

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по АХР КГТУ
им. И. Раззакова



Асоев А.Т.

2025 г.

Ведомость объема услуг

для организации кофе брейка и обеда в рамках проведения круглого стола
«Интеграция ВИЭ в энергосистему Кыргызской Республики и перспективы развития
ВИЭ» и тренинг «Установка и обслуживание фотоэлектрических станций»

№	Наименование	Время проведение	Кол-во участников	Кол-во услуг
1	Кофе брейк согласно тех. спецификации	19 май 2025	40 человек	Только предоставление указанных продуктов и товаров
2	Обед, шведский стол согласно тех. спецификации	19 май 2025	40 человек	Определенное количество обслуживающего персонала, и всех принадлежностей
3	Кофе брейк согласно тех. спецификации	20-26 май 2025	15 человек	Только предоставление указанных продуктов и товаров

Примечание: при составлении сметы расходов для оказания услуг в обязательном порядке учитывать определенное количество обслуживающего персонала, кухонной утвари, посуды, приборов и всех принадлежностей для качественного выполнения указанных услуг

Чомоева Б.К

Медеров Т.Т

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по АХР КГТУ
им. И. Раззакова

Асиев А.Т.

«___» _____ 2025 г.

Техническое задание (ТЗ) для организации 1 обеда на круглый стол и кофе-брейков в течение 8-дневного тренинга

1. Общая информация

Мероприятие: Круглый стол: «Интеграция ВИЭ в энергосистему Кыргызской республики и перспективы развития ВИЭ» + тренинг: «Установка и обслуживание фотоэлектрических станций»

Место проведения круглого стола: г. Бишкек, пр. Ч. Айтматова 66, конференц-зал КГТУ им. И. Раззакова

Место проведения тренинга: г. Бишкек, пр. Ч. Айтматова 66, 3 корпус КГТУ им. И. Раззакова

Даты проведения:

Круглый стол: 19 мая 2025 г., 1 день

Тренинг: с 19 мая по 26 мая 2025 г., 8 дней

Организатор: Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова, ОБСЕ, Булан институт

Контактное лицо: Медеров Т.Т., 0773333355, t.mederov@gmail.com; Жабудаев Т.Ж., 0550270768, turukmen@mail.ru

2. На круглый стол

Дата: 19 мая 2025 г.

Кофе и регистрация: 8:30 – 9:00

40 чел. кофе брейк

№	Описание		ед. изм	кол- во
1	Кофе	Степень обжарки: средняя, в вакуумной стеклянной бутылке - Объем -190 гр., - Состав: натуральный сублимированный растворимый кофе, из зерен 100% арабики	Бут.	2
3	Чай (зеленый)	Чай зеленый, байховый, цейлонский в пакетиках для разовой заварки, в картонной упаковке, 25 шт. без добавления вкусовых ароматов	коробка	3

4	Чай (черный)	Чай черный, байховый, цейлонский в пакетиках для разовой заварки, в картонной упаковке, 25 шт. без добавления вкусовых ароматов	коробка	2
5	Сахар рафинад	Сахар рафинад, в кубиках, в картонной упаковке Вес 900 гр.	коробка	1
6	Конфеты шоколадные	Шоколадный батончик с жареным арахисом, карамелью и нугой, покрытый сверху молочным шоколадом. В состав: сироп глюкозный, сахар, арахис, масла: пальмовое, растительное, рафинированное, сухое молоко, сухой яичный белок, соль, много ароматизаторов. Пищевая ценность на 100 грамм: Калорийность: 507 ккал Белки: 9.3 грамм Жиры: 27.9 грамм Углеводы: 54.6 грамм	кг	2
7	Печенье	Разных видов: песочное, сдобное, с орехами, и т. п.	кг	2
8	Сухие сливки	Сухие сливки 500грамм: подходящие для горячих напитков кофе, чай, какао и других. Пищевая ценность в 100г- белки не менее 2,0г, жиры-32,0, углеводы-62,0. Без пальмового масла.	упак.	1
9	Вода без газа	в стеклянных бутылках «АЛА-АРЧА»	Бут.	25
10	Вода газированная	в стеклянных бутылках «АЛА-АРЧА»	Бут.	25

Время подачи обеда: 13:00 – 14:00

Количество участников: 40 человек

Формат: Шведский стол или порционный обед

Требования к меню:

№	Описание		ед. изм	кол- во
1	Салат (овощной)	Свежеприготовленный овощной салат из натуральных ингредиентов. В состав входят: свежие огурцы, помидоры, сладкий перец, зелень (петрушка, укроп), растительное масло. Продукты тщательно вымыты, нарезаны и смешаны непосредственно перед подачей. Без консервантов и искусственных добавок. Вес порции: 100–150 г. Упаковка: одноразовая герметичная тара из пищевого пластика	Упак.	40

3	Горячее блюдо (мясо/птица + гарнир)	Порция: не менее 300 г (мясо/птица – не менее 150 г, гарнир – не менее 150 г) Описание: Горячее блюдо, состоящее из основного мясного или куриного компонента (например, тушёная говядина, жареная куриная грудка, куриные котлеты, плов с мясом и т.д.) и гарнира (картофельное пюре, рассыпчатый рис, гречка, макароны из твёрдых сортов пшеницы, овощное рагу и т.д.). Мясо или птица — хорошо прожарены/протушены, без костей, жил и лишнего жира, мягкие и сочные. Гарнир приготовлен до полной готовности, без излишков масла и соли. Блюдо подаётся горячим, с температурой не ниже +65 °С. Допускается использование натуральных специй и зелени. Требования к упаковке и доставке: Одноразовая герметичная упаковка, сохраняющая температуру. Срок доставки с момента приготовления — не более 2 часов.	Упак.	40
4	Хлеб, мини самсы, боорсок,	1. Хлеб Свежевыпеченный пшеничный хлеб, приготовленный из высококачественной муки, воды, дрожжей и соли. Имеет золотистую корочку, мягкий мякиш, приятный аромат и вкус. 2. Мини-самсы Маленькие слоёные пирожки (50–70 г) с начинкой из говядины или баранины, приправленные луком и специями. Приготовлены из дрожжевого или слоёного теста. Хрустящая корочка и сочная начинка. Подаются горячими или тёплыми. 3. Боорсок Традиционные жареные изделия из дрожжевого теста. Лёгкие, воздушные, с мягкой структурой внутри.	кг кг кг	5 2 2
5	Напитки (вода, чай, сок)	Вода (негазированная) объём: 0,5 л. В пластиковых бутылка с герметичной крышкой. Чёрный чай в пакетиках (25 шт. в упаковке). Натуральный состав, без ароматизаторов. Натуральный сок (апельсиновый, яблочный, мультифрукт и др.). Объём: 1 л. Тетра Пак или аналогичная упаковка, герметично запечатанная. сок, без содержания искусственных красителей и консервантов.	Шт. Упак. Упак.	40 1 15

6	Десерт (фрукты или пирожное)	Индивидуальные порции, удобные для подачи в формате фуршета. Ассортимент включает свежие сезонные фрукты, нарезанные и красиво сервированные в мини-контейнерах или на шпажках, а также разнообразные мини-пирожные (эклеры, макароны, тарталетки, профитролы и др.). Десерты готовятся непосредственно перед мероприятием, используются только свежие и натуральные ингредиенты, без искусственных добавок. Порционная подача: не менее 100–120 г на человека. Соблюдение норм санитарии и пищевой безопасности обязательно.	шт	40
7	Национальный напиток	«Шоро» разных видов (максым, тан, аралаш, жарма, бозо). Объем: 1,5 л.	Бут.	15

Дополнительно:

Обслуживающий персонал

3. Кофе-брейки для тренинга

Количество дней: 7

Количество участников: 15 человек ежедневно

Количество кофе-брейков в день: 1 (дневной)

Время:

Утренний: 15:20 – 15:40

Требования к каждому кофе-брейку:

№	Описание		ед. изм	кол- во
1	Кофе	Степень обжарки: средняя, в вакуумной стеклянной бутылке - Объем -190 гр., - Состав: натуральный сублимированный растворимый кофе, из зерен 100% арабики	Бут.	1
3	Чай (зеленый)	Чай зеленый, байховый, цейлонский в пакетиках для разовой заварки, в картонной упаковке, 25 шт. без добавления вкусовых ароматов	коробка	1
4	Чай (черный)	Чай черный, байховый, цейлонский в пакетиках для разовой заварки, в картонной упаковке, 25 шт. без добавления вкусовых ароматов	коробка	1

5	Сахар рафинад	Сахар рафинад, в кубиках, в картонной упаковке Вес 900 гр.	коробка	1
6	Конфеты шоколадные	Шоколадный батончик с жареным арахисом, карамелью и нугой, покрытый сверху молочным шоколадом. В состав: сироп глюкозный, сахар, арахис, масла: пальмовое, растительное, рафинированное, сухое молоко, сухой яичный белок, соль, много ароматизаторов. Пищевая ценность на 100 грамм: Калорийность: 507 ккал Белки: 9.3 грамм Жиры: 27.9 грамм Углеводы: 54.6 грамм	кг	1
7	Печенье	Разных видов: песочное, сдобное, с орехами, и т. п.	кг	1
8	Сливки порционные	Молочный продукт подходящий для горячих напитков кофе, чай. Вес 10 грамм, жирность 10%, упаковка - пластиковый стаканчик	упак.	30
9	Вода столовое без газа	Негазированная родниковая вода ледникового происхождения. Объем 0,5 л.	Бут.	20
10	Кексы (маффины)	Индивидуально упакованные порционные изделия. Вес одного изделия: 60–80 г. Основные ингредиенты: пшеничная мука высшего сорта, куриные яйца, сахар, растительное масло/сливочное масло, молоко или йогурт, разрыхлитель, натуральные ароматизаторы (ваниль, шоколад, фрукты и т.п.) Вкусы: ванильный, шоколадный, с изюмом, с кусочками фруктов (по согласованию). Кексы должны быть свежими, с равномерной структурой и приятным ароматом. Без использования искусственных консервантов, красителей и ГМО.	Шт.	30
11	Мини самсы	Изделие из теста с мясной начинкой. Форма: треугольная или прямоугольная Вес одной штуки: 40–60 г Состав начинки: говядина/курица, репчатый лук, соль, специи Вид теста: слоеное или дрожжевое Изготовление – в день поставки Продукция должна соответствовать санитарным нормам и требованиям	Шт.	30
12	Фрукты	Разных видов (яблоки, банан, груши, абрикосы, сливы и т.д) по сезону	кг	0,5

13	Посуда (одноразовая), салфетки	Одноразовые тарелки из пищевого полистирола или плотного картона с влагостойким покрытием. Без запаха, термостойкость до +70 °С	Шт.	15
		Одноразовые стаканы из пищевого полипропилена или бумаги с внутренним покрытием объемом 150–200 мл.	Шт.	15
		Одноразовые ложки чайные из пищевого пластика	Шт.	15
		Бумажные салфетки столовые из целлюлозы 2 слоя	Упак.	1
		Продукция должна быть новой, без дефектов, безопасной для контакта с пищей		

Зав. каф. “ВИЭ”



Жабудаев Т.Ж.