**II.Техническое задание на оказание услуг**

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

**Сроки оказания услуг:** с момента заключения муниципального контракта по 31.12.2021 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.

**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 | Канапе «Семга по-княжески» (блинный рулетик с семгой с/с, сливочным сыром и зеленью) | 30,00 | 30,00 |
| 2 | Канапе на бородинском хлебе с сельдью с/с, картофелем и зеленым маслом | 40,00 | 30,00 |
| 3 | Тарталетка с паштетом и гусиной печени с томатом черри и перепелиным яйцом | 40,00 | 30,00 |
| 4 | Тарталетка из фило теста, начиненная куриным салатом и украшенная гранатом и зеленью | 40,00 | 30,00 |
| 5 | Куриный рулет с вялеными томатами на гренках | 40,00 | 30,00 |
| 6 | Мини-буше с ветчинным муссом и брусникой | 30,00 | 30,00 |
| 7 | Мини-буше с сырной пастой (волован, сыр плавл., чеснок, зелень) | 30,00 | 30,00 |
| 8 | Ассорти сырных канапе | 30,00 | 30,00 |
| 9 | Канапе с рулетиком из цукини и сливочным сыром | 40,00 | 30,00 |
| 10 | Греческая закуска на бамбуковой шпажке | 30,00 | 30,00 |
| 11 | Салат «Виктория» (семга слабосоленая, картофель, помидоры, сыр, китайская капуста, майонез, зелень) | 150,00 | 10,00 |
| 12 | Салат «Мегаполис»  (язык телячий, шампиньоны, огурец маринованный, яйцо,  зеленый горошек, майонез, зелень) | 200,00 | 10,00 |
| 13 | Салат с курицей, миндалем и сыром фета (филе цыпленка запеченное, обжаренный сладкий перец, салат, красный лук, оливки, сыр фета, лепестки миндаля, заправка) | 200,00 | 15,00 |
| 14 | Салат «Греческий»  (огурцы, помидоры, перец болг., сыр фета, маслины, зелень, салатная заправка) | 200,00 | 15,00 |
| 15 | Семга в прозрачном кляре на шпажке (семга в прозрачном крахмальном кляре, жареная на бамбуковой шпажке во фритюре, подается с соусом) | 30,00 | 10,00 |
| 16 | Креветки тигровые в хрустящей панировке | 30,00 | 10,00 |
| 17 | Кебаб из свинины с овощами  (свинина, перец болгар., огурцы св. специи, зелень) | 40,00 | 10,00 |
| 18 | Шашлычок куриный  (куриное филе, маринад, кунжут) | 40,00 | 10,00 |
| 19 | Мини-шашлычок овощной | 50,00 | 10,00 |
| 20 | Судак запеченный (филе судака, шампиньоны, лук репчатый, помидор св, сыр) | 200,00 | 15,00 |
| 21 | Свиная корейка, фаршированная сыром и беконом (кармашек из свиной корейки с моцареллой и беконом, жареный на гриле, подается с соусом «сливочный песто») | 180,00 | 10,00 |
| 22 | Мясо «Презент»  (отбивная из свининой корейки, запеченная с ананасом и клюквой под майонезом с сыром, подается с клюквенным соусом) | 180,00 | 10,00 |
| 23 | Цыпленок с кедровым орехом (филе цыпленка с шампиньонами и кедровым орехом под сливочным соусом) | 150,00 | 15,00 |
| 24 | Овощи гриль | 150,00 | 15,00 |
| 25 | Капуста цветная запеченная в сливочно-сырном соусе | 150,00 | 10,00 |
| 26 | Картофель запеченный с сыром  и сметаной | 150,00 | 15,00 |
| 27 | Рис с томатом и сыром пармезан | 150,00 | 10,00 |
| 28 | Фруктовая карусель | 350,00 | 15,00 |
| 29 | Брауни с орехом | 40,00 | 20,00 |
| 30 | Пирожное "Чашечка со сливками" | 30,00 | 20,00 |
| 31 | Пирожное "Карамельно-ореховое" | 50,00 | 20,00 |
| 32 | Мини-чизкейк | 40,00 | 20,00 |
| 33 | Тирамису | 60,00 | 20,00 |
| 34 | Расстегай с рыбой горбушей | 120,00 | 20,00 |
| 35 | Расстегай с курицей | 120,00 | 20,00 |
| 36 | Слойка с ветчиной и сыром | 85,00 | 20,00 |
| 37 | Слойка с творогом | 85,00 | 20,00 |
| 38 | Слойка с яблоком | 85,00 | 20,00 |
| 39 | Хлеб | 40,00 | 50,00 |
| 40 | Морс брусничный | 1000,00 | 8,00 |
| 41 | Мин. Вода | 500,00 | 300,00 |
| 42 | Чай, кофе | 200,00 | 150,00 |

Начальник отдела развития

потребительского рынка и предпринимательства

департамента экономического развития и проектного управления

администрации города Югорска О.П. Лаптева