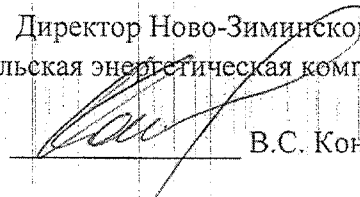


Утверждаю:
Директор Ново-Зиминской ТЭЦ
филиала ООО «Байкальская энергетическая компания»


В.С. Коноплев

Расчет начальной стоимости услуг


Оказание услуги в сфере общественного (питания в столовой) и льготного питания


№ п/п	Наименование	Стоимость (руб.), без НДС*
1	Организация льготного питания для персонала Ново-Зиминской ТЭЦ в 2022-2024 г., из расчета 244 сотрудника * 1 000 руб. в месяц (36 мес.*1 000 руб.*244)	8 784 000,00
Итого		8 784 000,00

*кроме того НДС по ставке, предусмотренной действующей редакцией НК РФ

И.о. начальника ПЭО
по приказу № 534 л/с от 06.10.2021 г.
Экономист ПЭО


Начальник отдела
по управлению персоналом


Громова С.В.


Прокопьева Т.В.


Соколов Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор Ново-Зиминской ТЭЦ
филиала ООО «Байкальская энергетическая компания»


В.С. Коноплев
"15" 10 2021 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

«Оказание услуг льготного питания для персонала Ново-Зиминской ТЭЦ»

1. **Объект:** персонал Ново-Зиминской ТЭЦ
2. **Основание:** Порядок компенсации питания работникам.
3. **Требования к качеству услуги:**
 - 3.1. Работы (услуги) по объекту должны быть выполнены в соответствии с технической документацией и действующей нормативно-технической документацией (НТД):
 - 3.1.1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - 3.1.2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - 3.1.3. № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. «О техническом регулировании»;
 - 3.1.4. Приказ Минсельхоза РФ от 27 дек 2016 №589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;
 - 3.1.5. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") (ред. от 10.06.2014);
 - 3.1.6. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - 3.1.7. №54-ФЗ от 22.05.2003 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа»;
 - 3.1.8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);
 - 3.1.9. Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»;
 - 3.1.10. «Правила продажи отдельных видов товаров», утвержденные постановлением Правительства РФ 19 января 1998 г. № 55 (с изменениями на 30 мая 2018 года);
 - 3.1.11. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменениями N 1, 2)
 - 3.1.12. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
 - 3.1.13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - 3.1.14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - 3.1.15. Прочие НТД в области хранения, реализации, перевозки продуктов питания.

3.2. Качество поставляемой Продукции должно соответствовать требованиям действующих ГОСТов и технических условий, что подтверждается удостоверением качества с указанием номера и даты сертификата качества.

4. Требования к оказываемым услугам:

4.1. Расположение не менее чем по одной торговой точке в г. Саянске и в г. Зима.

4.2. Исполнитель оказывает услуги по предоставлению продуктов питания получателю – работникам Заказчика.

4.3. Использование для расчётов карт типа HID ProxCard II, использование для расчётов формат HID Proximity.

4.4. К продуктам питания относятся:

4.4.1. Мясная охлажденная продукция:

- мясо куриное (срок хранения не более 72 часов при температуре от 0⁰С до 4⁰С);
- бедр куриные (срок хранения не более 72 часов при температуре от 0⁰С до 4⁰С);
- голень куриная (срок хранения не более 72 часов при температуре от 0⁰С до 4⁰С).

4.4.2. Молочная продукция:

- молоко с массовой долей жира от 2,5 до 4,0% (срок годности с момента окончания технологического процесса не более 5 суток при температуре (4±2) ⁰С). изготовлен в соответствии с ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» (или эквивалент) (или эквивалент);
- сметана с массовой долей жира 10%, 15%, 20% (срок годности 7 суток при температуре (4±2) ⁰С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия» (или эквивалент);
- кефир обезжиренный, кефир с массовой долей жира от 2,5 до 3,2% (срок годности 5 суток при температуре (4±2) ⁰С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия» (или эквивалент);
- масло сливочное в ассортименте (срок годности 10 суток при температуре (3±2) ⁰С, при температуре минус (6±3) ⁰С – 9 месяцев), изготовлено в соответствии с ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» (или эквивалент) (или эквивалент);
- яйцо куриное (срок хранения 25 суток при температуре (4±2) ⁰С, при температуре минус (2±1) ⁰С – 6 месяцев);
- творог с массовой долей жира 5%, 9%, 18%, творог обезжиренный (срок годности 3 суток при температуре (4±2) ⁰С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия» (или эквивалент).

4.4.3. Бакалея:

- масло растительное в ассортименте;
- макаронные изделия;
- крупы;
- чай;
- говядина тушеная в/с;
- сайра консервированная;
- мука, высший сорт, экстра;
- сахар песок;
- майонез;
- молоко сгущенное ж/б 380 гр.

4.4.4. Овощная продукция:

- томаты свежие красные (срок хранения не более 5 дней при температуре от 2⁰С до 10⁰С), изготовлены в соответствии с ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия» (или эквивалент).
- салат свежий листовой, выращенный гидропонным методом (срок хранения не более 10 суток при температуре от 3⁰С до 6⁰С), изготовлен в соответствии с ТУ 9732-002-00251340-2015 «Салат свежий, выращенный гидропонным методом. Технические условия» (или эквивалент).
- перец сладкий свежий (срок хранения не более 10 суток при температуре от 7⁰С до 11⁰С), изготовлен в соответствии с ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия» (или эквивалент).

-огурцы свежие (срок хранения не более 7 суток при температуре от 7⁰С до 11⁰С), изготовлены в соответствии с ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» (или эквивалент).

-баклажаны свежие (срок хранения не более 15 суток при температуре от 7⁰С до 10⁰С), изготовлены в соответствии с ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие. Технические условия» (или эквивалент).

4.4.6. Колбасные изделия и прочие продукты питания.

4.5. Реализация алкогольных напитков (в том числе пиво), табачных изделий, цветов и непродовольственных товаров запрещена.

4.6. Выдача продуктов питания осуществляется под ведомость оказания услуг предоставляемой Заказчиком. Набор продуктов по одной ведомости в месяц составляет 1 000 (Одна тысяча) рублей 00 копеек, на одного работника.

4.7. Ориентировочная сумма оказываемых услуг в период 2022-2024 гг.:

8 784 000,00 рублей (Восемь миллионов семьсот восемьдесят четыре тысячи), без НДС, кроме того НДС по ставке, предусмотренной действующей редакцией НК РФ.

5. Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг:

5.1. Подтверждение наличием сертификата соответствия и санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности.

5.2. При заключении договора необходимо представить:

5.2.1. Копии актов санитарных обследований или экспертных заключений, на основании которых выданы санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

5.3. Все работники должны иметь санитарные книжки установленного образца с отметками.

5.4. Исполнитель ведет учет услуг, оказанных Заказчику.

6. Результат оказания услуг:

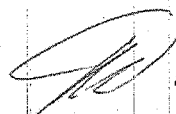
6.1. Исполнитель предоставляет Заказчику ведомость (реестр), подписанную(ый) по акту оказанных услуг по предоставлению льготного питания, с указанием периода, структурного подразделения.

7. Ориентировочный объем оказываемых услуг на предоставление льготного питания – 244 человека в месяц.

8. Срок оказания услуг: с даты заключения договора по 31.12.2024 г.

9. Приложение: Перечень продуктов питания.

Заместитель директора по общим вопросам



Д.Я. Ступин

И.о. начальника ПЭО

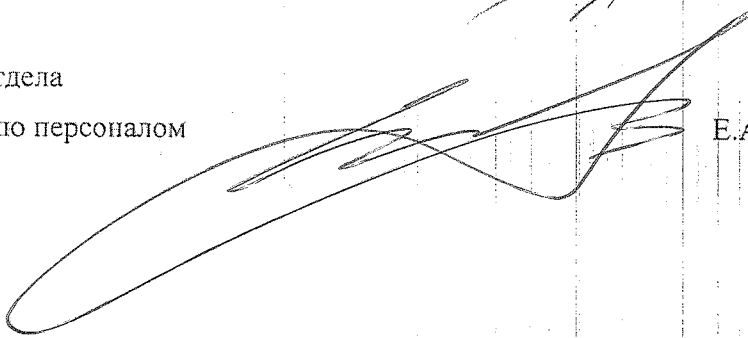
по приказу № 534 л/с от 06.10.2021 г.



С.В. Громова

Начальник отдела

по управлению персоналом

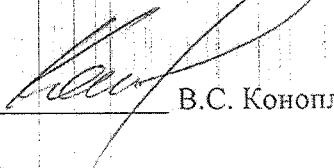


Е.А. Соколов

**Перечень продуктов питания
для организации льготного питания для персонала Ново-Зиминской ТЭЦ**

№ п/п	Наименование продукта	единица измерения
1	2	3
1	Сосиски молочные, ГОСТ Р 52196-2011 (или эквивалент), вакуумная упаковка	кг
2	Ветчина ГОСТ Р 31790-2012 (или эквивалент). Упакована индивидуально в полимерный пакет под вакуумом	кг
3	Колбаса «Молочная» Упакована индивидуально в полимерный пакет под вакуумом	кг
4	Колбаса «Докторская» Упакована индивидуально в полимерный пакет под вакуумом	кг
5	Яйцо куриное 1 сорт ГОСТ Р 52121-2003	шт
6	Молоко пастеризованное, жирность не менее 3,2%	литр
7	Кефир, жирность не менее 3,2%	литр
8	Сметана, жирность не менее 20%	кг
9	Творог, жирность не менее 5%	кг
10	Масло сливочное, жирность не менее 72,5%	кг
11	Мясо кур замороженное. ГОСТ 31962-2013 (или эквивалент)	кг
12	Грудка куриная охлажденная. ГОСТ 31962-2013 (или эквивалент)	кг
13	Бедро куриное охлажденное. ГОСТ 31962-2013 (или эквивалент)	кг

Утверждаю
Директор Ново-Зиминской ТЭЦ
филиала ООО «Байкальская энергетическая компания»


В.С. Коноплев

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №2

«Организация услуг питания в столовой для персонала Ново-Зиминской ТЭЦ»

Место оказания услуг - филиал Ново-Зиминская ТЭЦ ООО «Байкальская энергетическая компания», 666301, Иркутская обл., г. Саянск, Промышленный узел промплощадка Ново-Зиминская ТЭЦ, строение 1.

Срок оказания услуг

С даты заключения договора по 31.12.2024 г., в рабочие дни согласно Приложению № 1.1.

Общие требования

Исполнитель должен предоставить полный комплекс услуг, необходимых для организации питания сотрудников Заказчика в соответствии с требованиями настоящего технического задания:

- закупка, доставка продуктов питания;
- разработка, предоставление меню;
- приготовление блюд в соответствии с разработанным меню;
- обслуживание и уборка помещений для приема пищи в месте нахождения

Заказчика;

- сбор, хранение отходов (пищевых и бытовых).

Исполнитель в составе заявки предоставляет Заказчику сведения о составе примерного меню, его пищевой ценности, рецептурах блюд и кулинарных изделий, требованиях к качеству пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

Меню на предстоящую неделю разрабатывает шеф-повар Исполнителя, и согласовывает с уполномоченным представителем Заказчика. Исполнитель ежедневно размещает в общем доступе в помещении для приема пищи на территории Заказчика утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Исполнитель должен предоставить и своевременно пополнять:

- приборы для специй (соль, перец черный молотый) из расчета прибор для специй на каждый обеденный стол;
- бумажные салфетки, зубочистки.

Исполнитель должен соблюдать Правила Техники Безопасности в соответствии с действующим законодательством, Стандартные правила для подрядчиков в области охраны труда, здоровья и безопасности, с которыми его ознакомит представитель Заказчика, правила противопожарной безопасности, а также правила пользования и экономии тепловой и электрической энергией.

Сотрудники Исполнителя обязаны соблюдать пропускной режим и правила внутреннего распорядка, принятые на территории Заказчика; иметь допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации питания, подтвержденный соответствующими медицинскими заключениями; предоставлять качественное обслуживание в специальной одежде.

Пищевые продукты и сырье, используемые для приготовления блюд, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, федеральному законодательству,

гигиеническим нормативам, правилам санитарно-эпидемиологического надзора (контроля), иных действующих нормативных документов.

Качество и безопасность продукции должны подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, или их копиями, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, или их копиями.

При организации питания, с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток.

Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов:

Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах, отвечающих требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания». В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше $+5^{\circ}$) не более двух суток. Вывоз отходов осуществляется Заказчиком. Сжигание мусора не допускается.

Требования соответствия нормативным документам (лицензии, допуски, разрешения, согласования):

Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов. Услуги по организации питания сотрудников, блюда и кулинарные изделия должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе: Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 г. №89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», с 01.07.2013г. требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящим Требованиям, действующим национальным стандартам.

Каждая партия продукта должна сопровождаться соответствующими товарно-транспортными документами. По требованию Заказчика Исполнитель предоставляет ему сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

Реализация алкогольных напитков (в том числе пиво), табачных изделий и непродовольственных товаров запрещена.

Выдача работникам льготного списка предоставляемых Заказчиком молока и продуктов, его заменяющих, по режиму работы дневного персонала, производится Исполнителем без взимания дополнительной платы.

Содержание используемых Исполнителем помещений Заказчика должно осуществляться в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, правилами промышленной безопасности и противопожарной безопасности за счет Исполнителя.

Исполнитель самостоятельно оформляет все разрешительные документы, необходимые для оказания услуг по организации общественного питания.

Исполнитель по обращению Заказчика предоставляет расшифровки стоимости продукции (по видам) и оказываемых услуг (по видам), необходимые сертификаты на закупаемую продукцию, производимую им деятельность и т.д.

Наличие у Исполнителя фирменного стиля (форма одежды).

Заказчик проводит систематические проверки качества предоставления услуг, соблюдения санитарных норм и правил, правил промышленной безопасности и охраны труда работников, правил противопожарной безопасности.

В случае порчи имущества или разрушения помещений по вине Исполнителя, Исполнитель за свой счет восстанавливает или ремонтирует поврежденное имущество, помещения, либо полностью возмещает понесенные Заказчиком убытки.

Исполнитель осуществляет текущий ремонт, содержание помещений и коммуникаций (согласно актам разграничения полномочий), оборудования, инвентаря, переданного по Актам приема-передачи, за свой счет по согласованию с Заказчиком. Контроль проведения ремонтных работ осуществляет представитель Заказчика.

Уборка мест оказания услуг осуществляется за счет Исполнителя.

Изменение условий сотрудничества возможно по согласованию Сторон.

Пересмотр ассортиментного перечня продукции стоимости блюд фиксированного меню возможно не чаще одного раза в год, по согласованию с Заказчиком.

Изменение стоимости фиксированного меню возможно на основании экономических расчетов, но не более чем на величину индекса инфляции в Регионе, официально опубликованным Федеральной службой государственной статистики (Росстатом).

Привлечение для оказания услуг квалифицированного персонала, прошедшего необходимый медицинский осмотр. Все работники должны иметь санитарные книжки установленного образца с отметками о заключении врача о допуске к работе по результатам пройденного медицинского обследования.

Поддержание достаточного ассортимента продукции в буфете предприятия, согласованного с Заказчиком.

К продуктам питания относятся (реализация в буфете):

-замороженные полуфабрикаты и мясная продукция: пельмени, вареники, котлеты, биточки, мясо в ассортименте, рыба в ассортименте;

- консервированные продукты: молочные, мясные, рыбные, соки, компоты;

- масло в ассортименте;

- сыры в ассортименте;

-бакалея: макаронные изделия, крупы, чай, кофе и прочие продукты питания.

По показателям качества, безопасности, пищевой ценности питание должно соответствовать действующим нормативным документам Российской Федерации, не допускается содержание генно-модифицированных организмов (ГМО) в используемых продуктах.

Возможность обслуживания сотрудников Заказчика на условиях безналичного расчета.

Закупка необходимого инвентаря и дополнительного технологического оборудования за счет Исполнителя.

Наличие в месте оказания услуг уголка потребителя с оснащением документацией в соответствии ФЗ РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей».

Вариант I

1. ИСХОДНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1. Функции Исполнителя в сфере оказания услуг в области общественного питания

1.1.1. Организация общественного питания (производство и реализация продукции общественного питания) в пунктах питания на территории для сотрудников предприятия. Перечень и характеристики пунктов питания в Приложении № 1.1.

1.1.2. Розничная торговля в буфетах и столовой, расположенных на территории Заказчика, продовольственными товарами, мучными, кулинарными, кондитерскими изделиями, полуфабрикатами собственного приготовления.

1.1.3. Средняя численность работников НЗТЭЦ – 364 чел.

2. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ЗАКЛЮЧЕНИЯ ДОГОВОРА С ПОБЕДИТЕЛЕМ

2.1. Заключение договора с Исполнителем с оценкой оказываемых услуг. При невыполнении Исполнителем требуемых показателей оценки Заказчик имеет право расторгнуть договор без применения штрафных санкций к Заказчику.

2.2. Организация питания в соответствии с режимом (графиком) работы подразделений предприятия. Возможность корректировки режима (графика) работы пунктов питания, с учётом пожеланий Заказчика, в соответствии с Приложением № 1.1.

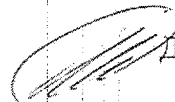
2.3. Здания, помещения, оборудование, имеющиеся у Заказчика, передаются победителю конкурсного отбора по Актам приема-передачи на условиях заключенного договора аренды на период действия договора на оказание услуг по льготному питанию. Величина аренды включает в себя затраты Заказчика в передаваемых производственных помещениях (за исключением помещений обеденных залов, помещений приема пищи в буфетах, гардеробных, санузлов посетителей, вестибюлей, входных групп для посетителей, парадных лестничных маршей, а также зон нахождения покупателей в торговых залах магазинов). Ежемесячная фиксированная арендная плата составляет 37 785,87 руб. без НДС. Кроме того НДС по ставке, предусмотренной действующей редакцией НК РФ. Размер арендной платы может быть изменен Арендодателем в одностороннем порядке письменным уведомлением Арендатора, но не чаще одного раза в год.

3. Содержание коммерческого предложения участника отбора

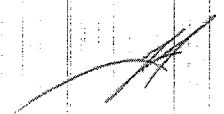
Коммерческое предложение участника отбора должно содержать:

3.1. Заполненную Таблицу 4 «Фиксированное меню» Приложения № 1.2.

Заместитель директора по общим вопросам

 Д.Я. Ступин

И.о. начальника ПЭО
по приказу № 534 л/с от 06.10.2021 г.

 С.В. Громова

Начальник отдела
по управлению персоналом

 Е.А. Соколов

ПОМЕЩЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ПУНКТОВ ПИТАНИЯ

1. Характеристика помещений

Таблица 1

№	Объект	Инв.№	Режим работы		Среднее кол-во питающихся (чел./сутки)	Площадь, кв.м.
			смены	дни		
1	Столовая	ИЭ010276	9-00 до 14-00 15-00 до 17-00	Пн-пят.	60	412,3
2	Буфет	ИЭ010276	9-00 до 14-00 15-00 до 17-00	Пн-пят.	60	22,1

Таблица 2

Ведомость оборудования и инвентаря пунктов питания Заказчика

Инв. номер	Номенклатура	Состояние	Кол-во
8 869	Термопот Galaxy GL0607	удовлетворительное	1
5 118	Картофелечистка	удовлетворительное	1
5 611	ВЕШАЛКА УНИВЕРСАЛЬНАЯ	удовлетворительное	1
5 613	ДИВАН	удовлетворительное	1
5 631	Линия раздачи	удовлетворительное	1
5 640	Плита электрическая ПЭМИ-01	удовлетворительное	1
5 641	Плита электрическая ПЭМИ-01	удовлетворительное	1
5 642	Посудомоечная машина	удовлетворительное	1
5 647	СТОЛ 2Х ТУМБОВЫЙ	удовлетворительное	1
5 648	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 649	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 650	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 651	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 652	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 653	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 654	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 655	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 656	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 657	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 658	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 659	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 660	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 661	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 662	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 663	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 664	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 665	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 666	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 667	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1

[illegible]

5 734	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 736	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 737	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 738	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 740	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 741	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 743	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 745	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 746	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 747	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 748	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 749	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 750	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 751	Тестомес	удовлетворительное	1
5 752	ТУМБА ПОД ТЕЛЕФОН	удовлетворительное	1
5 758	ШКАФ КНИЖНЫЙ	удовлетворительное	1
5 759	Шкаф пекарский ШПЭСМ-3	удовлетворительное	1
5 760	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХ-0.8М-1	удовлетворительное	1
5 762	Электроплита	удовлетворительное	1
5 763	ЭЛЕКТРОПЛИТА	удовлетворительное	1
5 764	ЭЛЕКТРОПОЛОТЕНЦЕ	удовлетворительное	1
5 765	ЭЛЕКТРОПОЛОТЕНЦЕ	удовлетворительное	1
5 766	Электросковорода	удовлетворительное	1
5 767	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 768	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 769	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1

ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ

Главный принцип корпоративного питания – предоставление сотрудникам Заказчика горячего полноценного обеда, приготовленного из качественных и свежих продуктов (без использования генно-модифицированных (ГМО) продуктов и применения заменителей и аналогов натуральных компонентов).

1. Ассортимент фиксированного меню

Таблица 3

Ассортимент фиксированного меню

Наименование	Ассортиментный минимум блюд ФМ в ежедневном меню	Минимальное количество блюд ФМ в общем меню
	Рабочие дни (пн, вт, ср, чт, пт)	
1	2	4
Холодные блюда	5	23
Первые блюда	2	16
Вторые блюда	5	24
Гарниры	3	7
Диетические блюда	2	4
Напитки, мл	В ассортименте	В ассортименте
Хлебобулочные изделия	В ассортименте	В ассортименте
Выпечка собственного производства	В ассортименте	В ассортименте

Примечания:

Ассортимент блюд ФМ, заявленный на день, поддерживается до конца работы пунктов питания.

2. Фиксированное меню

Количество блюд фиксированного меню по каждому виду (холодные блюда, первые блюда, вторые блюда и т.д.) должно быть не менее ассортиментного минимума, приведенного в Таблице 3 ТЗ.

Таблица 4 направляется участникам отбора с заполненными столбцами 1, 2, 3, 4. Участником отбора заполняется только столбец 5.

Таблица 4

Фиксированное меню

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
1	2	3	4	5
Холодные блюда				
1	Салат «Обжорка»	Морковь свеж 58,8гр, лук реп 40гр, масло раст 16гр, говядина 24,3гр, огурцы конс. 15гр, соль 2гр, майонез 10гр	100	
2	Салат «Мимоза»	картофель 15гр, морковь 10гр, лук реп. 10гр, яйцо 20гр, консерва в масле 25гр, соль 2гр, майонез 20гр	100	
3	Салат «Столичный» (курица, картофель, яйцо, огурец)	курица 20 гр., картофель 23 гр., огурцы соленые 20 гр., яйца 7 гр., майонез 27 гр., соль 1 гр.	100	
4	Салат из кукурузы с крабовыми палочками	кукуруза консерв. 50 гр., крабовые пал. 20 гр., лук реп. 10 гр., майонез 20 гр., соль 3 гр.	100	
5	Маринад морковный	морковь 60 гр., лук реп. 15 гр., томат пюре 15 гр, масло раст 10 гр, уксус 10 гр, сахар 2,5 гр, вода 12 гр, соль 2 гр.	100	
6	Морковь острая	морковь свеж. 85 гр., сахар 6 гр, соль 1 гр, кетчуп 4 гр, перец 1 гр, чеснок 1 гр, масло раст. 5 гр, уксус 70%-5 гр	100	
7	Салат из моркови с сыром, чесноком и майонезом	морковь свеж. 42 гр, сыр 35 гр, чеснок 3 гр, майонез 20 гр, соль 1.5 гр	100	
8	Салат из моркови с мясом по корейски	морковь 60гр, лук реп. 30гр, масло раст. 5гр, свинина мясн. 10гр, масло раст. 3гр, чеснок 10гр, перец 0,1гр, уксус 70%-0,4гр, соус соевый 5гр, сахар 2гр, соль 3гр	100	
9	Салат из св. помидоров с луком	помидоры свеж. 61 гр., лук реп. 20 гр., масло раст. 20 гр., соль 1 гр.	100	
10	Помидоры с сыром	помидоры свеж. 70гр, сыр 20гр, майонез 10гр, соль 2гр, перец 0,03гр	100	
11	Салат из свежей капусты	капуста бел. 71 гр., лук реп. 10 гр., морковь 10 гр., уксус 10 гр., сахар 5 гр., масло раст. 10 гр., соль 1 гр.	100	
12	Салат из свежей капусты с перцем	капуста св. 79гр, соль 3гр, перец сладкий 20гр, морковь 12,5гр, сахар 5гр, уксус 3%-7гр, масло раст. 10гр	100	
13	Салат из свежих овощей	капуста 30 гр., помидоры свеж. 20 гр., огурцы свеж. 20 гр., лук реп. 10 гр., майонез 20 гр.	100	
14	Салат из печени с луком	печень 55гр, лук реп. 23,5гр, уксус 70%-1гр, масло раст. 1,5гр, соль 2гр, майонез 20гр	100	
15	Салат из свеклы с чесноком с майонезом	свекла 80гр, чеснок 2гр, соль 2гр, майонез 20гр	100	
16	Маринад овощной со свеклой	свекла 50 гр., лук репч. 20 гр., масло раст. 10 гр., томат паста 10 гр., уксус 3%-ный 40 гр., крахмал картоф. 1 гр., сахар 2 гр., соль 1 гр.	100	

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
17	Салат из свеклы с сыром	свекла 71 гр., сыр 15 гр., чеснок 0,32 гр., майонез 15 гр., соль 1 гр.	100	
18	Салат из свеклы с черносливом	свекла отв. 60гр, чернослив 20гр, майонез 20гр	100	
19	Салат мясной	говядина 13 гр., картофель 37 гр., огурцы соленые 20 гр., яйца 10 гр., майонез 20 гр., соль 1 гр.	100	
20	Салат Оливье	огурцы сол.10гр, яблоки 10гр, картофель 10гр, морковь 10гр, лук реп. 10гр, зел горошек 10гр, яйцо 10гр, окорочка 10гр, майонез 20гр, соль 2гр	100	
21	Винегрет	картофель 21 гр., свекла 15 гр., морковь 10 гр., огурцы солёные 15 гр., зел горошек 15 гр., лук 15 гр., масло раст. 10 гр., соль 1 гр.	100	
22	Салат «коктейль» с ветчиной и сыром	Сыр тверд.20гр, ветчина20гр, св.огурец20гр, яйцо вар10гр, майонез15гр, сметана10гр, б/перец5гр, зелень 2гр	100	
23	Сельдь под шубой	сельдь солен. филе 15гр, картофель 25гр, морковь15гр, свекла 15гр, лук реп. 10гр, майонез20гр	100	
Первые блюда				
1	Борщ «Сибирский» со сметаной	говядина 15 гр., свекла 40 гр., картофель 20 гр., фасоль 10 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10гр., томат пюре 7,5 гр., масло раст. 4 гр., чеснок 1 гр., сахар 2,5 гр., уксус 1,5 гр., сметана 10 гр., соль 0,02 гр.	250/10/10	
2	Борщ со свежей капустой картофелем и говядиной	говядина 20 гр., свекла 30 гр., картофель 40 гр., капуста 20 гр., морковь 10 гр., лук реп. 7,5 гр., томат паста 3 гр., бульон	250/20	
3	Окрошка мясная	мясопродукты 15 гр., квас хлебный 17 гр., лук зел. 20 гр. картофель 25 гр., огурцы свеж. 15 гр., сметана 2,5 гр., яйцо 5 гр., сахар 2,5 гр., горчица 1 гр., соль 0,02 гр.	250/15/10	
4	Рассольник Ленинградский с курицей и сметаной	картофель 75 гр., крупа 5 гр., морковь 10 гр., лук реп. 5 гр., огурцы сол. 15 гр., маргарин 5 гр., курица 10 гр., бульон, сметана 10 гр., соль 0,02 гр.	250/10/10	
5	Рассольник по домашнему с мясом и сметаной	капуста 20 гр., картофель 75 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., огурцы сол. 15 гр., маргарин 5 гр., бульон, говядина 10 гр., сметана 10 гр., соль 0,02 гр.	250/10/10	
6	Солянка мясная	мясопродукты 25 гр., лук реп. 17,5 гр., огурцы сол. 15 гр., картофель 37,5 гр., томат пюре 7,5 гр., масло слив. 4 гр., майонез 10 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/25/10	
7	Суп харчо с курицей	рис 17,5 гр., лук реп. 20 гр., маргарин 10 гр., томат пюре 7,5 гр., соус ткемали 7,5 гр., чеснок 1,5 гр., зелень 8 гр., перец черный 0,01 гр., курица 30 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/30	
8	Суп картофельный с фасолью	картофель 50 гр., фасоль 20 гр., лук реп. 10 гр., морковь 10 гр., зелень 2,5 гр., маргарин 5 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250	

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
9	Суп перловый	перловая крупа 20 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., маргарин 5 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250	
10	Суп картофельный с горохом	картофель 50 гр., горох 20 гр., лук реп. 10 гр., морковь 10 гр., зелень 2,5 гр., маргарин 5 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250	
11	Суп картофельный с горохом с курицей	картофель 50 гр., горох 20 гр., лук реп. 10 гр., морковь 10 гр., зелень 2,5 гр., маргарин 5 гр., курица 15 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/15	
12	Суп лапша домашняя с курицей	лапша домашняя 20 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., маргарин 5 гр., курица 25 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/25	
13	Суп картофельный с сайрой	картофель 112,5 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., маргарин 2,5 гр., сайра 15 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/15	
14	Суп крестьянский со сметаной	капуста свеж. 30 гр., картофель 25 гр., крупа 10 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., масло раст. 5 гр., бульон, соль 0,02 гр., сметана 10 гр.	250/10	
15	Уха рыбацкая	картофель 75 гр., зелень 2,5 гр., лук реп. 12,5 гр., масло слив. 4 гр., рыба 25 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/25	
16	Щи из свежей капусты со сметаной	капуста 70 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., томат пюре 1,5 гр., мука пшен. 2,5 гр., маргарин 5 гр., сметана 15 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/15	
Вторые блюда				
1	Азу из говядины	говядина 50 гр., маргарин 10 гр., огурцы сол. 20 гр., картофель 160 гр., лук реп. 20 гр., мука 4 гр., томат пюре 12 гр., чеснок 0,8 гр., специи 4,7 гр.	250/50	
2	Антрекот	говядина 79 гр., маргарин 7 гр., специи 4,7 гр.	79	
3	Бефстроганов из говядины	говядина 50 гр., лук реп. 7 гр., мука пшен 4 гр., сметана 20 гр., специи 4,7 гр.	50/50	
4	Биточек рубленый из говядины	говядина котлетная 56 гр., хлеб 14 гр., молоко 17 гр., сухари 8 гр., маргарин 5 гр., специи 4,7 гр.	75/5	
5	Блины со сметаной	яйца 10 гр., мука 66 гр., сахар 4 гр., молоко 110 гр., соль 1,5 гр., маргарин 5 гр., масло раст. 4 гр., сметана 20 гр.	150/20	
6	Блины, фаршированные творогом	блины 100 гр., фарш творожный 70 гр., маргарин 6 гр., сметана 20 гр.	170/20	
7	Голубцы ленивые из мяса	капуста св. 65гр, говядина 20,5гр, свинина 20гр, рис отв. 15гр, лук реп. 9,5гр, масло раст. 1гр, соль 1,5гр, перец 0,025гр, маргарин 2,5гр, соус красный - 50 гр.	108/50	
8	Грудка фаршированная сыром	грудка 98гр, майонез 10гр, чеснок 3,8гр, сыр 21гр, масло раст. 10гр	110	
9	Горбуша жареная	горбуша 100 гр., мука пшен. 6 гр., масло раст. 6 гр., специи 4,7 гр.	100	

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
10	Горбуша под майонезом	горбуша филе 105гр, лук реп. 10гр, майонез 15гр, соль 2гр, перец 0,01гр, масло раст. 5гр	100	
11	Гуляш из свинины	свинина 75 гр., маргарин 5 гр., лук репч. 15 гр., томат пюре 12 гр., мука пшен. 4 гр., специи 4,7 гр.	75/75	
12	Гуляш из говядины	говядина 75 гр., маргарин 5 гр., лук репч. 15 гр., томат пюре 12 гр., мука пшен. 4 гр., специи 4,7 гр.	75/75	
13	Зразы из говядины	котлетное мясо 42 гр., хлеб пшен. 8 гр., молоко 8 гр., лук 26 гр., маргарин 4 гр., яйцо 5 гр., зелень 2 гр., сухари 6 гр., соус 50 гр., специи 4,7 гр.	70/50	
14	Котлета «Домашняя»	мясо говядина 40 гр., свинина 25 гр., хлеб 10 гр., лук 10 гр., яйцо 0,03 шт., сухари панировочные 5 гр., масло раст. 6 гр.	81	
15	Оладьи из печени	печень 100 гр., хлеб пшен. 15 гр., маргарин 11 гр., специи 4,7 гр.	100	
16	Минтай жареный	минтай 100 гр., мука пшен. 6 гр., масло раст. 6 гр., специи 4,7 гр.	100	
17	Минтай, запеченный под овощами	минтай 75 гр., морковь 25 гр., лук 13 гр., томат пюре 15 гр., масло рас. 8 гр., уксус 4 гр., сахар 2,5 гр., гвоздика 0,003 гр., корица 0,003 гр., лавровый лист 0,003 гр., специи 4,7 гр.	75/75	
18	Окорочка жареные	окорочка куринные 149 гр., специи 4,7 гр., майонез 3 гр., маргарин 5 гр.	100	
19	Пельмени отварные с майонезом	пельмени 185 гр., майонез 15гр.	200	
20	Печень жареная	печень 75 гр., мука 5 гр., жир 10 гр., специи 4,7 гр.	75	
21	Печень по-строгановски	печень 75 гр., жир 10 гр., томат пюре 8 гр., соус 75 гр., специи 4,7 гр.	75/75	
22	Печень с грибами	печень 50 гр., грибы 15 гр., лук 10 гр., масло слив. 10 гр., сметана 10 гр., специи 4,7 гр.	50/30	
23	Печень с луком	печень 75гр., мука 5 гр., жир 10 гр., лук жар. во фритюре 15гр., специи 4,7гр.	75/15	
24	Плов со свининой	свинина 50 гр., рис 68 гр., маргарин 10 гр., лук реп. 10 гр., морковь 15 гр., томат пюре 15 гр., специи 4,7 гр.	50/200	
25	Поджарка из говядины	говядина 75 гр., лук реп. 30 гр., маргарин 10 гр., томат пюре 15 гр., специи 4,7 гр.	75/25	
26	Поджарка из свинины	свинина 75 гр., лук реп. 30 гр., маргарин 10 гр., томат пюре 15 гр., специи 4,7 гр.	75/25	
27	Рыба запеченная с сыром	рыба 95гр, соль 2гр, перец 0,01гр, масло раст. 5гр, майонез 15гр, сыр твердый 15гр	100	
28	Свинина в тесте	свинина 110 гр., яйцо 20 гр., мука пшен. 30 гр., молоко 30 гр., зеленый гор. 10 гр., маргарин 20 гр., специи 4,7 гр.	150	

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
29	Шницель деревенский (свинина, курица)	свинина 57,2 гр., филе куриное 33 гр., яйцо 4 гр., лук реп. 5,9 гр., сухари панир. 0,5 гр., масло раст. 0,6 гр., специи 4,7 гр.	75	
30	Шницель рыбный натуральный	рыба 85 гр., лук реп. 17 гр., зелень 3 гр., гр., молоко 8 гр., яйцо 4 гр., сухари специи 12 гр., масло раст. 10 гр., специи 4,7 гр.	100	
31	Эскалоп	свинина 85 гр., маргарин 7гр., специи 4,7 гр.	85	
Диетические блюда				
1	Блинчики, фаршированные творогом	блины 100 гр., фарш творожный 62 гр., маргарин 6 гр., сметана 20 гр.	170/20	
2	Блинчики со сгущенкой	яйца 10 гр., мука 66 гр., сахар 4 гр., молоко 110 гр., соль 1,5 гр., маргарин 5 гр., масло раст. 4 гр., сгущенка 20 гр.	150/20	
3	Блинчики с маслом	яйца 10 гр., мука 66 гр., сахар 4 гр., молоко 110 гр., соль 1,5 гр., маргарин 5 гр., масло раст. 4 гр., масло 10 гр.	150/10	
4	Драники со сметаной	картофель 200 гр., мука 2,5 гр., сода 0,5 гр., масло раст. 0,5 гр., специи 4,7 гр., сметана 10гр.	200/10	
Гарниры				
1	Капуста жареная	капуста бел. 200 гр., маргарин 6 гр., специи 4,7 гр.	150	
2	Капуста тушеная	капуста бел. 177,9 гр., маргарин 0,66 гр., морковь 0,14 гр., лук 0,6 гр., специи 4,7 гр., томат пюре 0,36 гр., уксус 0,02 гр., мука 0,18 гр., сахар 0,48 гр.,	150	
3	Картофельное пюре	Картофель 128,75 гр.; молоко 22, 5гр.; масло сливочное 6,75 гр.; соль 1,5 гр.	150	
4	Каша гречневая	крупа гречневая 71,4 гр., масло раст. 5 гр.	150	
5	Каша перловая	крупа перловая 49,95 гр., масло раст. 5,25 гр., соль 2,25 гр.	150	
6	Макаронные изделия отварные	макаронные изделия 54 гр., соль 3 гр., маргарин 5 гр.	150	
7	Рис припущенный	рис 52,5гр., маргарин 5,25 гр., вода 110 гр., специи 4,7 гр.	150	
Напитки				
1	Компот из сухофруктов	вода 200 гр., сахар 20 гр., кислота лим. 0,2 гр., сухофрукты 200 гр.	200	
2	Чай с сахаром	чай заварка 50гр., вода 150гр., сахар 15гр.	200	
Хлебобулочные изделия				
1	Хлеб пшеничный	хлеб пшеничный 37 гр.	37	
2	Позы с мясом капустой	мука вс 30 гр., сахар 2 гр., соль 0,5 гр., маргарин 1 гр., дрожжи 10 гр., мясо говядина 34,8 гр., капуста св. 31,4 гр., лук реп 4,5 гр., соль 1 гр., перец 0,1 гр.	100	
3	Чебуреки	мука вс 48 гр., молоко 19 гр., соль 0,5 гр., говядина котлетная 36 гр., лук реп 7,5 гр., соль 0,75, перец 0,1, масло раст.(фритюр) 8,5	110	
4	Беляши	мука 26,7 гр., молоко 13,3 гр., дрожжи 0,7 гр., сахар 0,7 гр., соль 0,3 гр., говядина	80	

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
		котлетная 36,7 гр., лук реп. 6,7 гр., специи 4,7 гр., масло растит. 5,7 гр., вода 5 гр.		
5	Пирожки жаренные с печенью	тесто дрожжевое 51 гр., мука 1,74 гр., фарш из печени с рисом 25 гр., масло раст. 25 гр., яйцо 1,2 гр., специи 4,7 гр.	60	
6	Пицца с сосисками	тесто пирожк. 50 гр., сосиски 30 гр., кетчуп 5 гр., огурцы конс. 15 гр., сыр 10 гр., майонез 10 гр., специи 4,7 гр.	110	
7	Сосиски в тесте	сосиски 50 гр., тесто для печеных пирожков 58 гр., мука 1,74 гр., масло раст. 1 гр., яйцо 3 гр.	100	
8	Расстегай с рыбой кетой	мука 40 гр., маргарин 2 гр., дрожжи 0,7 гр., сахар 1,5 гр., соль 0,4 гр., фарш рыбный 20 гр., специи 4,7 гр., яйца 0,07 гр.	72	

3. Ассортимент продукции в буфете

Ассортимент продукции покупной и собственного производства в буфете предприятия/промплощадки разрабатывается Заказчиком совместно с Исполнителем с учетом особенностей организации питания на предприятии/промплощадке и фиксируется в договоре оказания услуг.

При наличии в буфете линии раздачи и зала для приема пищи организуется обеспечение сотрудников горячим питанием. Ассортиментный минимум блюд горячего питания должен соответствовать ассортиментному минимуму блюд фиксированного меню и поддерживаться до конца работы буфета.

4. Специальные требования к меню

Цикличность меню – не менее 14 дней (не повторяемость блюд фиксированного меню (ФМ).

Формирование меню на основе ФМ.

Согласование фиксированного меню, исходных продуктов (ассортимент, источник поступления, качество) с координатором Заказчика.

Разработка Техничко-технологических карт с соблюдением рецептур Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

По требованию Заказчика предъявлять Техничко-технологические карты на проверку.

Ежемесячно/еженедельно согласовывать с Заказчиком планы меню на следующий месяц/неделю. Согласовывать с Заказчиком все изменения в меню, связанные с заменой блюд и их состава.

Сырье и продовольственные товары, используемые для производства продукции, а также условия ее производства, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации, а также санитарно-гигиеническим, микробиологическим и медико-биологическим показателям, утвержденным Минздравом России.

Не допускать реализацию оставшихся блюд из меню предыдущего дня/дней.

5. Замечание

Приведенные участником отбора числовые значения Таблиц 3, 4 Приложения № 1.2 станут неотъемлемой частью договора и не будут подлежать корректировке при

заключении договора на оказание услуг с победителем конкурсного отбора на период фиксации цен: выход блюд в сторону уменьшения, стоимость блюд в сторону увеличения.

Вариант 2 (доставка горячего питания)

1. ИСХОДНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1. Функции Исполнителя в сфере оказания услуг в области общественного питания

1.1.1. Поставка горячего питания (обедов), с понедельника по пятницу, в рабочие дни согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1.1.2. Розничная торговля в буфете, расположенном на территории Заказчика, продовольственными товарами, мучными, кулинарными, кондитерскими изделиями, полуфабрикатами собственного приготовления.

1.1.3. Средняя численность работников НЗТЭЦ – 364 чел.

2. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ЗАКЛЮЧЕНИЯ ДОГОВОРА С ПОБЕДИТЕЛЕМ

2.1. Заключение договора с Исполнителем с оценкой оказываемых услуг. При невыполнении Исполнителем требуемых показателей оценки Заказчик имеет право расторгнуть договор без применения штрафных санкций к Заказчику.

2.2. Организация питания в соответствии с режимом (графиком) работы подразделений предприятия. Возможность корректировки режима (графика) работы пунктов питания, с учётом пожеланий Заказчика, в соответствии с Приложением № 1.1.

2.3. Здания, помещения, оборудование, имеющиеся у Заказчика, передаются победителю конкурсного отбора по Актам приема-передачи на условиях заключенного договора аренды на период действия договора на оказание услуг по льготному питанию. Величина аренды включает в себя затраты Заказчика в передаваемых производственных помещениях (за исключением помещений обеденных залов, помещений приема пищи в буфетах, гардеробных, санузлов посетителей, вестибюлей, входных групп для посетителей, парадных лестничных маршей, а также зон нахождения покупателей в торговых залах магазинов). Ежемесячная фиксированная арендная плата составляет 2 836,30 руб. без НДС, кроме того НДС по ставке, предусмотренной действующей редакцией НК РФ.

Размер арендной платы может быть изменен Арендодателем в одностороннем порядке письменным уведомлением Арендатора, но не чаще одного раза в год.

2.4. Питание поставляется в закрытых пищевых термосах, соответствующих нормам СанПин, до начала обеда, не позднее 10.30-11.00 ежедневно, в рабочие дни.

2.5. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

2.6. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

2.7. Исполнитель обязан обеспечить поставку продукции специализированным транспортом, который должен отвечать требованиям СанПиН 2.4.4. 3155-13, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки.

2.8. В качестве транспортной тары используются функциональные ёмкости с крышками, термосы, деревянные, металлические и полимерные, многооборотные ящики с плотно прилегающими крышками.

3. Порядок приемки товара

Приемка товара осуществляется по адресу - 666301, Иркутская обл., г. Саянск, Промышленный узел промплощадка Ново-Зиминская ТЭЦ, строение 1.

В случае недопоставки, или поставки некачественного товара, товар считается не поставленным.

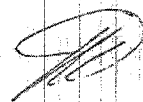
4. Гарантийный срок

Поставщик гарантирует, что качество поставляемого товара соответствует требованиям, Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказываемых услуг в соответствии с действующими стандартами, СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5. Содержание коммерческого предложения участника отбора

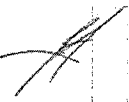
Коммерческое предложение участника отбора должно содержать заполненную Таблицу 4 «Фиксированное меню» Приложения № 1.2.

Заместитель директора по общим вопросам



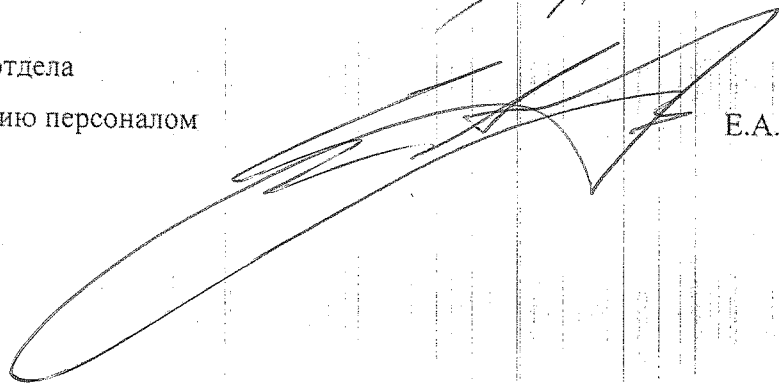
Д.Я. Ступин

И.о. начальника ПЭО
по приказу № 534 л/с от 06.10.2021 г.



С.В. Громова

Начальник отдела
по управлению персоналом



Е.А. Соколов

ПОМЕЩЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ПУНКТОВ ПИТАНИЯ

1. Характеристика помещений

Таблица 1

№	Объект	Инв.№	Режим работы		Среднее кол-во питающихся (чел./сутки)	Площадь, кв.м.
			смены	дни		
1	Буфет	ИЭ010276	9-00 до 14-00 15-00 до 17-00	Пн-пят.	60	22,1

Таблица 2

Ведомость оборудования и инвентаря пунктов питания Заказчика

Инв. номер	Номенклатура	Состояние	Кол-во
5 648	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 649	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 657	СТОЛ ОБЕДЕННЫЙ	удовлетворительное	1
5 683	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 684	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1
5 700	СТУЛ П/МЯГКИЙ	удовлетворительное	1

ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ

Таблица 3

1. Ассортимент фиксированного меню

Наименование	Ассортиментный минимум блюд ФМ в ежедневном меню	Минимальное количество блюд ФМ в общем меню
	Рабочие дни (пн, вт, ср, чт, пт)	
1	2	4
Холодные блюда	5	23
Первые блюда	2	16
Вторые блюда	5	24
Гарниры	3	7
Диетические блюда	2	4
Напитки, мл	В ассортименте	В ассортименте
Хлебобулочные изделия	В ассортименте	В ассортименте
Выпечка собственного производства	В ассортименте	В ассортименте

Примечания:

Ассортимент блюд ФМ, заявленный на день, поддерживается до конца работы пунктов питания.

2. Фиксированное меню

Количество блюд фиксированного меню по каждому виду (холодные блюда, первые блюда, вторые блюда и т.д.) должно быть не менее ассортиментного минимума, приведенного в Таблице 3 ТЗ.

Таблица 4 направляется участникам отбора с заполненными столбцами 1, 2, 3, 4. Участником отбора заполняется только столбец 5.

Таблица 4

Фиксированное меню

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
1	2	3	4	5
Холодные блюда				
1	Салат «Обжорка»	Морковь свеж 58,8гр, лук реп 40гр, масло раст 16гр, говядина 24,3гр, огурцы конс. 15гр, соль 2гр, майонез 10гр	100	
2	Салат «Мимоза»	картофель 15гр, морковь 10гр, лук реп. 10гр, яйцо 20гр, консерва в масле 25гр, соль 2гр, майонез 20гр	100	
3	Салат «Столичный» (курица, картофель, яйцо, огурец)	курица 20 гр., картофель 23 гр., огурцы соленые 20 гр., яйца 7 гр., майонез 27 гр., соль 1 гр.	100	
4	Салат из кукурузы с крабовыми палочками	кукуруза консерв. 50 гр., крабовые пал. 20 гр., лук реп. 10 гр., майонез 20 гр., соль 3 гр.	100	
5	Маринад морковный	морковь 60 гр., лук реп. 15 гр., томат пюре 15 гр, масло раст 10 гр, уксус 10 гр, сахар 2,5 гр, вода 12 гр, соль 2 гр.	100	
6	Морковь острая	морковь свеж. 85 гр., сахар 6 гр, соль 1 гр, кетчуп 4 гр, перец 1 гр, чеснок 1 гр, масло раст. 5 гр, уксус 70%-5 гр	100	
7	Салат из моркови с сыром, чесноком и майонезом	морковь свеж. 42 гр, сыр 35 гр, чеснок 3 гр, майонез 20 гр, соль 1,5 гр	100	
8	Салат из моркови с мясом по корейски	морковь 60гр, лук реп. 30гр, масло раст. 5гр, свинина мясн. 10гр, масло раст. 3гр, чеснок 10гр, перец 0,1гр, уксус 70%-0,4гр, соус соевый 5гр, сахар 2гр, соль 3гр	100	
9	Салат из св. помидоров с луком	помидоры свеж. 61 гр., лук реп. 20 гр., масло раст. 20 гр., соль 1 гр.	100	
10	Помидоры с сыром	помидоры свеж. 70гр, сыр 20гр, майонез 10гр, соль 2гр, перец 0,03гр	100	
11	Салат из свежей капусты	капуста бел. 71 гр., лук реп. 10 гр., морковь 10 гр., уксус 10 гр., сахар 5 гр., масло раст. 10 гр., соль 1 гр.	100	
12	Салат из свежей капусты с перцем	капуста св. 79гр, соль 3гр, перец сладкий 20гр, морковь 12,5гр, сахар 5гр, уксус 3%-7гр, масло раст. 10гр	100	
13	Салат из свежих овощей	капуста 30 гр., помидоры свеж. 20 гр., огурцы свеж. 20 гр., лук реп. 10 гр., майонез 20 гр.	100	
14	Салат из печени с луком	печень 55гр, лук реп. 23,5гр, уксус 70%-1гр, масло раст. 1,5гр, соль 2гр, майонез 20гр	100	
15	Салат из свеклы с чесноком с майонезом	свекла 80гр, чеснок 2гр, соль 2гр, майонез 20гр	100	
16	Маринад овощной со свеклой	свекла 50 гр., лук репч. 20 гр., масло раст. 10 гр., томат паста 10 гр., уксус 3%-ный 40 гр., крахмал картоф. 1 гр., сахар 2 гр., соль 1 гр.	100	

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
17	Салат из свеклы с сыром	свекла 71 гр., сыр 15 гр., чеснок 0,32 гр., майонез 15 гр., соль 1 гр.	100	
18	Салат из свеклы с черносливом	свекла отв. 60гр, чернослив 20гр, майонез 20гр	100	
19	Салат мясной	говядина 13 гр., картофель 37 гр., огурцы соленые 20 гр., яйца 10 гр., майонез 20 гр., соль 1 гр.	100	
20	Салат Оливье	огурцы сол. 10гр, яблоки 10гр, картофель 10гр, морковь 10гр, лук реп. 10гр, зел горошек 10гр, яйцо 10гр, окорочка 10гр, майонез 20гр, соль 2гр	100	
21	Винегрет	картофель 21 гр., свекла 15 гр., морковь 10 гр., огурцы солёные 15 гр., зел горошек 15 гр., лук 15 гр., масло раст. 10 гр., соль 1 гр.	100	
22	Салат «коктейль» с ветчиной и сыром	Сыр тверд. 20гр, ветчина 20гр, св.огурец 20гр, яйцо вар 10гр, майонез 15гр, сметана 10гр, б/перец 5гр, зелень 2гр	100	
23	Сельдь под шубой	сельдь солен. филе 15гр, картофель 25гр, морковь 15гр, свекла 15гр, лук реп. 10гр, майонез 20гр	100	

Первые блюда

1	Борщ «Сибирский» со сметаной	говядина 15 гр., свекла 40 гр., картофель 20 гр., фасоль 10 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10гр., томат пюре 7,5 гр., масло раст. 4 гр., чеснок 1 гр., сахар 2,5 гр., уксус 1,5 гр., сметана 10 гр., соль 0,02 гр.	250/10/10	
2	Борщ со свежей капустой картофелем и говядиной	говядина 20 гр., свекла 30 гр., картофель 40 гр., капуста 20 гр., морковь 10 гр., лук реп. 7,5 гр., томат паста 3 гр., бульон	250/20	
3	Окрошка мясная	мясопродукты 15 гр., квас хлебный 17 гр., лук зел. 20 гр, картофель 25 гр., огурцы свеж. 15 гр., сметана 2,5 гр., яйцо 5 гр., сахар 2,5 гр., горчица 1 гр., соль 0,02 гр.	250/15/10	
4	Рассольник Ленинградский с курицей и сметаной	картофель 75 гр., крупа 5 гр., морковь 10 гр., лук реп. 5 гр., огурцы сол. 15 гр., маргарин 5 гр., курица 10 гр., бульон, сметана 10 гр., соль 0,02 гр.	250/10/10	
5	Рассольник по домашнему с мясом и сметаной	капуста 20 гр., картофель 75 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., огурцы сол. 15 гр., маргарин 5 гр., бульон, говядина 10 гр., сметана 10 гр., соль 0,02 гр.	250/10/10	
6	Солянка мясная	мясопродукты 25 гр., лук реп. 17,5 гр., огурцы сол. 15 гр., картофель 37,5 гр., томат пюре 7,5 гр., масло слив. 4 гр., майонез 10 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/25/10	
7	Суп харчо с курицей	рис 17,5 гр., лук реп. 20 гр., маргарин 10 гр., томат пюре 7,5 гр., соус ткемали 7,5 гр., чеснок 1,5 гр., зелень 8 гр., перец черный 0,01 гр., курица 30 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/30	
8	Суп картофельный с фасолью	картофель 50 гр., фасоль 20 гр., лук реп. 10 гр., морковь 10 гр., зелень 2,5 гр., маргарин 5 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250	

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
9	Суп перловый	перловая крупа 20 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., маргарин 5 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250	
10	Суп картофельный с горохом	картофель 50 гр., горох 20 гр., лук реп. 10 гр., морковь 10 гр., зелень 2,5 гр., маргарин 5 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250	
11	Суп картофельный с горохом с курицей	картофель 50 гр., горох 20 гр., лук реп. 10 гр., морковь 10 гр., зелень 2,5 гр., маргарин 5 гр., курица 15 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/15	
12	Суп лапша домашняя с курицей	лапша домашняя 20 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., маргарин 5 гр., курица 25 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/25	
13	Суп картофельный с сайрой	картофель 112,5 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., маргарин 2,5 гр., сайра 15 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/15	
14	Суп крестьянский со сметаной	капуста свеж. 30 гр., картофель 25 гр., крупа 10 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., масло раст. 5 гр., бульон, соль 0,02 гр., сметана 10 гр.	250/10	
15	Уха рыбацкая	картофель 75 гр., зелень 2,5 гр., лук реп. 12,5 гр., масло слив. 4 гр., рыба 25 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/25	
16	Щи из свежей капусты со сметаной	капуста 70 гр., морковь 10 гр., лук реп. 10 гр., томат пюре 1,5 гр., мука пшен. 2,5 гр., маргарин 5 гр., сметана 15 гр., бульон, соль 0,02 гр.	250/15	
Вторые блюда				
1	Азу из говядины	говядина 50 гр., маргарин 10 гр., огурцы сол. 20 гр., картофель 160 гр., лук реп. 20 гр., мука 4 гр., томат пюре 12 гр., чеснок 0,8 гр., специи 4,7 гр.	250/50	
2	Антрекот	говядина 79 гр., маргарин 7 гр., специи 4,7 гр.	79	
3	Бефстроганов из говядины	говядина 50 гр., лук реп. 7 гр., мука пшен. 4 гр., сметана 20 гр., специи 4,7 гр.	50/50	
4	Биточек рубленый из говядины	говядина котлетная 56 гр., хлеб 14 гр., молоко 17 гр., сухари 8 гр., маргарин 5 гр., специи 4,7 гр.	75/5	
5	Блины со сметаной	яйца 10 гр., мука 66 гр., сахар 4 гр., молоко 110 гр., соль 1,5 гр., маргарин 5 гр., масло раст. 4 гр., сметана 20 гр.	150/20	
6	Блины, фаршированные творогом	блины 100 гр., фарш творожный 70 гр., маргарин 6 гр., сметана 20 гр.	170/20	
7	Голубцы ленивые из мяса	капуста св. 65гр, говядина 20,5гр, свинина 20гр, рис отв. 15гр, лук реп. 9,5гр, масло раст. 1гр, соль 1,5гр, перец 0,025гр, маргарин 2,5гр, соус красный - 50 гр.	108/50	
8	Грудка фаршированная сыром	грудка 98гр, майонез 10гр, чеснок 3,8гр, сыр 21гр, масло раст. 10гр	110	
9	Горбуша жареная	горбуша 100 гр., мука пшен. 6 гр., масло раст. 6 гр., специи 4,7 гр.	100	

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
10	Горбуша под майонезом	горбуша филе 105гр, лук реп. 10гр, майонез 15гр, соль 2гр, перец 0,01гр, масло раст. 5гр	100	
11	Гуляш из свинины	свинина 75 гр., маргарин. 5 гр., лук репч. 15 гр., томат пюре 12 гр., мука пшен. 4 гр., специи 4,7 гр.	75/75	
12	Гуляш из говядины	говядина 75 гр., маргарин. 5 гр., лук репч. 15 гр., томат пюре 12 гр., мука пшен. 4 гр., специи 4,7 гр.	75/75	
13	Зразы из говядины	котлетное мясо 42 гр., хлеб пшен. 8 гр., молоко 8 гр., лук 26 гр., маргарин 4 гр., яйцо 5 гр., зелень 2 гр., сухари 6 гр., соус 50 гр., специи 4,7 гр.	70/50	
14	Котлета «Домашняя»	мясо говядина 40 гр., свинина 25 гр., хлеб 10 гр., лук 10 гр., яйцо 0,03 шт., сухари панировочные 5 гр., масло раст. 6 гр.	81	
15	Оладьи из печени	печень 100 гр., хлеб пшен. 15 гр., маргарин 11 гр., специи 4,7 гр.	100	
16	Минтай жареный	минтай 100 гр., мука пшен. 6 гр., масло раст. 6 гр., специи 4,7 гр.	100	
17	Минтай, запеченный под овощами	минтай 75 гр., морковь 25 гр., лук 13 гр., томат пюре 15 гр., масло рас. 8 гр., уксус 4 гр., сахар 2,5 гр., гвоздика 0,003 гр., корица 0,003 гр., лавровый лист 0,003 гр., специи 4,7 гр.	75/75	
18	Окорочка жареные	окорочка куринные 149 гр., специи 4,7 гр., майонез 3 гр., маргарин 5 гр.	100	
19	Пельмени отварные с майонезом	пельмени 185 гр., майонез 15гр.	200	
20	Печень жареная	печень 75 гр., мука 5 гр., жир 10 гр., специи 4,7 гр.	75	
21	Печень по-строгановски	печень 75 гр., жир 10 гр., томат пюре 8 гр., соус 75 гр., специи 4,7 гр.	75/75	
22	Печень с грибами	печень 50 гр., грибы 15 гр., лук 10 гр., масло слив. 10 гр., сметана 10 гр., специи 4,7 гр.	50/30	
23	Печень с луком	печень 75гр., мука 5 гр., жир 10 гр., лук жар. во фритюре 15гр., специи 4,7гр.	75/15	
24	Плов со свининой	свинина 50 гр., рис 68 гр., маргарин 10 гр., лук реп. 10 гр., морковь 15 гр., томат пюре 15 гр., специи 4,7 гр.	50/200	
25	Поджарка из говядины	говядина 75 гр., лук реп. 30 гр., маргарин 10 гр., томат пюре 15 гр., специи 4,7 гр.	75/25	
26	Поджарка из свинины	свинина 75 гр., лук реп. 30 гр., маргарин 10 гр., томат пюре 15 гр., специи 4,7 гр.	75/25	
27	Рыба запеченная с сыром	рыба 95гр, соль 2гр, перец 0,01гр, масло раст. 5гр, майонез 15гр, сыр твердый 15гр	100	
28	Свинина в тесте	свинина 110 гр., яйцо 20 гр., мука пшен. 30 гр., молоко 30 гр., зеленый гор. 10 гр., маргарин 20 гр., специи 4,7 гр.	150	

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
29	Шницель деревенский (свинина, курица)	свинина 57,2 гр., филе куриное 33 гр., яйцо 4 гр., лук реп. 5,9 гр., сухари панир. 0,5 гр., масло раст. 0,6 гр., специи 4,7 гр.	75	
30	Шницель рыбный натуральный	рыба 85 гр., лук реп. 17 гр., зелень 3 гр., гр., молоко 8 гр., яйцо 4 гр., сухари специи 12 гр., масло раст. 10 гр., специи 4,7 гр.	100	
31	Эскалоп	свинина 85 гр., маргарин 7гр., специи 4,7 гр.	85	
Диетические блюда				
1	Блинчики, фаршированные творогом	блины 100 гр., фарш творожный 62 гр., маргарин 6 гр., сметана 20 гр.	170/20	
2	Блинчики со сгущенкой	яйца 10 гр., мука 66 гр., сахар 4 гр., молоко 110 гр., соль 1,5 гр., маргарин 5 гр., масло раст. 4 гр., сгущенка 20 гр.	150/20	
3	Блинчики с маслом	яйца 10 гр., мука 66 гр., сахар 4 гр., молоко 110 гр., соль 1,5 гр., маргарин 5 гр., масло раст. 4 гр., масло 10 гр.	150/10	
4	Драники со сметаной	картофель 200 гр., мука 2,5 гр., сода 0,5 гр., масло раст. 0,5 гр., специи 4,7 гр., сметана 10гр.	200/10	
Гарниры				
1	Капуста жареная	капуста бел. 200 гр., маргарин 6 гр., специи 4,7 гр.	150	
2	Капуста тушеная	капуста бел. 177,9 гр., маргарин 0,66 гр., морковь 0,14 гр., лук 0,6 гр., специи 4,7 гр., томат пюре 0,36 гр., уксус 0,02 гр., мука 0,18 гр., сахар 0,48 гр.,	150	
3	Картофельное пюре	Картофель 128,75 гр.; молоко 22, 5гр.; масло сливочное 6,75 гр.; соль 1,5 гр.	150	
4	Каша гречневая	крупа гречневая 71,4 гр., масло раст. 5 гр.	150	
5	Каша перловая	крупа перловая 49,95 гр., масло раст. 5,25 гр., соль 2,25 гр.	150	
6	Макаронные изделия отварные	макаронные изделия 54 гр., соль 3 гр., маргарин 5 гр.	150	
7	Рис припущенный	рис 52,5гр., маргарин 5,25 гр., вода 110 гр., специи 4,7 гр.	150	
Напитки				
1	Компот из сухофруктов	вода 200 гр., сахар 20 гр., кислота лим. 0,2 гр., сухофрукты 200 гр.	200	
2	Чай с сахаром	чай заварка 50гр., вода 150гр., сахар 15гр.	200	
Хлебобулочные изделия				
1	Хлеб пшеничный	хлеб пшеничный 37 гр.	37	
2	Позы с мясом капустой	мука вс 30 гр., сахар 2 гр., соль 0,5 гр., маргарин 1 гр., дрожжи 10 гр., мясо говядина 34,8 гр., капуста св. 31,4 гр., лук реп 4,5 гр., соль 1 гр., перец 0,1 гр.	100	
3	Чебуреки	мука вс 48 гр., молоко 19 гр., соль 0,5 гр., говядина котлетная 36 гр., лук реп 7,5 гр., соль 0,75, перец 0,1, масло раст. (фритюр) 8,5	110	
4	Беляши	мука 26,7 гр., молоко 13,3 гр., дрожжи 0,7 гр., сахар 0,7 гр., соль 0,3 гр., говядина	80	

№	Наименование блюда	Наименование и выход продуктов, входящих в блюдо	Выход блюда гр.	Цена, руб.
		котлетная 36,7 гр., лук реп. 6,7 гр., специи 4,7 гр., масло растит. 5,7 гр., вода 5 гр.		
5	Пирожки жаренные с печенью	тесто дрожжевое 51 гр., мука 1,74 гр., фарш из печени с рисом 25 гр., масло раст. 25 гр., яйцо 1,2 гр., специи 4,7 гр.	60	
6	Пицца с сосисками	тесто пирожк. 50 гр., сосиски 30 гр., кетчуп 5 гр., огурцы консерв. 15 гр., сыр 10 гр., майонез 10 гр., специи 4,7 гр.	110	
7	Сосиски в тесте	сосиски 50 гр., тесто для печеных пирожков 58 гр., мука 1,74 гр., масло раст. 1 гр., яйцо 3 гр.	100	
8	Расстегай с рыбой кетой	мука 40 гр., маргарин 2 гр., дрожжи 0,7 гр., сахар 1,5 гр., соль 0,4 гр., фарш рыбный 20 гр., специи 4,7 гр., яйца 0,07 гр.	72	

3. Ассортимент продукции в буфете

Ассортимент продукции покупной и собственного производства в буфете предприятия/промплощадки разрабатывается Заказчиком совместно с Исполнителем с учетом особенностей организации питания на предприятии/промплощадке и фиксируется в договоре оказания услуг.

При наличии в буфете линии раздачи и зала для приема пищи организуется обеспечение сотрудников горячим питанием. Ассортиментный минимум блюд горячего питания должен соответствовать ассортиментному минимуму блюд фиксированного меню и поддерживаться до конца работы буфета.

4. Специальные требования к меню

Цикличность меню – не менее 14 дней (не повторяемость блюд фиксированного меню (ФМ).

Формирование меню на основе ФМ.

Согласование фиксированного меню, исходных продуктов (ассортимент, источник поступления, качество) с координатором Заказчика.

Разработка Техничко-технологических карт с соблюдением рецептур Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

По требованию Заказчика предъявлять Техничко-технологические карты на проверку.

Ежемесячно/еженедельно согласовывать с Заказчиком планы меню на следующий месяц/неделю. Согласовывать с Заказчиком все изменения в меню, связанные с заменой блюд и их состава.

Сырье и продовольственные товары, используемые для производства продукции, а также условия ее производства, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации, а также санитарно-гигиеническим, микробиологическим и медико-биологическим показателям, утвержденным Минздравом России.

Не допускать реализацию оставшихся блюд из меню предыдущего дня/дней.

5. Замечание

Приведенные участником отбора числовые значения Таблиц 3, 4 Приложения № 1.2 станут неотъемлемой частью договора и не будут подлежать корректировке при заключении договора на оказание услуг с победителем конкурсного отбора на период фиксации цен: выход блюд в сторону уменьшения, стоимость блюд в сторону увеличения.