**Техническое задание**

**на право заключения договора на предоставление услуг по обслуживанию и организации питания на мероприятиях.**

1. Начальная (максимальная) цена за единицу: **22 634 (Двадцать две тысячи шестьсот тридцать четыре) рубля 00 копеек**, без НДС.
2. В связи с тем, что в ходе исполнения Договора невозможно определить объем, который может потребоваться Заказчику в период действия договора, Заказчик установил лимит финансирования Договора в размере **3 500 000 (Три миллиона пятьсот тысяч) рублей 00 копеек**.
3. Стоимость включает в себя стоимость услуги, сумму НДС, уплату всех пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

4. Условие оплаты: в течение 7 (семи) рабочих дней со дня оказания услуги Заказчику и подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

5. Срок действия договора: с момента подписания по 31.12.2026 года (включительно), а в части взаиморасчётов до полного исполнения сторонами обязательств.

6. Услуги оказываются по заявкам Заказчика в соответствии с Приложением №2 Договора, направляемым по форме, установленной Договором не менее чем за 2 (два) рабочих дня до дня оказания услуги.

7. Место предоставления услуги: в соответствии с Заявкой Заказчика в пределах территории города Казань.

8. В связи с тем, что Заказчик входит в перечень организаций, указанных абзаце втором подпункта "л" пункта 4 Постановления Правительства Российской Федерации от 23 декабря 2024 г. N 1875 "О мерах по предоставлению национального режима при осуществлении закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, закупок товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (далее- Постановление) на данную закупку не распространяется запрет, ограничение, преимущество, предусмотренные пунктом 1 Постановления, согласно подпункту "м" пункта 4 Постановления

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюда | Состав блюда | Выход, гр. | Ед. изм. | Кол-во | Цена, в руб., без НДС |
| **Холодные закуски** | | | | | | |
| 1 | Сельдь слабосоленая с маринованным луком и картофелем | Филе сельди / картофель отварной / лук маринованный | **не мене**е 50/100/20 | Штука | 1 | 120,00 |
| 2 | Рыба в кляре | Филе горбуши, кляр | **не менее** 60 | Штука | 1 | 135,00 |
| 3 | Капрезе из томатов | Бакинские томаты / моцарелла / соус / базилик | **не менее** 50/20/10/5 | Штука | 1 | 195,00 |
| 4 | Ассорти овощное | Помидоры / огурцы / перец болгарский / редис / оливки / зелень | **не менее** 15/15/15/10/10/3 | Штука | 1 | 175,00 |
| 5 | Ассорти мясное | Говядина / казылык / язык отварной / куриный рулет / зелень | **не менее** 15/15/15/15/3 | Штука | 1 | 200,00 |
| 6 | Ассорти рыбное | Семга / рыба масляная / скумбрия / кальмар / зелень | **не менее** 15/15/15/15/3 | Штука | 1 | 205,00 |
| 7 | Ассорти солений | Корнишоны / томаты черри / патиссоны / грибы / капуста квашеная / чеснок | **не менее** 20/20/20/20/20/5 | Штука | 1 | 175,00 |
| 8 | Фруктовая ваза | Груши / мандарины / ананас / виноград / киви / слива / мята | **не менее** 30/30/30/30/30/30/3 | Штука | 1 | 245,00 |
| 9 | Ягодный микс | Клубника / голубика / виноград / персики | **не менее** 20/20/20/20 | Штука | 1 | 300,00 |
| 10 | Сырная тарелка | Сыр «Пармезан» / сыр «Камамбер»/ сыр «Маасдам»/ сыр «Чечил» / мед / орехи | **не менее** 10/10/10/10/10/5 | Штука | 1 | 190,00 |
| 11 | Шарики « Рафаэлло» | Сыр твердого сорта, майонез, чеснок, яйцо, крабовые палочки | **не менее** 30 | Штука | 1 | 55,00 |
| 12 | Рулетики из баклажан | Баклажаны, сыр, орехи, кинза, кунжут | **не менее** 35 | Штука | 1 | 90,00 |
| 13 | Пирамидки из кабачков | Кабачки, сыр, майонез, зелень | **не менее** 35 | Штука | 1 | 80,00 |
| 14 | Фаршированные шампиньоны | Шампиньоны, сыр, лук, сливки | **не менее** 50 | Штука | 1 | 150,00 |
| 15 | Печеночный паштет на крекере | Паштет куриный, крекер, зелень | **не менее** 30 | Штука | 1 | 70,00 |
| 16 | Тарталетки с креветками | Тарталетки, креветки, сырный крем, соус «Терияки» | **не менее** 50 | Штука | 1 | 135,00 |
| 17 | Грудки куриные на шпажке | Филе куриной грудки, томаты | **не менее** 50 | Штука | 1 | 105,00 |
| 18 | Бочонки со шпротами | Шпроты, сыр с чесноком, огурец, зелень, багет | **не менее** 60 | Штука | 1 | 95,00 |
| 19 | Закуска «Лодочка» | Семга слабосоленая, сливочный мягкий сыр, багет | **не менее** 30 | Штука | 1 | 100,00 |
| 20 | Канапе с креветками и авокадо | Багет, авокадо, креветки, сыр, зелень | **не менее** 30 | Штука | 1 | 125,00 |
| 21 | Язык заливной | Язык говяжий, бульон | **не менее** 50 | Штука | 1 | 360,00 |
| 22 | Холодец говяжий | Говядина, специи | **не менее** 100 | Штука | 1 | 260,00 |
| **Горячие закуски** | | | | | | |
| 1 | Жульен с шампиньонами | Шампиньоны, лук, сливки, сыр | **не менее** 100 | Штука | 1 | 200,00 |
| 2 | Жульен «Охотничий» | Шампиньоны, курица, сливки, сыр, лук | **не менее** 100 | Штука | 1 | 220,00 |
| 3 | Кыстыбый с картофелем | Картофельное пюре, масло сливочное, лук жареный, лепешки | **не менее** 50 | Штука | 1 | 70,00 |
| 4 | Кыстыбый с пшеном | Пшено, масло сливочное, лепешки | **не менее** 50 | Штука | 1 | 70,00 |
| 5 | Филе красной рыбы под шубой | Горбуша (кета), овощи, сыр | **не менее** 100 | Штука | 1 | 350,00 |
| **Салаты** | | | | | | |
| 1 | Салат по-грузински | Говядина, перец болгарский, помидоры, кинза, орехи грецкие, масло, уксус | **не менее** 150 | Штука | 1 | 455,00 |
| 2 | Салат «Греческий» | Сыр «Фетакса», помидоры, маслины, перец, салат, огурец, соус | **не менее** 150 | Штука | 1 | 400,00 |
| 3 | Салат «Цезарь» с курицей | Салат, помидоры, корнишоны, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», курица, чеснок | **не менее** 150 | Штука | 1 | 410,00 |
| 4 | Салат «Цезарь»  с семгой | Салат, помидоры, корнишоны, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», семга, чеснок | **не менее** 150 | Штука | 1 | 450,00 |
| 5 | Салат «Цезарь» с креветками | Салат, помидоры, корнишоны, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», креветки, чеснок | **не менее** 150 | Штука | 1 | 500,00 |
| 6 | Салат из кальмаров | Кальмары, яйцо, яблоко, лук маринованный, помидоры, заправка | **не менее** 150 | Штука | 1 | 450,00 |
| 7 | Салат «Восторг» | Грудка куриная, помидоры, перец болгарский, морковь по-корейски, огурцы соленые, огурцы свежие, соус | **не менее** 150 | Штука | 1 | 400,00 |
| 8 | Салат «Снежанна» | Куриное мясо, ветчина, яблоки, апельсины, огурцы, орехи, сыр, майонез | **не менее** 150 | Штука | 1 | 380,00 |
| 9 | Селедка под шубой | Филе сельди, картофель, свекла, яйца, майонез | **не менее** 150 | Штука | 1 | 250,00 |
| 10 | Салат с креветками | Креветки, томаты черри, авокадо, рукола, соус | **не менее** 150 | Штука | 1 | 500,00 |
| 11 | Салат «Искушение» | Копченая куриная грудка, салат айсберг, яйца, сыр твердого сорта, чипсы, соус, томаты | **не менее** 150 | Штука | 1 | 400,00 |
| 12 | Салат с говядиной | Говядина, салат айсберг, шампиньоны, свежие огурцы, соленые огурцы, соус | **не менее** 150 | Штука | 1 | 455,00 |
| **Первые блюда** | | | | | | |
| 1 | Солянка мясная сборная | Бульон, говядина, курица, колбасные изделия, соленые огурцы, лук, маслины, сметана / зелень | **не менее** 300/3 | Штука | 1 | 390,00 |
| 2 | Пельмени с бульоном | Пельмени с говядиной, лук, специи/ бульон, сметана /зелень | **не менее** 300/3 | Штука | 1 | 280,00 |
| 3 | Суп лапша домашняя с курицей | Лапша, бульон, курица /зелень | **не менее** 300/3 | Штука | 1 | 220,00 |
| 4 | Уха сливочная | Бульон, филе красной рыбы (лосось), картофель, сливки, томаты /зелень | **не менее** 300/3 | Штука | 1 | 395,00 |
| 5 | Зур бэлиш с бульоном | Картофель, говядина, тесто, лук репчатый, специи | **не менее** 3000 | Штука | 1 | 3000,00 |
| 6 | Харчо с бараниной | Говядина, рис, томаты, специи, бульон / зелень | **не менее** 300/3 | Штука | 1 | 400,00 |
| 7 | Шурпа с мясом | Говядина, мякоть баранины, картофель, томаты, морковь, перец болгарский / зелень | **не менее** 300/3 | Штука | 1 | 450,00 |
| **Горячие блюда** | | | | | | |
| 1 | Жаркое «Казань» в горшочке | Картофель, говядина , лук, морковь, чернослив / зелень | **не менее** 400/3 | Штука | 1 | 450,00 |
| 2 | Говядина по-боярски | Говядина, помидоры, лук, сыр / зелень | **не менее** 180/3 | Штука | 1 | 580,00 |
| 3 | Мясо по-французски | Говядина, грибы, лук, сыр / зелень | **не менее** 180/3 | Штука | 1 | 530,00 |
| 4 | Мясо тушеное с черносливом | Говядина, чернослив, лук, специи / зелень | **не менее** 175/3 | Штука | 1 | 500,00 |
| 5 | Грудка пикантная в сырной корочке | Филе грудки, сыр, яйцо / зелень | **не менее** 100/3 | Штука | 1 | 380,00 |
| 6 | Филе курицы с ананасом | Филе грудки, ананас консервированный, сыр/ зелень | **не менее** 100/3 | Штука | 1 | 380,00 |
| 7 | Семга/форель в сливочном соусе | Филе семги/форели , специи, сливки/ зелень | **не менее** 100/3 | Штука | 1 | 680,00 |
| 8 | Рубленая котлета | Говядина, грибы, сыр, лук /зелень | **не менее** 120/3 | Штука | 1 | 320,00 |
| **Гарниры** | | | | | | |
| 1 | Картофель отварной | Картофель, масло сливочное, чеснок/зелень | **не менее** 180/3 | Штука | 1 | 80,00 |
| 2 | Картофель по-деревенски | Картофель запеченный, специи /зелень | **не менее** 150/3 | Штука | 1 | 100,00 |
| 3 | Овощи гриль | Кабачки, баклажаны, перец, томаты/ зелень | **не менее** 150/3 | Штука | 1 | 180,00 |
| 4 | Мексиканская смесь | Брокколи, цветная капуста, фасоль, болгарский перец, специи, масло сливочное/ зелень | **не менее** 150/3 | Штука | 1 | 150,00 |
| 5 | Рисовый букет | Рис, кукуруза, зеленый горошек, болгарский перец | **не менее** 150 | Штука | 1 | 85,00 |
| **Выпечка** | | | | | | |
| 1 | Мини треугольники | Говядина, лук, картофель, тесто | **не менее** 50 | Штука | 1 | 60,00 |
| 2 | Мини пирожки | Зеленый лук, яйцо/грибы картофель, тесто | **не менее** 50 | Штука | 1 | 60,00 |
| 3 | Вак бэлиш | Говядина, тесто, рис, лук репчатый, специи | **не менее** 50 | Штука | 1 | 60,00 |
| 4 | Мини губадия | Корт, рис отварной, тесто, изюм, яйцо | **не менее** 50 | Штука | 1 | 55,00 |
| 5 | Расстегай с рыбой | Филе рыбы, тесто, рис, лук репчатый | **не менее** 50 | Штука | 1 | 55,00 |
| 6 | Кэш-теле | Яйцо, мука, сахар, растительное масло | **не менее** 30 | Штука | 1 | 45,00 |
| 7 | Чак-чак | Мед, яйцо, мука, растительное масло | **не менее** 50 | Штука | 1 | 60,00 |
| 8 | Элеш с курицей | Картофель, тесто, филе грудки, лук репчатый | **не менее** 50 | Штука | 1 | 60,00 |
| 9 | Торт праздник | Мука, сгущенка, орехи, шоколад | **не менее** 50 | Штука | 1 | 55,00 |
| 10 | Сметанник | Мука, сметана, яйцо, тесто | **не менее** 50 | Штука | 1 | 45,00 |
| 11 | Пирожное медовое | Мука, мед, яйцо, сметана | **не менее** 50 | Штука | 1 | 55,00 |
| 12 | Булочка | Мука, масло растительное | **не менее** 10 | Штука | 1 | 10,00 |
| 13 | Хлеб | Мука, масло растительное | **не менее** 10 | Штука | 1 | 4,00 |
| **Фуршетное меню** | | | | | | |
| 1 | Пирамидки с говяжьим паштетом на свежем огурце | Огурец свежий, паштет говяжий, зерна граната | **не менее** 50 | Штука | 1 | 55,00 |
| 2 | Яйца фаршированные лососевым паштетом | Яйцо куриное, лососевый паштет, огурец, лимон | **не менее** 50 | Штука | 1 | 75,00 |
| 3 | Пирамидки с говяжьим паштетом на крекере | Крекер, паштет говяжий, яйцо | **не менее** 30 | Штука | 1 | 55,00 |
| 4 | Канапе с сыром и оливкой | Сыр, оливки, виноград | **не менее** 20 | Штука | 1 | 55,00 |
| 5 | Канапе с красной икрой | Икра, багет, масло сливочное, лимон/ зелень | **не менее** 30/3 | Штука | 1 | 95,00 |
| 6 | Канапе с семгой | Багет, семга слабосоленая, маслины/зелень | **не менее** 30/3 | Штука | 1 | 75,00 |
| 7 | Тарталетки с мясным салатом | Тарталетки, говядина, картофель, соленый огурец, яйцо, зеленый горошек, майонез | **не менее** 60 | Штука | 1 | 85,00 |
| 8 | Тарталетки с куриным салатом | Тарталетки, курица, картофель, свежий огурец, яйцо, зеленый горошек, майонез | **не менее** 60 | Штука | 1 | 80,00 |
| 9 | Тарталетки с сырным салатом | Тарталетки, сыр твердого сорта, чеснок, сметана | **не менее** 60 | Штука | 1 | 70,00 |
| 10 | Тарталетки с морским коктейлем | Тарталетки, мидии, кальмары, креветки в соусе | **не менее** 60 | Штука | 1 | 90,00 |
| 11 | Рыба в кляре | Филе красной рыбы, кляр | **не менее** 25 | Штука | 1 | 65,00 |
| 12 | Морской коктейль | Креветки/ кальмары/ мидии в соусе | **не менее** 20/20/20 | Штука | 1 | 90,00 |
| 13 | Бутерброды с красной икрой | Багет, красная икра, лимон/ зелень | **не менее** 30/3 | Штука | 1 | 95,00 |
| 14 | Овощное ассорти на шпажках | Томаты черри/ болгарский перец / мини огурчики /зелень | **не менее** 10/10/10/3 | Штука | 1 | 60,00 |
| 15 | Мясное ассорти | Казылык/ язык говяжий/ колбаса варено-копченая | **не менее** 10/10/10 | Штука | 1 | 130,00 |
| 16 | Фруктовая ваза «Экзотика» | Виноград/ мандарины/ клубника/ ананас/ голубика | **не менее** 10/15/10/15/5 | Штука | 1 | 135,00 |
| 17 | Закуски на шпажках | Тосты с колбасой/ с ветчиной/ с сыром | **не менее** 30/30/30 | Штука | 1 | 65,00 |
| 18 | Рулетики из лаваша с творожной начинкой | Лаваш армянский, творог/ зелень | **не менее** 15/3 | Штука | 1 | 35,00 |
| 19 | Рулетики из баклажанов с сырной начинкой | Баклажаны, сыр, майонез, грецкие орехи/ зелень | **не менее** 20/3 | Штука | 1 | 65,00 |
| 20 | Рулетики из куриного окорока | Окорок куриный, сыр твердого сорта, чеснок, сметана/ лист салата | **не менее** 30/5 | Штука | 1 | 70,00 |
| 21 | Куриные грудки на шпажке | Филе куриной грудки, соус, ананас | **не менее** 50 | Штука | 1 | 75,00 |
| 22 | Куриные крылышки | Крылья, кунжут, соус «Терияки» | **не менее** 50 | Штука | 1 | 75,00 |
| 23 | Блинчики с мясом | Фарш говяжий, лук репчатый, блин | **не мене**е 60 | Штука | 1 | 80,00 |
| **Напитки** | | | | | | |
| №п/п | Наименование  напитка | Состав блюда | Выход, мл. | Ед. изм. | Кол-во | Цена, в руб., без НДС |
| 1 | Соки | Мультифрукт | **не менее** 250 | Штука | 1 | 50,00 |
| 2 | Яблоко | **не менее** 250 | Штука | 1 | 50,00 |
| 3 | Ананас | **не менее** 250 | Штука | 1 | 50,00 |
| 4 | Томат | **не менее** 250 | Штука | 1 | 50,00 |
| 5 | Морс | Клюквенный | **не менее** 250 | Штука | 1 | 60,00 |
| 6 | Облепиховый | **не менее** 250 | Штука | 1 | 60,00 |
| 7 | Клубничный | **не менее** 250 | Штука | 1 | 60,00 |
| 8 | Вишневый | **не менее** 250 | Штука | 1 | 60,00 |
| 9 | Чай с наполнителем | Травы, сливки, лимон, сухофрукты | **не менее** 250 | Штука | 1 | 70,00 |
| 10 | Кофе | Аппаратный: «Американо», «Капучино», «Латте» | **не менее** 250 | Штука | 1 | 150,00 |
| 11 | Растворимый | **не менее** 250 | Штука | 1 | 50,00 |
| 12 | Минеральная вода |  | **не менее** 200 | Штука | 1 | 50,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование услуги | Ед. измерения | Кол-во | Цена в руб. без НДС |
| Услуги по обслуживанию мероприятия (услуги официанта) | чел./час | 1 | 400,00 |

1. **Общие требования к услугам:**
   1. Исполнитель обеспечивает доставку оборудования и продуктов питания, накрытие столов готовыми блюдами и расстановку оборудования, уборку своими силами вне зависимости от того, указана ли в Заявке необходимость обслуживания на мероприятии, за исключением отдельно согласованных мероприятий. Отсутствие необходимости в накрытии и уборке помещения отдельно указывается Заказчиком в Заявке (Приложение №2 Договора) и согласовывается в установленном Договором порядке. При указании в Заявке необходимости обслуживания на мероприятии. В соответствии с заявкой Заказчика горячие блюда подаются соответствующей температуры, при этом Заказчик не предоставляет в пользование/аренду имеющееся на территории Заказчика кухонное оборудование (плиты, мармиты, микроволновые печи и т.п.).
   2. Исполнитель оказывает услуги, исходя из возможности начала мероприятия в 6-00 часов и/или окончания в 00-00 час по московскому времени, в том числе в нерабочие и праздничные дни.
   3. Исполнитель предоставляет специалиста, имеющего санитарную книжку, ответственного за подготовку и сопровождение всей технической части, на все время проведения мероприятия Заказчика. При оказании услуг Исполнитель обеспечивает доставку необходимого оборудования, столового белья, не одноразовой столовой посуды, приборов и других предметов сервировки столов, необходимых для оказания услуг, если иное не указано в Заявке, в соответствии с требованиями, установленными Заявкой Заказчика, а также, по необходимости и в соответствии с Заявкой – столовой мебели. Исполнитель обеспечивает накрытие столов и расстановку оборудования, уборку своими силами. Исполнитель обеспечивает сопровождение и обслуживание в течение всего мероприятия.
   4. Блюда, иная посуда, столовые приборы и салфетки предоставляются в количестве, необходимом для всех участников мероприятия с наличием резерва.
   5. Вся посуда не имеет внешних повреждений и следов разводов, стекло прозрачное, гладкое, без разводов, не имеет царапин, сколов и других внешних повреждений.
   6. Предполагаемое общее количество участников мероприятий (объем услуг) указывается Заказчиком в Заявке.
   7. Меню составляется на каждое мероприятие отдельно и направляется Исполнителю в качестве Заявки.
   8. Количество обслуживаемых лиц: обслуживание банкета на 10 человек – 1 официант; фуршет на 14 человек – 1 официант; кофе -брейк на 25 человек 1 официант, в соответствии с заявкой Заказчика.

**2. Требования к качеству и безопасности услуг:**

2.1. Качество и безопасность услуг соответствует нормам и правилам действующего законодательства (статья 721 ГК РФ).

2.2. Услуги, оказываемые Исполнителем, отвечают следующим требованиям:

2.2.1. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов и услуг, строгое соблюдение установленных санитарных и иных правил, норм и стандартов:

- «Гигиенические требования качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.1078-01);

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

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 01.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания";

- ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»;

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

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

- иным нормативным документам, регламентирующим оказание услуг по организации выездного питания, качество продуктов питания, работу персонала Исполнителя, определяющим требования к используемому оборудованию.

2.3. В ходе оказания услуг Исполнитель использует продукцию, соответствующую следующим показателям: продовольственное сырьё, пищевые продукты и п/ф для приготовления указанных в меню блюд соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

2.4. Исполнитель обеспечивает наличие сопроводительных сертификатов соответствия и гигиенических сертификатов, подтверждающих безопасность технологического оборудования и посуды.

2.5. Исполнитель осуществляет процессы производства на основе принципов ХАССП и обеспечивает наличие разрешительных документов на оказание услуг, предусмотренных настоящим Техническим заданием.

2.6. Исполнитель несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации за ненадлежащее качество предоставленных им материалов и оборудования в ходе оказания услуг.

2.7. В случае несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком, а также возмещения расходов на устранение недостатков. Устранение недостатков в результате ненадлежащего качества оказанных услуг осуществляется за счет средств Исполнителя.

**3. Согласование мероприятий:**

3.1. Заявка подается Заказчиком в письменном виде в соответствии со сроками, установленными п.6 Технического задания.

3.2. В Заявке указываются сведения, установленные Приложением №1 Договора.

3.3. Корректировки по точному времени и месту проведения очередного мероприятия (подачи блюд) сообщаются Заказчиком Исполнителю не позднее, чем за 2 рабочих дня до его начала. Заказчик также дополнительно подтверждает информацию о месте и времени проведения мероприятия, а также информацию о наличии на месте проведения мероприятия особого пропускного режима и требованиях к доступу. Исполнитель учитывает всю полученную информацию и выполняет все указанные требования. Подтверждение направляется в письменном виде, также допускается направление подтверждения по электронной почте ответственным сотрудником Заказчика на согласованный ранее адрес электронной почты Исполнителя.

3.4. После получения Заявки, Исполнитель до 12.00 следующего рабочего дня направляет Заказчику согласованное меню. В меню могут вносится изменения со стороны Исполнителя по согласованию с Заказчиком.

3.5. Заказчик отклоняет предложенные на согласование Исполнителем условия, если они не соответствуют требованиям Договора, Технического задания и Заявки.

3.6. Заказчик может отклонить предложенные на согласование Исполнителем условия, если качественные и количественные характеристики услуг не подходят Заказчику, исходя из целей и уровня проводимого мероприятия. В этом случае, Исполнитель обязан незамедлительно представить на согласование условия оказания услуги с учётом всех замечаний Заказчика.

3.7. Заказчик имеет право в любое время проверять ход исполнения услуг Технического задания и Заявки, не вмешиваясь при этом в деятельность Исполнителя.

**4. Проведение мероприятий:**

4.1. Исполнитель организовывает сервировку столов, подачу/расстановку всех блюд и напитков в количестве, указанном Заявке (Приложение №1 Договора) и в соответствии с согласованным меню.

4.2. Расстановка и накрытие организуются в точном соответствии с пожеланиями Заказчика.

4.3. Услуги оказываются в точном соответствии Техническому заданию и Заявке от Заказчика.

4.4. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с протокольными нормами, соблюдает особый режим и требования безопасности, устанавливаемые Заказчиком при подаче очередной Заявки. Исполнитель предоставляет для проверки представителям Заказчика все документы, подтверждающие соответствие услуг требованиям, установленным в Техническом задании.

4.5. Персонал Исполнителя при проведении мероприятий следует указаниям контактного лица Заказчика и/или уполномоченного лица (руководителя ответственного структурного подразделения) Заказчика.

4.6. Заказчик предоставляет помещения, для оказания услуг не менее чем за 1 час до начала оказания услуг.

4.7. Исполнитель подготавливает помещения по месту оказания услуги к началу мероприятия (скатерти на столы, посуда, столовые принадлежности, салфетки и т.д.).

4.8. По окончании мероприятия, Исполнитель обеспечивает в этот же день уборку и приводит помещение в первоначальное состояние, если иное не предусмотрено Заявкой.

4.9. В связи с возможностью проведения мероприятий на объектах с особым пропускным режимом, Исполнитель предоставляет Заказчику список лиц, принимающих участие в оказании услуг на мероприятии (официанты, обслуживающий персонал, сотрудники, доставляющие оборудование) с их паспортными данными и данными транспортных средств (номер, марка автомобиля). Персонал Исполнителя соблюдает требования пропускного режима, указанные в Заявке, и имеет при себе необходимые документы. Исполнитель предоставляет список оборудования для его допуска на объект.

**5. Общие требования к качеству продукции:**

5.1. Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты для приготовления соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

5.2. Требования к оформлению, реализации и хранению: срок хранения и реализации согласно Сан Пин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5.3. Показатели качества и безопасности: физико-химические и микробиологические показатели, соответствующие требованиям СанПин 2.3.1.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5.4. Органолептические показатели:

- Внешний вид: продукция аккуратно выложена, края тарелки чистые;

- Консистенция: свойственная входящим в состав продуктам;

- Цвет: свойственный входящим в состав продуктам, без следов заветривания, подгорания и порчи;

- Вкус и запах: свойственные входящим в состав продуктам. Не допускаются несвойственные, посторонние, перекисшие/перебродившие/заплесневелые, портящие продукт вкус и запах, пересоленый/переперченный вкус.

5.5. Продукты и блюда соответствуют стандарту «Халяль»: ГОСТ Р 70401-2022 «Процессы производства пищевой продукции Халяль. Общие требования к пищевой продукции Халяль» и ГОСТ Р 70405-2022 «Продукция и услуги Халяль. Общие термины и определения».