

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор  
Шуртанского НГДУ



Ш.Д.Жабборов

«07» 01 2022 г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на закупку услуги по организации 3-х разового горячего питания  
для сотрудников Шуртанского НГДУ при АО «Узбекнефтегаз»

Шуртан 2022 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**  
на закупку услуги по организации 3-х разового горячего питания

№	Наименование основных данных и требований	Содержание основных данных и требований
1.	Наименование и цели оказываемых услуг	Организация 3-х разового горячего питания для работников АО «Узбекнефтегаз» Шуртанского нефте-газодобывающего управления (далее Общество/Заказчик), работающих на промышленной площадке
2.	Наименование управления и количество обслуживаемых сотрудников за сутки	Шуртанское нефте-газодобывающее управление – <b>501</b> чел. * ориентировочная количество сотрудников участвующих в ремонтных и огневых работ <b>500-1000</b> чел. По заявке начальника цеха обновляемой ежемесячно.
3.	Основание для реализации проекта, в рамках которого производится закупка	Согласно Совместного Постановления Правления АО «Узбекнефтегаз» и Президиум ОПК АО «Узбекнефтегаз» №57/1-35 «С» от 02.11.2020г., а также для создания благоприятного условия работы для сотрудников Общества.
4.	Перечень услуг и их объемы (количество), требуемые от исполнителя с учетом реальных потребностей заказчика и их обоснованием исходя из требований действующих нормативных актов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация (закупка и доставка продуктов питания, эксплуатация оборудования, подготовка места для приема пищи, сервировка столов, обслуживания сотрудников, санитарные работы и др.) ежедневное 3-х разовое питание (завтрак, обед и ужин) для работников (вахтовых, откомандированных и др.).</li> <li>2. Обеспечить продуктами для приготовления пищи рабочим мелких промыслов не имеющих столовых.</li> <li>3. Примерное меню на неделю согласно Приложение №1 к техническому заданию.</li> <li>4. При проведения непредвиденных/огневых работ на объектах организовать питание для сотрудников, участвующих в работе (стоимость обслуживания по факту и согласовывается с Заказчиком согласно представленным документам).</li> </ol> <p>При проведения огневых, ремонтных и особо важных работ на объектах Шуртанского нефте-газодобывающего управления организовать горячее питание для сотрудников. Количество сотрудников, участвующих для организации питания сообщается Заказчиком до начала работ. Меню согласовывается предварительно Заказчиком исходя из примерного меню</p>
5.	Особые условия оказания услуг	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заказчик проводит входной контроль поступающих продуктов питания в объект по качеству и количеству.</li> <li>2. В течение всего срока оказания услуг на объекте работает ревизионная комиссия Заказчика по утвержденному графику, но не реже 1 раза в месяц. Состав и график работы комиссии утверждается приказом Заказчика. Ревизионная комиссия проводит контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>- чистоты помещений и оборудования, соблюдение графика уборки;</li> <li>- качества продуктов (на складе, в холодильниках);</li> <li>- условий хранения продуктов (маркировка, сроки);</li> <li>- соответствие внешнего вида работников Исполнителя требованию Заказчика.</li> </ul> </li> </ol>
6.	Требования к участнику исходя из сложности оказываемой услуги	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участник в своем Техническом предложении должен удостоверить Заказчика, что предлагаемые им услуги, соответствует условиям, требованиям и параметрам, указанным в Технических требованиях.</li> <li>2. Участник должен представить как часть своего предложения документы: лицензии, аттестаты и т.п. (если применимо), подтверждающие приемлемость и соответствие всех услуг, которые Участник предлагает оказать или реализовать.</li> </ol>



3. Продолжительность (опыт) работы организации - участника запроса предложений на рынке в сфере общественного питания не менее 2 (двух) лет на территории Республики Узбекистан
4. Предоставление финансовой отчётности за последние 2 (два) года.
5. Наличие годовых финансовых оборотов не менее 1 (один) млрд. сум.
6. Наличие современного транспорта для доставки своего персонала и продуктов и так далее для организации горячего питания,  
как в столовых, так и на выездных мероприятиях
7. Соблюдение Санитарно-гигиенических требований для предприятий общественного питания. СанПиН РУз №0309-14 от марта 2014 года и Правил производства и реализации продукции (услуг) общественного питания в Республике Узбекистан (приложение №2 к Постановлению Кабинета Министров Республики Узбекистан от 13.02.2003г. №75).
8. Ежедневное 3-х разовое питание по следующему графику:  
- завтрак 07.00 – 08.00;  
- обед 13.00 – 14.00;  
- ужин 18.00 – 20.00;
9. В техническом предложении Участник должен четко дать разъяснения по нижеследующим позициям:
- 9.1. Программа выполнения профилактических работ и оказания сервисных услуг, в том числе указать методики проведения таких работ и применяемое оборудование, аппаратуру;  
Алгоритм действий по оказанию сервисных услуг. Распределение сотрудников фирмы для осуществления работ:
- в основном здании;
  - во вспомогательных зданиях;
  - на территории
  - на прикреплённой территории по внешнему периметру с указанием применяемого при этом оборудования и инвентаря.
- 9.2. Краткое описание, технические характеристики, техническое состояние и даты изготовления применяемой аппаратуры и оборудования.
- 9.3. Обеспечить необходимым оборудованием (согласно Приложению №6) кухонный инвентарь, приборы, инструменты и другую необходимую посуду исходя из количества обслуживаемых работников. По истечению указанного срока оказания услуг, все кухонные принадлежности (согласно Приложению №6) переходят в пользование Заказчика.
10. Участник обязан указать расценки и цены по всем позициям Меню
11. Участник должен учесть необходимый трудовой ресурс, материалы, расходные части, доставку своего персонала, необходимого инвентаря и продуктов питания, услуги общего, а также особого характера, все необходимые сопутствующие и вспомогательные позиции и всю необходимую координацию деятельности с целью обеспечения полного соответствия работ действующим стандартам Республики Узбекистан и международным стандартам.
12. Исползованные энергоресурсы оплачиваются за счёт Исполнителя. Исполнитель устанавливает измерительные приборы по учёту расхода энергоресурсов, которые по истечению срока оказания услуг, переходят в пользование Заказчика.

		<p>Производственные помещения, а также места проживания для работников Исполнителя на объектах (на вахтовом посёлке) предоставляются Заказчиком.</p> <p>13. Участнику рекомендуется под свою ответственность посетить и осмотреть участок расположения объекта и прилегающую территорию, получить все сведения, которые могут быть ему необходимы для подготовки заявки в участии отбора наилучшего предложения и заключения Контракта. Затраты на посещение участка Участник покрывает из собственных средств Участника. Заказчик окажет содействие в оформлении разрешений для Участника на посещение Участка производства работ и услуг.</p>
7.	Технико-коммерческое предложение должно включать, но не ограничиваться	<p>1. Примерное меню (на неделю) с выходом блюд в граммах (с сезонной разбивкой) согласно <b>приложению № 1</b></p> <p>2. Разбивка договорной цены.</p> <p>3. Участник обязан выделить в составе цен отдельными строками (с расшифровкой) налоги (включая налог у источника выплат), пошлины и прочие обязательные платежи.</p> <p>4. Организация праздничных ужинов (корпоративов) из расчета на год (Навруз, Рамазан и Курбан Хайит, Новый год, День Нефтяника). Меню праздничного стола согласно <b>Приложению №2</b></p>
8.	Период оказания услуг	По договору
9.	Требования к безопасности оказания услуг, и их результатов.	Юридическое лицо, предоставляющее услуги по организации питания, должно иметь в штате необходимое количество квалифицированного обученного соответствующего персонала и санитарного врача.
10.	Требования к безопасности оказания услуг, и их результатов.	<p>1. Юридическое лицо, предоставляющее услуги по организации питания, должно иметь в штате необходимое количество квалифицированного обученного соответствующего персонала.</p> <p>2. Исполнитель несет ответственность за обеспечение своих работников средствами индивидуальной защиты, инструментами и приспособлениями, необходимыми для оказания услуг. Технические средства, оборудование, хозяйственный инвентарь, профессиональные дезинфицирующие, чистящие, моющие химические средства и прочие расходные материалы, используемые при оказании услуг, должны соответствовать стандартам экологической безопасности и требованиям СанПИН, ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарной безопасности. Общие требования».</p> <p>3. Исполнитель обеспечивает соблюдение своим персоналом правил внутреннего распорядка предприятия, правил техники безопасности, правил противопожарного режима безопасности. Исполнитель несет ответственность за причиненные его персоналом убытки, связанные с нарушением правил. Используемые для питания сырье, полуфабрикаты и пищевые продукты, а также условия их поставки и хранения должны соответствовать нормам и ГОСТам.</p>
11.	Порядок представления коммерческого предложения	<p>1. Участникам отбора наилучшего предложения необходимо подготовить коммерческое предложение отдельными статьями расходов, в том числе, на продукты для готовки, на содержание всего привлеченного персонала и всех транспортных расходов для выполнения услуги питания.</p> <p>2. Участник имеет право предоставить коммерческое предложение по производственным объектам, а также по инвентарям отдельно.</p> <p>3. Подача Участником предложения является</p>



		свидетельством того, что Участник торгов посетил земельный участок, где будут производиться работы, изучил настоящую документацию и все приложения к ней, и у него нет вопросов и сомнений по отношению к условиям, которые могли бы повлиять на качественное и своевременное выполнение работ. Непосещение Участником участка расположения объектов работ и услуг не является основанием для претензий Участника и не является препятствием для участия в торгах.
12.	Порядок сдачи и приемки результатов услуг.	Сдача и приемка заказчиком результатов услуг, оказанных исполнителем осуществляется ежемесячно согласно акту (счет фактуре) оказанных услуг.
13.	Требование по передаче государственному заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче результатов услуг	Исполнитель не позднее пяти рабочих дней после окончания учетного периода передает Заказчику акт оказанных услуг и соответствующую счет-фактуру

Главный инженер ШНГДУ

З.Б. Ньматов

Заместитель директора ШНГДУ

Э.У.Мамарахимов

Заместитель директора ШНГДУ

Ш.Ф.Юсупов

Главный Геолог ШНГДУ

Б.Х. Очиллов

Начальник отдела ООТиЗП

Ф.К.Кораяев

Начальник отдела по работе с персоналом

А.А.Абдулаев

Начальник отдела ОБ и СБ

У.М. Омонов

**МЕНЮ  
(Весенне, Летнее)**

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>																	
Завтрак			Выход гр	К/кал	Сумма	Обед			Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин			Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00	
Пирожки с картошкой (2шт)			50	277,00		Свеж салат (пом.огурцы)			100	32,50		Мясо тушен			50/75	252,30	
Яйцо вареное (2 шт)			80	128,00		Шурпа с мясом			750	422,00		Картошка жарен			150	136,00	
Масло сливочное			25	187,00		Плов			350	1180,00		Макароны отварные			150	112,00	
Пряники			65	223,60		Чай зелёный			400	-		Печенье			50	233,00	
Чай чёрный с сахаром			20/400	-		Компот сезонный			200	119,20		Фрукты сезонные			150	55,50	
												Чай зелёный			400	-	
<b>Итого:</b>				<b>1172,60</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>2110,70</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>1145,80</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>																	<b>0</b>
<b>ВТОРНИК</b>																	
Завтрак			Выход гр	К/кал	Сумма	Обед			Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин			Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00	
Самса с мясом			75/3	481,00		Суп гороховый с карт			750	410,90		Салат из капусты			100	83,00	
Масло сливочное			25	187,00		Жаркое из говядины			300	868,00		Манты с мясом (5 шт)			260/30	850,00	
Чай чёрный с сахаром			20/400	86,00		Чай зелёный			400	-		Чай зелёный			400	-	
Кекс			40	129,60		Ягоды сезонные			150	45,00		Пряники			65	223,60	
Джем			20	50,00													
<b>Итого:</b>				<b>1290,60</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>1680,90</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>1513,60</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>																	<b>0</b>
<b>СРЕДА</b>																	
Завтрак			Выход гр	К/кал	Сумма	Обед			Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин			Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00	
Яичница из 2х яиц			79	182,00		Чакка с зеленью			100	80,10		Свеж салат (пом.огурцы)			100	32,5	
Сосиски жаренные			100	232,80		Маства			750	318,00		Жаркое из говядины			300	868,00	
Масло сливочное			25	187,00		Поджарка куриная			75	131,00		Кекс			40	129,60	
Печенье			50	233,00		Макароны отварные			150	112,00		Фрукты сезонные			150	55,50	
Чай зелёный с сахаром			20/400	86,00		Гречка отварные			150	305,00		Чай зелёный			400	-	
						Чай зелёный			400	-							
<b>Итого:</b>				<b>1277,80</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>1303,10</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>1442,60</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>																	<b>0</b>
<b>ЧЕТВЕРГ</b>																	
Завтрак			Выход гр	К/кал	Сумма	Обед			Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин			Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00	
Яйцо вареное (2 шт)			80	128,00		Карам шурва			750	189,00		Салат Витам.с яблоками			100	134	
Пирожки с картошкой (2шт)			50	277,00		Плов			350	1180,00		Ковурма лагмон			465	197,00	
Масло сливочное			25	187,00		Чай зелёный			400	-		Печенье			50	233,00	
Пряники			65	223,60		Чакки с зеленью			100	80,10							
Чай зелёный с сахаром			20/400	86,00		Компот сезонный			200	119,20							
<b>Итого:</b>				<b>1258,60</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>1925,3</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>921</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>																	<b>0</b>
<b>ПЯТНИЦА</b>																	
Завтрак			Выход гр	К/кал	Сумма	Обед			Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин			Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00	
Самса с мясом			75/3	481,00		Фунчеца			100	351,00		Шавля			350	980,20	
Масло сливочное			25	187,00		Суп гороховый с карт			750	410,90		Пряники			65	223,60	
Кекс			40	129,60		Жаркое из говядины			300	868,00		Фрукты сезонные			150	55,50	
Чай зелёный с сахаром			20/400	86,00		Чай зелёный			400	-		Чай зелёный			400	-	
						Итого:				<b>1986,9</b>	<b>0</b>	Итого:				<b>1616,3</b>	<b>0</b>
<b>Итого:</b>				<b>1240,60</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>1986,9</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>1616,3</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>																	<b>0</b>
<b>СУББОТА</b>																	
Завтрак			Выход гр	К/кал	Сумма	Обед			Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин			Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00	
Яичница из 3х яиц			114	262,00		Ачучук (помидор с луком)			100	32,50		Свеж салат (пом.огурцы)			100	32,50	
Масло сливочное			25	187,00		Плов			350	1180,00		Жаркое из говядины			300	868,00	
Печенье			50	233,00		Суп "Угра" 15			750	150,00		Картофель жарен			150	136,00	
Джем			20	50,00		Чай зелёный			400	-		Рис отварная			150	555,00	
Чай зелёный с сахаром			20/400	86,00		Ягоды сезонные			150	45,00		Кекс			40	129,60	
						Итого:				<b>1764,50</b>	<b>0</b>	Итого:				<b>2078,10</b>	<b>0</b>
<b>Итого:</b>				<b>1175,00</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>1764,50</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>2078,10</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>																	<b>0</b>
<b>ВОСКРЕСЕНЬЕ</b>																	
Завтрак			Выход гр	К/кал	Сумма	Обед			Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин			Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00		Хлеб			200	357,00	
Макароны по Флотски			25/175	341,20		Салат из капусты с кукуруз			100	25,00		Салат Витам.с яблоками			100	134,00	
Масло сливочное			25	187		Шурпа с мясом			750	422,00		Мошкачири			300	674,80	
Пряники			65	223,60		Ковурма лагмон			465	197,00		Чай зелёный			400	-	
Чай зелёный с сахаром			20/400	86,00		Гречка отварные			150	305,00		Печенье			50	233,00	
						Компот сезонный			200	119,20							
<b>Итого:</b>				<b>1194,80</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>1425,20</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>				<b>1398,80</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>																	<b>0</b>

**МЕНЮ**  
**(Осенне, Зимне)**

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>											
Завтрак	Выход гр	К/кал	Сумма	Обед	Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин	Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00	
Пирожки с картошкой (2шт)	50	277,00		Шурпа с мясом	750	422,00		Салат из свеклы	100	76,30	
Яйцо вареное (2 шт)	80	128,00		Плов	350	1180,00		Мясо тушен	50/75	252,30	
Масло сливочное	25	187,00		Чай зелёный	400	-		Картошка жарен	150	136,00	
Пряники	65	223,60		Ассорти солёный	100	83,00		Макароны отварные	150	112,00	
Чай чёрный с сахаром	20/400	-						Печенье	50	233,00	
								Чай зелёный	400	-	
<b>Итого:</b>		<b>1172,60</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>2042,00</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>1166,60</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>			<b>0</b>
<b>ВТОРНИК</b>											
Завтрак	Выход гр	К/кал	Сумма	Обед	Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин	Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00	
Самса с мясом	75/3	481,00		Суп гороховый с карт	750	410,90		Салат из капусты	100	83,00	
Масло сливочное	25	187,00		Жаркое из говядины	300	868,00		Манты с мясом (5 шт)	260/30	850,00	
Чай чёрный с сахаром	20/400	86,00		Чай зелёный	400	-		Чай зелёный	400	-	
Кекс	40	129,60		Ассорти солёный	100	83,00		Пряники	65	223,60	
Джем	20	50,00									
<b>Итого:</b>		<b>1290,60</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>1718,90</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>1513,60</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>			<b>0</b>
<b>СРЕДА</b>											
Завтрак	Выход гр	К/кал	Сумма	Обед	Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин	Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00	
Яичница из 2х яиц	79	182,00		Маства	750	318,00		Жаркое из говядины	300	868,00	
Сосиски жаренные	100	232,80		Поджарка куриная	75	131,00		Кекс	40	129,60	
Масло сливочное	25	187,00		Макароны отварные	150	112,00		Чай зелёный	400	-	
Печенье	50	233,00		Гречка отварные	150	305,00		Салат из капусты	100	83,00	
Чай зелёный с сахаром	20/400	86,00		Чай зелёный	400	-					
				Овощной винегрет	100	131,60					
<b>Итого:</b>		<b>1277,80</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>1354,60</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>1437,60</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>			<b>0</b>
<b>ЧЕТВЕРГ</b>											
Завтрак	Выход гр	К/кал	Сумма	Обед	Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин	Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00	
Яйцо вареное (2 шт)	80	128,00		Ассорти солёный	100	83,00		Салат Витам с яблоками	100	134	
Пирожки с картошкой (2шт)	50	277,00		Карам шурва	750	189,00		Ковурма лагмон	465	197,00	
Масло сливочное	25	187,00		Плов	350	1180,00		Печенье	50	233,00	
Пряники	65	223,60		Чай зелёный	400	-					
Чай зелёный с сахаром	20/400	86,00									
<b>Итого:</b>		<b>1258,60</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>1809</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>921</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>			<b>0</b>
<b>ПЯТНИЦА</b>											
Завтрак	Выход гр	К/кал	Сумма	Обед	Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин	Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00	
Самса с мясом	75/3	481,00		Фунчеза	100	351,00		Салат из свеклы	100	76,3	
Масло сливочное	25	187,00		Суп гороховый с карт	750	410,90		Шавля	350	980,20	
Кекс	40	129,60		Жаркое из говядины	300	868,00		Пряники	65	223,60	
Чай зелёный с сахаром	20/400	86,00		Чай зелёный	400	-		Чай зелёный	400	-	
<b>Итого:</b>		<b>1240,60</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>1986,9</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>1637,1</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>			<b>0</b>
<b>СУББОТА</b>											
Завтрак	Выход гр	К/кал	Сумма	Обед	Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин	Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00	
Яичница из 3х яиц	114	262,00		Плов	350	1180,00		Жаркое из говядины	300	868,00	
Масло сливочное	25	187,00		Суп "Утра" 15	750	150,00		Картофель жарен	150	136,00	
Печенье	50	233,00		Чай зелёный	400	-		Рис отварная	150	555,00	
Джем	20	50,00		Салат с капусты	100	83,00		Кекс	40	129,60	
Чай зелёный с сахаром	20/400	86,00		Ассорти солёный	100	83,00		Чай зелёный	400	-	
<b>Итого:</b>		<b>1175,00</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>1853,00</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>2045,60</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>			<b>0</b>
<b>ВОСКРЕСЕНЬЕ</b>											
Завтрак	Выход гр	К/кал	Сумма	Обед	Выход гр	К/кал	Сумма	Ужин	Выход гр	К/кал	Сумма
Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00		Хлеб	200	357,00	
Макароны по Флотски	25/175	341,20		Салат из капусты с кукуруз	100	25,00		Мошкичири	300	674,80	
Масло сливочное	25	187		Шурпа с мясом	750	422,00		Чай зелёный	400	-	
Пряники	65	223,60		Ковурма лагмон	465	197,00		Печенье	50	233,00	
Чай зелёный с сахаром	20/400	86,00		Гречка отварные	150	305,00					
<b>Итого:</b>		<b>1194,80</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>1306,00</b>	<b>0</b>	<b>Итого:</b>		<b>1264,80</b>	<b>0</b>
<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>				<i>Итого сумма за день без НДС:</i>			<b>0</b>

<b>Меню праздничного стола</b>					
№	Наименование блюда	Ед. изм.	Выход на 1 чел.	Цена без НДС (сум)	Цена за 1 порция без НДС (итого праздника) (сум)
1	Плов праздничный	1 порция	300 гр		
2	Тандыр гушт	1 порция	125 гр		
3	Бичак	1 порция	100 гр		
4	Салат "Мужской каприз"	1 порция	100 гр		
5	Салат свежий	1 порция	100 гр		
6	Мясное ассорти (Мясо опёное, индейка, казы, яхнаузит)	1 порция	200 гр		
7	Овощное ассорти (Помидоры, огурцы, зелень-укроп, петрушка, лук)	1 порция	200 гр		
8	Фруктовое ассорти (Бананы, яблоки, груши, виноград, мандарины)	1 порция	200 гр		
9	Газированные напитки	1 порция	0,5 литр		
10	Фруктовый сок	1 порция	0,2 литр		
11	Минеральная вода	1 порция	0,5 литр		
12	Сумалак	1 порция	100 гр		
13	Пироженое	1 порция	100 гр		
14	Нишолда	1 порция	50 гр		
15	Фисташки	1 порция	50 гр		
16	Миндаль	1 порция	50 гр		
17	Хлебное ассорти	1 порция	200 гр		
18	Чай зелёный/чёрный	1 порция	200 гр		
19	Чай зелёный/чёрный с лимоном	1 порция	200 гр		
20	Казан кабоб	1 порция	200 гр		
21	Цыплята табака	1 порция	200 гр		
22	Сомса с мясом	1 порция	100 гр		
23	Салат "Греческий"	1 порция	100 гр		
24	Салат "Крабовый"	1 порция	100 гр		
25	Чакка (сузьма)	1 порция	100 гр		
26	Арбуз/Дыня	1 порция	300 гр		
27	Мороженное	1 порция	100 гр		
28	Шашлык из баранины	1 порция	200 гр		
29	Шашлык из говядины	1 порция	200 гр		
30	Куры запечённые	1 порция	200 гр		
31	Салат "Оливье"	1 порция	100 гр		
32	Салат "Селёдка под шубой"	1 порция	100 гр		
	<b>Всего:</b>			<b>x</b>	<b>0</b>
	<b>Услуга аутсорсинга __ %:</b>			<b>x</b>	<b>0</b>
	<b>Итоговая сумма:</b>			<b>x</b>	<b>0</b>