|  |
| --- |
| **Задание на оказание услуг****ОПИСАНИЕ УСЛУГ.** Исполнитель обязуется оказать услуги по питанию (обеды) для сотрудников Компании (далее – Услуги) с понедельника по пятницу, за исключением нерабочих и праздничных дней, с 12:00 до 14:00 без перерыва на территории кафе (ресторана), включая сервировку, принятие заказа, подачу заказа и уборку посуды (либо с доставкой в офис Компании в индивидуальной одноразовой упаковке, в период пандемии (ограничений на работу мест общественного питания).Количество обедов ежедневно - от 40 до 60 в соответствии с ежедневным заказом.Состав одного обеда:- Салаты (овощные, мясные, рыбные (из морепродуктов), заправленные и не заправленные) с выходом от 150 гр. на порцию;- Первые горячие блюда (Супы, борщи, рассольники, бульоны с наполнителем с обязательным использованием мясных ингредиентов) с выходом от 300 гр. на порцию;- Вторые горячие блюда (мясные, из птицы, из рыбы, а также из субпродуктов) с выходом от 150 гр. на порцию;- Гарниры (овощные, крупяные, макаронные) с выходом от 200 гр. на порцию;- Прохладительные напитки (соки, компоты, морсы) из натуральных ингредиентов или горячие напитки (чай, кофе) с выходом 200 гр. на порцию;- Хлеб (ржаной, пшеничный) – 100 гр. на порцию;- Выпечка или десерт с выходом от 100 гр. на порцию.Ежедневное меню должно состоять не менее чем из трех блюд в каждом разделе.Период не повторяемости меню должен составлять не менее двух недель.Исполнитель обязан принять заказ от Компании на следующий день в 14-15 часов дня, предшествующего дате исполнения заказа;Сотрудники Компании, своевременно не заказавшие обед, обслуживаются по «дежурному» меню. |
| **ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ.** При оказании Услуг Исполнитель обязан соблюдать следующие требования: Соблюдать нормативные требования технологии приготовления пищи и санитарно-эпидемиологического надзора.Обеспечить содержание Помещений в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с санитарными правилами.Обеспечить подбор необходимого количества персонала для надлежащего оказания Услуг по договору.Предоставить достаточное количество посадочных мест для сотрудников Компании в период с 12.00 до 13.00 или с 13.00 до 14.00.Сезонно обновлять список блюд, указанный в Приложении «А» «Меню комплексного обеда».Обеспечивать наличие постного меню при необходимости. Услуги оказываются в следующем порядке:Ежедневно Представитель Компании передает Исполнителю списки сотрудников в 2 экземплярах. По окончанию рабочего дня Представители Сторон подписывают для каждой из Сторон заполненные списки сотрудников Компании, которым были оказаны Услуги.Ежемесячно по окончанию оказания Услуг Исполнитель направляет Компании Акт сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный период, с приложением Ежемесячного отчета по питанию за указанный в акте период и копии всех заполненных ежедневных списков сотрудников Компании за отчетный период. Компания может подключить Исполнителя к интернет ресурс CPC Meal Service для передачи заявок в электронном виде и составления ежемесячных отчетов.**К настоящему приложению прилагается и является неотъемлемой его частью Приложение А «Меню комплексного обеда».****Приложение «А».** |

**Пример Меню комплексного обеда.**

**Салаты:**

1. Салат из свежей капусты (капуста, морковь, масло, уксус) 150 гр
2. Салат овощной (огурцы, помидоры, лук зеленый, масло) 150 гр
3. Салат овощной со сметаной (огурцы, помидоры, лук, сметана) 150 гр
4. Морковь по корейски с ветчиной (морковь, чеснок, ветчина, майонез) 150 гр
5. Салат овощной с майонезом (огурцы, помидоры, лук зеленый) 150 гр
6. Салат из свеклы с чесноком (свекла, чеснок, майонез, сыр) 150 гр
7. Мимоза (лук, морковь, картофель, майонез, горбуша консервированная, сыр) 150 гр
8. Салат с сухарями (сухари, помидор, картофель, сыр, майонез) 150 гр
9. Столичный (печень говяжья, картофель, морковь, сыр, майонез, огурцы соленые) 150 гр
10. Салат с ветчиной (кукуруза консервированная, помидор, ветчина, сыр) 150 гр

**Первые блюда:**

1. Уха из лосося (лук, морковь, лосось, специи) 300 гр
2. Рассольник с курицей (огурцы соленые, перловка, лук, картофель, морковь, куриное филе) 300 гр
3. Суп Минестроне (картофель, грибы, перец, болгарский, кабачок, кенийская фасоль) 300 гр
4. Борщ красный с мясом и сметаной (капуста, лук, свекла, морковь, картофель, говядина, сметана) 300 гр
5. Окрошка мясная (говядина, огурцы, яйца, мацони, картофель, укроп) 300 гр
6. Суп с фрикадельками (лук, морковь, перец болгарский, фарш свино-говяжий, картофель) 300 гр
7. Суп грибной (грибы, лук, морковь, картофель) 300 гр
8. Суп лапша с курицей (морковь, филе куриное, лапша яичная, картофель) 300 гр
9. Борщ зеленый (щавель, картофель, лук, перец болгарский, морковь, яйцо) 300 гр
10. Харчо (рис, чеснок, картофель, морковь, лук, томат) 300 гр

**Горячие блюда**:

1. Котлета свино-говяжая с макаронами (свинина, говядина, лук, чеснок, макароны, сливочное масло) 350 гр
2. Филе куриное под апельсином с овощным тепаньяки (куриное филе, сыр, майонез, апельсин, перец болгарский, лук, грибы, рис, сливочное масло) 350 гр
3. Картофель по домашнему со свининой (картофель, грибы, лук, свинина) 350 гр
4. Люля кебаб куриный с картофелем фри (чеснок, лук, куриное филе, картофель фри) 350 гр
5. Бефстроганов с картофельным пюре (картофель, слив. масло, говядина, лук, сметана) 350 гр
6. Гуляш с картофельным пюре 350 гр
7. Курица запеченная с гречкой 350 гр
8. Рыбные котлеты с рисом 350 гр

**Напитки:**

1. Чай 200 гр
2. Кофе 200 гр
3. Компот из свежих фруктов 200 гр
4. Компот из сухофруктов 200 гр
5. Кефир 200 гр
6. Молоко 200 гр
7. Кисель 200 гр
8. Морс 200 гр
9. Сок фруктовый 200 гр