**ՍՆՆԴԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՁԵՌՔԲԵՐՄԱՆ**

**ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ - ԳՆՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ծառայություններ | | | | | | | | |
| հրավերով նախատեսված չափաբաժնի համարը | գնումների պլանով նախատեսված միջանցիկ ծածկագիրը` ըստ ԳՄԱ դասակարգման (CPV) | անվանում | տեխնիկական բնութագիրը | չափման միավորը | ընդհանուր գինը/  ՀՀ դրամ | ընդհանուր քանակը | մատուցման | |
| հասցեն | Ժամկետը |
| 1 | 55521400/3 | Սննդի պատրաստման ծառայություններ | ԵՊՀ Բյուրականի ուսումնաարտադրական բազայի հյուրերի կարիքների համար 3 անգամյա պատրաստի սննդի մատուցման ծառայություններ 3տ․-ից բարձր անձանց համար (մինչև 3 տարեկան՝ անվճար) (ներառյալ հացը)՝ սննդամթերքի ձեռքբերման, սննդի պատրաստման և հատկացման արդյունավետ համակարգ, որն իրենից ներկայացնում է հետևյալ գործառույթները՝  1. ԵՊՀ Բյուրականի ուսումնաարտադրական բազայի կողմից անհատույց տրամադրված տարածքում, Կատարողի կողմից անհրաժեշտ քանակի սննդամթերքի պահեստավորում, պահպանում և առկա սննդամթերքով որակյալ սննդի պատրաստում՝ մասնագիտացված խոհարարների կողմից: Սննդամթերքի պահպանումը և սննդի պատրաստումն իրականացվելու են Կատարողի կողմից բերված անհրաժեշտ խոհարարական սպասքի և անհրաժեշտ որոշակի սարքավորումների միջոցով: Կազմակերպության կողմից տրամադրվում է հիմնական և արագամաշ միջոցները` աթոռ, սեղան, տեխնիկա, սպասք, իսկ Պատվիրատուի կողմից տրամադրված գույքը ենթակա է ետ վերադարձման բարվոք վիճակում պայմանագրի ավարտից հետո։ Սննդի պատրաստման ծառայությունների ընթացքում օգտագործված կոմունալ ծառայությունների (հոսանք, գազ, ջուր) դիմաց վճարումները կատարվելու է Պատվիրատուի կողմից (հաշվին): Կատարողի կողմից շահագործվող կոմունալ ծառայությունների (հոսանք, գազ, ջուր) խնայողաբար օգտագործելու նկատմամբ Պատվիրատուի կողմից իրականացվելու են համապատասխան հսկողություն:  2. Սննդի տրամադրումն իրականացվում է, համաձայն կից ներկայացված ճաշացանկի՝ Հավելված 1․1, 1.2, 1.3։ Հյուրերին, ըստ համապատասխան ճաշացանկի անհրաժեշտ է յուրաքանչյուր օր պատրաստել և տրամադրել նախաճաշ, ճաշ և ընթրիք (ներառյալ հացը): Պատրաստի սննդի մեջ օգտագործվող սննդամթերքներն, ինչպես նաև հացը, պետք է լինեն որակյալ և համապատասխանեն գործող ստանդարտներին՝ 2023թ.-ի փետրվարի 23-ի ՀՀ կառավարության N 245-Ն որոշման պահանջներով, ապահովվելով սննդամթերքի միջին և մեկը մյուսով փոխարինելու չափաբաժինները (սննդամթերքների քանակները չպետք է լինեն սահմանված չափաբաժիններից պակաս): Պատրաստված սնունդը պետք է լինի որակյալ և համաձայն ճաշացուցակների՝ պատրաստի սննդի մեջ օգտագործվող չոր (ջերմային մշակում չանցած) սննդամթերքների հաշվարկային միջին օրական էներգետիկ արժեքը պետք է ապահովի նվազագույնը՝ 2800 կիլոկալորիա՝ համաձայն ՀՀ առողջապահության նախարարի 06.06.2014թ.-ի N32-Ն հրամանի:  4. Կատարող կազմակերպության կողմից՝ ճաշացուցակների համաձայն պատրաստված սնունդը՝ նախաճաշի, ճաշի և ընթրիքի համար սահմանված ժամերին հանձնվում է Պատվիրատուի պատասխանատու աշխատակիցներին: Նախաճաշի հանձնման ժամը՝ 09:00-ից 11։00-ին, ճաշի հանձնման ժամը՝ 14:00-ից 15-00ին, ընթրիքի հանձնման ժամը՝ 18:00-ից 19։00-ին, (30 րոպեից ավել ուշացումն արգելվում է և համարվում է տեխնիկական բնութագրի խախտում): Պատվիրատուի պատասխանատու աշխատակիցները սնունդն ընդունում են ըստ համապատասխան քանակի, քաշի և տվյալ սննդին բնորոշ արտաքին տեսքի, խտության և ջերմաստիճանի: Կատարողի կողմից պատրաստված սննդի բաժանման գործառույթներն իրականացվում է Կատարողի կազմակերպության աշխատակիցների միջոցով:  Պատրաստի սննդի չափաբաժինների նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է Պատվիրատուի պատասխանատու աշխատակիցների կողմից՝ ամենօրյա ռեժիմով՝ յուրաքանչյուր մատակարակման ժամանակ: Նրանք նախաճաշին, ճաշին և ընթրիքին սնունդն ընդունելիս (ներառյալ հացը), կշռում և ստուգում են յուրաքանչյուր մատակարարված խմբաքանակի համապատասխանությունը ճաշացանկով հաստատված չափաբաժիններին, ուսումնասիրում են սննդի արտաքին տեսքը, համը և հոտը, որից հետո կատարում են նմուշառում բոլոր ճաշատեսակներից:  ԵՊՀ Բյուրականի ուսումնաարտադրական բազայի հյուրերի օրական միջին թիվը ծառայությունների մատուցման ընթացքում նախատեսվում է առավելագույնը 1-200 անձի համար:  Սննդի պատրաստման ծառայությունները պետք է իրականացվեն՝ սկսած 2025 թվականի մարտ ամսից մինչև 31.12.2025թ. ներառյալ (ֆինանսավորման առկայության պարագայում):  Պատրաստի սննդի մատուցման ծառայություններն իրականացնելիս Կատարողը պետք է իրականացնի հետևյալ լրացուցիչ ծառայությունները.  ա. Անհրաժեշտ քանակի սառանարանների, վառարանների, էլ. կաթսաների տրամադրում և մոնտաժում, իսկ ծառայության ավարտից հետո՝ ապամոնտաժում և հետ վերադարձ:  բ. Ծառայությունների մատուցման ժամանակ անհրաժեշտ տեխնիկական միջոցների խափանումների դեպքում, դրանց վերանորոգման և սպասարկման ծառայություններ, ինչպես նաև ծառայությունների մատուցման ժամանակ, անհրաժեշտության դեպքում, մեկանգամյա տարաների տրամադրում:  գ. Կատարողի օգտագործման տակ գտնվող պահեստների, ճաշարանների և խոհանոցների տարածքների բարվոք վիճակի պահպանում, իսկ անհրաժեշտության դեպքում դրանց ընթացիկ նորոգում և այդ աշխատանքների իրականացման ժամանակահատվածում սննդի հատկացման գործընթացի անխափանության ապահովում.  դ. Կատարողի օգտագործման տակ գտնվող պահեստների, ճաշարանների և խոհանոցների տարածքների սանիտարահիգենիկ միջոցառումների կազմակերպում և մշտապես մաքրության ապահովում:  ե. Այնպիսի դեպքերում, երբ Կատարողի կողմից պատրաստված սնունդը ինչ-ինչ պատճառներով չի ընդունվում Պատվիրատուի կողմից և հնարավոր չէ հատկացնել հյուրերին, ապա Կատարողը պարտավոր է համապատասխան քանակով, անհատույց կերպով (անվճար), հատկացնել չոր սնունդ, համաձայն 2023թ.-ի փետրվարի 23-ի ՀՀ կառավարության N 245-Ն որոշմամբ սահմանված՝ չորս և ավելի ժամ տևողությամբ փոխադրման դեպքում հյուրերին տրվող սննդի չափաբաժինների քանակով, ինչպես նաև Պայմանագրով նախատեսված չափով վճարել տուգանք:  Սննդի պատրաստման ծառայություններն իրականացնելիս Կատարողը պետք է պահպանի սննդի անվտանգության հետ կապված բոլոր գործառույթները:  **Կատարողի կողմից իրականացված պատրաստի սննդի ծառայությունների մատուցման վերաբերյալ՝ Պատվիրատուի պատասխանատու աշխատակցների կողմից տրված դրական եզրակացությունների և համապատասխան ԱԿՏ-երի հիման վրա, նշված ծառայություններն, համաձայն Կատարողի կողմից կազմված հանձնման-ընդունման արձանագրությունների՝ ընդունվում և հաստատվում են «Երևանի պետական համալսարան» հիմնադրամի կողմից:** | դրամ |  | 1 | ՀՀ Արագածոտնի մարզ, Անտառուտի 1-ին փ., 7-րդ փակուղի, 49շ | Պայմանագիրը ուժի մեջ մտնելուց հետո մինչև 31.12.2025թթ |

**Ծանոթություն**

**\* Կախված հյուրերի քանակից պատրաստի սննդից օգտվողների քանակները կարող են տատանվել (ավել կամ պակաս), սակայն ծառայությունների մատուցման ընթացքում՝ մինչև ս․թ․դեկտեմբերի 31-ը ներառյալ, օրական միջին ընդհանուր քանակը չի կարող գերազանցել 200 անձը, իսկ մինչև ս․թ․դեկտեմբերի 31-ը ներառյալ միջին ընդհանուր քանակը չի կարող ավել լինել 7020 անձից։**

**\*\* Յուրաքանչյուր անձին միայն նախաճաշի, ճաշի կամ ընթրիքի առանձին-առանձին սննդի մատուցման դեպքում Պայմանագրի արդյունքների հանձնում-ընդունումն իրականացվելու է մեկ օրվա համար մեկ անձին նախատեսված պայմանագրային արժեքի 1/3 (մեկ երրորդի) մասի չափով։**

**\*\*\* Պատվիրատուի պահանջով մատակարարի կողմից պետք է մատուցվեն Պայմանագրի «հավելված 1․2»-ով նախատեսված սուրճի ընդմիջման ծառայություններ, որոնց դեպքում Պայմանագրի արդյունքների հանձնում-ընդունումն իրականացվելու է մեկ անձի համար նախատեսված պայմանագրային արժեքի 1/4 (մեկ չորրորդ) մասի չափով։ Ծառայությունների մատուցման ընթացքում՝ մինչև ս․թ․դեկտեմբերի 31-ը ներառյալ առավելագույնը 702 մարդ:**

**\*\*\*\* Տոնական միջոցառումների դեպքում պատվիրատուի պահանջով մատակարարի կողմից պետք է մատուցվեն Պայմանագրի «հավելված 1․3»-ով ներկայացվող ճաշացանկին համապատասխան ծառայություններ, որոնց դեպքում Պայմանագրի արդյունքների հանձնում-ընդունումն իրականացվելու է մեկ անձի համար նախատեսված պայմանագրային արժեքի կրկնակի չափով։ Ծառայությունների մատուցման ընթացքում` մինչև ս․թ․դեկտեմբերի 31-ը ներառյալ առավելագույնը 200 մարդ:**

**\*\*\*\*\*Ծառայությունների դիմաց վճարումները իրականացվելու են փաստացի մատուցված քանակների համար:**

*Հավելված N 1․1*

**ՃԱՇԱՑԱՆԿ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Սննդի պատրաստման ծառայություններ ԵՊՀ Բյուրականի ուսումնաարտադրական բազայի կարիքների համար***   |  |  | | --- | --- | | ***Անվանում*** | ***չափաբաժին*** | | ***Օր 1*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Կանաչ ոլոռով, լոլիկով ձվածեղ* | *200* | | *Պանիր* | *30* | | *Թխվածքաբլիթ* | *80* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | ***Ճաշ*** |  | | *Սպաս* | *350* | | *Ջեռոցի կարտոֆիլ* | *250* | | *Հավի խորոված 1/4* |  | | *Աղցան ամառային* | *120* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք* |  | | *Ուզբեկական փլավ* | *250* | | *Հազարով աղցան* | *120* | | *Խաչապուրի* | *1* | | *Մածուն* | *200* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | | ***Օր 2-րդ*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Ձու* | *2* | | *Կարագ* | *20* | | *Կարտոֆիլով կարկանդակ* | *80* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | ***Ճաշ*** |  | | *Մածնաբրդոշ* | *350* | | *Կարտոֆիլի խյուս* | *250* | | *Խոզի լանգետ* | *90* | | *Թաբուլե* | *120* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք* |  | | *Մակարոն նավատորմային* | *250* | | *Հազարով լոլիկով եգիպտացորենով աղցան* | *120* | | *Պիցցա* | *1* | | *Մածուն* | *200* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | | ***Օր 3-րդ*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Նրբերշիկով ձվածեղ* | *1/2* | | *Կարագ,ջեմ* | *20/30* | | *Խաչապուրի* | *80* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | ***Ճաշ*** |  | | *Ոսպով ապուր* | *350* | | *Սպագետի* | *250* | | *Տավարի մսով պոդլիվա* | *220* | | *Կաղամբով գազարով աղցան* | *120* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք* |  | | *Հավի մսով ժարկո* | *250* | | *Կտրտած բանջարեղեն* | *120* | | *Բանանչիկ* | *1* | | *Մածուն* | *200* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | | ***Օր 4-րդ*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Սենդվիչ խոզապուխտով* | *2* | | *Գազար* | *100* | | *Բիսկվիթ մրգային* | *80* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | |  |  | | ***Ճաշ*** |  | | *Սպաս* | *350* | | *Կարտոֆիլ գյուղական* | *250* | | *Քյուֆթա* | *220* | | *Ամառային* | *120* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք* |  | | *Վրացական բրինձ բդիկով* | *250* | | *Մանանա* | *120* | | *Կարկանդակ սպանախ պանիր* | *1* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | | ***Օր 5-րդ*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Լոլիկով ձվածեղ* | *150* | | *Խտ կաթ,կարագ* | *30/20* | | *Կեքս* | *1* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | ***Ճաշ*** |  | | *Աջաբսանդալ* | *350* | | *Մակարոն* | *250* | | *Հավի կոտլետ* | *100* | | *Երշիկով օլիվյե* | *120* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք* |  | | *Սպագետի կարբոնարա* | *250* | | *Կտրտած բանջարեղեն* | *120* | | *Պանիր* | *30* | | *Մածուն* | *200* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | |  |  | | ***Օր 6*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Հնդկաձավար* | *200* | | *Կաթնաշոռ, թթվասեր* | *50/50* | | *Հոթ-դոգ պանրով* | *1* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | ***Ճաշ*** |  | | *Ամառային բորշ ,թթվասեր* | *350* | | *Ջեռոցի ֆրրի* | *250* | | *Տավարի կոտլետ* |  | | *Հիմալայ* | *120* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք* |  | | *Թայական փլավ հավի մսով* | *250* | | *Կաղամբով վարունգով,աղցանի սոուս* | *120* | | *Պանիր* | *30* | | *Մածուն* | *200* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | | ***Անվանում*** | ***չափաբաժին*** | | ***Օր 7-րդ*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Ձու* | *1* | | *Պանիր* | *30* | | *Նրբերշիկ* | *2* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | ***Ճաշ*** |  | | *Մածնաբրդոշ* | *220* | | *Կարտոֆիլ սամիթով,կարագով* | *250* | | *Հավի ձողեր պաքսիմատով* | *90* | | *Հունական* | *120* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք* |  | | *Մակարոն հավի մսով* | *250* | | *Վիտամին 1* | *120* | | *Պիցցա* | *1* | | *Մածուն* | *200* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | | ***Օր 8-րդ*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Գրենկի* | *2* | | *Կարագ,ջեմ* | *20/30* | | *Խաչապուրի* | *80* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | ***Ճաշ*** |  | | *Ոսպով ապուր* | *350* | | *Սպագետտի* | *250* | | *Հավի բդիկ քունջութով* | *220* | | *Ամառային աղցան* | *120* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք* |  | | *Օջախուրի* | *250* | | *Կտրտած բանջարեղեն* | *120* | | *Սոչնիկ* | *1* | | *Մածուն* | *200* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | | ***Օր 9-րդ*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Սենդվիչ երշիկով* | *2* | | *Կտրտած բանջարեղեն* | *120* | | *Բիսկվիթ մրգային* | *80* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | |  |  | | ***Ճաշ*** |  | | *Բրնձով հավով ապուր* | *350* | | *Մակարոն* | *250* | | *Հավի կոտլետ* | *220* | | *Կորեական* | *120* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք* |  | | *Մակարոն նավատորմային հավով* | *150* | | *Քամած մածուն վարունգով* | *120* | | *Պանիր* | *30* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | | ***Օր 10*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Կանաչ ոլոռով, լոլիկով ձվածեղ* | *200* | | *Պանիր* | *30* | | *Թխվածքաբլիթ* | *80* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | ***Ճաշ*** |  | | *Սպաս* | *350* | | *Ջեռոցի կարտոֆիլ* | *250* | | *Հավի խորոված 1/4* |  | | *Աղցան ամառային* | *120* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք* |  | | *Ուզբեկական փլավ* | *250* | | *Հազարով աղցան* | *120* | | *Խաչապուրի* | *1* | | *Մածուն* | *200* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | | ***Օր 11-րդ*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Ձու* | *2* | | *Կարագ* | *20* | | *Կարտոֆիլով կարկանդակ* | *80* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | ***Ճաշ*** |  | | *Մածնաբրդոշ* | *350* | | *Կարտոֆիլի խյուս* | *250* | | *Խոզի լանգետ* | *90* | | *Թաբուլե* | *120* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք* |  | | *Մակարոն նավատորմային* | *250* | | *Հազարով լոլիկով եգիպտացորենով աղցան* | *120* | | *Պիցցա* | *1* | | *Մածուն* | *200* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | | ***Օր 12-րդ*** |  | | *Նախաճաշ* | *գր / հատ* | | *Լոլիկով ձվածեղ* | *150* | | *Խտ կաթ,կարագ* | *30/20* | | *Կեքս* | *1* | | *Թեյ կամ սուրճ շաքարավազով* | *1* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | ***Ճաշ*** |  | | *Աջաբսանդալ* | *350* | | *Կարտոֆիլի խյուս* | *250* | | *Հավի կոտլետ* | *100* | | *Սարմա* | *1* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Ընթրիք տոնական* |  | | *Խորոված հավ,խոզ* | *150* | | *Բանջարեղեն ,զեյթուն,լիմոն* | *120* | | *Կարտոֆիլ խորոված* | *200* | | *Կոմպոտ* | *220* | | *Հաց,լավաշ* | *100* | | *Միրգ* | *150* | |

*Հավելված 1․2*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Սուրճի ընդմիջման ծառայություններ ԵՊՀ Բյուրականի ուսումնաարտադրական բազայի կարիքների համար*** | |
| ***Անվանում*** | ***Չափաբաժին*** *գր / հատ* |
| Խմորեղեն, (էկլեր, մեղրով, մրջնաբույն) 2 տեսակի | 40 գրամ հատը |
| Խմորեղեն (էկլեր) 2 տեսակի | 40 գրամ հատը |
| Կարկանդակ (պանրով և սնկով) 2 տեսակի | 80 գրամ հատը |
| Միրգ | 200 գր |
| Աղբյուրի ջուր | 1 բաժակ /100 գր/ |
| Բնական հյութ | 1 բաժակ /100 գր/ |
| Սև սուրճ և լուծվող սուրճ, | 1 բաժակ 100 գր |
| Սև և կանաչ, թեյ, | 1 բաժակ 100 գր |

*Հավելված 1․3*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Տոնական միոցառումների համար հատուկ ճաշացանկով սննդի պատրաստման ծառայություններ ԵՊՀ Բյուրականի ուսումնաարտադրական բազայի կարիքների համար*** | |
| ***Անվանում*** | ***Չափաբաժին*** *գր / հատ* |
| պանրի տեսականի | 300գր |
| թթու | 300գր. |
| մսի տեսականի | 300 գր |
| Ձիթապտուղ և կիտրոն | 250 գր. |
| լոլիկ, վարունգ | 250 գր. |
| Հավ եգիպտացորենով | 250 գր. |
| Աղցան ցեզր | 250 գր. |
| Խորովածի տեսականի | 350 գր. |
| Քյուֆթա | 200գր. |
| Գյուղական կարտոֆիլ | 150 գր. |
| Հաճարով սնկով փլավ | 100 գր. |
| Կոլա, ֆանտա, սփրայթ 0.5 լ | հատ |
| Ջուր, Հանքային ջուր 0.5Լ | հատ |
| Տնական կոմպոտ | 500 գրամ |
| Ոգելից խմիչք | 0․25 գրամ |

**НА ПРИОБРЕТЕНИЕ УСЛУГ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЕДЫ**

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА - ГРАФИК ЗАКУПКИ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УСЛУГА | | | | | | | | |
| номер предусмотренного приглашением  лота | промежуточный код, предусмотренный планом  закупок по классификации  ЕЗК (CPV) | Название | техническая характеристика | единица измерения | общая цена/ драмов РА | общий объем | предоставления | |
| адрес | срок[[1]](#footnote-1)\*\* |
| 1 | 55521400/3 | Услуги по приготовлению еды | ­­­­­  Для нужд гостей Бюраканской учебной базы ЕГУ организовано 3-х разовое готовое питание для лиц старше 3-х лет (до 3-х лет бесплатно) (включая хлеб), эффективная система закупки, приготовления и раздачи продуктов питания, который включает в себя следующие функции:  1. На территории, предоставленной бесплатно Учебно-производственной базой Бюракана ЕГУ, Подрядчик будет хранить и консервировать необходимое количество продуктов питания и готовить качественную еду из имеющихся продуктов питания профильными поварами. Хранение и приготовление продуктов питания будет осуществляться с использованием необходимой посуды и оборудования, предоставленных Подрядчиком. Организация предоставляет основное и скоропортящееся оборудование: стулья, столы, оборудование, посуда, а имущество, предоставленное Клиентом, подлежит возврату в исправном состоянии после окончания срока действия договора. Оплата коммунальных услуг (электричества, газа, воды), используемых при оказании услуг по приготовлению пищи, производится Заказчиком (по счету). Соответствующий контроль будет осуществляться Заказчиком в отношении экономного использования коммунальных услуг (электричества, газа, воды), предоставляемых Подрядчиком.  2. Питание предоставляется согласно прилагаемому меню: Приложение 1.1, 1.2, 1.3. Завтрак, обед и ужин (включая хлеб) должны быть приготовлены и предоставлены гостям каждый день по соответствующему меню. Продукты, используемые в готовых продуктах, а также хлеб должны быть качественными и соответствовать действующим стандартам, требованиям Постановления Правительства РА № 245-Н от 23 февраля 2023 года, обеспечивающим средние и заместительные порции. пищевых продуктов (количество пищевых продуктов не должно быть меньше установленных доз). Приготовленная пища должна быть высокого качества и согласно меню расчетная среднесуточная энергетическая ценность сухих (не термически обработанных) продуктов, используемых в готовой пище, должна обеспечивать минимум 2800 килокалорий, согласно приказу министра. Министерства здравоохранения Республики Армения N32-Н от 06.06.2014.  4. Еда, приготовленная исполняющей организацией по меню, сдается ответственным работникам Заказчика в установленное время на завтрак, обед и ужин. Время доставки завтрака: с 09:00 до 11:00, время доставки обеда: с 14:00 до 15:00, время доставки ужина: с 18:00 до 19:00 (опоздание более чем на 30 минут запрещено и считается нарушением технических условий). ). Ответственные сотрудники заказчика принимают продукты питания в соответствии с соответствующим количеством, весом и внешним видом, плотностью и температурой, характерными для данного продукта. Функции по раздаче приготовленной Исполнителем еды осуществляются через сотрудников организации Исполнителя.  Контроль порций готовой еды осуществляется ответственными сотрудниками Заказчика ежедневно при каждой доставке. При приеме продуктов питания (в том числе хлеба) на завтрак, обед и ужин они взвешивают и проверяют соответствие каждой доставленной партии утвержденным в меню порциям, исследуют внешний вид, вкус и запах продуктов, после чего проводят пробу всех блюд.  Среднесуточная численность гостей Бюраканской образовательной базы ЕГУ во время оказания услуг планируется максимум 1-200 человек.  Услуги по приготовлению пищи должны быть оказаны в период с марта 2025 года до 31.12.2025. в том числе (при наличии финансирования).  При оказании услуг готового питания Исполнитель обязан оказать следующие дополнительные услуги:  а. Необходимое количество холодильников, духовок, эл. предоставление и монтаж котлов, а после завершения сервиса демонтаж и возврат.  б. В случае выхода из строя необходимых технических средств при оказании услуг, их ремонте и техническом обслуживании, а также предоставлении одноразовой тары, при необходимости, в процессе оказания услуг.  в. Поддержание в исправном состоянии складов, столовых и кухонь, находящихся в пользовании подрядчика, а при необходимости - их текущий ремонт и обеспечение непрерывности процесса распределения продуктов питания при выполнении этих работ;  д. Организация санитарных мероприятий и постоянной уборки складов, столовых и кухонь, используемых подрядчиком.  е. В таких случаях, когда приготовленное Исполнителем питание по каким-либо причинам не принимается Заказчиком и не может быть роздано гостям, то Исполнитель обязан предоставить сухой корм в соответствующем объеме бесплатно в соответствии с Постановлением Республики Армения от 23 февраля 2023 г. В случае перевозки продолжительностью четыре и более часов согласно постановлению N 245 уплатить штраф в размере выданной гостям порции питания, а также в размере, предусмотренном в Соглашении.  При оказании услуг по приготовлению пищи Поставщик должен соблюдать правила безопасности пищевых продуктов. все сопутствующие функции.  В части оказания услуг готового питания, выполняемых Исполнителем, на основании положительных заключений, выданных ответственными работниками Заказчика и соответствующих АКТ, указанные услуги, согласно актам сдачи-приемки, составленным Исполнителем. , принимаются и утверждаются Фондом «Ереванский государственный университет». | драм |  | 1 | РА об.Арагацотна, с. Антарут ул.1, 7 тупиковая улица, д. 49 | после вступления в силу договора между сторонами, до 31.12.2025гг. |

**Приложение N 1.1**

**МЕНЮ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***услуги по приготовлению еды для нужд учебно-производственной базы Бюракана ЕГУ***   |  |  | | --- | --- | | ***Название*** | ***Порция*** | | ***День 1*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Омлет с зеленым горошком, помидорами* | *200* | | *Сыр* | *30* | | *Печенье* | *80* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | ***Обед*** |  | | *Спас* | *350* | | *Картофель в духовке* | *250* | | *Шашлык из курицы 1/4* |  | | *Летний салат* | *120* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин* |  | | *Узбекский плов* | *250* | | *Салат из латука* | *120* | | *Хачапури* | *1* | | *Мацун* | *200* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | | ***День 2*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Яицо* | *2* | | *Масло сливочное* | *20* | | *Пирожок с картошкой* | *80* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | ***Обед*** |  | | *Օкрошка* | *350* | | *Картофельное пюре* | *250* | | *Лангет из свинины* | *90* | | *Табуле* | *120* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин* |  | | *Макароны по-флотски* | *250* | | *Салат с помидорами и кукурузой* | *120* | | *Пицца* | *1* | | *Мацун* | *200* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | | ***День 3*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Омлет с колбасой* | *1/2* | | *Масло сливочное, варенье* | *20/30* | | *Харапури* | *80* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | ***Обед*** |  | | *Суп из чечевицы* | *350* | | *Спагетти* | *250* | | *Подлива из говядины* | *220* | | *Салат из капусты и моркови* | *120* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин* |  | | *Жарко с курицей* | *250* | | *Нарезанные овощи* | *120* | | *Банан* | *1* | | *Мацун* | *200* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | | ***День 4*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Сэндвич с ветчиной* | *2* | | *Морковь* | *100* | | *Бисквит фруктовый* | *80* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | |  |  | | ***Обед*** |  | | *Спас* | *350* | | *Картофель по-деревенски* | *250* | | *Кюфта* | *220* | | *Летний салат* | *120* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин* |  | | *Грузинский рис с бедрами* | *250* | | *Манная каша* | *120* | | *Пирожок с сыром и шпинатом* | *1* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | | ***День 5*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Омлет с помидорами* | *150* | | *Сгущ молоко, слив масло* | *30/20* | | *Кекс* | *1* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | ***Обед*** |  | | *Аджабсандал* | *350* | | *Макароны* | *250* | | *Куриная котлета* | *100* | | *Оливье с колбасой* | *120* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин* |  | | *Спагетти карбонара* | *250* | | *Нарезанные овощи* | *120* | | *Сыр* | *30* | | *Мацун* | *200* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | |  |  | | ***День 6*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Гречка* | *200* | | *Творог, сметана* | *50/50* | | *Хот-дог с сыром* | *1* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | ***Обед*** |  | | *Летний борщ, сметана* | *350* | | *Фри* | *250* | | *Котлета из говядины* |  | | *Гималаи* | *120* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин* |  | | *Тайский плов с курицей* | *250* | | *Заправка для салата с огурцами и капустой* | *120* | | *Сыр* | *30* | | *Мацун* | *200* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | | ***Название*** | ***Порция*** | | ***День 7*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Яицо* | *1* | | *Сыр* | *30* | | *Колбаса* | *2* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | ***Обед*** |  | | *Օкрошка* | *220* | | *Картофель с укропом, маслом* | *250* | | *Куриные палочки с панировочными сухарями* | *90* | | *Греческии салат* | *120* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин* |  | | *Макароны с курицец* | *250* | | *Витаминный салат* | *120* | | *Пицца* | *1* | | *Мацун* | *200* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | | ***День 8*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Гренки* | *2* | | *Масло сливочное, варенье* | *20/30* | | *Харапури* | *80* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | ***Обед*** |  | | *Суп из чечевицы* | *350* | | *Спагетти* | *250* | | *Куриные окорочка с кунжутом* | *220* | | *Летний салат* | *120* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин* |  | | *Оджахури* | *250* | | *Нарезанные овощи* | *120* | | *Сочник* | *1* | | *Мацун* | *200* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | | ***День 9*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Сэндвич с колбасой* | *2* | | *Нарезанные овощи* | *120* | | *Бисквит фруктовый* | *80* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | |  |  | | ***Обед*** |  | | *Суп куриный с рисом* | *350* | | *Макароны* | *250* | | *Куриная котлета* | *220* | | *Корейский салат* | *120* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин* |  | | *Макароны по-флотски, куринное* | *150* | | *Сцеженный мацун с огурцом* | *120* | | *Сыр* | *30* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | | ***День 10*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Омлет с зеленым горошком, помидорами* | *200* | | *Сыр* | *30* | | *Печенье* | *80* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | ***Обед*** |  | | *Спас* | *350* | | *Картофель в духовке* | *250* | | *Шашлык из курицы 1/4* |  | | *Летний салат* | *120* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин* |  | | *Узбекский плов* | *250* | | *Салат из латука* | *120* | | *Хачапури* | *1* | | *Мацун* | *200* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | | ***День 11*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Яицо* | *2* | | *Масло сливочное* | *20* | | *Пирожок с картошкой* | *80* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | ***Обед*** |  | | *Окрошка* | *350* | | *Картофельное пюре* | *250* | | *Лангет из свинины* | *90* | | *Табуле* | *120* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин* |  | | *Макароны по-флотски* | *250* | | *Салат с помидорами и кукурузой* | *120* | | *Пицца* | *1* | | *Мацун* | *200* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | | ***День 12*** |  | | *Завтрак* | *гр / шт* | | *Омлет с помидорами* | *150* | | *Сгущ молоко, слив масло* | *30/20* | | *Кекс* | *1* | | *Чай или кофе с сахаром* | *1* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | ***Обед*** |  | | *Аджабсандал* | *350* | | *Картофельное пюре* | *250* | | *Куриная котлета* | *100* | | *Сарма* | *1* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Ужин праздничный* |  | | *Шашлык из курицы, свинины* | *150* | | *Овощи, оливки, лимон* | *120* | | *Картофель на гриле* | *200* | | *Компот* | *220* | | *Хлеб, лаваш* | *100* | | *Фрукты* | *150* | |

**Приложение N 1.2**

|  |  |
| --- | --- |
| ***услуги кофе-брейка для для нужд учебно-производственной базы Бюракана ЕГУ*** | |
| ***Название*** | ***Размер*** *гр/ шт* |
| Выпечка (эклеры, с медом, муравейник) 2 вида | 40 грамм штука |
| Выпечка (эклеры) 2 вида | 40 грамм штука |
| Пирог (с сыром и грибами) 2 вида | 80 грамм штука |
| Фрукты | 200 гр |
| Вода | 1 стакан/100 г/ |
| Натуральный сок | 1 стакан/100 г/ |
| Черный и растворимый кофе | 1 стакан/100 г/ |
| Черный и зеленый чай | 1 стакан/100 г/ |

**Приложение N 1.3**

|  |  |
| --- | --- |
| ***услуги по приготовлению блюд по специальному меню для праздничных мероприятий для нужд учебно-производственной базы Бюракана ЕГУ*** | |
| ***Название*** | ***Размер*** *гр/ шт* |
| сырное ассорти | 300 гр |
| соленья | 300 гр |
| мясное ассорти | 300 гр |
| Оливки и лимон | 250 гр |
| помидоры, огурцы | 250 гр |
| Курица с кукурузой | 250 гр. |
| Салат цезарь | 250 гр |
| Ассорти из шашлыка | 350гр |
| Кюфта | 200 гр |
| Картофель по-деревенски | 150 гр. |
| Полба с грибами | 100 гр. |
| Кола, фанта, спрайт 0,5 л | шт |
| Вода, минеральная вода 0,5 л | шт |
| Домашний компот графин | 500 гр |
| Алкогольные напитки | 0․25 гр |

**Знакомство**

**\* В зависимости от количества гостей количество пользователей готовой еды может меняться (в большую или меньшую сторону), но в период оказания услуги, до 31 декабря включительно, среднесуточная численность не может превышать 200 человек, и до декабря Средняя общая численность, включающая 31, не может превышать 7020 человек.**

**\*\* В случае подачи завтрака, обеда или ужина отдельно каждому человеку сдача-приемка результатов Договора осуществляется в размере 1/3 (одной трети) договорной цены на человека за один день.**

**\*\*\*По желанию клиента поставщик обязан предоставить услуги кофе-брейка, предусмотренные «Приложением 1.2» к Договору, в этом случае сдача результатов Договора будет осуществлена ​​в размере 1/ 4 (одна четверть) договорной стоимости на одного человека. За время оказания услуг до 31 декабря включительно, максимум 702 человек.**

**\*\*\*\* В случае проведения праздничных мероприятий по желанию Заказчика поставщик обязан оказать услуги, соответствующие меню, представленному в «Приложении 1.3» Договора, в этом случае будет осуществляться доставка и прием результатов Договора. выходит в двойном размере договорной цены на одного человека. За время оказания услуг до 31 декабря включительно 200 человека.**

**\*\*\*\*\*Оплата услуг производится за фактически поставленный объем.**

1. [↑](#footnote-ref-1)