**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ФЕСТИВАЛЬНАЯ ДИРЕКЦИЯ»**

ИНН 3906376960 КПП 390601001 ОГРН 1193926001455
236022, г. Калининград, Площадь Победы, д. 4, подъезд 1, этаж 4, офис 27
e-mail: info@festdir.ru телефон: 8 (4012) 52-88-22

«26» ноября 2026 г. № 815

Всем заинтересованным лицам

*Запрос на оказание услуг по организации питания в рамках мероприятия «Проект О. Газманова «Родники – Калининград – 2026»*

**ЗАПРОС**

о предоставлении ценового предложения на оказание услуг по организации питания в рамках мероприятия «Проект О. Газманова «Родники – Калининград – 2026»

Автономная некоммерческая организация «Фестивальная дирекция» приглашает всех заинтересованных лиц предоставить ценовую информацию исходя из нижеуказанных данных.

Объект закупки: **услуги по организации питания в рамках мероприятия «Проект О. Газманова «Родники – Калининград – 2026»** (Приложение № 1, приложение №2 к настоящему запросу).

Срок предоставления ценовой информации: **по 30 ноября 2026 года.**

Предоставление ценовой информации осуществляется посредством направления ответа на официальном бланке организации на электронный адрес info@festdir.ru или доставкой по адресу: г. Калининград, Площадь Победы 4, 1 подъезд, 4 этаж, офис № 27.

Уведомляем Вас, что проведение данной процедуры сбора информации не влечет за собой возникновения каких-либо обязательств со стороны заказчика.

Из предоставляемого ответа на данный запрос должны однозначно определяться цена услуги и общая цена договора на условиях, указанных в запросе, срок действия предлагаемой цены, расчет такой цены с целью предупреждения намеренного завышения или занижения цен услуг.

По вопросам обращаться: +7 (911) 484 00 19, Коренда Мария Александровна .

Приложения:
№ 1 Техническое задание;
№ 2 Предварительное меню;
№ 3 Форма коммерческого предложения.

С уважением,
директор А.М. Лахтик

Приложение № 1 к исх. № 815 от 26.11.2026 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**
**на оказание услуги по организации питания в рамках мероприятия**
**«Проект О. Газманова «Родники – Калининград – 2026»**

**1. Общие сведения**
**Мероприятие:** «Проект О. Газманова «Родники – Калининград – 2026» (далее – Мероприятие).
**Заказчик:** АНО «Фестивальная дирекция».
**Место проведения Мероприятия:** ГБУК КО «Театр эстрады «Янтарь-холл», Калининградская область, г. Светлогорск, ул. Ленина, 11.
**Период Мероприятия:** 2–9 декабря 2026 года.
**Срок оказания услуг:** 2–9 декабря 2026 года.

**2. Состав и характеристики услуг**
2.1. Исполнитель оказывает услуги по организации питания в полном объеме в соответствии с настоящим техническим заданием, согласованными условиями договора и указаниями Заказчика.
2.2. Исполнитель обеспечивает наличие квалифицированного персонала, материально-технической базы, оборудования, инвентаря, посуды, расходных материалов и иных ресурсов, необходимых для надлежащего оказания услуг.
2.3. Продукты, блюда, напитки, посуда, обслуживание и иные элементы оказания услуги должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в сфере качества и безопасности пищевых продуктов и услуг общественного питания.
2.4. Исполнитель гарантирует качество и безопасность услуг по организации питания, соблюдение технологических норм приготовления блюд, санитарно-эпидемиологических требований и иных обязательных требований, установленных действующим законодательством Российской Федерации, в том числе:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- иными действующими нормативными правовыми актами.

2.5. Услуги должны оказываться с соблюдением требований пожарной безопасности, охраны труда, требований площадки проведения Мероприятия и действующего законодательства Российской Федерации.
2.6. Все расходы, связанные с оказанием услуг, включая подготовку, доставку, работу персонала, обслуживание, уборку, вывоз отходов, расходные материалы (салфетки, дезсредства), транспортные и иные сопутствующие расходы Исполнителя, должны быть включены в стоимость услуг. В стоимость также входит запас сервировочного инвентаря для замены в случае необходимости.
2.7. Все изменения состава услуг, меню, места, времени, порядка оказания услуг и иных условий допускаются только после согласования с Заказчиком.
2.8. Исполнитель обеспечивает приготовление и подачу блюд в соответствии с меню (Приложение № 3). Время подачи блюд и последовательность обслуживания предварительно согласовываются с Заказчиком.

**3. Содержание услуг**

| Наименование услуги | Содержание услуги и требования |
|---|---|
| 3.1. Организация комплексных обедов | 3.1.1. Исполнитель обеспечивает приготовление и подачу комплексных обедов в соответствии с меню (Приложение № 3).<br>3.1.2. Объем услуг:<br>02.12.2026 — 3 порции;<br>03.12.2026 — 3 порции;<br>04.12.2026 — 10 порций;<br>05.12.2026 — 70 порций;<br>06.12.2026 — 70 порции;<br>07.12.2026 — 77 порций;<br>08.12.2026 — 86 порций;<br>09.12.2026 — 83 порций.<br>Итого: 402 порции.<br>3.1.3. Требования к локации: зона питания должна быть организована в помещении (или на площадке) на расстоянии не более 100 метров от ГБУК КО «Театр эстрады «Янтарь-холл».<br>3.1.4. Требования к мебели и оборудованию: в стоимость услуги включено предоставление всей необходимой мебели (столы, стулья), столовой посуды, приборов, сервировочного инвентаря и расходных материалов, а также организация зоны питания. |
| 3.2. Организация комплексных ужинов | 3.2.1. Исполнитель обеспечивает приготовление и подачу комплексных ужинов в соответствии с меню (Приложение № 3).<br>3.2.2. Объем услуг:<br>02.12.2026 — 3 порции;<br>03.12.2026 — 3 порции;<br>04.12.2026 — 15 порций;<br>05.12.2026 — 70 порций;<br>06.12.2026 — 70 порции;<br>07.12.2026 — 77 порций;<br>08.12.2026 — 86 порций;<br>09.12.2026 — 25 порций.<br>Итого: 349 порций.<br>3.2.3. Требования к локации: зона питания должна быть организована в помещении (или на площадке) на расстоянии не более 100 метров от ГБУК КО «Театр эстрады «Янтарь-холл».<br>3.2.4. Требования к мебели и оборудованию: в стоимость услуги включено предоставление всей необходимой мебели (столы, стулья), столовой посуды, приборов, сервировочного инвентаря и расходных материалов, а также организация зоны питания. |
| 3.3. Организация банкетного ужина | 3.3.1. Исполнитель обеспечивает приготовление, сервировку и подачу банкетного ужина в соответствии с меню (Приложение № 3).<br>3.3.2. Объем услуг: 09.12.2026 — 100 персон.<br>3.3.3. Формат обслуживания: официанты; холодные закуски, салаты и фруктовое ассорти подаются в общей сервировке, горячие блюда — порционно каждому гостю. Обеспечивается необходимое количество официантов для обслуживания 100 персон, сервировка столов, подача и уборка посуды в течение мероприятия. Сервисный сбор — 1 услуга.<br>3.3.4. Требования к мебели и рассадке: в стоимость услуги включено предоставление всей необходимой мебели (банкетные столы, |

| | |
|---|---|
| | стулья), столовой посуды, приборов, сервировочного инвентаря и расходных материалов. Рассадка гостей организуется за столами из расчета не более 8 человек за одним столом. |
| 3.4. Организации питания и обеспечения необходимого наполнения гримёрных комнат для жюри и артистов | 3.4.1. Исполнитель обеспечивает организацию питания и наполнение гримёрных комнат в соответствии с требованиями, указанными в настоящем техническом задании.<br>3.4.2. Объем услуг:<br>Гримёрная № 1: зелёный салатный микс с листьями салата, оливковым маслом и бальзамическим уксусом (подаются отдельно); мясная нарезка из премиальных мясных деликатесов (прошутто крудо, брезаола, без колбасных изделий) — 100–150 г; сырная нарезка (козий сыр, пармезан) — 100–150 г; цельнозерновой бездрожжевой хлеб; чёрный листовой чай и зерновой кофе; 4 бутылки негазированной воды в стекле; 2 бутылки минеральной воды «Ессентуки № 4» в стекле; бумажные и влажные салфетки. Дополнительно предусмотреть закуски и воду для 2 сопровождающих лиц (например, сэндвичи).<br>Гримёрные № 2, 3 и 4: в каждой комнате — 6 бутылок негазированной воды, фруктовая нарезка, мясная и сырная нарезки, хлеб, бумажные и влажные салфетки.<br>Все продукты для гримёрной № 1 должны быть высокого качества и приобретены в магазинах премиального сегмента.<br>3.4.3. Требования к локации: наполнение гримёрных комнат осуществляется непосредственно в соответствующих гримёрных помещениях.<br>3.4.4. Требования к мебели и оборудованию: в стоимость услуг включено предоставление всей необходимой посуды, столовых приборов, сервировочного инвентаря, подносов, оборудования для подачи и хранения продуктов, напитков и расходных материалов, а также организация выкладки и сервировки продуктов в гримёрных комнатах и комнате жюри. Исполнитель обеспечивает своевременное наполнение гримёрных комнат и подготовку фуршетной зоны. |
| 3.5. Организации VIP-фуршета для членов жюри | 3.5.1. Исполнитель обеспечивает организацию фуршета в комнате жюри в соответствии с требованиями, указанными в настоящем техническом задании.<br>3.5.2. Объем услуг:<br>Организация фуршета на 12 человек с обеспечением достаточного ассортимента закусок, напитков и необходимых сопутствующих принадлежностей.<br>Меню должно включать разнообразные варианты угощений, удобных для употребления в течение рабочего дня.<br>Все продукты для гримёрной № 1 должны быть высокого качества и приобретены в магазинах премиального сегмента.<br>3.5.3. Требования к локации: фуршет для жюри организуется непосредственно в комнате жюри, определенной Заказчиком.<br>3.5.4. Требования к мебели и оборудованию: в стоимость услуг включено предоставление всей необходимой посуды, столовых приборов, сервировочного инвентаря, подносов, оборудования для подачи и хранения продуктов, напитков и расходных материалов, а также организация выкладки и сервировки продуктов в гримёрных комнатах и комнате жюри. Исполнитель обеспечивает своевременную подготовку фуршетной зоны. |

| | |
|---|---|
| | 3.5.5. Фуршет должен предусматривать ассортимент продукции и напитков, соответствующий формату VIP-обслуживания.<br>В рамках каждой категории пищевой продукции должно быть предусмотрено не более 2–3 наименований.<br>Конкретный ассортимент, состав, количество и выход продукции и напитков определяются предложением Исполнителя и подлежат согласованию с Заказчиком. |

**4. Ожидаемый результат и отчетность**

4.1. Результат оказания услуг: организация общественного питания обеспечена в соответствии с настоящим техническим заданием, включая приготовление и подачу блюд, организацию зоны питания (с предоставлением мебели), обслуживание, уборку. Услуги оказаны в полном объеме с соблюдением требований к качеству, безопасности и порядку оказания услуг.

4.2. По итогам оказания услуг Исполнитель предоставляет акт оказанных услуг, отчет и фотофиксацию результата оказания услуг по каждому пункту раздела 3 настоящего технического задания .

4.3. Отчетные материалы должны позволять идентифицировать факт оказания услуги в соответствии с настоящим техническим заданием.

4.4. По требованию Заказчика Исполнитель предоставляет дополнительные подтверждающие материалы, относящиеся к оказанию услуг, в том числе меню, сведения о количестве обслуженных лиц, фото- и видеоматериалы, документы, подтверждающие нахождение персонала, оборудования, инвентаря, продуктов питания и иных ресурсов Исполнителя на площадке проведения мероприятия, а также иные документы, необходимые для подтверждения фактического и надлежащего оказания услуг.

4.5. Приемка услуг: услуги принимаются Заказчиком на основании акта оказанных услуг; основанием для подписания акта является фактическое оказание услуг и предоставление отчетных материалов; услуги считаются принятыми при отсутствии мотивированных письменных замечаний в срок, установленный договором.

Приложение № 2 к исх. № 815 от 26.11.2026 г.

Меню для оказания услуги по организации питания в рамках мероприятия «Проект О. Газманова «Родники – Калининград – 2026»

**Комплексный обед 02 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на одну порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат "Гнездо глухаря" | 150 | 3 |
| 2 | Солянка сборная | 250 | 3 |
| 3 | Филе куриное су-вид с овощным рататуем и соусом чимичурри | 250 | 3 |
| 4 | Хлеб | 50 | 3 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 3 |

**Комплексный ужин 02 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на одну порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Немецкий | 150 | 3 |
| 2 | Брускетта с тартаром из сельди | 50 | 3 |
| 3 | Судак с соусом чимичурри, подается с картофелем запеченным | 250 | 3 |
| 4 | Хлеб | 50 | 3 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 3 |

**Комплексный обед 03 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на одну порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Греческий | 150 | 3 |
| 2 | Суп куриный лапша | 250 | 3 |
| 3 | Судак под овощным соусом с отварным рисом | 250 | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | Хлеб | 50 | 3 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 3 |

**Комплексный ужин 03 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на одну порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Средиземноморский с консервированным тунцом | 150 | 3 |
| 2 | Брускетта с пряной килькой и свекольным муссом | 50 | 3 |
| 3 | Свинина с грибами, тушенная в пиве, подается с отварным рисом | 250 | 3 |
| 4 | Хлеб | 50 | 3 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 3 |

**Комплексный обед 04 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на одну порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Мимоза с копченой скумбрией | 150 | 10 |
| 2 | Борщ домашний со сметаной | 250 | 10 |
| 3 | Куриная отбивная под сырной шапкой и помидором с картофелем отварным | 250 | 10 |
| 4 | Хлеб | 50 | 10 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 10 |

**Комплексный ужин 04 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на одну порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Овощной, со сметаной | 150 | 15 |
| 2 | Брускетта с моцареллой и томатами | 50 | 15 |
| 3 | Спагетти Болоньезе | 250 | 15 |
| 4 | Хлеб | 50 | 15 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 15 |

**Комплексный обед 05 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат "Гнездо глухаря" | 150 | 70 |
| 2 | Солянка сборная | 250 | 70 |
| 3 | Филе куриное су-вид с овощным рататуем и соусом чимичурри | 250 | 70 |
| 4 | Хлеб | 50 | 70 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 70 |

**Комплексный ужин 05 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Немецкий | 150 | 70 |
| 2 | Брускетта с тартаром из сельди | 50 | 70 |
| 3 | Судак с соусом чимичурри, подается с картофелем запеченным | 250 | 70 |
| 4 | Хлеб | 50 | 70 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 70 |

**Комплексный обед 06 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Греческий | 150 | 70 |
| 2 | Суп куриный лапша | 250 | 70 |
| 3 | Судак под овощным соусом с отварным рисом | 250 | 70 |
| 4 | Хлеб | 50 | 70 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 70 |

**Комплексный ужин 06 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Средиземноморский с консервированным тунцом | 150 | 70 |
| 2 | Брускетта с пряной килькой и свекольным муссом | 50 | 70 |
| 3 | Свинина с грибами, тушенная в пиве, подается с отварным рисом | 250 | 70 |
| 4 | Хлеб | 50 | 70 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 70 |

**Комплексный обед 07 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Мимоза с копченой скумбрией | 150 | 77 |
| 2 | Борщ домашний со сметаной | 250 | 77 |
| 3 | Куриная отбивная под сырной шапкой и помидором с картофелем отварным | 250 | 77 |
| 4 | Хлеб | 50 | 77 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 77 |

**Комплексный ужин 07 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Овощной, со сметаной | 150 | 77 |
| 2 | Брускетта с моцареллой и томатами | 50 | 77 |
| 3 | Спагетти Болоньезе | 250 | 77 |
| 4 | Хлеб | 50 | 77 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 77 |

**Комплексный обед 08 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат "Гнездо глухаря" | 150 | 86 |
| 2 | Солянка сборная | 250 | 86 |
| 3 | Филе куриное су-вид с овощным рататуем и соусом чимичурри | 250 | 86 |
| 4 | Хлеб | 50 | 86 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 86 |

**Комплексный ужин 08 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Немецкий | 150 | 86 |
| 2 | Брускетта с тартаром из сельди | 50 | 86 |
| 3 | Судак с соусом чимичурри, подается с картофелем запеченным | 250 | 86 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | Хлеб | 50 | 86 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 86 |

**Комплексный обед 09 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Греческий | 150 | 83 |
| 2 | Суп куриный лапша | 250 | 83 |
| 3 | Судак под овощным соусом с отварным рисом | 250 | 83 |
| 4 | Хлеб | 50 | 83 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 83 |

**Комплексный ужин 09 декабря 2026 г.**

| № | Наименование | Выход на порцию, г | Кол-во порций |
|---|---|---|---|
| 1 | Салат Средиземноморский с консервированным тунцом | 150 | 25 |
| 2 | Брускетта с пряной килькой и свекольным муссом | 50 | 25 |
| 3 | Свинина с грибами, тушенная в пиве, подается с отварным рисом | 250 | 25 |
| 4 | Хлеб | 50 | 25 |
| 5 | Компот фруктовый | 200 | 25 |

**Банкетный ужин 09 декабря 2026 года**

Количество персон: 100 человек

Холодные закуски, общая подача:

| № | Наименование | Выход, г | Кол-во порций | Выход на персону, г |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Ассорти сыров (Дор-блю, Бри/Камамбер, Пармезан, Гауда, зелень, виноград, мёд, маслины, гриссини) | 300 | 10 | 30 |
| 2 | Нарезка из мяса по-домашнему (буженина запечённая, телячий язык, рулет из курицы, овощи маринованные, | 250 | 10 | 25 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | соусы хрен и горчица) | | | |
| 3 | Мясной сет (панчетта, салями, колбаса литовская сырокопчёная, шейка ветчинная, куриный рулет, с оус из дижонской горчицы, ржаные тосты со сливочным сыром, зелень) | 450 | 10 | 45 |
| 4 | Блинный рулетик с лососем, сыром кремете и свежим огурцом | 40 | 100 | 40 |
| 5 | Брускетта с угрём унаги | 50 | 100 | 50 |
| 6 | Тост с балтийской килькой и свекольным парфе | 35 | 100 | 35 |
| 7 | Рулетик из языка с сыром и овощами | 20 | 100 | 20 |
| 8 | Фруктовое ассорти | 1 000 | 10 | 100 |
| 9 | Хлеб домашней выпечки в ассортименте | 100 | 20 | 20 |

**Салаты (общая подача)**

| № | Наименование | Выход, г | Кол-во порций | Выход на персону, г |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Греческий салат (свежие салатные листья, овощи, сыр фета, маслины, греческий соус) | 200 | 30 | 60 |
| 2 | Салат с утиной грудкой (утиная грудка гриль, лист салата, груша медовая, сыр Дор-блю, томаты черри, медово-горчичная заправка и клюквенный соус) | 250 | 30 | 75 |
| 3 | Русская горка (говяжий язык, ветчина, картофель, морковь, лук, зелёный горошек, болгарский перец, консервированные грибы, яйцо, майонез, зелень) | 200 | 30 | 60 |

**Горячие блюда (порционная подача)**

| № | Наименование | Выход, г | Кол-во порций | Выход на персону, г |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Судак с соусом «Шампань» и шпинатом | 200 | 100 | 200 |
| 2 | Шашлык из курицы (подаётся с лавашем, маринованным луком, зеленью и аджикой) | 260 | 100 | 260 |
| 3 | Картофель запечённый | 150 | 100 | 150 |
| 4 | Овощи гриль | 150 | 100 | 150 |

**Десерты**

| № | Наименование | Выход, г | Кол-во порций | Выход на персону, г |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Пирожное «Янтарное» | 50 | 100 | 50 |
| 2 | Пирожное «Три шоколада» | 50 | 100 | 50 |

**Напитки**

| № | Наименование | Выход, г/мл | Кол-во порций | Выход на персону, мл |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Кофе натуральный | 200 | 70 | 140 |
| 2 | Чай в ассортименте | 200 | 30 | 60 |
| 3 | Морс ягодный | 1 000 | 40 | 400 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Питьевая вода «Айсберг» в пластиковой бутылке | 500 | 40 | 200 |
| 5 | Молоко | 1 000 | 2 | 20 |
| 6 | Лимон | 100 | 2 | 2 |

**Общий выход на одного человека: 1 370 г.**

**Дополнительные услуги**

В стоимость организации банкетного ужина включаются услуги по обслуживанию

Приложение № 3 к исх. № 815 от 26.11.2026 г.

**Форма коммерческого предложения должна соответствовать оформлению:**

1. На официальном бланке организации
2. Указать реквизиты:
- полное наименование,
- юридический адрес,
- номер телефона,
- эл. почты,
- полные реквизиты, включая ИНН, КПП, ОГРН
- **ОКВЭД организации**, соответствующий ОКПД2, указанному в техническом задании запроса.
3. Цена указывается с учетом или без НДС (Обязательно!)
4. Проект текста коммерческого предложения:

Директору
АНО «Фестивальная дирекция»
А.М. Лахтик

В ответ на запрос АНО «Фестивальная дирекция» № 815 от 26.11.2026 г. на получение информации о стоимости товара (услуги, работ):

**на оказание услуги по организации питания в рамках мероприятия «Проект О. Газманова «Родники – Калининград – 2026»**

(наименование товара, услуги, работ)

наша организация предлагает оказать услугу / осуществить поставку товара, на условиях запроса и технического задания / спецификации по следующей цене, вкл. /без НДС:

_____

| № | Маршрут / вид услуги | Ед. изм. | Кол-во | Цена за ед., руб. | Стоимость, руб. |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.1 | Комплексный обед 02.12.20226 | порция, шт | 3 | | |
| 3.1.2 | Комплексный обед 03.12.20226 | порция, шт | 3 | | |
| 3.1.3 | Комплексный обед 04.12.20226 | порция, шт | 10 | | |
| 3.1.4 | Комплексный обед 05.12.20226 | порция, шт | 70 | | |
| 3.1.5 | Комплексный обед 06.12.20226 | порция, шт | 70 | | |
| 3.1.6 | Комплексный обед 07.12.20226 | порция, шт | 77 | | |
| 3.1.7 | Комплексный обед 08.12.20226 | порция, шт | 86 | | |
| 3.1.8 | Комплексный обед 09.12.20226 | порция, шт | 83 | | |
| 3.2.1 | Комплексный ужин 02.12.20226 | порция, шт | 3 | | |
| 3.2.2 | Комплексный ужин 03.12.20226 | порция, шт | 3 | | |
| 3.2.3 | Комплексный ужин 04.12.20226 | порция, шт | 15 | | |
| 3.2.4 | Комплексный ужин 05.12.20226 | порция, шт | 70 | | |
| 3.2.5 | Комплексный ужин 06.12.20226 | порция, шт | 70 | | |
| 3.2.6 | Комплексный ужин 07.12.20226 | порция, шт | 77 | | |
| 3.2.7 | Комплексный ужин 08.12.20226 | порция, шт | 86 | | |
| 3.2.8 | Комплексный ужин 09.12.20226 | порция, шт | 25 | | |
| 3.3 | Организация банкетного ужина | персона, шт | 100 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.3.3. | Сервисный сбор (обслуживание банкетного ужина) | усл.ед. | 1 | | |
| 3.4 | Организации питания и обеспечения необходимого наполнения гримёрных комнат для жюри и артистов | усл.ед. | 1 | | |
| 3.5 | Организации VIP-фуршета для членов жюри | усл.ед. | 1 | | |
| | | | | **ИТОГО (с НДС/без НДС):** | |

С требованиями запроса и технического задания согласны.
Стоимость оказания услуг включает в себя стоимость оказания услуг, накладные расходы, страхование (при необходимости), а также все предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации налоги, сборы и другие обязательные платежи.
Настоящее предложение действует по «_____» _____ г.

наименование должности уполномоченного лица | подпись | ФИО подписанта

**ПЕЧАТЬ**