

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ЗАКУПКУ МТР**

-обеспечение помещений Заказчика, предназначенных для приема пищи, всеми необходимыми принадлежностями и расходными материалами.

Дополнительные услуги:

- организация проведения выездного буфетного обслуживания по отдельной заявке Заказчика. Обеспечение горячим питанием и буфетной продукцией производится в помещениях Заказчика

Количество сотрудников ОАО «ВНИПнефть» :

№	Адрес	Количество работников ОАО «ВНИПнефть»
1	Ул. Ф. Энгельса, д.	600 чел.

Расценки на предоставление питания, буфетной продукции и обслуживания работников Заказчика должны согласовываться с Заказчиком, путем подписания калькуляции.

№ п/п	Наименование блюд	№ п/п	Наименование блюд	№ п/п	Наименование блюд	№ п/п	Наименование блюд	№ п/п	Наименование блюд
1 день		2 день		3 день		4 день		5 день	
Холодные закуски									
1.	Салат «Здоровье»	1.	Морковь с изюмом	1.	Салат «Мазстро»	1.	Салат «Черная жемчужина»	1.	Салат «Мимоза»
2.	Винегрет овощной	2.	Салат Оливье	2.	Салат «Фантазия»	2.	Морковь с яблоком	2.	Салат «Пикантный»
3.	Салат «Колобок»	3.	Сельдь под шубой	3.	Салат с кальмарами	3.	Салат «Крабовый»	3.	Салат «Витаминный»
4.	Салат «Карнавал»	4.	Салат «Мечта»	4.	Свекла с яблоками	4.	Салат «Свежесть»	4.	Салат «Весенний»
Первые блюда									
5.	Рассольник с мясом	5.	Суп гороховый с мясом	5.	Суп – лапша домашняя с мясом	5.	Суп грибной	5.	Суп с фрикадельками
6.	Суп с клецками	6.	Борщ с мясом	6.	Щи с мясом	6.	Суп рыбный	6.	Солянка сборная мясная
7.	Пельмени	7.	Уха	7.	Пельмени	7.	Окрошка	7.	Суп Харчо
Вторые блюда									
8.	Котлета мясная	8.	Котлета мясная	8.	Котлета «Цыпа»	8.	Куриное филе под шапочкой	8.	Курица в грибном соусе
9.	Котлета куриная	9.	Котлета Пожарская	9.	Оладьи печеночные	9.	Котлета мясная	9.	Семга припущенная
10.	Люля в соусе	10.	Ленивый голубец	10.	Купаты	10.	Телупия под шапочкой	10.	Бризоль
11.	Свинина под шапочкой	11.	Свинина запеченная	11.	Тефтели	11.	Перец фаршированный	11.	Котлета рыбная
12.	Манты	12.	Рыба под маринадом	12.	Шницель	12.	Гуляш из свинины	12.	Голубцы
13.	Окорочка жареные	13.	Рулетик куриный с грибами и сыром	13.	Гуляш из говядины	13.	Крылышки куриные жареные	13.	Шницель
14.	Говядина с черносливом	14.	Курица с ананасами	14.	«Горчилица»	14.	Котлета по-киевски	14.	Филе куриное в сыре
Гарнир									
15.	Рис с овощами	15.	Капуста тушеная	15.	Картофельное пюре	15.	Картофель отварной с	15.	Гречка



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ЗАКУПКУ МТР

							зеленую		
16.	Гречка	16.	Рис «Ризотто»	16.	Гречка	16.	Каша пшеничная	16.	Горох
17.	Рагу овощное	17.	Макароны	17.	Рис с маслом	17.	Рис с овощами	17.	Макароны
Напитки									
18.	Морс клюквенный	18.	Кисель	18.	Компот	18.	Какао	18.	Кисель
19.	Сок в ассорт.	19.	Сок в ассорт.	19.	Сок в ассорт.	19..	Чай	19.	Сок в ассорт.
20.	Чай	20.	Чай	20.	Чай	20..	Сок в ассорт.	20.	Чай
Выпечка (пирожное, продукция к чаю)									
21.	Сочник	21.	Пирожок с картошкой	21.	Пирожное «Наполеон»	21.	Блинчики с мясом (говяд.)	21.	Пирожок с мясом
22.	Хачапури	22.	Пирожное «Картошка»	22.	Блинчики с творогом	22.	Сырники	22.	Блинчик и с творогом
23.	Пирожок с вишней	23.	Пирог Зебра	23.	Пирожок с капустой и грибами	23..	Пирожок с яйцом	23.	Сочник
24.	Блинчики с мясом (курица)	24.	Блинчики с мясом (говядина)	24.	Слойка с мясом	24.	Хачапури	24.	Творожная запеканка
25.	Сырники	25.	Блинчики с вишней	25.		25.	Язычок со сгущенкой	25.	Корж молочный

Примерный расчет комплексного обеда

Салат с кальмаром				
Наименование продукта	брутто	нетто	цена за кг	сумма
Яблоки	42	29		
Кальмары мороженные обезглавл.	65	59		
Яйцо 1С	12	12		
Масло растительное	4	4		
Соль	1	1		
выход в готовом виде 100 г				
Себестоимость за 1 порцию 1/100				
наценка	1,5			
Цена продажи блюда				
Щи из свежей капусты с картофелем				
Наименование продукта	брутто	нетто	цена за кг	сумма
Капуста белокачанная	25	20		
Картофель	16	12		
Морковь	6,3	5		
Лук	4,8	4		
Масло растительное	2	2		
Томат-паста	1	1		
Бульон мясной	70	70		
Говядина отварная	10	10		
выход в готовом виде 100 г				
Себестоимость за 1 порцию 1/250				
наценка	1,5			



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ЗАКУПКУ МТР

Цена продажи блюда				
Картофельное пюре				
Наименование продукта	брутто	нетто	цена за кг	сумма
Картофель	110	73,5		
Молоко 2,5%	28	28		
Масло сливочное	2,5	2,5		
Соль	1	1		
выход в готовом виде 100 г				
Себестоимость за 1 порцию 1/150				
наценка	1,5			
Цена продажи блюда				
Гуляш из говядины				
Наименование продукта	брутто	нетто	цена за кг	сумма
Говядина 1 кат.	108,7	80		
масло сливочное	5	5		
Лук	17,9	15		
Мука пшеничная	5	5		
Соль	1	1		
выход в готовом виде 100 г	36,99			
Себестоимость за 1 порцию 1/80	29,592			
наценка	1,5			
Цена продажи блюда	44,4			
Блинчики с творогом				
Наименование продукта	брутто	нетто	цена за кг	сумма
Масло растительное	2,86	2,86		
Мука пшеничная	28,57	28,57		
Яйцо 1С	9,29	9,29		
Молоко 3,2%	71,43	71,43		
Творог нежирный	35,71	35,71		
Сахарный песок	3,57	3,57		
соль	1	1		
выход в готовом виде 100 г				
Себестоимость за 1 порцию 1/60				
наценка	1,5			
Цена продажи блюда				
Сок 200 г				
ИТОГО за обед				

6. Требования к ассортименту

Исполнитель должен обеспечить ежедневный минимальный ассортимент:

- Холодные закуски не менее 6 наименований;
- Первые блюда не менее 4 наименований;
- Вторые блюда не менее 6 наименований;
- Гарниры не менее 4 наименований;
- Десерты не менее 2 наименований;
- Напитки собственного изготовления не менее 2 наименований;
- Кисломолочная продукция в ассортименте;
- Кондитерские изделия в ассортименте.
- выпечные изделия в ассортименте.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ЗАКУПКУ МТР**

Обязательное наличие в ежедневном ассортименте комплексного обеда по одной фиксированной цене на весь период аренды, с учетом ее индексации не чаще одного раза в год и не более чем на величину инфляции.

Пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, должны соответствовать требованиям сборника технологических нормативов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

7. Требования к применяемым материалам.

Качество используемых продуктов для приготовления блюд горячего питания должно соответствовать ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

При организации горячего питания Исполнитель обязан руководствоваться также :

-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Продукты питания должны :

-иметь сроки годности;

-срок хранения консервированных продуктов не менее 12 месяцев со дня поставки;

-сертификаты соответствия;

Генномодифицированные продукты поставки не подлежат.

При приеме персонала на работу Исполнитель обязан соблюдать следующие требования Заказчика:

-весь персонал, привлекаемый Исполнителем должен иметь оформленные личные медицинские книжки.

Обеспечивать необходимой столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

8. Коммунальные услуги, техническое обслуживание

8.1.Обслуживание и текущий ремонт сетей холодного и горячего водоснабжения, систем водоотведения и канализации, отопления вентиляции и кондиционирования воздуха, электрических сетей, а так же соответствующего оборудования в границах арендуемых помещений, производится за счет исполнителя.

8.2.При отсутствии жира уловителей в пунктах питания исполнитель устанавливает их за собственный счет.

8.3.Оплата за потребленную электрическую энергию, горячее и холодное водоснабжение, водоотведение и канализацию, вывоз твердых бытовых и пищевых отходов, чистку жира уловителей и т.п. производится за счет исполнителя.

8.4.Количество потребленной в процессе эксплуатации электрической энергии, холодной и горячей воды учитывается приборами или узлами учета, устанавливаемые за счет исполнителя в соответствии с нормативно-технической документацией. Потребление тепловой энергии рассчитывается исходя из арендуемой площади пропорционально общей площади каждого конкретного помещения.

Вся ответственность за нарушение норм очистки от жира сточных вод возлагается на исполнителя.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ЗАКУПКУ МТР**

8.5. Заказчик оказывает содействие Исполнителю по оказанию услуг - предоставляет помещения и оборудование в возмездное пользование на следующих условиях:

-общая площадь предоставляемых в пользование помещений – 583,19 кв. м.: (в т. ч., помещения по адресу: г. Москва, ул. Ф. Энгельса, д.32, стр.1 – общей площадью 543.8 кв. м.; ул. Б. Якиманка, д. 33/13, стр. 2-общей площадью 39.39 кв. м.).

Размер платы за аренду помещений и оборудование составляет – 665 808 (шестьсот шестьдесят пять тысяч восемьсот восемь) руб., 58 коп в месяц, в том числе НДС 18%- 101 564(сто одна тысяча пятьсот шестьдесят четыре) руб., 02 коп.

9. Перечень исходных данных, передаваемый Заказчиком:

-Заказчик передает Исполнителю всю информацию и документацию, необходимую для оказания услуг,
-знакомит Исполнителя с действующими нормативными актами Заказчика, требования которых обязательны для исполнения со стороны Исполнителя.

10. Требования к квалификации и аттестации персонала.

Исполнитель должен иметь квалифицированный персонал с обязательным наличием всех разрешительных документов.

В производственном процессе руководствуется ГОСТом Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

11. Требования к Исполнителю:

-должен иметь положительный опыт оказания аналогичных услуг не менее пяти лет.
-наличие квалифицированного персонала.
-наличие сертификата соответствия.

Претензии и дополнительные требования заказчика к качеству оказываемых услуг оформляются письменно и согласовываются Сторонами.

12. Приложения:

-Приложение 1 –план помещений, предоставляемых Заказчиком;
-Приложение 2 –перечень оборудования, предоставляемый Заказчиком;
-приложение 3 –расчет арендной платы за нежилые помещения;
-приложение 4 –расчет арендной платы за пользование оборудованием.

Начальник отдела АХО

О.Г. Рыжова

Согласовано:

Начальник управления
поддержки бизнес-процессов
А.В. Царев

" " 201 г.