | 15 |
| 13 | Салат «Мясной дымок»(филе цыпленка копченое, ветчина, язык, свежий огурец, сыр, майонез, зелень) | 180 | 15 |
| 14 | Салат «овощной с грецким орехом» (огурцы, томаты черри, сыр пармезан, грецкий орех, салат микс, масло оливковое, соус-крем бальзамик) | 180 | 15 |
| 15 | Шашлычок из семги «Канешура»(кусочки семги в хрустящей панировке жареные на бамбуковой шпажке во фритюре, подается с соусом) | 50 | 20 |
| 16 | Креветки в тесте катаифи с соусом васаби | 50 | 20 |
| 17 | Кебаб из свинины с грибами(свинина, грибы шампиньоны, специи, зелень) | 50 | 20 |
| 18 | Жульен из курицы с грибами (куриное филе, грибы, лук, сливочный соус, сыр) | 50 | 20 |
| 19 | Шиш-кебаб куриный с беконом(куриное филе, маринад с белым вином, венгерский бекон) | 50 | 20 |
| 20 | Филе судака в сливочном соусе с грибами (филе судака жареное, в сливочном соусе со свежими шампиньонами) | 150/50 | 15 |
| 21 | Свиная корейка на косточке с гранатовым соусом(свиная корейка, гранатовый соус, зерна граната) | 150/50 | 15 |
| 22 | Отбивная из свиной корейки с грибами под сыром(отбивная из свиной корейки запеченная с шампиньонами, майонезом и сыром, подается с томатным соусом) | 180/50 | 15 |
| 23 | Куриная грудка «Кордон-блю»(филе цыпленка фаршированное ветчиной и сыром в хрустящей панировке с соусом «пармезан») | 150/50 | 15 |
| 24 | Овощная смесь по-анжуйски(зеленая фасоль, капуста романеско, морковь оранжевая и желтая, сливки, подсолнечное масло, ароматные травы) | 150 | 15 |
| 25 | Капуста цветная жареная в сухарях | 150 | 15 |
| 26 | Картофель «Гратен»(картофель запеченный в сливках с сыром) | 150 | 15 |
| 27 | Ризотто(рис сорта Арборио приготовленный на бульоне с добавлением овощей, вина, сыра с мягким сливочный вкусом) | 150 | 15 |
| 28 | Фруктовая карусель | 350 | 15 |
| 29 | Пирожное муссовое «Эскимо в шоколаде» | 50 | 20 |
| 30 | Пирожное муссовое «Клубника-пломбир» | 50 | 20 |
| 31 | Пирожное "Медовое" | 50 | 20 |
| 32 | Пирожное «Красный бархат» | 50 | 20 |
| 33 | Пирожное «Дуэт» | 50 | 20 |
| 34 | Расстегай с семгой и картофелем | 120 | 20 |
| 35 | Расстегай с курицей и картофелем | 120 | 20 |
| 36 | Слойка с ветчиной и сыром | 85 | 20 |
| 37 | Слойка с сыром | 85 | 20 |
| 38 | Слойка с брусникой | 85 | 20 |
| 39 | Хлеб | 30 | 60 |
| 40 | Морс ягодный | 1000 | 8 |
| 41 | Мин. Вода | 500 | 300 |
| 42 | Чай, кофе | 200 | 150 |

Начальник отдела развития

потребительского рынка и предпринимательства

департамента экономического развития и проектного управления

администрации города Югорска О.П. Лаптева