

**ПРИЛОЖЕНИЕ №1.
СПЕЦИФИКАЦИЯ к 64/ТЕНДЕР**

Химки

**Заезд 04.03.2019 с 12:00 по местному времени
Выезд 04.03.2019 до 18:00 по местному времени**

Кол-во номеров:

**20 одноместных номеров с большой кроватью
3 двухместных номера с двумя раздельными кроватями**

Требования по проживанию:

- отель категории 5 звезд;
- расстояние до арены не более 20 км;
- в отеле не должно быть шумных мероприятий во время проживания команды;
- ключи от номеров должны быть готовы до приезда команды в отель. Подписаны с именами и фамилиями. Для гостей проживающих вдвоем каждому свой подписанный ключ;
- игроки и тренеры размещаются на разных этажах отеля, остальные могут проживать на любых этажах но не с тренерами или игроками;
- в номере спортивного директора телевизор должен быть не менее 42 дюймов с возможностью подключения сторонних устройств через HDMI;
- обеспечение команды Wi-Fi во всех зонах отеля;
- два апгрейда до следующей категории номера (минимум);
- для 4 номеров должна быть обеспечена возможность оплатить свое размещение самостоятельно;
- наличие тренажерного зала;
- предоставление одного массажного стола для команды.

Данные по питанию:

- питание команды (кроме завтраков) проходит в отдельном конференц – зале, площадь не менее 90 кв. м, желательно естественное освещение, если зала нет, то должна быть обеспечена отдельная зона;
- питание команды строго согласно нашему меню, все блюда на отдельной шведской линии;
- расстановка столов: 2 стола (один для тренеров, другой для игроков).

Данные по видеопросмотру:

- просмотр видео в отдельном конференц – зале;
- расстановка стульев «театр» 25 стульев;
- оборудование для просмотра: экран + проектор.

Предварительное меню на выезд (возможны изменения):

1 порция – 200 грамм

04.03.2019

ОБЕД

Крупно-нарезанные помидоры, огурцы чищенные, красный и желтый сладкий перец. Зелень, листья салата, морковь соломкой, оливки, маслины, салат из свежей капусты, тунец, кукуруза, сырное ассорти (4-5 видов: моцарелла, Фета, пармезан и др.), ветчина, шпинат, салат цезарь с курицей (соус к салату отдельно), лук репчатый, чеснок

Оливковое масло, бальзамический уксус, кетчуп "Hainz", тобаско, соевый соус, сливочное масло

Борщ по-украински с пампушками с чесноком (сметана и хрен отдельно) – 10 порций

Грибной суп пюре – 5 порций

Spaghetti/соус болоньезе, соус грибной/ тертый сыр (пармезан) – 19 порции (соус и сыр отдельно от пасты) –
Прошу сделать больше болоньезе и поменьше грибного соуса.

Курица запеченная в духовке (2 курицы, порезанные на 4 части) – 8 порций (порция 200 грамм)

Куриное филе на гриле (сливочный соус отдельно) – 8 порций (порция 200 грамм)

Филе семги на гриле (отдельно нарезанный лимон) – 8 порций (порция 200 грамм)

Стейк из говядины – 3 порции (порция 200 грамм)

Овощи на гриле, рис, картофельное пюре, картофельные драники – 6 порций каждого наименования

Сок в ассортименте в пачках (апельсиновый/ягодный морс/вишневый/персиковый) - 3л/3л/3л

Вода минеральная (без газа) – 0.5 л - каждому

Фрукты в ассортименте (мандини/груши/бананы/киви) - 2кг/2кг/2кг/2кг

Ананас порезанный дольками – 3 штуки
Хлеб в ассортименте
Кофе/чай/молоко/мед/лимон
Шоколадные маффины – 6 штук
Наполеон – 6 штук

ПОЛДНИК

Сок персиковый, вишневый, апельсиновый, ягодный морс – 2л/2л/1л/2л
Кофе/чай/молоко/мед/лимон
Чизкейк – 6 порций
Медовик – 6 порций
Наполеон – 6 штук
Печенье (которые выпекаются в отеле)
Йогурты сливочные ФРУКТОВЫЕ (ДАНОН. АКТИВИА ДАНОН) – 125 гр – 6/6/6
Сэндвичи – тосты (горячие) с ветчиной, сыром - 10 шт
Бананы, киви – 1/1 шт/каждому
Ананас порезанный дольками – 2 штуки
Вода минеральная (без газа) – 0.5 л/каждому

Зелёна-Гура

**Заезд 10.03.2019 с 19:30 по местному времени
Выезд 11.03.2019 до 17:00 по местному времени**

Кол-во номеров:

**22 одноместных номера с большой кроватью
3 двухместных номера с двумя раздельными кроватями**

Требования по проживанию:

- отель категории не ниже 4-5 звезд;
- расстояние до аренды не более 5,0 км;
- в отеле не должно быть шумных мероприятий во время проживания команды;
- ключи от номеров должны быть готовы до приезда команды в отель. Подписаны с именами и фамилиями. Для гостей проживающих вдвоем каждому свой подписанный ключ;
- игроки и тренеры размещаются на разных этажах отеля, остальные могут проживать на любых этажах, но желательно не с тренерами или игроками;
- в номере спортивного директора телевизор должен быть не менее 42 дюймов с возможностью подключения сторонних устройств через HDMI;
- обеспечение команды Wi-Fi во всех зонах отеля;
- три апгрейда до следующей категории номера;
- для 4 номеров должна быть обеспечена возможность оплатить свое размещение самостоятельно;
- наличие тренажерного зала;
- предоставление двух массажных столов для команды.

Данные по питанию:

- питание команды (кроме завтраков) проходит в отдельном конференц – зале, площадь не менее 90 кв. м, желательно естественное освещение, если зала нет, то должна быть обеспечена отдельная зона;
- завтраки проходят в общем ресторане отеля по меню отеля;
- питание команды строго согласно нашему меню, все блюда на отдельной шведской линии;
- расстановка столов: 2 стола (один для тренеров, другой для игроков).

Данные по видеопросмотру:

- просмотр видео в отдельном конференц – зале;
- расстановка стульев «театр» 25 стульев;
- оборудование для просмотра: экран + проектор.

Предварительное меню на выезд (возможны изменения)

1 порция – 200 грамм

10.03.19

УЖИН

Крупно-нарезанные помидоры, огурцы чищенные, красный и желтый сладкий перец. Зелень, листья салата, морковь соломкой, оливки, маслины, салат из свежей капусты, тунец, кукуруза, сырное ассорти (4-5 видов:

фета, моцарелла, пармезан и др.), ветчина, шпинат. Оливковое масло, бальзамический уксус, кетчуп "Hainz", тобаско, соевый соус, сливочное масло, соленый лосось.
Салат цезарь (соус цезарь отдельно) – 15 порций.
Борщ украинский (сметана и хрен отдельно + чесночные пампушки) - 20 порций
Спагетти/ соус болоньезе/ грибной соус/ тертый сыр (parmезан) – 20 порций (соусы и сыр отдельно от пасты, соус болоньезе в два раза больше грибного)
Цыпленок табака – 8 порций (1 курица - 4 порции)
Филе курицы гриль (сливочный соус отдельно) – 10 порций (порция 200 грамм)
Филе семги на гриле – 6 порций (порция 200 грамм)
Бефстроганов – 6 порций (порция 200 грамм)
Овощи на гриле, ризotto с сыром, – 10 порций каждого наименования
Сок в ассортименте (апельсиновый/ягодный морс/вишневый/персиковый) - 2л/4л/3л/2л в пачках
Вода минеральная (без газа) – 0.5 л – каждому + 5 бутылок по 1 л газированной воды
Фрукты в ассортименте (яблоки /бананы/киви очищенные) - 2кг/2кг/2кг
Ананас порезанный дольками – 3 штуки
Хлеб в ассортименте
Кофе/чай/молоко/мед
Шоколадные мафины – 7 порций
Тирамису – 7 порций
Пирожные Наполеон – 7 порций

11.03.19

ЗАВТРАК (стандартный завтрак отеля в общем ресторане)

Полный ассортимент завтрака отеля, обязательно включающий:

- чай в ассортименте
- кофе натуральный/эспрессо/капучино (кофе-машина)
- молоко, сливки
- йогурты фруктовые в ассортименте (персик/клубника/черника)
- мюсли, хлопья
- омлет, яичница (гости будут попросить приготовить и принести с кухни)
- сырники со сметаной
- сосиски вареные, жареный бекон
- каша геркулесовая
- блины (мед, сметана и сгущенка отдельно)
- круассаны и другая выпечка
- свежевыжатый апельсиновый сок по запросу
- шоколадные мафины.

ОБЕД

Крупно-нарезанные помидоры, огурцы чищенные, красный и желтый сладкий перец. Зелень, листья салата, морковь соломкой, оливки, маслины, салат из свежей капусты, тунец, кукуруза, сырное ассорти (4-5 видов: фета, моцарелла, пармезан и др.), ветчина, шпинат. Оливковое масло, бальзамический уксус, кетчуп "Hainz", тобаско, соевый соус, сливочное масло, соленый лосось

Салат цезарь (соус цезарь отдельно) – 15 порций.

Борщ (сметана и хрен отдельно) - 15 порций

Лапша куриная – 13 порций

Спагетти/ соус болоньезе/ грибной соус/ тертый сыр (parmезан) – 20 порций (соусы и сыр отдельно от пасты, соус болоньезе в два раза больше грибного)

Курица гриль, бедра и голени – 10 порций (порция бедро + голень)

Филе курицы гриль (сливочный соус отдельно) – 10 порций (порция 200 грамм)

Говядина на гриле (средней прожарки и прожаренное) – 6 порций (порция 200 грамм)

Филе семги на гриле – 6 порций (порция 200 грамм)

Овощи на гриле, рис, картофельное пюре – 10 порций каждого наименования

Сок в ассортименте (апельсиновый/ягодный морс/вишневый/персиковый) - 2л/4л/3л/2л в пачках

Вода минеральная (без газа) – 0.5 л – каждому + 5 бутылок по 1 л газированной воды

Фрукты в ассортименте (яблоки /бананы/киви очищенные) - 2кг/2кг/2кг

Ананас порезанный дольками – 3 штуки

Хлеб в ассортименте

Кофе/чай/молоко/мед

ПОЛДНИК (20 человек)

Сок персиковый, вишневый, апельсиновый – 2л/2л/2л

Кофе в ассортименте

Чай в ассортименте

Молоко, сливки, лимон дольками
Чизкейк – 6 порций
Шоколадные мафины – 7 порций
Медовик – 6 порций
Йогурты сливочные клубничные/персиковые/черничные – 125 гр – 8/8/8
Бананы, киви – 1/1 шт/каждому
Ананас порезанный дольками – 2 штуки
Вода минеральная (без газа) – 0.5 л/каждому
Тосты с ветчиной и с сыром (побольше сыра и ветчины) – 20 порций
Кексы, ассортимент печенья

СУХОЙ ПАЕК В ДЕНЬ ИГРЫ (рассчитывается на каждого человека)

Вода минеральная (без газа) - 0.5 л
Сок (апельсиновый/вишневый) – 0.2 л 1/1
Яблоко/груша/банан - 1/1/1
Сэндвич ветчина/сыр/лист салата/помидор – 1 шт,
Кекс - 1 шт
Фруктовый питьевой йогурт
Плитка шоколада – 100 грамм (горький)

Саратов

Заезд 24.03.2019 с 19:00 по местному времени
Выезд 25.03.2019 до 17:00 по местному времени

Кол-во номеров:

22 одноместных номера с большой кроватью
3 двухместных номера с двумя раздельными кроватями

Требования по проживанию:

- отель категории не ниже 3-4 звезд;
- расстояние до арены не более 5,0 км;
- в отеле не должно быть шумных мероприятий во время проживания команды;
- ключи от номеров должны быть готовы до приезда команды в отель. Подписаны с именами и фамилиями. Для гостей проживающих вдвоем каждому свой подписанный ключ;
- игроки и тренеры размещаются на разных этажах отеля, остальные могут проживать на любых этажах но не с тренерами или игроками;
- в номере спортивного директора телевизор должен быть не менее 42 дюймов с возможностью подключения сторонних устройств через HDMI;
- обеспечение команды Wi-Fi во всех зонах отеля;
- для 4 номеров должна быть обеспечена возможность оплатить свое размещение самостоятельно;
- наличие тренажерного зала;
- предоставление одного массажного стола для команды.

Данные по питанию:

- питание команды (кроме завтраков) проходит в отдельном конференц – зале, площадь не менее 90 кв. м, желательно естественное освещение, если зала нет, то должна быть обеспечена отдельная зона;
- завтраки проходят в общем ресторане отеля по меню отеля;
- питание команды строго согласно нашему меню, все блюда на отдельной шведской линии;
- расстановка столов: 2 стола (один для тренеров, другой для игроков).

Данные по видеопросмотру:

- просмотр видео в отдельном конференц – зале;
- расстановка стульев «театр» 25 стульев;
- оборудование для просмотра: экран + проектор.

Предварительное меню на выезд (возможны изменения)

1 порция – 200 грамм

24.03.19

УЖИН

Крупно-нарезанные помидоры, огурцы чищенные, красный и желтый сладкий перец. Зелень, листья салата, морковь соломкой, оливки, маслины, салат из свежей капусты, тунец, кукуруза, сырное ассорти (4-5 видов: фета, моцарелла, пармезан и др.), ветчина, шпинат. Оливковое масло, бальзамический уксус, кетчуп "Hainz", tobasco, соевый соус, сливочное масло, соленый лосось.

Салат цезарь (соус цезарь отдельно) – 15 порций.

Борщ украинский (сметана и хрен отдельно + чесночные пампушки) - 20 порций

Спагетти/ соус болоньезе/ грибной соус/ тертый сыр (пармезан) – 20 порций (соусы и сыр отдельно от пасты, соус болоньезе в два раза больше грибного)

Цыпленок табака – 8 порций (1 курица - 4 порции)

Филе курицы гриль (сливочный соус отдельно) – 10 порций (порция 200 грамм)

Филе семги на гриле – 6 порций (порция 200 грамм)

Бефстроганов – 6 порций (порция 200 грамм)

Овощи на гриле, ризотто с сыром, – 10 порций каждого наименования

Сок в ассортименте (апельсиновый/ягодный морс/вишневый/персиковый) - 2л/4л/3л/2л в пачках

Вода минеральная (без газа) – 0.5 л – каждому + 5 бутылок по 1 л газированной воды

Фрукты в ассортименте (яблоки /бананы/киви очищенные) - 2кг/2кг/2кг

Ананас порезанный дольками – 3 штуки

Хлеб в ассортименте

Кофе/чай/молоко/мед

Шоколадные мафины – 7 порций

Тирамису – 7 порций

Пирожные Наполеон – 7 порций

25.03.19

ЗАВТРАК (стандартный завтрак отеля в общем ресторане)

Полный ассортимент завтрака отеля, обязательно включающий:

- чай в ассортименте
- кофе натуральный/эспрессо/капучино (кофе-машина)
- молоко, сливки
- йогурты фруктовые в ассортименте (персик/клубника/черника)
- мюсли, хлопья
- омлет, яичница (гости будут попросить приготовить и принести с кухни)
- сырники со сметаной
- сосиски вареные, жареный бекон
- каша геркулесовая
- блины (мед, сметана и сгущенка отдельно)
- круассаны и другая выпечка
- свежевыжатый апельсиновый сок по запросу
- шоколадные мафины.

ОБЕД

Крупно-нарезанные помидоры, огурцы чищенные, красный и желтый сладкий перец. Зелень, листья салата, морковь соломкой, оливки, маслины, салат из свежей капусты, тунец, кукуруза, сырное ассорти (4-5 видов: фета, моцарелла, пармезан и др.), ветчина, шпинат. Оливковое масло, бальзамический уксус, кетчуп "Hainz", tobasco, соевый соус, сливочное масло, соленый лосось

Салат цезарь (соус цезарь отдельно) – 15 порций.

Борщ (сметана и хрен отдельно) - 15 порций

Лапша куриная – 13 порций

Спагетти/ соус болоньезе/ грибной соус/ тертый сыр (пармезан) – 20 порций (соусы и сыр отдельно от пасты, соус болоньезе в два раза больше грибного)

Курица гриль, бедра и голени – 10 порций (порция бедро + голень)

Филе курицы гриль (сливочный соус отдельно) – 10 порций (порция 200 грамм)

Говядина на гриле (средней прожарки и прожаренное) – 6 порций (порция 200 грамм)

Филе семги на гриле – 6 порций (порция 200 грамм)

Овощи на гриле, рис, картофельное пюре – 10 порций каждого наименования

Сок в ассортименте (апельсиновый/ягодный морс/вишневый/персиковый) - 2л/4л/3л/2л в пачках

Вода минеральная (без газа) – 0.5 л – каждому + 5 бутылок по 1 л газированной воды

Фрукты в ассортименте (яблоки /бананы/киви очищенные) - 2кг/2кг/2кг

Ананас порезанный дольками – 3 штуки

Хлеб в ассортименте

Кофе/чай/молоко/мед

ПОЛДНИК (20 человек)

Сок персиковый, вишневый, апельсиновый – 2л/2л/2л

Кофе в ассортименте

Чай в ассортименте

Молоко, сливки, лимон дольками

Чизкейк – 6 порций

Шоколадные маффины – 7 порций

Медовик – 6 порций

Йогурты сливочные клубничные/персиковые/черничные – 125 гр – 8/8/8

Бананы, киви – 1/1 шт/каждому

Ананас порезанный дольками – 2 штуки

Вода минеральная (без газа) – 0.5 л/каждому

Тосты с ветчиной и с сыром (побольше сыра и ветчины) – 20 порций

Кексы, ассортимент печенья

СУХОЙ ПАЕК В ДЕНЬ ИГРЫ (рассчитывается на каждого человека)

Вода минеральная (без газа) - 0.5 л

Сок (апельсиновый/вишневый) – 0.2 л 1/1

Яблоко/груша/банан - 1/1/1

Сэндвич ветчина/сыр/лист салата/помидор – 1 шт,

Кекс - 1 шт

Фруктовый питьевой йогурт

Плитка шоколада – 100 грамм (горький)

Трэвл-менеджер спортивно-международного отдела

Бологов А.А.

Подпись

