**ЧАСТЬ VI ДОКУМЕНТАЦИИ**

**Техническое задание**

**1. Предмет договора:** оказание услуг по организации питания и сервисному обслуживанию мероприятий, проводимых Фондом развития интернет-инициатив в целях реализации федерального проекта «Цифровые технологии» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации». (далее-Услуги).

Услуги оказываются в пределах количества и ассортимента блюд меню и сервисных услуг и по ценам, согласованным Сторонами в Спецификации к договору.

**2.** **Заказчик:** Фонд развития интернет – инициатив.

Юридический адрес: 121099, г. Москва,

ул. Новый Арбат, д. 36/9.

Фактический/почтовый адрес: 101000,

г. Москва, ул. Мясницкая, д.13, стр.18. ИНН 7704280879, КПП 77040100

**3. Источник финансирования:** средства субсидии федерального бюджета (Соглашение № 071-10-2021-005 от 10 февраля 2021г. о предоставлении из федерального бюджета субсидии некоммерческой организации, не являющейся государственным (муниципальным) учреждением).

**4. Требования к техническим, функциональным характеристикам и объему Услуг**

**1) общие требования**

При доставке пищевой продукции, используемой для оказания Услуг, должна использоваться соответствующая транспортная тара (термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками). Температура охлажденных блюд при их фасовке должна быть не более 8 град. С. Транспортная тара должна обеспечивать сохранение температуры охлажденных блюд с момента их изготовления до начала оказания Услуг.

Исполнитель обеспечивает мероприятия посудой (фарфором, стеклом), столовыми приборами.

Исполнитель обеспечивает мероприятия технологическим оборудованием для организации питания (кофе машины, бойлеры, мармиты и т.д.) – при необходимости и указании об этом в Задании. Места размещения технологического оборудования согласовываются Исполнителем с Заказчиком за 1 (один) день до начала мероприятия.

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.

Кузов автотранспорта, в котором производится доставка пищевой продукции должен быть с гигиеническим покрытием.

Исполнитель несет ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при любом способе доставки пищевых продуктов, в том числе за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

Исполнитель обязан соблюдать сроки хранения, реализации продукции, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов, правила товарного соседства при хранении продукции.

В период проведения Мероприятий, по требованию Заказчика, Исполнитель осуществляет отбор и хранение суточных проб в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Сервировка столов должна быть согласована с Заказчиком.

Все необходимое оборудование/сопутствующие материалы для оказания Услуг предоставляет Исполнитель (столы, стулья, скатерти, сервировочная посуда, приборы).

Количество и вид оборудования/сопутствующие материалы предоставляемые на Мероприятия, должны быть в надлежащем состоянии, чистыми, без видимых повреждений, следов критического износа и т.д.

Подготовка помещения, сервировка стола(-ов) для организации обслуживания Мероприятия, предъявление Заказчику набора готовых согласованных блюд из Спецификации (меню) должна быть завершена Исполнителем за 1 (Один) час до начала Мероприятия.

Ассортимент продукции, содержащийся в меню, согласованном с Заказчиком в соответствии с Таблицей 1 настоящего ТЗ, должен заготавливаться на территории Исполнителя, а доготавливаться на месте оказания Услуг непосредственно в момент проведения Мероприятия.

Расходные материалы («ланчбоксы», салфетки, шпажки, пищевая пленка, мусорные пакеты и т.д.) и поварская утварь (гастроемкости, венчики, доски разделочные, лопатки для холодных блюд, щипцы для холодных блюд и т.д.) для оказания Услуг предоставляются Исполнителем.

**2) квалификационные требования к персоналу**

Исполнитель обязан привлекать для оказания Услуг только квалифицированный персонал, прошедший специальную подготовку, гигиеническую аттестацию и медицинское освидетельствование в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов, а также обеспечить опрятный внешний вид персонала (соответствующая униформа), соблюдение правил охраны труда и производственной санитарии, правил противопожарного режима, действующего в местах оказания Услуг.

Исполнитель обязуется самостоятельно осуществить проверку персонала на соответствие предъявляемым требованиям. В случае необходимости получения привлекаемым Исполнителем персоналом аккредитации (разрешений) для допуска на территорию проведения Мероприятия, Исполнитель обязуется обеспечить наличие у персонала такой аккредитации (разрешений).

**3) требования к используемым пищевым продуктам, материалам и оборудованию**

Качество и безопасность блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, воды и напитков, используемых для приготовления или потребления в готовом виде, должно соответствовать требованиям и нормам, установленным:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

- ГОСТ на каждый вид продукции, предназначенной для организации питания или другими техническими условиями с показателями качества не ниже указанных в ГОСТ;

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

- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

- TP ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- TP ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- TP ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- TP ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- TP ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

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

- TP ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- TP ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- иными применимыми нормативно-правовыми актами, нормативными и техническими документами.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов.

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны:

наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

**5. Порядок оказания Услуг:**

1)Не позднее 2-х рабочих дней до даты мероприятия,Заказчик отправляет на электронный адрес Исполнителя, указанный в п. \_\_\_\_ Договора, заявку на оказание услуг до момента начала мероприятия, со следующей информацией:

- адрес проведения мероприятия;

- название мероприятия;

- целевая аудитория мероприятия;

- дата мероприятия;

- время мероприятия;

- количество участников мероприятия;

- состав меню;

- состав услуг по сервисному обслуживанию мероприятия.

Меню (спецификацию) определяет Заказчик для каждого мероприятия и направляет на электронную почту Исполнителя не позднее 2 календарных дней до начала мероприятия.

В день мероприятия Исполнитель обеспечивает доставку продукции по утвержденному Заказчиком меню, а также обеспечивает все дополнительные расходы, включенные в стоимость заключенного с ним договора (логистика, обслуживание, оборудование, уборка).

Исполнитель соблюдает требования пропускного режима, действующего в здании Заказчика.

За час до мероприятия Подрядчик предоставляет Заказчику набор блюд из утвержденного меню, и обеспечивает готовность кейтеринга для встречи участников.

В процессе мероприятия обслуживающий персонал Исполнителя следит за чистотой в зоне кейтеринга. После мероприятия Заказчик обеспечивает уборку места кейтеринга, с удалением отходов за пределы здания Заказчика без использования контейнеров, принадлежащих Заказчику.

Подрядчик осуществляет предоставление услуг в офисе Заказчика по адресу: г. Москва, ул. Мясницкая 13/18.

2) Исполнитель согласовывает условия по соответствующему Заданию Заказчика в течение 1-2 рабочих дней с момента получения заявки. Контактное лицо со стороны Заказчика: Миронова Екатерина [emironova@iidf.ru](mailto:emironova@iidf.ru).

3) Объем, содержание услуг и другие, предъявляемые к ним требования, определяются в заданиях.

Исполнитель:

осуществляет доставку оборудования, инвентаря и декора, необходимого для оказания Услуг в соответствии с предложенным меню.

обеспечивает подготовку помещений к оказанию Услуг.

обеспечивает закупку и транспортную доставку на территорию Мероприятия пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий (в соответствии с утвержденным Заказчиком меню).

осуществляет бракераж готовой продукции и блюд перед подачей в рамках Мероприятия, сохраняя пробы готовой продукции в течение 48 часов с даты окончания Услуг

осуществляет расстановку мебели и сервировку столов.

обеспечивает обслуживание гостей официантами: на 10 гостей не менее 1 официанта.

осуществляет сбор отходов (включая пищевые), образующихся в ходе оказания Услуг.

осуществляет уборку территории после окончания Мероприятия.

осуществляет вывоз оборудования и мусора с территории Мероприятия и его утилизацию за свой счет.

**6. Требования безопасности**

1) Исполнитель за счет своих средств обязан в соответствии с установленными нормами обеспечивать своевременную выдачу работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, а также смывающих и (или) обезвреживающих средств, прошедших обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

2) Исполнитель оказывает Услуги с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

3) Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4) Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5) Исполнитель обеспечивает соблюдение персоналом мер по противодействию распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) при проведении организации питания.

**7. Место и сроки оказания услуг**

Место оказания услуг: осуществляется на территории г. Москва, ул. Мясницкая, д. 13, стр. 18.

Услуги оказываются Исполнителем без привлечения соисполнителей.

Срок оказания услуг: с даты заключения договора по 31.12.2021г. При недостижении предельной суммы по договору, договор может быть продлен по соглашению сторон. Услуги оказываются по заявкам Заказчика.

Приложение №1 Начальная цена единичных расценок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Приложение № 1 к Техническому заданию** | | | | | |
|
| **№ п/п** | **Наименование** | **Ед. изм.** | **Кол-во** | **Вес, гр., не менее** | **Итого, среднее значение единичных расценок, руб.** |
| 1. | Цукини гриль с хрустящими овощами и молодой спарже | Шт. | 1 | 20г. | 85,75 |
| 2. | Лосось малой соли в нори с кумкватом | Шт. | 1 | 18г. | 125 |
| 3. | Бри с медовым мармеладом и ягодой | Шт. | 1 | 18г. | 113,5 |
| 4. | Мааздам с ананасом и свежей ягодой |  | 1 | 17г. | 86,5 |
| 5. | Профитроли с куриным паштетом и луковым чатни | Шт. | 1 | 20г. | 85 |
| 6. | Нежный ростбиф с муссом из базилика на пармезановом печенье | Шт. | 1 | 17г. | 92,5 |
| 7. | Прошутто с вяленой вишней на пармезановом печенье | Шт. | 1 | 17г. | 95 |
| 8. | Тунец в фисташковой глазури | Шт. | 1 | 20г. | 132,5 |
| 9. | Утиное патэ не яблочной пастиле с облепиховым мармеладом | Шт. | 1 | 19,5г. | 132,5 |
| 10. | Утиное филе с вишнёвым мармеладом | Шт. | 1 | 18г. | 105 |
| 11. | Брускетта с козьим сыром и овощами гриль | Шт. | 1 | 22г. | 105 |
| 12. | Брускетта с ростбифом, медового-горчичным соусом и перепелиным яйцом | Шт. | 1 | 22г. | 132,25 |
| 13. | Брускетта со свекольным лососем васаби муссом и цветком каперса | Шт. | 1 | 20г. | 130 |
| 14. | Брускетта с маринованными томатами и мягким сыром | Шт. | 1 | 20г. | 90 |
| 15. | Ассорти сезонных фруктов | Шт. | 1 | 1000 | 1300 |
| 16. | Холодный чизкейк с вафельной крошкой и соусом из маракуйи | Шт. | 1 | 70 | 162,5 |
| 17. | Ванильная панакотта с малиновым кули и фисташковым мхом | Шт. | 1 | 70 | 180 |
| 18. | Вишнёвый наполеон в баночке | Шт. | 1 | 70 | 150 |
| 19. | Мини медовик | Шт. | 1 | 30 | 80 |
| 20. | Лимонная тарталетка с меренгой | Шт. | 1 | 25 | 86 |
| 21. | Клубничная тарталетка | Шт. | 1 | 25 | 86 |
| 22. | Тарталетка с крем чизом и персиковой сальсой | Шт. | 1 | 25 | 86 |
| 23. | Шоколадная капсула Малина-Маракуйя | Шт. | 1 | 15 | 90 |
| 24. | Шоколадная капсула Ананас-Коком | Шт. | 1 | 15 | 90 |
| 25. | Кофе свежесваренный с молоком и сахаром | Шт. | 1 | 200 | 102,5 |
| 26. | Кофе Owl в зернах Summer Fruit, с молоком и сахаром | Шт. | 1 | 200 | 112,5 |
| 27. | Чай пакетированный чёрный, зелёный с добавлением свежих трав, лимона, имбиря, мёда, корицы | Шт. | 1 | 200 | 775 |
| 28. | Лимонад собственного Груша-Розмарин | Шт. | 1 | 1000 | 700 |
| 29. | Лимонад собственного Клубник-Базилик | Шт. | 1 | 1000 | 675 |
| 30. | Мини сэндвич с ветчиной и сыром | Шт. | 1 | 40 | 76 |
| 31. | Мини сэндвич с салями | Шт. | 1 | 37,5 | 76 |
| 32. | Мини сэндвич с бужениной и сыром чеддер | Шт. | 1 | 40 | 87 |
| 33. | Мини сэндвич с печёным перцем, сыром фета и соусом песто | Шт. | 1 | 40 | 92,5 |
| 34. | Мини сэндвич с сёмгой малой соли, муссом из мягкого сыра и оливок | Шт. | 1 | 40 | 105 |
| 35. | Французский круассан с цыплёнком и соусом пармезан | Шт. | 1 | 45 | 137,5 |
| 36. | Круассан с сёмгой малой соли и лимонным кремом | Шт. | 1 | 45 | 150 |
| 37. | Ассорти датской мини выпечки | Шт. | 1 | 35 | 75 |
| 38. | Мини пирожки | Шт. | 1 | 30 | 62,5 |
| 39. | Ассорти мини пирожных | Шт. | 1 | 30 | 79 |
| 40. | Фруктовые брошетты | Шт. | 1 | 20 | 57,5 |
| 41. | Салат из цыплёнка с жаренными грибочками, корнишонами и картофелем пай | Шт. | 1 | 100г. | 135 |
| 42. | Салат Греческий | Шт. | 1 | 100г. | 155 |
| 43. | Салат из садовых овощей с тигровыми креветками и соусом карри | Шт. | 1 | 100г. | 170 |
| 44. | Салат из ростбифа с жаренными вешенками и перечным соусом | Шт. | 1 | 100г. | 235 |
| 45. | Салат из креветок гриль с гуакамоле и тропической сальсой | Шт. | 1 | 100г. | 235 |
| 46. | Микс черри томатов с моцареллой и соусом песто | Шт. | 1 | 100г. | 235 |
| 47. | Мини брошетты из цыплёнка | Шт. | 1 | 40г. | 85 |
| 48. | Мини брошетты из свиной шейки | Шт. | 1 | 40г. | 92,5 |
| 49. | Морской окунь с соусом из эстрагона | Шт. | 1 | 37,5г. | 122,5 |
| 50. | Атлантический сибас с соусом из эстрагона |  | 1 | 37,5г. | 147,5 |
| 51. | Утиное филе с ягодным соусом | Шт. | 1 | 50г. | 205 |
| 52. | Медальоны из говядины с горчичным соусом | Шт. | 1 | 60г. | 280 |
| 53. | Овощи гриль на шпажке | Шт. | 1 | 50г. | 70 |
| 54. | Беби картофель в ароматных травах на шпажке | Шт. | 1 | 50г. | 62,5 |
| 55. | Картофель Гратэн | Шт. | 1 | 75г. | 70 |
| 56. | Овощное сотэ | Шт. | 1 | 75г. | 70 |
| 57. | Кесадилья с цыплёнком, подаётся с гуакамоле, сметаной и томатной сальсой | Шт. | 1 | 270г. | 412,5 |
| 58. | Сырники запеченные подаются со сметаной, клубничным кули и сгущённым молоком | Шт. | 1 | 100г. | 132,5 |
| 59. | Блинчики кружевные подаются со сметаной, клубничным кули и сгущённым молоком | Шт. | 1 | 115г. | 100 |
| 60. | Гранола с йогуртом и свежими ягодами | Шт. | 1 | 70 г. | 175 |
| 61. | Конфеты | шт. | 1 | 1000г. | 1500 |
| 62. | Печенье | шт. | 1 | 1000г. | 1425 |
| 63. | Логистика | Шт. | 1 |  | 1125 |
| 64. | Аренда и сервис оборудования (до 20 чел.) фарфор | Шт. |  |  | 350 |
| 65. | Аренда и сервис оборудования (от 20чел.) фарфор | Шт. | 1 |  | 225 |
| 66. | Аренда и сервис оборудования (до 20чел.) биоразлагаемая | Шт. | 1 |  | 210 |
| 67. | Аренда и сервис оборудования (до 20 чел.) биоразлагаемая | Шт. | 1 |  | 150 |
| 68. | Работа официанта до 10 часов смены, включая 6 часов монтаж/демонтаж | Шт. | 1 |  | 4000 |
| 69. | Работа повара до 10 часов смены, включая 4 часа подготовки | Шт. | 1 |  | 3750 |
| 70. | Работа грузчика | Шт. | 1 |  | 2500 |
| **Итого: стоимость сумм единичных расценок, руб.** | | | | | **25609** |

***Таблица № 1***

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование (содержание) работ** | **Ед. изм.** | **Кол-во** | **Вес, гр., не менее** | **Цена за ед., руб.** |
|  | Цукини гриль с хрустящими овощами и молодой спарже | Шт. | 1 | 20г. |  |
|  | Лосось малой соли в нори с кумкватом | Шт. | 1 | 18г. |  |
|  | Бри с медовым мармеладом и ягодой | Шт. | 1 | 18г. |  |
|  | Мааздам с ананасом и свежей ягодой |  | 1 | 17г. |  |
|  | Профитроли с куриным паштетом и луковым чатни | Шт. | 1 | 20г. |  |
|  | Нежный ростбиф с муссом из базилика на пармезановом печенье | Шт. | 1 | 17г. |  |
|  | Прошутто с вяленой вишней на пармезановом печенье | Шт. | 1 | 17г. |  |
|  | Тунец в фисташковой глазури | Шт. | 1 | 20г. |  |
|  | Утиное патэ не яблочной пастиле с облепиховым мармеладом | Шт. | 1 | 19,5г. |  |
|  | Утиное филе с вишнёвым мармеладом | Шт. | 1 | 18г. |  |
|  | Брускетта с козьим сыром и овощами гриль | Шт. | 1 | 22г. |  |
|  | Брускетта с ростбифом, медового-горчичным соусом и перепелиным яйцом | Шт. | 1 | 22г. |  |
|  | Брускетта со свекольным лососем васаби муссом и цветком каперса | Шт. | 1 | 20г. |  |
|  | Брускетта с маринованными томатами и мягким сыром | Шт. | 1 | 20г. |  |
|  | Ассорти сезонных фруктов | Шт. | 1 | 1000 |  |
|  | Холодный чизкейк с вафельной крошкой и соусом из маракуйи | Шт. | 1 | 70 |  |
|  | Ванильная панакотта с малиновым кули и фисташковым мхом | Шт. | 1 | 70 |  |
|  | Вишнёвый наполеон в баночке | Шт. | 1 | 70 |  |
|  | Мини медовик | Шт. | 1 | 30 |  |
|  | Лимонная тарталетка с меренгой | Шт. | 1 | 25 |  |
|  | Клубничная тарталетка | Шт. | 1 | 25 |  |
|  | Тарталетка с крем чизом и персиковой сальсой | Шт. | 1 | 25 |  |
|  | Шоколадная капсула Малина-Маракуйя | Шт. | 1 | 15 |  |
|  | Шоколадная капсула Ананас-Коком | Шт. | 1 | 15 |  |
|  | Кофе свежесваренный с молоком и сахаром | Шт. | 1 | 200 |  |
|  | Кофе Owl в зернах Summer Fruit, с молоком и сахаром | Шт. | 1 | 200 |  |
|  | Чай пакетированный чёрный, зелёный с добавлением свежих трав, лимона, имбиря, мёда, корицы | Шт. | 1 | 200 |  |
|  | Лимонад собственного Груша-Розмарин | Шт. | 1 | 1000 |  |
|  | Лимонад собственного Клубник-Базилик | Шт. | 1 | 1000 |  |
|  | Мини сэндвич с ветчиной и сыром | Шт. | 1 | 40 |  |
|  | Мини сэндвич с салями | Шт. | 1 | 37,5 |  |
|  | Мини сэндвич с бужениной и сыром чеддер | Шт. | 1 | 40 |  |
|  | Мини сэндвич с печёным перцем, сыром фета и соусом песто | Шт. | 1 | 40 |  |
|  | Мини сэндвич с сёмгой малой соли, муссом из мягкого сыра и оливок | Шт. | 1 | 40 |  |
|  | Французский круассан с цыплёнком и соусом пармезан | Шт. | 1 | 45 |  |
|  | Круассан с сёмгой малой соли и лимонным кремом | Шт. | 1 | 45 |  |
|  | Ассорти датской мини выпечки | Шт. | 1 | 35 |  |
|  | Мини пирожки | Шт. | 1 | 30 |  |
|  | Ассорти мини пирожных | Шт. | 1 | 30 |  |
|  | Фруктовые брошетты | Шт. | 1 | 20 |  |
|  | Салат из цыплёнка с жаренными грибочками, корнишонами и картофелем пай | Шт. | 1 | 100г. |  |
|  | Салат Греческий | Шт. | 1 | 100г. |  |
|  | Салат из садовых овощей с тигровыми креветками и соусом карри | Шт. | 1 | 100г. |  |
|  | Салат из ростбифа с жаренными вешенками и перечным соусом | Шт. | 1 | 100г. |  |
|  | Салат из креветок гриль с гуакамоле и тропической сальсой | Шт. | 1 | 100г. |  |
|  | Микс черри томатов с моцареллой и соусом песто | Шт. | 1 | 100г. |  |
|  | Мини брошетты из цыплёнка | Шт. | 1 | 40г. |  |
|  | Мини брошетты из свиной шейки | Шт. | 1 | 40г. |  |
|  | Морской окунь с соусом из эстрагона | Шт. | 1 | 37,5г. |  |
|  | Атлантический сибас с соусом из эстрагона |  | 1 | 37,5г. |  |
|  | Утиное филе с ягодным соусом | Шт. | 1 | 50г. |  |
|  | Медальоны из говядины с горчичным соусом | Шт. | 1 | 60г. |  |
|  | Овощи гриль на шпажке | Шт. | 1 | 50г. |  |
|  | Беби картофель в ароматных травах на шпажке | Шт. | 1 | 50г. |  |
|  | Картофель Гратэн | Шт. | 1 | 75г. |  |
|  | Овощное сотэ | Шт. | 1 | 75г. |  |
|  | Кесадилья с цыплёнком, подаётся с гуакамоле, сметаной и томатной сальсой | Шт. | 1 | 270г. |  |
|  | Сырники запеченные подаются со сметаной, клубничным кули и сгущённым молоком | Шт. | 1 | 100г. |  |
|  | Блинчики кружевные подаются со сметаной, клубничным кули и сгущённым молоком | Шт. | 1 | 115г. |  |
|  | Гранола с йогуртом и свежими ягодами | Шт. | 1 | 70г. |  |
|  | Конфеты | Шт. | 1 | 1000г. |  |
|  | Печенье | Шт. | 1 | 1000г. |  |
|  | Логистика | Шт. | 1 |  |  |
|  | Аренда и сервис оборудования (до 20 чел.) фарфор | Шт. |  |  |  |
|  | Аренда и сервис оборудования (от 20чел.) фарфор | Шт. | 1 |  |  |
|  | Аренда и сервис оборудования (до 20чел.) биоразлагаемая | Шт. | 1 |  |  |
|  | Аренда и сервис оборудования (до 20 чел.) биоразлагаемая | Шт. | 1 |  |  |
|  | Работа официанта до 10 часов смены, включая 6 часов монтаж/демонтаж | Шт. | 1 |  |  |
|  | Работа повара до 10 часов смены, включая 4 часа подготовки | Шт. | 1 |  |  |
|  | Работа грузчика | Шт. |  |  |  |

Доставка и разгрузка блюд меню осуществляется до помещения Заказчика, расположенного по адресу: г. Москва, ул. Мясницкая, д.13, стр.18.

Доставка и разгрузка блюд меню осуществляется силами и за счет Исполнителя.

Оплата услуг производится в течение 14 (Четырнадцати) рабочих дней с момента подписания Сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг, на основании выставленного Исполнителем счета. Счет может быть выставлен Исполнителем только после подписания Сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Срок оказания услуг: с даты заключения договора по 31 декабря 2021г.