

I. ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1.1. Предмет договора:

Оказание комплекса услуг по организации питания для слушателей программ дополнительного профессионального образования Института «Высшая школа менеджмента» СПбГУ, а также участников конференций, семинаров, мероприятий и приемов, проходящих в зданиях СПбГУ. Услуги включают в себя приготовление блюд высокого качества, напитков, сервировку столов, услуги официантов, уборку помещений, в которых оказывались услуги.

1.2. Место оказания услуг:

– г. Санкт-Петербург: Волховский переулок, д. 3, литер А.

– г. Петергоф: Санкт-Петербургское шоссе, д. 109, литер А; Санкт-Петербургское шоссе, д. 109, литер П.

2. ГРАФИК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с поступающими от Заказчика заявками на организацию питания. В заявке указываются дата, время, место и формат проведения мероприятия, меню и количество участников. В заявке также указываются дополнительные сведения (при необходимости), связанные с особенностями национальных, религиозных и культурных традиций питания и персональных предпочтений участников, а также информация о VIP-участниках.

2.2. Заявку на организацию питания представитель Заказчика направляет представителю Исполнителя не позднее, чем за 12 часов до начала мероприятия посредством электронной почты, указанной в п. 10.5. Договора.

2.3. Исполнитель согласовывает заявку ответным письмом на электронную почту представителя Заказчика.

3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОКАЗАНИЮ УСЛУГ

3.1. Исполнитель обязан в течение 3 рабочих дней с момента заключения договора предоставить на утверждение Заказчику технико-технологические карты (ТТК), разработанные в соответствии с ГОСТ 31987–2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» и фотографии всех блюд из перечня блюд договора.

3.2. В течение 3 рабочих дней с момента согласования ТТК Исполнитель, на основании меню, указанном в поступившей от Заказчика заявке на дегустацию, обязан предоставить для дегустации и согласования по одному наименованию блюд, из перечня блюд договора, не входящих в общий объем блюд по договору и дополнительно не оплачиваемых. Предоставленные для дегустации блюда должны точно соответствовать меню, указанному в заявке и согласованному с Заказчиком, утвержденным технико-технологическим картам и фотографиям.

3.3. Исполнитель обязан на каждом мероприятии по требованию Заказчика предоставить напечатанное на русском и английском языках меню, включающее в себя весь ассортимент блюд, указанных в заявке на данное мероприятие, с указанием для каждого блюда пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов) и калорийности из расчета на 100 г продукта.

3.4. Исполнитель обязан назначить ответственного работника (менеджера) и обеспечить его присутствие в помещении заказчика во время оказания услуг.

3.5. В связи с контрольно-пропускным режимом на объектах Заказчика Исполнитель обязан предоставить Заказчику список обслуживающего персонала с указанием ФИО и должности. При изменениях в составе персонала Исполнитель обязан своевременно подавать указанные сведения.

3.6. Исполнитель обязан оказывать услуги только работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию; по требованию Заказчика представить копии документов, подтверждающих квалификационный состав персонала и предъявить оригиналы документов для сверки.

3.7. Все оказывающие услуги сотрудники обязаны иметь медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.8. Исполнитель обязан проводить обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников в том числе проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания.

3.9. Исполнитель обязан осуществлять производство готовых блюд в соответствии с согласованными с Заказчиком технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. Внешний вид готовых блюд должен соответствовать согласованным фотографиям.

3.10. Исполнитель обязан производить закупку, транспортирование, фасовку, маркировку, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов.

3.11. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов и оперативный контроль в процессе их обработки.

3.12. Исполнитель обязан за свой счет обеспечивать отбор и хранение суточных проб готовых блюд. Исполнитель обязан обеспечивать хранение суточных проб готовой пищи в течение 48 часов в холодильнике при температуре от +2 до +6 градусов Цельсия и предоставлять беспрепятственный доступ к ним представителям Заказчика.

3.13. Исполнитель обязан в установленном им порядке, за свой счет обеспечивать проведение лабораторных и инструментальных исследований по определению пищевой ценности в приготовленных блюдах, подтверждения их безопасности и соответствия гигиеническим нормам на основании программы производственного контроля сырья и готовой пищи.

3.14. По требованию Заказчика исполнитель обязан предоставлять сертификаты и другие документы, удостоверяющие соответствие качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, требованиям нормативных документов.

3.15. Исполнитель обязан обеспечивать доставку готовых блюд до места оказания услуг. Доставка готовой продукции должна производиться с соблюдением необходимого температурного режима, в изотермических емкостях и в специально выделенной, хорошо вымытой таре с плотно закрывающимися крышками. Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, напитками, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием Названия и адреса предприятия общественного питания; даты и времени изготовления пищевой продукции, времени окончания раздачи; наименования пищевой продукции; условий хранения и сроков годности. Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки). Лица, сопровождающие готовую пищу и выполняющие ее погрузку и выгрузку, обязаны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе действующую личную медицинскую книжку.

3.16. Температура блюд при реализации готовой продукции должна соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.17. Исполнитель обязан обеспечить сервировку и уборку столов, обслуживание участников мероприятия согласно месту, времени и формату предоставляемых услуг, указанных в заявке. Полное накрытие должно быть готово к проведению мероприятия не позднее, чем за 30 минут до его начала согласно заявке.

3.18. Исполнитель по завершению оказания услуг обязан выполнить уборку помещения, в котором оказывались услуги, осуществить сбор, хранение, вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате деятельности исполнителя, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

3.19. Исполнитель обязан организовать работу официантов (общее количество из расчета не менее 1 официанта на 10 человек). Основные требования к официантам: форма одежды – белый верх, черный низ; для женского персонала: длина юбки – не выше колен, колготки телесного цвета, дневной макияж; для всех: белые перчатки для обслуживания VIP-гостей, черная классическая обувь, черный фартук, отсутствие грубых речевых дефектов, отсутствие татуировок на видимых участках кожи.

3.20. Исполнитель во время проведения мероприятий обязан обеспечить необходимое количество мебели, позволяющей организовать питание от 1 до 55 человек одновременно, а также её расстановку. Количество мебели планируется из расчета: 1 фуршетная линия, состоящая из четырех столов, не более чем на 100 человек и 1 коктейльный стол не более чем на 6 человек. Для фуршетных линий должны быть использованы столы металлической или деревянной конструкции высотой не менее 70 см. и не

более 90 см., длиной не менее 1 м. и не более 1.5 м., коктейльные столы диаметром не менее 600 мм и не более 800 мм высотой 1.20 м (размер не изменяемый).

3.21. Исполнитель во время проведения мероприятия, обязан предоставить одинаковый текстиль на все фуршетные линии: фуршетные юбки шириной не менее 65 см., бордового цвета, белые текстильные напероны с тефлоновым покрытием, стрейч чехлы, текстильные напероны с тефлоновым покрытием на все коктейльные столы. Допускается использование только чистого и тщательно выглаженного текстиля.

3.22. Исполнитель во время проведения мероприятий обязан обеспечить необходимое количество технологического оборудования: «Чафиндиш» настольный с откатной крышкой для реализации горячих блюд; п о д н о с ы для подачи холодных рыбных блюд; п о д н о с ы фуршетные разноуровневые (не менее 4 и не более 7 ступенек) для подачи сладких блюд. Чистой и сухой стеклянной, фарфоровой посуды молочного цвета не ниже премиум – класса, базальтовой посуды, этажерок, столовых приборов из нержавеющей стали, соответствующих подаваемым блюдам, в объеме количества готовых блюд. Подача блюд должна осуществляться в одинаковой посуде надлежащего качества (без сколов), а также должен быть предусмотрен запас посуды на случай боя.

3.23. Для каждого мероприятия Исполнитель обязан на время проведения мероприятия, для реализации заварного кофе необходимое количество кофе-машин Jura Impressa Xs9 или эквивалент, из расчета 1 кофе-машина не более чем на 20 человек, термопоты из расчета 1 не более чем на 20 человек.

Технические характеристики и описание кофе-машины:

- Тип: эспрессо, автоматическое приготовление
- Материал корпуса: пластик
- Размеры (Ш*В*Г): не менее 40x45x38 см, не более 42x48x40 см.
- Мощность: 1350 Вт
- Максимальное давление: 15 бар
- Тип нагревателя: термоблок
- Таймер
- Автоотключение
- Подсветка
- Дисплей
- Используемый кофе: молотый / зерновой
- Регулировка степени помола
- Объем резервуара для воды: не менее 5 литров
- Бункер для зерен кофе не менее 500г
- Контейнер для отходов вместимостью не менее 40 порций.
- Емкость контейнера для зерен не менее 280г
- Возможность подключения к водопроводу
- Раздельные бойлеры
- Встроенная кофемолка
- Подача горячей воды
- Подогрев чашек
- Съёмный лоток для сбора капель
- Индикатор уровня воды
- Индикация включения
- Возможность приготовления капучино
- Контроль крепости кофе, регулировка температуры кофе, регулировка порции горячей воды, предварительное смачивание
- Автоматическая декальцинация
- Регулировка жесткости воды

Одновременное приготовление двух чашек.

3.24. Услуги по организации питания должны оказываться Исполнителем в соответствии с техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, устанавливающими требования к качеству оказываемых услуг и пищевой продукции, используемой при оказании услуг, в том числе:

- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
 - Технический регламент Таможенного союза ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880)
 - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
 - СанПин 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
- А также с требованиями, установленными в настоящем техническом задании.

4. ПРОЧИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 4.1. Исполнитель обязан обеспечить соблюдение работниками норм и правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, поддержания чистоты и порядка в помещениях Заказчика.
- 4.2. Исполнитель обязан соблюдать законодательство Российской Федерации при организации мероприятий на территории исторических объектов, памятников истории и культуры, к которым в том числе относится здание, расположенное по адресу г. Санкт-Петербург, Волховский переулок, д. 3, литер А.
- 4.3. Исполнитель обязан соблюдать пропускной режим в зданиях Заказчика. Заказчик обязан провести необходимый инструктаж работников в течение 5 дней с момента заключения договора.
- 4.4. Исполнитель обязан проводить своевременные инструктажи своих работников, вести соответствующую документацию.
- 4.5. В стоимость оказания услуг должны быть включены все расходы Исполнителя для надлежащего исполнения обязательств, расходы на необходимый инвентарь, моющие средства, посуду и столовые приборы, мебель, транспортировку продукции, расходы на оформление ветеринарных справок, деклараций о соответствии, сырье, используемое для приготовления блюд.
- 4.6. Исполнитель обязан оказывать услуги с учетом особенностей национальных, религиозных и культурных традиций питания и персональных предпочтений участников мероприятий.
- 4.7. Заказчик вправе в любое время проверять качество оказываемых Исполнителем услуг. Критерием должного уровня оказываемых услуг является соблюдение санитарных норм и правил, установленных законодательством Российской Федерации для предприятий общественного питания, а также требований, указанных в настоящем техническом задании.
- 4.8. В случае возникновения претензий относительно качества оказания услуг стороны составляют акт с указанием выявленного нарушения, срока и способа его устранения. Присутствие представителей обеих сторон обязательно.
- 4.9. В случае причинения вреда внутренним инженерным системам (водоснабжение, электроснабжение, канализация, отопление, слаботочные устройства и вентиляция), внутренним инженерным коммуникациям, помещениям Заказчика по вине Исполнителя, Исполнитель обязуется возместить причинённый ущерб.
- 4.10. Исполнитель не имеет право оказывать услуги третьим лицам на территории Заказчика.
- 4.11. Производственные помещения на территории Заказчика, технологическое оборудование не предоставляются.

5. ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ БЛЮД

№ п/п	СЭНДВИЧИ	Выход
1	Сэндвич вегетарианский (хлеб тостовый, помидор не менее 40 г, огурец не менее 30 г, салат зеленый, соус песто (кедровый орех, масло оливковое, сыр деликатесный, соль морская, зелень (базилик, тимьян, розмарин))	100 г
2	Сэндвич с тофу и вялеными томатами (хлеб тостовый, вяленые томаты 15 г, салат зеленый, соус песто (кедровый орех, масло оливковое, сыр	100 г

	деликатесный, соль морская, зелень (базилик, тимьян, розмарин), сыр тофу не менее 40 г)	
3	Сэндвич с куриным филе (кура филе не менее 40 г, хлеб тостовый, помидор, салат зеленый, соус песто (кедровый орех, масло оливковое, сыр деликатесный, соль морская, зелень (базилик, тимьян, розмарин), майонез).	100 г
4	Сэндвич с индейкой, сыром моцарелла и соусом песто (индейка филе не менее 40 г, хлеб тостовый, помидоры св., салат зеленый, сыр моцарелла, соус песто (кедровый орех, масло оливковое, сыр деликатесный, соль морская, зелень (базилик, тимьян, розмарин))	100 г
5	Сэндвич с подкопченной форелью и сливочным кремом (форель с/с не менее 45 г, хлеб тостовый, помидоры св., огурец св., салат зеленый, творожный сыр Arla Vuko или эквивалент (творожный мягкий сыр-крем, имеющий нежный кисловатый вкус, специфический аромат и маслообразную консистенцию, изготовленный из коровьего молока; соус песто (кедровый орех, масло оливковое, сыр деликатесный, соль морская, зелень (базилик, тимьян, розмарин))	100 г
6	Сэндвич с колбасой (колбаса п\к не менее 40 г, хлеб тостовый, огурец свежий, салат зеленый, майонез, соевый соус)	100 г
7	Сэндвич с пармской ветчиной и вялеными томатами (пармская ветчина не менее 30 г, хлеб тостовый, соус, томат вяленый, руккола).	100 г
8	Сэндвич с вяленой говядиной и артишоками (хлеб тостовый, вяленая говядина не менее 16 г., майонез, кетчуп, зелень (базилик, тимьян, розмарин), руккола).	100 г
9	Круассан с ветчиной и сыром (ветчина не менее 25 г, сыр гауда/чеддер не менее 25 г, помидор, зеленый салат, соус).	110 г
10	Тапас с запеченным баклажаном и вялеными томатами (Чиабатта, запечённый баклажан не менее 10 г, вяленый томат не менее 8 г, зелень.)	100 г
11	Сморреброд с копченой треской и свекольной лентой (Чиабатта, треска копчёная не менее 15 г, заправка на основе горчицы.)	100 г
12	Брускетта с печеной тыквой и муссом из голубого сыра (Чиабатта, сырный мусс из деликатесных сыров не менее 15 г, тыква не менее 10 г)	100 г
13	Пинчос с ветчиной и грушей (Чиабатта, ветчина сыровяленая не менее 10 г, груша конференц не менее 10 г)	100 г
14	Авокадо тост с тунцом (Чиабатта, авокадо не менее 10 г, тунец не менее 10 г, зелень)	100 г
15	Ролл в лаваше с ветчиной и сыром (лаваш, ветчина не менее 5 г, сыр гауда не менее 10 г, огурец св., соус).	35 г
16	Мини-круассан с карбонатом и вялеными томатами (круассан, карбонат не менее 15 г, сыр гауда не менее 15 г, вяленые томаты, зеленый салат, соус).	75 г
	РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход
17	Рулетики из блинов с семгой слабой соли и красной икрой (блины, масло сливочное, лосось с/с не менее 14 г, икра красная не менее 4 г, укроп).	30 г
18	Рафаэлло из подкопченного лосося в кунжуте (лосось с/с не менее 15 г, сыр сливочный, руккола, огурец свежий, редис, кунжут).	30 г
19	Рафаэлло из снежного краба с воздушным рисом (снежный краб не менее 15 г, сыр сливочный, руккола, томат, рисовая лапша)	40 г
20	Канане с форелью с/с и сливочным кремом (форель с/с не менее 10 г, хлеб тостовый, св. огурец, свежий, салат зеленый, творожный крем, соус песто (кедровый орех, масло оливковое, сыр деликатесный, соль морская, зелень (базилик, тимьян, розмарин), майонез))	30 г

21	Ржаные хлебцы с тар-таром из подкопченного кальмара (кальмар не менее 12 г, багет, салат руккола, соус песто (кедровый орех, масло оливковое, сыр деликатесный, соль морская, зелень (базилик, тимьян, розмарин), майонез))	35 г
22	Канapé с красной икрой и сливочным кремом (творожный крем, хлеб тостовый, икра красная не менее 8 г, зелень)	35 г
23	Жареная королевская креветка с соусом Перно (креветка тигровая не менее 15 г, соус Перно, салат зеленый).	30 г
	МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход
24	Ростбиф с овощами (ростбиф не менее 12 г, перец болгарский, цукини, баклажан, черри томат).	35 г
25	Канapé с ветчиной и корнюшонами (ветчина с\к 8 г, хлеб тостовый, масло сливочное, корнюшон, зелень).	30 г
26	Канapé с колбасой (колбаса с\к 8 г, хлеб тостовый, масло сливочное, перец болгарский красный, зелень).	30 г
27	Рулет из индейки с креветкой и фисташками (филе индейки не менее 15 г, креветка тигровая, фисташки, яйцо, сливки, икра летучей рыбы, водоросли нори)	40 г
28	Мини-рулетики из ветчины с сырным муссом (ветчина не менее 10 г, сыр, Гауда, майонез, чеснок, петрушка)	20 г
29	Крекер с пармской ветчиной и сливочным кремом (крекер, пармская ветчина не менее 7 г, кремлетто, черри томат)	25 г
30	Вяленая говядина с гриссини (говядина с\к не менее 15 г, гриссини).	25 г
31	Язык на бородинском хлебе с маринованным огурцом (язык не менее 8 г, хлеб бородинский, огурец маринованный, зелень).	30 г
32	Канapé с сыровяленой колбасой (колбаса сыровяленая не менее 8 г, хлеб тостовый, масло сливочное, перец болгарский красный, зелень).	30 г
33	Рулет куриный с миндалем и виноградом (куриное филе не менее 15 г, миндаль, виноград, яйцо, сливки, мусс)	35 г
34	Буженина с маринованным огурцом в слоёном тесте с маком и сливочным кремом (буженина не менее 10 г, огурец маринованный, тесто слоеное, соус, сыр сливочный)	30 г
35	Канapé с бужениной на бородинском хлебе (буженина не менее 10 г, хлеб бородинский, огурец маринованный, зелень, соус)	30 г
36	Орешки с паштетом из куриной печени (печень куриная не менее 20 г, тесто песочное 25 г)	40 г
37	Шуба-ролл (картофель, морковь, свекла, желатин, сельдь, перепелиное яйцо)	30 г
38	Форшмак в земле из бородинского хлеба (сельдь не менее 15 г, масло сливочное, яблоко зеленое, хлеб бородинский)	30 г
39	Тунец с кунжутом и клубничным соусом (тунец не менее 20 г, кунжут, соус клубничный)	30 г
40	Мусс из лосося слабой соли с гренками и соевыми лентами (мусс из лосося с.с., не менее 15 г, хлеб пшен. не менее 8 г,)	40 г
41	Эклер с муссом из снежного краба и оливковой землёй (эклер, мусс из снежного краба не менее 15 г, оливки не менее 5 г,)	30 г
42	Рабиолли из базилика с креветкой "Перно" (креветка тигровая не менее 10 г, соус "Перно", мармелад из базилика, икра летучей рыбы).	35 г
	ОВОЩНЫЕ и СЫРНЫЕ БЛЮДА	Выход
43	Сырная шпаякка (сыр гауда не менее 15 г, виноград 10 г.)	25 г

44	Сырная тарелка (тед де муан не менее 15 г, сыр пармезан не менее 15 г, сыр бри не менее 15 г, гриссини, ягоды, мед, орехи)	80 г
45	Моцарелла с вялеными томатами и соусом песто (моцарелла не менее 20 г, томат черри, соус песто (кедровый орех, масло оливковое, сыр деликатесный, соль морская, зелень (базилик, тимьян, розмарин), майонез))	30 г
46	Сыр бри с клубничным соусом сыр бри не менее 15 г, соус клубничный,)	30 г
47	Домашние мешочки из сулугуни (сыр сулугуни)	20 г
48	Мусс из сыра на тосте с маринованным перчиком (чабата, креметто, салат, печеный перец, руккола)	30 г
49	Равиолли из персика с мягким сыром рикота и ореховой пудрой (сыр рикотта не менее 20 г, мармелад из персика, персик консервированный, орехи, ягоды).	30 г
50	Овощная рюмка (перец болгарский, стебель сельдерея, морковь, огурец)	30 г
51	Рулет из цуккини с сыром тофу и вялеными томатами (цуккини, сыр тофу не менее 15 г, вяленые томаты, орехи, соус крем-бальзамик).	40 г
	САЛАТЫ	Выход
52	Капсула с сырно-ветчинным салатом (сыр гауда/чеддер не менее 10 г, карбонат не менее 10 г, огурец, паприка, яйцо перепелиное, черри томат, соус).	60 г
53	Капсула с оливье с раковыми шейками (филе кури не менее 20 г, картофель, морковь, огурец соленый, огурец свежий, горошек с/м, майонез, лук репчатый, раковая шейка не менее 4 г, укроп, яйцо перепелиное, черри томат).	60 г
54	Капсула с салатом из подкопченной трески и свеклы (треска копченая не менее 20 г, свекла, огурец соленый, огурец свежий, горошек с/м, майонез, имбирь, паприка, редис, укроп).	60 г
55	Капсула с салатом мимоза с маринованным тунцом (картофель, морковь, сыр не менее 10 г, тунец консерв. не менее 10 г, майонез.)	60 г
	ПИРОГИ И ВЫПЕЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	Выход
56	Киш лорен с куриным рулетом и болгарским перцем (паштетное тесто, ветчина куриная, болгарский перец, черри томат, яично-сливочная заливка, зелень)	50 г
57	Пирожок с мясом (тесто дрожжевое 10 г, масло сливочное, фарш мясной не менее 20 г, яйцо. Фарш мясной (яйцо, масло растительное, масло сливочное, вырезка говяжья, свинина не менее 24 г, соль), тесто дрожжевое (молоко, яйцо, сахар, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное, дрожжи живые, соль).	40 г
58	Пирожок с картофелем и грибами (тесто дрожжевое 10 г, масло сливочное, фарш из картофеля и грибов не менее 20 г, яйцо. Фарш из картофеля и грибов (масло сливочное, лук репчатый, картофель свежий, соль, грибы шампиньоны свежие не менее 12.5 г, масло растительное, бульон сухой, специи-приправы), тесто дрожжевое (молоко, яйцо, сахар, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное, дрожжи живые, соль)	40 г
59	Пирожок с рисом и яйцом (тесто дрожжевое 15 г, масло сливочное, фарш из риса и яйца не менее 20 г, яйцо. Фарш из риса и яйца (яйцо, масло растительное, масло сливочное, рис отварной, соль), тесто дрожжевое (молоко, яйцо, сахар, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное, дрожжи живые, соль).	40 г

60	Пирожок с капустой (тесто дрожжевое 10 г, масло сливочное, фарш из белокочанной капусты не менее 20 г, яйцо. Фарш из белокочанной капусты (капуста свежая, масло растительное, яйцо, зелень (укроп, петрушка, кинза), специи-приправы, соль, масло сливочное), тесто дрожжевое (молоко, яйцо, сахар, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное, дрожжи живые, соль)	40 г
61	Пирожок с яблоком (тесто дрожжевое 10 г, масло сливочное фарш из яблок не менее 20 г, яйцо. Фарш из яблок (яблоко свежее, масло растительное, сахар, специи-приправы, соль, масло сливочное), тесто дрожжевое (молоко, яйцо, сахар, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное, дрожжи живые, соль)	40 г
62	Пирожок с яблоком и брусникой (тесто дрожжевое 15 г, масло сливочное, фарш из яблок и брусники не менее 20 г, яйцо. Фарш из яблок (яблоко свежее, брусника свежая, масло растительное, сахар, специи-приправы, соль, масло сливочное), тесто дрожжевое (молоко, яйцо, сахар, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное, дрожжи живые, соль).	40 г
63	Пирожок с творогом и яблоками (тесто дрожжевое 15 г, масло сливочное, фарш из яблок и творога не менее 20 г, яйцо. Фарш из яблок (яблоко свежее, творог, сахар, ванилин, соль, масло сливочное), тесто дрожжевое (молоко, яйцо, сахар, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное, дрожжи живые, соль)	40 г
64	Пирожок с вишней (тесто дрожжевое 15 г, масло сливочное, фарш из вишни не менее 20 г, яйцо. Фарш из вишни (вишня свежая, сахар, специи – корица, пектин, соль, масло сливочное), тесто дрожжевое (молоко, яйцо, сахар, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное, дрожжи живые, соль)	40 г
65	Маффин ванильный (мука пшеничная, масло растительное, сахар, яйцо, ваниль)	80 г
66	Сочень с творогом (творог 9% не менее 30 г, мука, масло сливочное, яйцо, ванилин)	75 г
67	Кекс творожный (творог 9% не менее 30 г, мука, сахар, яйцо, масса сливочная)	75 г
68	Рогалик с сыром (мука пшеничная, сыр, масло сливочное, яйцо)	40 г
69	Мини-сосиска в тесте (тесто дрожжевое, сосиска 25 г, соль, перец, яичный желток)	50 г
70	Мини Круассан (мука пшеничная, масса сливочная, сахарная пудра)	40 г
71	Круассан с шоколадной начинкой (мука пшеничная, масса сливочная, сахарная пудра, шоколадный крем)	85 г
	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход
72	Шашлычок из овощей (томат, баклажан, кабачок, лук, паприка)	100 г
73	Шашлычок из свинины (филе свинины)	100 г
74	Шашлычок из курицы (филе куриное)	100 г
75	Шашлычок из семги (филе семги).	100 г
76	Шашлычок из картофеля роте (мини-картофель)	100 г
77	Мини-гамбургер с котлетой из говядины (говядина рубленая не менее 35 г, булочка для гамбургера, сыр чеддер, огурец маринованный, помидор, салат зеленый, соус)	90 г
78	Мини бургер с ветчиной и сыром (булочка для гамбургера, ветчина не менее 15 г. сыр Гауда не менее 10 г, огурец свежий, помидор свежий, горчица зерновая, майонез, соус томатный)	60 г
79	Жюльен из рыбы и грибов (филе белых рыб не менее 25 г, грибы шампиньоны, сыр, лук репчатый, соус сливочный)	60 г

80	Жюльен из курицы и грибов (филе куриное не менее 25 г, грибы шампиньоны, сыр, лук репчатый, соус сливочный)	60 г
81	Фаршированная ножка цыпленка с трюфельным маслом (бедро цыпленка, сливки, яйцо, трюфельное масло, куриное сердце)	100 г
	ДЕСЕРТЫ	Выход
82	Медовик (мед, сахар, сливочное масло, мука пшеничная, яйцо, сахар, сливки 33%)	50 г
83	Торт Наполеон (тесто слоеное, яйцо, сахар, сливки 33%)	50 г
84	Мини-тарталетка ореховая (грецкий орех, миндаль, кешью, арахис, сливки, сахар, тарталетка)	40 г
85	Панакота в шоте (молоко, сливки, ваниль, желатин, конфитюр малиновый)	50 г
86	Мини тирамису в баночке (маскарпоне не менее 30 г, сливки, яйцо, сахар, желатин, какао, бренди, печенье Савоярди)	60 г
87	Булочка шу со взбитыми сливками (мука пшеничная, яйцо, сахар, сливки 33%).	50 г
88	Орешки с карамельно-ореховой начинкой (грецкий орех, миндаль, кешью, арахис, сливки, сахар, тесто аштетное)	30 г
89	Пирожное морковное/сметанник (грецкие орехи, масло растительное, масло сливочное, морковь, яйцо, цедра апельсина, сыр Филадельфия, мука пшеничная/сметана, масло сливочное, мука, яйцо, ванильный сахар)	55 г
90	Печенье Песочное 2 шт. (мука пшеничная, сахарная пудра, масло сливочное, яйцо)	50 г
91	Пирожное Беше (яичный белок, сахарная пудра)	5 г
92	Красный бархат (масло растительное, масло сливочное, морковь, яйцо, цедра апельсина, сыр "Филадельфия", мука пшеничная/сметана, масло сливочное, мука, яйцо, ванильный сахар)	55 г
93	Пирожное картошка (масло растительное, масло сливочное, морковь, яйцо, мука пшеничная/сметана, масло сливочное, мука, яйцо, ванильный сахар)	55 г
94	Профитроли с заварным кремом (мука пшеничная, крем заварной, желток).	20 г
95	Фруктовая шпажка (ананас, киви, сезонный фрукт)	40 г
96	Фруктовая тарелка (яблоко свежее в нарезке, груша свежая в нарезке, банан свежий в нарезке).	185 г
97	Фруктовая тарелка (яблоко свежее в нарезке).	185 г
98	Фруктовая тарелка (груша свежая в нарезке).	185 г
99	Фруктовая тарелка (банан свежий в нарезке).	185 г
100	Фруктовая тарелка (виноград).	185 г
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫПЕЧНЫЕ	Выход
101	Пряники Бременские нежные «Частная галерея» или эквивалент. Описание: Пряники со вкусом корицы и кардамона, покрытые натуральным шоколадом и глазурью. Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, глюкозный сироп, масло растительное, обезжиренный какао-порошок, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат калия, гидрокарбонат аммония, дигидропирофосфат натрия; краситель - сахарный колер, специи, масло растительное, загуститель - гуммиарабик, соль, ароматизаторы; эмульгатор - соевый лецитин; регулятор кислотности - лимонная кислота. Допускается незначительное содержание орехов. Без ГМО.	11 г

102	<p>Пряники Саксонские имбирные «Частная галерея» или эквивалент. Описание: Мягкие пряники в виде сердца в сахарной и шоколадной глазури. Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, глюкозный сироп, масло растительное, обезжиренный какао-порошок, крахмал картофельный, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат калия, масло растительное, красители: диоксид титана, специи, загуститель - желатин, альбумин, эмульгатор: соевый лецитин, ароматизатор идентичный натуральному. Допускается содержание незначительного количества орехов и кунжута.</p>	15 г
103	<p>Пряники Баварские с апельсином «Частная галерея» или эквивалент. Описание: Пряники с апельсином небольшие, круглые, в прозрачной и шоколадной глазури, мягкие и плотные, ароматные, с легкими нотками рома, имбиря и миндаля. Состав: сахар; мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта; глюкозный сироп; концентрат апельсинового сока; начинка фруктовая (яблочное пюре, сахар, загуститель: пектин, регулятор кислотности: лимонная кислота, консервант: сорбат калия, ароматизатор, натуральный краситель – куркума); паста апельсиновой цедры (цукаты апельсиновой корки, глюкозный сироп, подсластитель сорбит; регулятор кислотности: лимонная кислота, консервант: сорбат калия, соль, ароматизатор); масло растительное; марципановая масса (абрикосовые зерна, сахар, вода, инвертный сироп, крахмал картофельный); какао – порошок обезжиренный; подсластитель: сорбит; экстракт яблочный; продукты яичные; мука соевая; инжир; краситель: сахарный колер I простой; специи; разрыхлитель: гидрокарбонат аммония; глюкоза; загуститель: гуммиарабик; соль; ароматизаторы; эмульгатор: соевый лецитин; допускается содержание незначительного количества орехов и молока. Без ГМО.</p>	11 г
104	<p>Вафли Валлонские со сливочной карамелью «Частная галерея» или эквивалент. Описание: Вафли с золотистой сливочной карамелью. Состав: глюкозный сироп, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, масло сливочное, маргарин (масло растительное, вода, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, соевый лецитин, консервант: сорбат калия, регулятор кислотности: лимонная кислота, ароматизатор, краситель: бета-каротин), экстракт ячменного солода, масло растительное, сухая молочная сыворотка, мука соевая, продукты яичные, разрыхлитель: карбонат натрия, соль, специи, эмульгатор: соевый лецитин, ароматизатор.</p>	15 г
105	<p>Печенье Финское с клюквой и белым шоколадом «Частная галерея» или эквивалент. Описание: Печенье с ягодами клюквы и кусочками белого шоколада. Состав: сахар, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло растительное, изюм, клюква, мука овсяная, молоко сухое цельное, масло какао, яблоки сушеные, разрыхлители: дигидропирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия, глюкозный сироп, декстроза, молоко сухое обезжиренное, соль, смородина сушеная, загуститель: модифицированный кукурузный крахмал, эмульгатор соевый лецитин, лимонный сок, регулятор кислотности лимонная кислота, антиоксидант аскорбиновая кислота, краситель сахарный колер, ароматизатор. 20% белого шоколада 8% клюквы.</p>	7 г
106	<p>Печенье Английское с кусочками шоколада «Частная галерея» или эквивалент. Описание: Рассыпчатое печенье с кусочками цельного шоколада. Состав: сахар, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масла растительные, какао тертое, глюкозный сироп, масло какао, разрыхлители: дигидропирофосфат натрия, карбонат натрия, соль, эмульгатор: соевый лецитин, краситель: сахарный колер I простой, ароматизатор натуральный. Возможно содержание следов орехов, продуктов яичных. Без ГМО.</p>	7 г

107	Печенье Лондонское овсяное с кунжутом «Частная галерея» или эквивалент. Описание: Хрустящее печенье на основе овсяных хлопьев с легким вкусом кунжута. Состав: сахар - песок; маргарин (растительные масла, вода, эмульгаторы: моно - и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, соевый лецитин, консервант: сорбат калия, регулятор кислотности: лимонная кислота; ароматизатор идентичный натуральному - сливочное масло, натуральный краситель: бета каротин); мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта; овсяные хлопья; семена кунжута; эмульгаторы: моно и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, фосфатиды; разрыхлители: гидрокарбонат аммония; соль. Допускается содержание незначительного количества орехов. Без ГМО.	7 г
	КОНФЕТЫ	Выход
108	«Адмиралтейские» или эквивалент. Состав: сахар, эквивалент какао–масла (пальмовое масло, масло ши), эмульгатор – лецитин соевый, какао - порошок, миндаль, кешью, какао - тертое, масло сливочное, ароматизаторы «Ваниль», «Амаретто».	1 шт.
109	«Мишка на севере» или эквивалент. Состав: сахар, молоко сухое цельное, масло какао, какао тертое, рис воздушный, эмульгаторы - лецитин соевый, ароматизатор «Ваниль».	1 шт.
110	«Северная аврора» или эквивалент. Состав: сахар, молоко цельное сгущенное с сахаром, какао тертое, патока крахмальная, эквивалент какао-масла, цукаты, какао-порошок, спирт этиловый ректификованный, арахис, какао-масло, эмульгатор: лецитин соевый, ароматизаторы «Ванильный», «Апельсин», идентичные натуральным.	1 шт.
111	«Сказки Перро» или эквивалент. Состав: арахис, какао тертое, сахар, вафли (мука пшеничная в/с, яичный меланж сухой, соль поваренная пищевая, разрыхлитель: сода питьевая, эмульгатор), эквивалент какао-масла, эмульгатор: лецитин соевый, ароматизаторы ванилин, «Ванильный», идентичные натуральным.	1 шт.
112	Чернослив в шоколадной глазури или эквивалент. Состав: чернослив сушеный, шоколадная глазурь (сахар, эквивалент масла какао, тертое какао, какао-порошок, масло какао, эмульгатор лецитин, ароматизатор «Ваниль»), ядро грецкого ореха.	1 шт.
113	Финик в бело-темной шоколадной глазури или эквивалент. Состав: финики, темный шоколад (сахар, какао тертое, какао масло, эмульгатор лецитин, ваниль натуральная). Шоколад содержит общий сухой остаток какао продуктов - 55%.	1 шт.
114	Абрикос в шоколадной глазури или эквивалент. Состав: абрикос сушеный, шоколадная глазурь (сахар, какао тертое, эквивалент какао-масла, какао-порошок, какао-масло, эмульгатор лецитин, ароматизатор).	1 шт.
115	Конфеты «Eco Botanica» Смузи или эквивалент. Состав: сахар, патока, вода питьевая, подсластитель мальтит, агент влагоудерживающий сорбитовый сироп, агент желирующий пектин, пюре, регуляторы кислотности: лимонная кислота, E331iii; гидролизованный коллаген, комплексная пищевая добавка (кокосовое масло, глазирователь воск пчелиный) (E).	1 шт.
	ШОКОЛАД	Выход
116	Шоколад Цельный лесной орех или эквивалент. «Ritter Sport» или эквивалент. Описание: Шоколад темный с цельным обжаренным орехом лещины. Состав: сахар, какао тертое, орех лещины, масло какао, молочный жир, эмульгатор (соевый лецитин). Допускается содержание следов арахиса, других орехов, глютена, молочных продуктов и яиц.	16,67 г

117	Шоколад Цельный лесной орех и хлопья или эквивалент. «Ritter Sport» или эквивалент. Описание: Шоколад белый с цельным обжаренным орехом лещины и хлопьями. Состав: сахар, орех лещины, масло какао, сухое цельное молоко, лактоза, рис (2.5%), молочный жир, эмульгатор (соевый лецитин), соль. Допускается содержание следов арахиса, других орехов и яиц.	16.67 г
118	Шоколад Какао-мусс или эквивалент. «Ritter Sport» или эквивалент. Описание: Шоколад молочный с альпийским молоком и начинкой из какао. Состав: сахар, сухое цельное молоко, масло какао, какао тертое, ореховая паста (орех лещины), эмульгатор (соевый лецитин), натуральный ароматизатор (экстракт бурбонской ванили). Начинка: масло пальмовое, сахар, какао-порошок, сухое обезжиренное молоко, сухое цельное молоко, молочный жир, эмульгатор (соевый лецитин). Допускается содержание следов арахиса, других орехов, глютена и яиц.	16,67 г
	ОРЕХИ ОБЖАРЕННЫЕ, СУХОФРУКТЫ, ЦУКАТЫ	Выход
119	Арахис - орехи (бобы) удлинненно-овальной или округлой формы, светло-розового цвета.	50 г
120	Грецкий орех - ядра ореха светло-коричневого цвета, цельный очищенный орех.	50 г
121	Кешью - орех серо-белого цвета, цельный.	50 г
122	Миндаль - орех беловатого или коричнево-серого цвета, цельный.	50 г
123	Фундук - орех беловатого или коричнево – серого цвета, цельный.	50 г
124	Изюм светлый - высушенный в тени или на солнце виноград сладких зелёных и белых (серых) сортов, цельный, среднего размера, без косточек из.	50 г
125	Изюм темный - высушенный в тени или на солнце виноград сладких красных сортов, цельный, среднего размера, без косточек из.	50 г
126	Курага – сухофрукт, целый, полученный из сушеных плодов абрикоса.	50 г
127	Чернослив – сухофрукт, целый, полученный из сушеных плодов слив.	50 г
	НАПИТКИ	Выход
128	Вода бутилированная минеральная негазированная «Карельская жемчужина» или эквивалент. Описание: Гидрокарбонатная кальциево-магниево-натриевая минеральная вода. Минерализация гр./дм ³ : не менее 0.35 и не более 0.5, жесткость (мг-экв/л): 0.8, РН щелочной баланс не менее 7.9 и не более 8.1. Химический состав мг/дм ³ : HCO ₃ (гидрокарбонаты) – не менее 200 и не более 300 Cl (хлориды) – не более 10 SO ₄ (сульфаты) – не более 10 Ca (кальций) – не менее 20 и не более 35 Mg (магний) – не менее 20 и не более 30 Na+K (натрий+калий) – не менее 40 и не более 55 Тара пластиковая 0.5 л.	500 мл.
129	Чай «Greenfield» или эквивалент в ассортименте. Описание: чай пакетированный в термосаше (пакетики-пирамидки) чёрный 6 видов (с лимоном, с ванилью, с бергамотом, с барбарисом, шоколад с брусникой, классический цейлонский) и зелёный 4 вида (с ромашкой, с мятой, с жасмином, классический). Тип упаковки: коробки картонные с пакетиками 25 шт. по 2 г.	2 г
130	Кофе зерновой «Lavazza Qualita Oro» или эквивалент. Описание: Сорт зерна 100% Арабика, высший сорт. Степень обжарки средняя, сбалансированный вкус. Тип упаковки: пакет с клапаном. Вес пакета 1 кг.	10 г
131	Морс из свежих (замороженных) ягод	200 мл.
	ПРОЧЕЕ	Выход

132	Сахар порционный пакетированный. Описание: сахар-песок тростниковый, нерафинированный, коричневый. Тип упаковки: картонная коробка с индивидуальными фольгированными пакетиками 500 шт. по 5 г.	10 г
133	Сливки порционные, жирность 10%. Состав: сливки, молоко цельное. Тип упаковки: пластиковые ячейки 10 шт. по 10 г.	10 г
134	Лимон свежий в нарезке.	5 г