

**Приложение № 1 к: Техническому заданию
на оказание услуга по организации общественного питания**

Требования к Меню

Главный принцип корпоративного питания - предоставление работникам Заказчика горячего полноценного, сбалансированного комплекса питания, приготовленного из качественных и свежих продуктов (без консервантов и генно-модифицированных продуктов).

1. Базовый набор блюд (средняя стоимость - _____ сум) указан в Таблице 1.

Таблица 1. Стоимость и ассортиментный перечень блюд

№ п.п.	Наименование	Кол-во (по ассортименту)	Средняя стоимость, сум. С учётом ндс
1.	Холодная закуска/Салаты (120 гр., включая заправку)		
2.	Первые блюда (250 гр.)		
3.	Вторые блюда (мясо, рыба, птица, овоща 80-150 гр.)		
4.	Гарниры (150 гр.)		
5.	Напитки (200 гр.)		
6.	Хлеб (150 гр.)		
7.	Кисломолочная продукция - кефир, простокваша, йогурт натуральный или молоко (выход не менее 250г.)		
8.	Сезонные фрукты /Выпечка		
	Стоимость питания		

Для наиболее полного удовлетворения потребностей работников Заказчика в обеспечении полноценным питанием разработать меню, состоящее из:

Холодное блюдо (закуска): овощные салаты и заправочные салаты типа «оливке», «столичный» и т.д. - выход не менее 120 г., включая заправку: в ассортименте должны быть представлены приправы (кетчуп, горчица, майонез, подсолнечное масло, соевый соус, соль, перец.) Количество видов: не менее _____;

Первое блюдо (суп): - выход не менее 250 г. Количество видов: не менее _____;

Второе блюдо: обязательно ежедневное наличие блюда из мяса натурального охлажденного, блюда из рыбы, мяса рубленного. - выход (80-150. соус). Количество видов: не менее _____;

Гарнир (ко второму блюду): картофель, гречка, рис. овощи. макаронные изделия - выход не менее 150г Количество видов: не менее _____;

Горячие и холодные напитки: чай. кофе, сезонные фруктово-ягодные напитки (морс, компот, кисель) собственного приготовления. Количество видов: не менее _____;

Хлеб: ржаной. пшеничный.

Сезонные фрукты/выпечка: пирожки, булочки, открытые пироги. Количество видов: не менее _____;

Кисломолочная продукция: кефир, простокваша- йогурт натуральный. Количество видов: не менее _____;

2. Специальные требования к Меню

2.1. Меню должно быть сезонным: весна, лето, осень, зима. Периодичность повторения меню - не чаще 3 недель. Предлагаемые варианты меню обедов представляются в форме таблицы 3.

2.2. Специальное меню по случаю:

- общегосударственных праздников;
- корпоративных праздников;

2.3. Предусмотреть выдачу специального питания отдельным категориям работников по результатам аттестации рабочих мест.

Таблица 3. План-меню на 7 дней (форма)

понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота	воскресение	
выход гр.	выход гр.	выход гр.	выход гр.	выход гр.	выход гр.	выход гр.	выход гр.
сум.	сум.	сум.	сум.	сум.	сум.	сум.	сум.
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
Салат	Салат	Салат	Салат	Салат	Салат	Салат	Салат
Суп	Суп	Суп	Суп	Суп	Суп	Суп	Суп
Горячее	Горячее	Горячее	Горячее	Горячее	Горячее	Горячее	Горячее
Гарнир	Гарнир	Гарнир	Гарнир	Гарнир	Гарнир	Гарнир	Гарнир
Напитки	Напитки	Напитки	Напитки	Напитки	Напитки	Напитки	Напитки
Хлеб	Хлеб	Хлеб	Хлеб	Хлеб	Хлеб	Хлеб	Хлеб
Сезонные фрукты/ выпечка	Сезонные фрукты/ выпечка	Сезонные фрукты/ выпечка	Сезонные фрукты/ выпечка	Сезонные фрукты/ выпечка	Сезонные фрукты/ выпечка	Сезонные фрукты/ выпечка	Сезонные фрукты/ выпечка
Кисломолочная продукция	Кисломолочная продукция	Кисломолочная продукция	Кисломолочная продукция	Кисломолочная продукция	Кисломолочная продукция	Кисломолочная продукция	Кисломолочная продукция

**Приложение №2 к Техническому заданию
на оказание услуг по организации общественного питания**

Перечень помещений, передаваемых Исполнителю для организации услуг общественного питания

№ помещения	Наименование	Площадь, кв.м
1	2	3
101	Разгрузочная	15,7
102	Хранение и моечная тары	7,4
103	Кладовая сухих продуктов	7,0
104	Охлаждаемая камера для хранения мяса и рыбы	6,0
105	Охлаждаемая камера для хранения молочных продуктов и гастрономии	6,0
106	Овощной цех	15,2
107	Холодный цех	10,0
108	Мясо-рыбный цех	15,0
109	Помещение для мучных изделий	15,3
110	Горячий цех	53,7
111	С/У мужской	10,6
112	С/У женский	4,3
113	Моечная кухонной посуды	7,0
114	Обеденный зал с раздаточной	329,3
115	С/У	4,5
116	Вестибюль	10,5
117	Моечная столовой посуды	23,0
118	Охлаждаемая камера для хранения пищевых отходов	7,0
119	Кладовая овощей	7,0
120	Кладовая инвентаря	7,0
121	Коридор	36,0
122	Лестничная клетка	15,8
123	Тамбур	4,6
124	Свободный номер	
125	Тамбур	4,6

**Приложение №3 к Техническому заданию
на оказание услуг по организации
общественного питания**

**Перечень оборудования и имущества,
передаваемого Исполнителю**

№	Наименование	Кол-во, шт.
1	Ловушка для насекомых AIRHOT IK-20W	7
2	Стерилизатор ножей СТУ-1-18-02	2
3	Полка технологическая ПТк 1200х400х600 промежут. полка, двери-купе	6
4	Плита ТРАДИЦИЯ ЭПШЧ -9-6-24-05	1
5	Плита ТРАДИЦИЯ ЭПШЧ-9-4-18-05	1
6	Фритюрница АФЭ-9-2-15/3SO «ТРАДИЦИЯ-2008» {780х897х870, 2-х секц., 15кВт, 380В)	1
7	Электросковорода с подъемной чашей «ТРАДИЦИЯ- 2008» ЭСЧ-9-С,5-12	2
8	Стол СПН 450х900х860 полка сплош. нерж, каркас- уголок нерж.	2
9	Котел КПЭМ-100/9 Т (100 л., 100 °С, сливной кран, гар . рубашка, 900 °Серия) 840х1000х860/1030 мм .	3
10	Комплект пароварочный (мантоварка) для КПЭМ-100 (вся нерж)	1
11	Зонт вытяжной ЗВН -04 2200х2200х400 островной, 2 светильника 1240мм, 2 светильника 640мм	2
12	Шкаф пекарский UNOX XEFT-06EU-EMRV	1
13	Шкаф расстоечный ХЕКРТ-08EU-С UNOX	1
14	Лист д/выпечки "UNOX" плоский алюминиевый перфорированный с тефлоновым покрытием (600х400х15)TG430	6
15	Лист д/выпечки "UNOX" багетный алюминиевый (600х400) TG435	2
16	Моющее средство UNOX DET&RINSE PLUS (10л) DB 10.5AO	1
17	Зонт вытяжной ЗВН-02 1000х1200х450 пристенный, задняя стенка оцинк .	1
18	Электрокипятильник "AIRHOT" WB-30	3
19	Кипятильник АКНЭ-100 (420х370х360, 380В, 12кВт, производительность 100л/час)	1
20	Подставка под кипятильник ПЭК 400х400х870, столешница оцинк. сталь, каркас-уголок оцинк.	1
21	Стойка для приборов СП- 700-02, Ривьера	2
22	Охлаждаемый стол (1200мм), Ривьера	1
23	Мармит 1-х блюд 2-х конф. М1-2.1200-02-О, Ривьера	2
24	Полка 1-но ярусная П-1.1200-02, Ривьера	2
25	Мармит 2-х блюд М 2-1500-02-ПОРивьера	2
26	Полка 2-х ярусная П-2.1500-02, Ривьера	2
27	Прилавок для горячих напитков ПГН-1200-02-О, Ривьера	1
28	Полка Ривьера 2-х ярусная П-2 .800-02	1
29	Стол кассовый КСУ- 700-02 Ривьера	2
30	Витрина кондитерская "Carboma" ВХСв - 1,3д (вентилируемая)	1
31	Печь пароконвекционная "Unox" XV 893	2

32	Душ "Unoх" ХС 208 для теплового оборудования	2
33	Гастроемкость GN 1/1-40 "Gastromix" 530х325х40	24
34	Подставка под пароконвектомат ППК 900х900х700 2 ряда по 5 уровней для GN 1/1, каркас - труба краш.	2
35	Моющее средство UNOX DET&RINSE PLUS (10л) DB 10.5AO	2
36	Зонт вытяжной ЗВН-03 2000х1200х400	1
37	Тележка сервировочная 750х550х750, 3-х ярусная	2
38	Тележка для сбора грязной посуды ТСП 800х440х760 нерж, 2-х ярусная	2
39	Стелла ж-шпильк а СтШ 660х420х1800, 12 уровней, 600х400, на колесах, нерж.	1
40	Тележка -шпильк а для гастроемкостей ТШГ-14-1/1 14 урсвней для GN 1/1, вся нерж.	1
41	Тестомес МТМ-110	1
42	Миксер планетарный VIATTO HLB-7	1
43	Хлеборезка ЯНЫЧАР АХМ-300А	1
44	Машина очистки овощей типа МОК-300У	1
45	Слайсер "Airhot" SL 250 575х465х415	1
46	Машина протирачно - резательная МПР-3SOM	1
47	Мясорубка МИМ 600	1
48	Тележка грузовая платформенная 700х500х1000 краш. сталь (колеса все поворотные, 2 со стопором)	1
49	Тележка 1350х800х980/1000 грузовая платформенная, краш, колеса	1
50	Стол СПН 1500х700х850 полка сплош нерж, каркас угол нерж	3
51	Стол СПН 1200х600х850 полка сплош нерж, каркас угол нерж	7
52	Стол СПН 1800х600х860 полка сплош. нерж., 6 ног, каркас-угол нерж	2
53	Стол СПН 1200х600х850 полка сплош нерж, каркас угол нерж	6
54	Стол СПН 1500х600х850 полка сплош. нерж., каркас угол нерж	4
55	Стол для доочистки овощей 1200х600х860 каркас- оцинковка,борт,с отв. для отходов слева	1
56	Стол СО-2/1500/800 (1200*800*870) - для доочистки картофеля и овощей с 2-мя ваннами	1
57	Стол кондитерский СКН 1800х700х860 полка спл. нерж., 6 ног, к аркас-уголок нерж., столешница бук 40мм	1
58	Столы для сбора отходов СПНо б/борта 600х600х860 (каркас нерж. уголок)	1
59	Стол для перебора круп 1300х700х900 каркас труба нерж	1
60	Стол СПН 1500х800х860 (полка сплош. нерж.сталь, каркас нерж. уголок)	2
61	Стеллаж СтПЛп 825х300х1600 5 полок спл.нерж. 0,8мм (4 полки для сушки тарелок) оцинк	4
62	Подтоварник Пт 1500х700х300 обвязка с 4-х сторон,столеш ница-нерж.ст.	1
63	Стеллаж СтПЛ 1500х600х1200 4 полки сплошные нерж. 0,8 мм, каркас - уголок оцинк.	6
64	Тележка для транспортировки (сушки) тарелок 1115х600х950 2-ярусная	2
65	Полка консольная открытая "ПКо" 1200х400х300 нерж.	1
66	Полка консольная открытая "ПКо" 1500х400х300	3
67	Полка для сушки посуды 800х270х600 2-ярусная, каркас - труба нерж. 25х25	2
68	Шкаф 1200х400х1800 3 полки,двери -купе	5
69	Полка для досок ПКд 600х350х300 нерж.10 ячеек	5
70	Шкаф для хлеба ШЗХ-1200. 1200х600х 1750, А!S1430, двери-купе с	2

	замком, с перфорацией, 6 дерев . полок	
71	Машина посудомоечная МПК-1100К купол, 1100 тар/ч, 3 цик, 2 дозатора (моющ/ополаск), 2 насоса	1
72	Стол раздаточный СПМ Р-6-5 (1050х605 мм., для чистой посуды)	1
73	Стол предмоечный СПМ П-6-5 (1500х671 мм., душ- стойка, сбор отходов,направляю щ. под 4 кассеты	1
74	Зонт вытяжной ЗВН -02 1000х1000х450 пристенный, задняя стенка оцинк .	1
75	Ванна моечная ВМ Лц -1 800х600х860, каркас - уголок оцинк., ц/м 700* 500 * 460	2
76	Ванна моечная со столом ВМ Лсц-1 1200х700х860 каркас - уголок оцинк.,увеличен. полка с отв. для смесителя	2
77	Ванна моечная ВМ Лц -2 1400х700х860 каркас -уголок оцинк .	1
78	Ванна моечная ВМ Лс -2 (двухсекц . со столом) 2000х700х860 отверстие для смес, м/о слева 725х500х400	2
79	Ванна в м л ц-3 1800х700х860, каркас - уголок оцинк., ц/м 500 * 500* 300, борт	1
80	Шкаф холодильный "Полаир" СМ107-S (ШХ-0.7)	3
81	Шкаф морозильный "Полаир" СВ10 7-S (ШМ-0.7)	1
82	Камера т/ изол. холодильная КХН-11,75 (2600*2600*2240) панель 100мм	1
83	Моноблок МВ 211 S	1
84	Камера т/ изол. холодильная КХН-8,81 (1960х2560х2200) панель 80 мм	2
85	Моноблок ММ 115 S	2
86	Шкаф холодильный "Полаир" DM105-S (ШХ 05 ДС)	1
87	Ванна ВМЛ-1 600х600х850 отверстие для смесит, гл.300, каркас угол оцинк	1
88	Ларь для овощей 600х600х850 нерж ., вент . отверстия в боковых стенках	2
89	Облучатель бактерицидный "Азов" ОБН-75 (1 лампа, 1 стартер)	7
90	Металлический шкаф для одежды ШРК {1850} 22-600 собранный	18
91	Ванна моечная ВМЛц-1 800х800х860,каркас-уголок оцинк.,отв . для смесителя,борт,ц/м 500*500*300	3
92	Колода для рубки мяса КрМ 500х500х800 (каркас нерж.труба, рабочая поверхность бук 200 мм)	1