

**«Утверждаю»**  
Заместитель директора  
по техническим вопросам  
Главный инженер филиала  
ОАО «МРСК Центра» - «Тверьэнерго»

\_\_\_\_\_  
А.Е. Галкин  
« 23 » мая 2012г

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на организацию питания участников соревнований профессионального мастерства диспетчеров ЦУС и ОТГ филиала ОАО «МРСК Центра» - «Тверьэнерго» в период с 02 по 05 апреля 2013г.

#### 1. Общая часть

ОАО «МРСК Центра» производит закупку услуг на организацию питания участников соревнований профессионального мастерства диспетчеров ЦУС и ОТГ филиала ОАО «МРСК Центра» - «Тверьэнерго» в период с 02 по 05 апреля 2013г.:

Наименование услуги/работы	Ед.изм.	Количество (комплексные завтраки, обеда и ужины)
Организация горячего питания: - 1-ый день обед на 29 чел., ужин - 18 чел. - 2-ой день завтрак на 19 чел., обед - 37 чел., ужин - 18 чел. - 3-ий день завтрак на 19 чел., обед - 37 чел., ужин - 18 чел. - 4-ый день завтрак на 19 чел., обед - 41 чел.	шт.	255

#### 2. Предмет конкурса

Исполнитель обеспечивает поставку услуг филиалу ОАО «МРСК Центра» - «Тверьэнерго» в объемах и сроках, установленных данным ТЗ:

Филиал	Вид транспорта	Место поставки	Срок поставки	Количество (комплексные завтраки, обеды и ужины)
Тверьэнерго	-	г.Тверь, ул. Дачная, 73	апрель 2013 года, в соответствии с графиком, согласованным с заказчиком	255

#### 3. Требования к услуге, гарантии

3.1. Исполнитель обязан оказать услугу в соответствии с требованиями Заказчика:

- услуги по настоящему Договору должны быть оказаны Исполнителем качественно, в полном объеме, в установленные сроки и в соответствии с требованиями заключенного Договора;
- иные требования Заказчика (в зависимости от специфики, характера и вида оказываемых услуг).

3.2. Исполнитель гарантирует:

- выполнить организацию питания с 02 по 05 апреля 2013 г. согласно Сметы расходов, согласованной с «Заказчиком»;
- организовать комплексные завтраки, обеды и ужины согласно Меню (Приложение 1);
- полное соответствие выполненных работ/услуг установленным нормам и правилам в РФ для соответствующего вида работ/услуг и иным обязательным требованиям стандартов.

4. Все цены на оказываемые услуги/работы должны полностью заключать в себя все налоги и иные обязательные платежи, стоимость всех сопутствующих услуг, страховых сборов, таможенных пошлин, а также все скидки, предлагаемые Исполнителем.

Начальник АХО  
филиала ОАО «МРСК Центра» -  
«Тверьэнерго»



Т.Б. Ярошук

**МЕНЮ**  
для организации питания участников соревнований  
профессионального мастерства диспетчеров ЦУС и ОТГ  
филиала ОАО «МРСК Центра» - «Тверьэнерго» в период с 02 по 05 апреля 2013 г.

02.04.2013г

<b>ОБЕД: 29 человек</b> 1. Салат «Куриный» 100 гр. 2. Борщ «Московский» 250/10 гр 3. Люля-кебаб из говядины 100гр 4. Рис припущенный 150гр 5. Компот из ягод 200гр 6. Пирог с яблоками 60гр 7. Хлеб 40гр	<b>УЖИН: 18 человек</b> 1. Салат «Овощной» 100гр 2. Котлета «Пожарская» 75 гр 3. Картофельное пюре 150 гр 4. Булочка с сыром 100 гр 5. Чай сладкий 200гр 6. Хлеб 40гр
---	---

03.04.2013г

<b>ЗАВТРАК: 19 человек</b> 1. Запеканка творожная 120/20 гр 2. Котлета «Домашняя» 75/50 3. Гречка отварная 150 гр 4. Чай сладкий 200 гр 5. Хлеб 40гр	<b>ОБЕД: 37 человек</b> 1. Салат «Витаминный» 100гр 2. Суп гороховый с копченостями 250гр 3. Филе куриное с сыром 90 гр 4. Картофельное пюре 150гр 5. Пирог с капустой 60гр 6. Компот из яблок 200гр 7. Хлеб 40гр	<b>УЖИН: 18 человек</b> 1. Салат «Оливье» 100 гр 2. Плов из говядины 250гр 3. Пирог с повидлом 60гр 4. Чай сладкий 200гр 5. Хлеб 40 гр
---	--	---

04.04.2013г

<b>ЗАВТРАК: 19 человек</b> 1. Омлет с сыром 120 гр 2. Биточек куриный 75/50 гр 3. Макароны отварные 150гр 4. Чай сладкий 200гр 5. Хлеб 40гр	<b>ОБЕД: 37 человек</b> 1. Салат из свеклы с сыром 100гр 2. Рассольник с курицей 250/10гр 3. Жаркое «По-домашнему» 300гр 4. Пирог с рисом и яйцом 60гр 5. Компот из кураги 200гр 6. Хлеб 40гр	<b>УЖИН: 18 человек</b> 1. Салат «Нежность» 100гр 2. Тефтели с соусом 100/50гр 3. Картофельное пюре 150гр 4. Плюшка с корицей 80 гр 5. Чай сладкий 200гр 6. Хлеб 40гр
--	---	---

05.04.2013г

<b>ЗАВТРАК: 19 человек</b> 1. Блинчики со сгущенкой 150/20 2. Котлета «По-скандинавски» 100гр 3. Рис отварной 150 гр 4. Чай сладкий 200гр 5. Хлеб 40 гр	<b>ОБЕД: 41 человек</b> 1. Мясная нарезка 60 гр 3. Салат «Ярославна» 100гр 4. Салат «Морковь по-корейски» 50 гр 5. Мясо «По-тверски» 100гр 6. Картофель жаренный 150гр 7. Пирог с мясом 100 гр 8. Сок 200тр 9. Хлеб 40гр
--	--