

ПРИЛОЖЕНИЕ №1.
СПЕЦИФИКАЦИЯ к 34Ч /ТЕНДЕР

Заезд 06.10.2018 г. в 01:45 по местному времени (бронирование с 05.10)
Выезд 07.10.2018 г. в 12:00 по местному времени

Кол-во номеров:

20 одноместных номеров с большой кроватью

4 двухместных номера с двумя раздельными кроватями

Требования по проживанию:

- отель категории не ниже 4-5 звезд;
- расстояние от отеля до арены не более 10 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;
- требуется три апгрейда до следующей категории;
- 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;
- возможность сокращения 2 номеров без штрафа;
- обеспечение команды Wi-Fi во всех зонах отеля;
- для 4 номеров должна быть обеспечена возможность оплатить свое размещение самостоятельно;
- предоставление одного массажного стола для команды.

Данные по питанию:

- питание команды (кроме завтраков) проходит в отдельном конференц – зале, площадь не менее 80 кв. м, желательно естественное освещение;
- 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)

6 октября

Ужин

- Крупно-нарезанные помидоры, огурцы чищеные, 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) – 10 порций.
- Борщ (сметана и хрен отдельно) - 25 порций
- Самса – 20 штук
- Манты – 15 порций (3шт в порции – начинать готовить по прибытию гостей в отель)
- Спагетти/соус болоньезе и грибной соус/тертый сыр (parmезан) – 15 порции (соусы и сыр отдельно от пасты),
- Куриное филе гриль (сливочный соус отдельно)– 10 порций
- Цыпленок Табака (4 курицы, порезанные на 4 порции) – 16 порций
- Филе семги на гриле – 6 порций
- Стейк из говядины – 6 порций
- Овощи на гриле, рис, картофельное пюре– 10 порций каждого наименования
- Сок в ассортименте в пакетах (апельсиновый/вишневый/персиковый) - 3л/3л/3л

- Вода минеральная (без газа) – 0.5 л – каждому
- Вода минеральная (с газом) – 0,7-1л – 5 бутылок
- Фрукты в ассортименте (яблоки /бананы/киви очищенные) - 2кг/2кг/2кг
- Ананас порезанный дольками – 3 штуки
- Хлеб в ассортименте
- Кофе/чай/молоко/мед
- Шоколадный маффины – 6 порций
- Тирамису – 6 порций
- Чизкейк – 10 порций
- Натуральные йогурты – 10 штук

Бранч

Полный ассортимент завтрака отеля, обязательно включающий:

- чай в ассортименте
- кофе натуральный/эспрессо/капучино (Кофемашина)
- молоко, сливки
- йогурты фруктовые и натуральные в ассортименте (персик/клубника/черника)
- мюсли, хлопья
- омлет, яичница (гости могут попросить приготовить и принести с кухни)
- сырники со сметаной
- сосиски
- каша геркулесовая
- блины (мед, сметана и сгущенка отдельно)
- круассаны и другая выпечка
- свежевыжатый апельсиновый сок по запросу главного тренера

А также ассортимент обеда:

- Лапша куриная - 15 порций
- Спагетти/соус болоньезе/ грибной соус/ тертый сыр (parmезан) – 20 порций (соусы и сыр отдельно от пасты)
- Куриное филе на гриле (сливочный соус отдельно) - 10 порций
- Филе семги на гриле – 10 порций
- Вода минеральная (без газа) – 0.5 л - каждому
- Хлеб в ассортименте

Полдник

- Сок персиковый, вишневый, апельсиновый/морс – 2л/2л/2л
- Кофе в ассортименте
- Чай в ассортименте
- Молоко, сливки, лимон дольками
- Чизкейк – 10 порций
- Шоколадные маффины – 10 порций
- Йогурты натуральные и ягодные -10/10
- Сэндвичи – тосты (горячие) с ветчиной, сыром - 2 шт каждому
- Бананы, киви – 1/1 шт/каждому
- Ананас порезанный дольками – 2 штуки
- Вода минеральная (без газа) – 0.5 л/каждому
- Кексы – 12 штук
- Тосты с джемом
- Мед
- Печеньки

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) – 10 порций.
- Борщ (сметана и хрен отдельно) - 25 порций
- Самса – 20 штук
- Манты – 15 порций (3шт в порции – начинать готовить по прибытию гостей в отель)

- Спагетти/соус болоньезе и грибной соус/тертый сыр (parmезан) – 15 порции (соусы и сыр отдельно от пасты),
- Куриное филе гриль (сливочный соус отдельно) – 10 порций
- Цыпленок Табака (4 курицы, порезанные на 4 порции) – 16 порций
- Филе семги на гриле – 6 порций
- Стейк из говядины – 6 порций
- Овощи на гриле, рис, картофельное пюре – 10 порций каждого наименования
- Сок в ассортименте в пакетах (апельсиновый/вишневый/персиковый) - 3л/3л/3л
- Вода минеральная (без газа) – 0.5 л - каждому
- Фрукты в ассортименте (яблоки /бананы/киви очищенные) - 2кг/2кг/2кг
- Ананас порезанный дольками – 3 штуки
- Хлеб в ассортименте
- Кофе/чай/молоко/мед
- Шоколадный маффины – 6 порций
- Тiramisu – 6 порций
- Чизкейк – 10 порций
- Натуральные йогурты – 10 штук

7 октября

Бранч

Полный ассортимент завтрака отеля, обязательно включающий:

- чай в ассортименте
- кофе натуральный/эспрессо/капучино (Кофемашина)
- молоко, сливки
- йогурты фруктовые и натуральные в ассортименте (персик/клубника/черника)
- мюсли, хлопья
- омлет, яичница (гости могут попросить приготовить и принести с кухни)
- сырники со сметаной
- сосиски
- каша геркулесовая
- блины (мед, сметана и сгущенка отдельно)
- круассаны и другая выпечка
- свежевыжатый апельсиновый сок по запросу главного тренера

А также ассортимент обеда:

- Лапша куриная - 15 порций
- Спагетти/соус болоньезе/ грибной соус/ тертый сыр (parmезан) – 20 порций (соусы и сыр отдельно от пасты)
- Куриное филе на гриле (сливочный соус отдельно) - 10 порций
- Филе семги на гриле – 10 порций
- Вода минеральная (без газа) – 0.5 л - каждому
- Хлеб в ассортименте

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