



С.И. Веневцев
2012 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказания услуг по организации горячего питания обучающихся отделения олимпийского резерва краевого государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Красноярское училище (техникум) олимпийского резерва» в период с 01 сентября 2012 года по 31 декабря 2012 года

Наименование оказываемых услуг	Количество чел/дней	Стоимость 1 чел/дня, (руб.)	Общая сумма, (руб.)
Завтрак	4760	45,00	214 200,00
2-ой завтрак	9510	20,00	190 200,00
Обед	9665	103,00	995 495,00
Ужин	4760	72,00	342 720,00
ИТОГО:	*	*	1 742 615,00

1. Начальная (максимальная) цена договора: 1 742 615,00 (один миллион семьсот сорок две тысячи шестьсот пятнадцать) рублей.*

2. Срок оказания услуг: еженедельно с 01 сентября 2012 года по 31 декабря 2012 года.

3. Место оказания услуг: 660093, г. Красноярск, о. Отдыха, стр. 5.

4. Организация горячего питания производится по комплексному цикличному 14-ти дневному меню (4-х разовое питание в день, воскресенье - 3-х разовое), согласованному с органами Роспотребнадзора.

5. Краткая характеристика услуг – первые блюда, вторые блюда, гарниры, каши, салаты и холодные закуски, напитки, выпечка, кулинарные и кондитерские изделия, фрукты и овощи, прочие блюда и продукты (согласно представленных меню). Суточный рацион - не менее 2500 ккал.

6. Услуги должны соответствовать обязательным требованиям, установленным в предусмотренном законом порядке для оказания услуг.

7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

8. Организация горячего питания осуществляется в соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания**, пищевым продуктам и условиям обучения в общеобразовательных учреждениях и учреждениях среднего профессионального образования. Качество продуктов питания, используемых для организации горячего питания, должно соответствовать действующим стандартам, санитарно-эпидемиологическим нормам и подтверждаться соответствующими документами

