

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение основная общеобразовательная школа № 7 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан, именуемый в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Смирновой Оксаны Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Потребительское общество «Мелеузовское», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Файзуллина Ильгиза Габдельисламовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», на основании результатов размещения заказа путем проведения конкурса с ограниченным участием, отраженных в протоколе № 0301300159817000117-3 от 18 августа 2017 г., ИКЗ 173026301577602630100100600605629244, заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ И ЦЕНА КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказать услуг по организации горячего питания обучающихся в образовательном учреждении Заказчика МОБУ ООШ №7 муниципального района Мелеузовский район РБ в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), согласно примерному двухнедельному (10-14 дней) меню (Приложение №1 к Техническому заданию), натуральным нормам питания, соответствующим среднесуточному набору пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений, согласованному в территориальном Управлении Роспотребнадзора по Республике Башкортостан и Заказчиком, утвержденному Исполнителем, которые являются неотъемлемыми частями Контракта.

1.2. Цена контракта составляет: 537563 (Пятьсот тридцать семь тысяч пятьсот шестьдесят три рубля) 30 копеек, в том числе:

- льготное питание учащихся (муниципальный бюджет) 131442 (Сто тридцать одна тысяча четыреста сорок два рубля) 80коп;
- многодетные (муниципальный бюджет) 12744 (Двенадцать тысяч семьсот сорок четыре рубля) 00коп.
- многодетные (республиканский бюджет) 64800 (Шестьдесят четыре тысячи восемьсот рублей) 00 коп
- учащиеся в пришкольном интернате (муниципальный бюджет) 328576 (Триста двадцать восемь тысяч пятьсот семьдесят шесть рублей) 50 коп., НДС не облагается.

Финансирование контракта осуществляется за счет средств из бюджета муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан, бюджета Республики Башкортостан.

1.3. Цена контракта является твердой и неизменной на весь период оказания услуг, за исключением случая, когда в ходе исполнения контракта по согласованию с исполнителем цена контракта может быть снижена без изменения предусмотренных контрактом количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения контракта.

1.4. Цена контракта включает все расходы на выполнение условий контракта в полном объеме, включая все налоги и другие обязательные платежи, таможенные пошлины, выплаченные или подлежащие выплате, оплаты транспортных расходов внутри страны (города), прочих расходов, связанных с доставкой и разгрузкой товара в их конечном пункте, стоимость прочих услуг (если таковые имеются), стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы связанные с арендой имущества, а также коммунальные расходы (в том числе, расходы за негативное воздействие на работу централизованной системы водоотведения), иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием, а также все расходы, предусмотренные Техническим заданием.

1.5 Качество осуществляемых услуг по контракту должно соответствовать требованиям Государственных стандартов Российской Федерации и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.6. Все платежи осуществляются в безналичной форме платежными поручениями путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в соответствии с реквизитами, указанными в разделе 12 Контракта, за счет средств бюджета муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан и средств бюджета Республики Башкортостан на 2017 год. Оплата производится не позднее 15 банковских дней после расчетного периода на основании Счета, Акта сдачи-приемки услуг, предоставляемых Заказчику ежемесячно не позднее пятого числа месяца, следующего за расчетным. Расчетным периодом является месяц оказания услуг. Платежные документы за декабрь месяц выставляются Исполнителем не позднее «25» декабря 2017 года.

2. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ЗАКАЗЧИКА

Обязанности Заказчика:

2.1. Предоставить Исполнителю во временное безвозмездное пользование холодильное и другое технологическое оборудование, кухонный инвентарь, находящийся на балансе образовательного учреждения для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности для оказания услуг по акту приема передачи оборудования, находящегося на пищеблоке Заказчика (Приложение №2 к Техническому заданию);

2.2. Предоставлять в аренду специальное помещение согласно договору аренды от « » _____ № _____, с подачей горячей и холодной воды, с исправными сетями канализации, водопровода, теплоснабжения, электроснабжения и вентиляции с возмещением Заказчику потребляемых Исполнителем коммунальных расходов на основании показаний приборов учета, а при отсутствии приборов учета размер возмещения определяется расчетным

путем согласно мощности оборудования (коммунальные расходы (в том числе, расходы за негативное воздействие на работу централизованной системы водоотведения).

2.3. Ежедневно предоставлять Исполнителю письменную заявку на необходимое количество горячего питания на следующий день. Вести учет питания учащихся и учащихся в пришкольном интернате в МОБУ ООШ №7 муниципального района Мелеузовский район РБ

2.4. Обеспечить полноту охвата горячим питанием обучающихся;

2.5. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд;

2.6. Осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием учащихся, а именно:

-выделять ответственных сотрудников для бракеража готовой пищи перед ее раздачей;

-осуществлять контроль качества и безопасности пищевых продуктов и готовых блюд для питания обучающихся;

2.7. Обеспечить расчистку и содержание подъездных путей до пищеблока учреждения;

2.8. Производить оплату услуги в соответствии с пунктами 4.1.- 4.8. контракта, в случае отсутствия претензий относительно их объема, качества и соблюдения сроков их оказания, подписать акт сверки расчетов услуг и передать один экземпляр Исполнителю.

Заказчик вправе:

2.9. Осуществлять приемку оказываемых услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным контрактом. Заказчик производит приемку оказанных услуг, а также экспертизу оказанных услуг своими силами. Также вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г.

Проверять ход и качество оказываемых Исполнителем услуг, без вмешательства в производственный процесс. В случае несоответствия услуг условиям настоящего Контракта стороны составляют двухсторонний акт и делают отметку в соответствующих документах.

2.10. Предъявлять Исполнителю претензии по качеству оказываемых услуг.

2.11. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по настоящему контракту;

2.12.Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим контрактом, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

2.13. Обеспечивать систематический контроль за соблюдением утвержденного Меню горячего питания, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания.

3. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ИСПОЛНИТЕЛЯ

Обязанности Исполнителя:

3.1. Обеспечивать бесперебойным, своевременным, качественным одноразовым горячим питанием (горячий завтрак) в соответствии с примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 1 к Техническому заданию) учащихся, и пятиразовым горячим питанием в соответствии с примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 1 к Техническому заданию) учащихся в пришкольном интернате МОБУ ООШ №7 муниципального района Мелеузовский район РБ по дням недели (кроме субботы, воскресенья, праздничных и каникулярных дней), согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». При оказании услуг, с учетом возраста учащихся, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

3.2. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами продуктов питания по общеобразовательным учреждениям (горячий завтрак – 20%-25%), в пришкольных интернатах (завтрак -20 %, обед-30-35%, полдник -15%, ужин- 25%, второй ужин -5%-10%)

3.3. Обеспечивать высокую культуру обслуживания при оказании услуг, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) и указанными в СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.4. Обеспечить соответствие фактического меню, согласованному с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан и Заказчиком, утвержденного Исполнителем примерного двухнедельного (10-14 дней) меню (Приложение № 1 к Техническому заданию).

3.5.Обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню. Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.

3.6. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

3.7. Собственными силами и за счет собственных средств осуществлять доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов.

3.8. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи. Обеспечить приготовление пищевых продуктов в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической документацией (технологическими картами).

3.9. Нести ответственность и решать вопросы при оказании услуг в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.10. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем и посудой.

3.11. Обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного (технологического и холодильного) оборудования, капитальный и текущий ремонт. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок учреждения чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами.

3.12. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока.

3.13. Обеспечивать и нести расходы на оплату труда работников осуществляющих организацию питания, по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой. Обеспечить наличие специальной и санитарной одежды для работников.

3.14. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.

3.15. За счет собственных средств на основании договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

3.16. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильности закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.17. Ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями, предоставлять акты выполненных услуг.

3.18. В срок с 04.09.2017 г. по 29.12.2017 г. включительно (для учащихся в МОБУ ООШ №7 муниципального района Мелеузовский район РБ); с 04.09.2017 г. по 30.12.2017 г. включительно (для учащихся в пришкольном интернате МОБУ ООШ №7 муниципального района Мелеузовский район РБ). Исполнитель обязан организовать оказание Услуг на основе блюд высокой степени готовности.

3.19. Обеспечивать раздачу готовой пищи в течение срока, предусмотренного СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

3.20. Обеспечивает мытье столовой посуды после каждого приема пищи согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», ежедневную уборку помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя, а также очистку канализационных колодцев (1 раз в квартал).

3.21. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к производственным помещениям пищеблока, оборудованию и инвентарю. Исполнитель снабжает собственными силами и за счет собственных средств столовую достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

3.22. За счет собственных средств проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

3.23. Обеспечить наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.

3.24. Обеспечить ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» документации по контролю за технологическими процессами в ходе приготовления и реализации готовых блюд и пищевых продуктов («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»), регулярный отбор суточных проб реализуемой детям продукции и хранение отобранных суточных проб с соблюдением требуемых температурных режимов в течение 48-х часов.

3.25. Обеспечить наличие сопроводительной документации на все пищевые продукты, подтверждающие их качество и безопасность, декларации соответствия в соответствии с действующими требованиями санитарного

законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства РФ.

3.26. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

3.27. Обеспечивать сохранность имущества, предоставленного для оказания услуг оборудования (Приложение № 2 к Техническому заданию), мебели и т.д. Правильно эксплуатировать технологическое, холодильное и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии в строгом соответствии с требованиями по охране труда в общественном питании, санитарных и технологических правил, и за счет собственных средств производить техническое обслуживание и их ремонт.

Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

3.28. Предоставить Заказчику в течение 10 (десяти) календарных дней с момента начала оказания услуг:

- программу производственного контроля,
- копию договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром на проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля услуг по организации рационального горячего питания обучающихся,
- разработанное примерное двухнедельное (10-14 дней) меню согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан и Заказчиком,
- технологические карты кулинарных изделий (блюдов).

3.29. Незамедлительно, не позже чем за 12 (двенадцать) часов, информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему контракту.

3.30. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз и утилизацию пищевых, биологических и бытовых отходов из пищеблока образовательного учреждения с использованием соответствующей тары и выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил; наличие весоизмерительного оборудования и проводить за свой счет его Госповерку и клеймение.

3.31. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем, порядке.

3.32. Производить оплату за предоставленное в аренду имущество на условиях и в сроки, установленные в договоре аренды.

3.33. Обеспечивает возмещение Заказчику потребляемые им коммунальные услуги на основании показаний приборов учета, при отсутствии приборов учета размер возмещения определяется расчетным путем согласно мощности оборудования и условиям договора безвозмездного пользования имуществом, а также расходы за негативное воздействие на работу централизованной системы водоотведения

3.34. Нести ответственность при плановых и внеплановых проверках надзорно-контролирующих органов за соблюдением правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

3.35. Не привлекать к оказанию услуги по организации горячего питания третьих лиц.

Исполнитель вправе:

3.35.Требовать своевременной оплаты оказанных услуг;

3.36. Исполнитель имеет право самостоятельно определять штатное расписание.

4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Исполнитель ежемесячно, в течение 5-ти рабочих дней с момента окончания каждого календарного месяца, представляет Заказчику на подпись акт сдачи-приемки оказанных услуг (Приложение №2 к Контракту) за истекший месяц с указанием стоимости фактически оказанных Услуг.

4.2. Заказчик ежемесячно в течение 3-х рабочих дней с даты предоставления Исполнителем при отсутствии замечаний, подписывает акт сдачи-приемки услуг (Приложение №2 к Контракту). При обнаружении недостатков в качестве и объемах оказанной услуги, а также при выявлении отступлений от ассортиментного перечня продуктов питания, предусмотренных по условиям настоящего Контракта, Заказчик направляет Исполнителю требование об устранении выявленных замечаний не позднее 1 дня с момента их выявления, любыми доступными способами (факсом, почтовым отправлением или электронной почтой). Исполнитель обязуется устранить их за свой счёт в день получения претензии от Заказчика.

Акт сверки учетов и расчетов подписывается Заказчиком только после устранения исполнителем выявленных замечаний.

4.3. Устранение недостатков, поставка недостающего или замена некачественного набора продуктов питания осуществляется Исполнителем в полном объеме в течение 1 (одного) рабочего дня с даты получения соответствующего требования. Предоставляет Заказчику отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт сдачи-приемки услуг (Приложение №2 к Контракту) в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

Для проверки соответствия качества оказанных Исполнителем услуг требованиям, установленным Контрактом, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов также проводить экспертизу оказанных услуг своими силами.

4.4. Услуги считаются оказанными с момента подписания акта сдачи-приемки услуг сторонами. При отказе одной из сторон от подписи делается отметка в акте сдачи-приемки услуг с указанием оснований отказа.

4.5. При обнаружении после подписания акта сдачи-приемки услуг недостатков и иных несоответствий условиям контракта Заказчик извещает об этом Исполнителя в течение 24 часов.

4.6. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату Цены Контракта являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

4.7. Оплата производится Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные услуги, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 15 банковских дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании услуг, счета-фактуры. Возможно начисление ежемесячного аванса в размере 30%.

4.8. Оплата за оказанные услуги осуществляется из расчета фактического количества горячего питания указанных в акте об оказании услуг за текущий месяц.

5. ГАРАНТИИ

5.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид услуг и наличием сертификатов, обязательных для данного вида услуг, оформленных в соответствии с Российским законодательством.

5.2. Качество продукции, поставляемой для рационального горячего питания, должно соответствовать требованиям ГОСТов, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45) на приготовление и организацию рационального горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении.

5.3. На поставляемую продукцию Исполнитель дает гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид продукции.

5.4. Заказчик гарантирует оплату услуги в соответствии с условиями контракта.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту стороны несут ответственность в соответствии с настоящим контрактом, а в случаях, им не урегулированных, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одну трехсотую действующую на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 25.11.2013 № 1063 "Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, исполнителем, и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом" (далее – Постановление Правительства № 1063) и составляет:

2,5% цены контракта, в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

2 % цены контракта, в случае, если цена контракта от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей.

6.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере, определенном в порядке, установленном Постановлением Правительства № 1063, но не менее чем одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем и определяется по формуле $P = (C - B) \times K$ (где C - цена контракта; B - стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по контракту, определяемая на основании документа о приемке товаров, результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения контрактов; K - размер ставки).

Размер ставки определяется по формуле (где K - размер ключевой ставки, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента K; ДП - количество дней просрочки).

Коэффициент K определяется по формуле $K = ДП / ДК \times 100\%$ (где ДП - количество дней просрочки; ДК - срок исполнения обязательства по договору (количество дней)).

При K, равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ключевой ставки, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При K, равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ключевой ставки, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При K, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ключевой ставки, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной

суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства №1063 и составляет:

10% цены контракта, в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 % цены контракта, в случае, если цена контракта от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей.

6.4. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6.5 Уплата неустойки не освобождает Стороны от исполнения обязательств по контракту.

6.6. В случаях, не предусмотренных настоящим контрактом, ответственность сторон определяется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО КОНТРАКТА

7.1 В целях обеспечения исполнения контракта Исполнитель предоставляет Заказчику банковскую гарантию, выданную банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона №44-ФЗ, или внесением денежных средств по безналичному расчету. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия контракта не менее чем на один месяц. Контракт заключается после предоставления участником закупки, с которым заключается контракт, обеспечения исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ.

В случае непредставления участником закупки, с которым заключается контракт, обеспечения исполнения контракта в срок, установленный для заключения контракта, такой участник считается уклонившимся от заключения контракта.

7.2. Размер обеспечения исполнения муниципального контракта составляет 28443,00 руб.

7.3. Обеспечение исполнения Контракта возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по настоящему

Контракту в течение 5 рабочих дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя. Денежные средства возвращаются на банковский счет, указанный Исполнителем в этом письменном требовании, в случае внесения денежных средств в качестве обеспечения исполнения Контракта.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Срок действия контракта: с момента заключения контракта до исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями контракта.

8.2. Срок оказания услуг:

с 04.09.2017 г. по 29.12.2017 г. включительно (для учащихся в МОБУ ООШ №7 муниципального района Мелеузовский район РБ);

с 04.09.2017 г. по 30.12.2017 г. включительно (для учащихся в пришкольном интернате МОБУ ООШ №7 муниципального района Мелеузовский район РБ)

8.3. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение неисполненных обязательств Сторон.

8.4. Все изменения в контракт вносятся только с письменного согласия сторон, оформленного в качестве дополнительного соглашения к настоящему контракту.

8.5. Контракт может быть расторгнут в одностороннем порядке, по соглашению сторон, по решению суда в соответствии с гражданским законодательством.

9. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

9.1. Все споры и разногласия, возникшие по поводу исполнения Сторонами обязательств по настоящему Контракту, разрешается путем переговоров.

9.2. В случае не достижения взаимного согласия, споры по настоящему Контракту подлежат рассмотрению в Арбитражном суде.

10. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

10.1. При возникновении форс-мажорных обстоятельств (пожар, наводнение и т.д.) стороны не несут ответственности за выплату неустойки и ведут поиск альтернативных способов выполнения контракта с письменным уведомлением в течение пяти дней с момента возникновения ситуации.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

11.2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 12 Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

Любые изменения и дополнения к настоящему контракту действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами.

11.3. Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном ст. 70 Федерального закона.

11.4. В случаях, не предусмотренных настоящим контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.5 Приложения к контракту:

1. Приложение № 1 «Техническое задание»;

2. Приложение № 2 «Акт сдачи-приемки услуг».

12. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение основная общеобразовательная школа № 7 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан Адрес: 453853, Башкортостан Республика, г.Мелеуз, ул. Свердлова, 19

тек.счет 40701810800001000040

л/с 21076320270

л/с 20076320270

Отделение НБ РБ г. Уфа

БИК 048073001

ИНН/КПП 0263015776/026301001

М.П. О.Н. Смирнова

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Потребительское общество «Мелеузовское»

Адрес: 453850, Башкортостан Респ,

Мелеузовский р-н, г. Мелеуз ул.

Смоленская,30

г. Мелеуз, ул. пл. Заготсбытбазы, д.5 - стр.9

ИНН 0263010834

КПП 026301001

р/с 407038109060000000562

к/с 301018103000000000601

Башкирское отделение № 8598 ПАО Сбербанк

ОГРН 1027700132195

БИК 048073601

Директор

И.Г. Файзуллин

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуги по организации горячего питания обучающихся МОБУ ООШ № 7
муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан

Информация об объекте закупки:

Объект закупки: оказание услуги по организации горячего питания обучающихся МОБУ ООШ №7 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан.

1. Исполнитель заказа предоставляет услуги по обеспечению горячим питанием

Количество дней, когда осуществляется организация горячего питания (горячий завтрак) по меню-раскладке - из расчета 5-ти дневной недели.

Основное одноразовое питание (горячий завтрак) обучающихся осуществляется на базе пищеблока Заказчика с понедельника по пятницу, (суббота, воскресенье, праздничные и каникулярные дни - выходной).

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет) согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять:

Горячий завтрак – 20%-25%

Стоимость рациона (горячий завтрак) не должна превышать фиксированной стоимости и согласно спецификации (приложение № 1 к техническому заданию).

Цена контракта включает все расходы на выполнение условий контракта в полном объеме, включая все налоги и другие обязательные платежи, таможенные пошлины, выплаченные или подлежащие выплате, оплаты транспортных расходов внутри страны (города), прочих расходов, связанных с доставкой и разгрузкой товара в их конечном пункте, стоимость прочих услуг (если таковые имеются), стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы связанные с арендой имущества, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием, а также все расходы, связанные с выполнением технического задания.

Период оказания услуги: с момента заключения контракта по 29.12.2017г.

Место оказания услуг по организации горячего питания: 453853, Россия, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Свердлова, д. 19 Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение основная общеобразовательная школа № 7 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан.

2. Исполнитель должен организовать горячее питание обучающихся в МОБУ ООШ № 7 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» №159-ФЗ от 21.12.1996 г. (в ред. Федеральных законов от 08.02.1998 N 17-ФЗ, от 07.08.2000 N 122-ФЗ, от 08.04.2002 N 34-ФЗ, от 10.01.2003 N 8-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 17.12.2009 N 315-ФЗ), «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» № 124-ФЗ от 24.07.1998 г.(в ред. Федеральных законов от 20.07.2000 №103-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 21.12.2004 № 170-ФЗ)

- 2.1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- 2.2. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01),
- 2.3. СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
- 2.4. СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 2.5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с измен. на 10.06.2016 г.)
- 2.6. СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- 2.7. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 2.8. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 2.9. СанПин 2.4.1.1249-03 утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 марта 2003 № 24
- 2.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- 2.11. СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»
- 2.12. СанПиН 2.12.5.2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
- 2.13. «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.
- 2.14. Картотека блюд лечебного и рационального питания под редакцией профессора Самсонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН.-1995
- 2.15. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
- 2.16. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 2.17. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- 2.18. ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». (с Изменением №1)
- 2.19. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- 2.22. «Инструкция профилактической витаминизации детей дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.
- 2.23. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. от 09.12.2011 г. №880)
- 2.24. Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011), утвержденный 09.12.2011 г. №883.
- 2.25. Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».
- 2.26. Распоряжение Правительства Республики Башкортостан от 15.09.2016г. № 1031-р.
3. **Для исполнения условий контракта Заказчик предоставляет Исполнителю:**
 - в аренду специальное помещение на срок действия контракта с подачей горячей и холодной воды, с исправными сетями канализации, водопровода, теплоснабжения, электроснабжения и вентиляции;
 - во временное безвозмездное пользование холодильное и другое технологическое оборудование (Приложение № 2 к техническому заданию), кухонный инвентарь, находящийся на балансе образовательного учреждения для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности для оказания услуг.

Исполнитель заказа в случае необходимости доукомплектовывает пищеблок учреждения собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой.

Питание учащихся в учреждении организовывается в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

Обязанности Исполнителя:

1. Обеспечивать бесперебойным, своевременным, качественным одноразовым горячим питанием (горячий завтрак) в соответствии с примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 4 к техническому заданию), обучающихся МОБУ ООШ № 7 по дням недели (кроме субботы, воскресенья, праздничных и каникулярных дней), согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». При оказании услуг, с учетом возраста учащихся, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

2. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами продуктов питания по общеобразовательным учреждениям (горячий завтрак – 20%-25%).

3. Обеспечивать высокую культуру обслуживания при оказании услуг, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) и указанными в СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Обеспечить соответствие фактического меню, утвержденному в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан, согласованному с Заказчиком, примерного двухнедельного (10-14 дней) меню (Приложение № 4 к техническому заданию).

5. Обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню. Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.

6. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

7. Собственными силами и за счет собственных средств осуществлять доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов.

8. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи. Обеспечить приготовление пищевых продуктов в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической документацией (технологическими картами).

9. Нести ответственность и решать вопросы при оказании услуг в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

10. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем и посудой, а также достаточным количеством производственного оборудования и инвентаря (в соответствии с требованиями санитарного законодательства).

11. Обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного (технологического и холодильного) оборудования, капитальный и текущий ремонт. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок учреждения чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами.

12. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока.

13. Обеспечивать и нести расходы на оплату труда работников осуществляющих организацию питания, по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального

и среднего профессионального образования», а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой. Обеспечить наличие специальной и санитарной одежды для работников (не менее 3-х комплектов).

14. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.

15. За счет собственных средств на основании договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

16. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производственный входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на оказании контроля с санитарно-технологической лабораторией.

Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильности закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

17. Ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями, предоставлять акты выполненных услуг (приложение № 3 к техническому заданию).

18. В срок с момента заключения контракта по 29.12.2017 года включительно Исполнитель обязан организовать оказание Услуг на основе блюд высокой степени готовности.

19. Обеспечивать раздачу готовой пищи в течение срока, предусмотренного СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

20. Обеспечивает мытье столовой посуды после каждого приема пищи согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», ежедневную уборку помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя, а также очистку канализационных колодцев (1 раз в полугодие).

21. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к производственным помещениям пищеблока, оборудованию и инвентарю. Исполнитель снабжает собственными силами и за счет собственных средств столовую достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

22. За счет собственных средств проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

23. Обеспечить наличие аптек для оказания первой медицинской помощи сотрудникам кухни.

24. Обеспечить ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями документации по контролю за технологическими процессами в ходе приготовления и реализации блюд и пищевых продуктов согласно приложения № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения

витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» (при круглосуточном пребывании обучающихся)), регулярный отбор суточных проб реализуемой детям продукции и хранение отобранных суточных проб с соблюдением требуемых температурных режимов в течение 48-х часов.

25. Обеспечить наличие сопроводительной документации на все пищевые продукты, подтверждающие их качество и безопасность конкретных партий продуктов, декларации соответствия в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства РФ.

26. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

27. Обеспечивать сохранность имущества, предоставленного для оказания услуг оборудования (Приложение № 2 к техническому заданию), мебели и т.д. Правильно эксплуатировать технологическое, холодильное и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии в строгом соответствии с требованиями по охране труда в общественном питании, санитарных и технологических правил, и за счет собственных средств производить техническое обслуживание и их ремонт.

Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

28. Предоставить Заказчику в течение 10 (десяти) календарных дней с момента начала оказания услуг:

- программу производственного контроля,
- копию договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром на проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля услуг по организации рационального горячего питания обучающихся,
- примерное двухнедельное (10-14 дней) меню утвержденное в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан и согласованное с Заказчиком,
- технологические карты кулинарных изделий (блюд).

29. Незамедлительно, не позже чем за 5 (пять) часов, информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему контракту.

30. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз и утилизацию пищевых, биологических и бытовых отходов из пищеблока образовательного учреждения с использованием соответствующей тары и выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил; наличие весоизмерительного оборудования и проводить за свой счет его Госповерку и клеймение.

31. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем, порядке.

32. Производить оплату за предоставленное в аренду имущество на условиях и в сроки, установленные в договоре аренды.

33. Обеспечивает возмещение Заказчику потребляемые им коммунальные услуги на основании показаний приборов учета, а при отсутствии приборов учета размер возмещения определяется расчетным путем согласно мощности оборудования и условиям договора пользования имуществом.

34. Нести ответственность при плановых и внеплановых проверках надзорно-контролирующих органов за соблюдением правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель осуществляет поставку продуктов питания с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем;
- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания с остаточным сроком годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;
- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 6 часов;
- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем. Мясопродукты поставляются по заявке (через убойный пункт).

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- декларация соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение (свидетельство) на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации.

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша – «самокваш».
17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия).
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.
25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
26. Газированные напитки.
27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
28. Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов.
29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
30. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
31. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
32. Окрошки и холодные супы.
33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
34. Яичница-глазунья.
35. Паштеты.
36. Блинчики с мясом и с творогом.
37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей

Мясо и мясопродукты:

- говядина I и II категорий;

- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка);
- сосиски и сардельки (говяжьи);
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.);
- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты: треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные отборное и I категории.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено – вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более высокой жирности);
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности);
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработки – «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста – с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат – пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны);
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкочетучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная в виде исключения (при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зеленый горошек;
- томаты и огурцы стерилизованные (соленые).

Хлеб, крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения (в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08)

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов,
в том числе используемые для приготовления блюд и напитков,
для обучающихся общеобразовательных учреждений**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Приложение № 1 к техническому заданию

Спецификация										
Наименование учреждения	Адресная дотация для льготных категорий (муниципальный бюджет)			Адресная дотация для категории обучающиеся из многодетных малоимущих семей (муниципальный бюджет)			Обучающиеся из многодетных малоимущих семей (бюджет Республики Башкортостан)			Стоимость услуги, руб.
	Количество детодней	Стоимость питания в день, руб.	сумма	Количество детодней	Стоимость питания в день, руб.	сумма	Количество детодней	Стоимость питания в день, руб.	сумма	сумма
МОБУ СОШ № 7	2440	53,87	131442,80	1440	8,85	12744,00	1440	45,00	64800	208986,80

Заказчик:
Директор _____ О.Н. Смирнова
М.П.

Исполнитель:
_____ / _____./
М.П.

Акт

приема передачи оборудования, находящегося на пищеблоке Заказчика

№ п/п	Наименование, марка, модель, характеристики	Количество	Состояние
1.	ванна моечная 2-х секционная для кухонной посуды	1	рабочее
2.	жарочный шкаф ЖШЭ-2	1	рабочее
3.	картофелечистка МОК -300, инв. № 01380245	1	рабочее
4.	плита электрическая (3-х комфор.)	1	рабочее
5.	плита электрическая ЭП-4ЖШ, инв. № 01380246	1	рабочее
6.	прилавок-мармит для вторых блюд ЛПС-БТ	1	рабочее
7.	морозильный ларь «POLARIS» инв. № 01380244	1	рабочее
8.	морозильный ларь «Свияга 155-1», инв. № 01380174	1	рабочее
9.	холодильник indesit, инв. № 01380191	1	рабочее
10.	холодильник «Полюс-10», инв. № 01380155	1	рабочее
11.	электросковорода СЭСМ-0,2, инв. № 01380096	1	рабочее
12.	водонагреватель Garanterm	1	рабочее
13.	лампа бактерицидная	1	рабочее
14.	вентилятор приточно-вытяжной	1	рабочее

Заказчик:

Директор _____ О.Н. Смирнова

М.П.

Исполнитель:

_____ /_____./

М.П.

АКТ

сдачи-приемки оказанных услуг

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующей _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

Исполнителем в период с _____ по _____ 2017 г. оказаны услуги по организации горячего питания для _____:

Наименование учреждения	Льготное питание (адресная дотация, муниципальный бюджет)				Многодетные (адресная дотация, муниципальный бюджет)				Многодетные (Республиканский бюджет)				сумма контракта
	кол-во учащихся	кол-во дней	стоимость, руб.	сумма	кол-во учащихся из многодетных семей	кол-во дней	стоимость, руб.	сумма	кол-во учащихся из многодетных семей	кол-во дней	стоимость, руб.	сумма	
МОБУ _____													

Всего оказано услуг на сумму _____ рублей, НДС облагается/не облагается.

Мотивированное заключение о надлежащем (ненадлежащем) исполнении обязательств по Контракту

Заказчик:
Директор _____
М.П.

Исполнитель:

М.П.

,

Приложение № 4 к техническому заданию

**Примерное
двухнедельное меню для обучающихся (7-11 и 12-18 лет)
1-неделя**

Дни приема пищи	№-рецепта	Наименование блюд	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (Ккал)
				белки	жиры	углев	
Понедельник		Салат из св. капусты	50	0,7	2,55	4,45	33
		Котлеты гов.	50	7,95	11,35	8,03	169
		Каша гречневая с маслом	150	8.7	7.8	42.6	272
		Сок	200	10.0	0.0	21.2	88
		Хлеб	40	4,62	1,8	29,88	157,2
		Итого		34-77	26.7	106.2	777.2
Вторник		Каша пшениная с маслом	200\10	6.55	8.33	35.09	241.1
		Вак-беляш	87.5	11.1	24.6	24.4	368
		Напиток «Золотой шар»	200	-	-	15	58
		Хлеб	30	4,62	1,8	29,88	157,2
		Фрукты	150	2,31	0,9	14,94	78,6
		Итого		24.6	35.63	119.2	902.9
среда		Бутерброт с сыром	20/15	4,7	7,9	7,3	123
		Салат из св. моркови	50	0.9	7.1	3.9	21.3
		Тефтели	60\30	13.8	16.4	13.1	257
		Картофельное пюре с маслом	150	4.8	9.0	29.2	218
		Напиток из фруктов	200	4,9	0	24.9	190
		Хлеб	50	4,62	1,8	29,88	157,2
		Итого		31.82	37.5	100.9	901.5
четверг		Салат из свеклы	50	0.75	2.0	5.5	43.0
		Гуляш гов.	40\50	13.92	9.78	4.0	132.0
		Макароны отварные с маслом	150	4.0	4.4	21.2	143.0
		Чай с\с	200\15	-	-	15	58
		Хлеб	60	4,62	1,8	29,88	157,2
		Итого		12.32	17.98	75.58	533.2
пятница		Салат из св. помидор и огурц.	25/25	0.9	7.1	3.9	21.3
		Рыба запеченая	75	14.7	6.45	-	140
		Картофельное пюре с маслом	150	4.8	9.0	29.2	218
		Кисель	200	-	0	32,5	190
		Хлеб	40	4,62	1,8	29,88	157,2
		Итого		27.82	24.35	100.2	727.1

2 – НЕДЕЛЯ

Дни приема пищи	№-рецепта	Наименование блюд	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (Ккал)
				белки	жиры	углев	
Понедельник		Салат из св. капусты	100	0,7	2,55	4,45	33
		Колбаса отварная.	40	5,55	16,1	0,83	168,8
		Каша гречневая с маслом	150	4.0	4.4	12.2	143.0
		Напиток «Золотой шар»	200	-	-	15	58
		Хлеб	40	4,62	1,8	29,88	157,2
		Итого		17.67	28.9	67.16	962.8
Вторник		Каша «Дружба» с маслом	200\10	6.55	8.33	35.09	241.1
		Усбосмак	85	11.1	24.6	24.4	36.8
		Какао с молоком	200	4.9	5.0	32.5	190
		Хлеб	40	4,62	1,8	29,88	157,2
		Фрукты	150	2,31	0,9	14,94	78,6
		Итого		29.5	40.63	135.8	703.9
Среда		Творожная запеканка	45	7,5	6,65	6,85	119,5
		Фрикадельки в соусе	55\50	15.0	14.2	14.3	248
		Картофельное пюре с маслом	150	4.8	9.0	29.2	218
		Напиток из фруктов	200	4,9	0	32,5	190
		Хлеб	50	4,62	1,8	29,88	157,2
		Итого		33.1	35.3	114.6	892.5
Четверг		Салат из св. моркови	50	0.9	7.1	3.9	21.3
		Мясо тушеное	40\50	15.3	5.9	3.9	123
		Макароны отварные с маслом	150	4.0	4.4	21.2	143.0
		Чай с\с	200\15	-	-	15	58
		Хлеб	40	4,62	1,8	29,88	157,2
		Итого		24.82	19.2	73.8	502.3
Пятница		Салат Степной	50	21.6	11.8	37.8	350
		Котлеты из курицы	75	11,02	12,45	7,52	186
		Картофел. пюре с маслом	150	4,62	1,8	29,88	157,2
		Чай с\с	200\15	21.6	11.8	37.8	350
		Хлеб	50	-	-	15	58
		Итого		58.57	39.9	134.2	1142.0

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся пришкольного интерната МОБУ ООШ № 7 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан

Информация об объекте закупки:

1. Исполнитель заказа предоставляет услуги по обеспечению горячим питанием

Количество дней, когда осуществляется организация горячего питания - из расчета 6-ти дневной недели в 2017 году -140 дней.

Основное пятиразовое питание обучающихся пришкольного интерната осуществляется с понедельника по пятницу, в субботу двухразовое питание - завтрак, обед (в связи с отъездом детей на выходные дни домой согласно режиму работы пришкольного интерната, а также кроме воскресенья, праздничных и каникулярных дней).

Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет). Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

При круглосуточном пребывании учащихся распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять:

Завтрак – 20%

Обед – 30-35 %

Полдник – 15 %

Ужин – 25 %

II ужин – 5-10 %

Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4-х часов.

Период оказания услуги: с момента заключения контракта по 30.12.2017 г.

Место оказания услуг: 453853, Россия, Башкортостан Республика, г. Мелеуз, ул. Свердлова, 19, Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение основная общеобразовательная школа № 7 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан.

2. Исполнитель должен организовать питание обучающихся пришкольного интерната в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» №159-ФЗ от 21.12.1996 г. (в ред. Федеральных законов от 08.02.1998 N 17-ФЗ, от 07.08.2000 N 122-ФЗ, от 08.04.2002 N 34-ФЗ, от 10.01.2003 N 8-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 17.12.2009 N 315-ФЗ) , «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации » № 124-ФЗ от 24.07.1998 г.(в ред. Федеральных законов от 20.07.2000 №103-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 21.12.2004 № 170-ФЗ)

2.20. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

2.21. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01),

2.22. СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

2.23. СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

2.24. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с измен. на 10.06.2016 г.)

2.25. СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2.26. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2.27. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2.28. СанПин 2.4.1.1249-03 утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 марта 2003 № 24

2.29. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

2.30. СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»

2.31. СанПиН 2.12.5.2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

2.32. «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

2.33. Картотека блюд лечебного и рационального питания под редакцией профессора Самсонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН.-1995

2.34. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

2.35. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

2.36. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

2.37. ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». (с Изменением №1)

2.38. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

2.22. «Инструкция профилактической витаминизации детей дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

2.23. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. от 09.12.2011 г. №880)

2.24. Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011), утвержденный 09.12.2011 г. №883.

2.25. Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».

4. Для исполнения условий контракта Заказчик предоставляет Исполнителю:

- в аренду специальное помещение согласно договора аренды от «___» _____ № ___ на срок действия контракта;

- во временное безвозмездное пользование холодильное и другое технологическое оборудование, кухонный инвентарь, находящийся на балансе образовательного учреждения для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности для оказания услуг.

Исполнитель в случае необходимости может доукомплектовать пищеблок учреждения собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой.

Питание учащихся в учреждении организовывается в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

Исполнитель обязан:

1. Обеспечивать бесперебойным, своевременным, качественным пятиразовым горячим питанием в соответствии с примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 1 к Техническому заданию), учащихся пришкольного интерната МОБУ ООШ №7 по дням недели (кроме воскресенья, праздничных и каникулярных дней), согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». При оказании услуг, с учетом возраста учащихся, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

2. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами продуктов питания по общеобразовательным учреждениям.

3. Обеспечивать высокую культуру обслуживания при оказании услуг, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованными территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан.

4. Обеспечить соответствие фактического меню, утвержденному в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан, согласованному с Заказчиком, примерного двухнедельного (10-14 дней) меню (Приложение № 4 к Техническому заданию).

5. Обеспечить проведение расчета по выполнению норм питания по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, анализ выполнения норм питания за каждые 10 дней и последующую корректировку меню, с целью выполнения физиологически обоснованных норм питания из расчета: завтрак – 20% суточной нормы, обед – 30- 35% суточной нормы, полдник – 15% суточной нормы, ужин – 25% суточной нормы, второй ужин -5-10% суточной нормы.

6. Обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню. Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.

7. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

8. Собственными силами и за счет собственных средств осуществлять доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов.

9. При необходимости доукомплектовать пищеблок собственным технологическим оборудованием.

10. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи. Обеспечить приготовление пищевых продуктов в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической документацией (технологическими картами).

11. Нести ответственность и решать вопросы при оказании услуг в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

12. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем и посудой, а также достаточным количеством производственного оборудования и инвентаря (в соответствии с требованиями санитарного законодательства).

13. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок учреждения чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами.

14. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока.

15. Обеспечивать и нести расходы на оплату труда работников осуществляющих организацию питания, по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой. Обеспечить наличие специальной и санитарной одежды для работников.

16. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.

17. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании контракта с санитарно-технологической лабораторией.

18. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильности закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

19. Ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями предоставлять акт сдачи-приемки оказанных услуг (приложение № 3 к техническому заданию).

20. В срок с момента заключения контракта по 30.12.2017 года включительно Исполнитель обязан организовать оказание Услуг на основе блюд высокой степени готовности.

21. Обеспечивать раздачу готовой пищи в течение срока, предусмотренного СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

22. Обеспечивает мытье столовой посуды после каждого приема пищи, ежедневную уборку помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя, а также очистку канализационных колодцев (1 раз в полугодие).

23. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к производственным помещениям пищеблока, оборудованию и инвентарю. Исполнитель снабжает собственными силами и за счет собственных средств столовую достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, дератизации и дезинсекции в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

24. Обеспечить ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями документации по контролю за технологическими процессами в ходе приготовления и реализации готовых блюд и пищевых продуктов («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного

оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания»), регулярный отбор суточных проб реализуемой детям продукции и хранение отобранных суточных проб с соблюдением требуемых температурных режимов в течение 48-х часов.

25. Обеспечить наличие на все пищевые продукты, поставляемые на пищеблок муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения, сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность конкретных партий продуктов, в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства РФ.

26. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

27. Обеспечивать сохранность имущества, предоставленного для оказания услуг оборудования (Приложение № 2 к техническому заданию), мебели и т.д. Правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии в строгом соответствии с требованиями по охране труда в общественном питании, санитарных и технологических правил, и за счет собственных средств производить техническое обслуживание и их ремонт.

Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

28. Предоставить Заказчику в течение 10 (десяти) календарных дней с момента начала оказания услуг:

- программу производственного контроля,
- копию договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром на проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля услуг по организации рационального горячего питания обучающихся,
- примерное двухнедельное (10-14 дней) меню утвержденное в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан и согласованное с Заказчиком,
- технологические карты кулинарных изделий (блюд).

29. Незамедлительно, не позже чем за 5 (пять) часов, информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему контракту.

30. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз и утилизацию пищевых, биологических и бытовых отходов из пищеблока образовательного учреждения с использованием соответствующей тары и выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил; наличие весоизмерительного оборудования и проводить за свой счет его Госповерку и клеймение.

31. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем, порядке.

32. Производить оплату за предоставленное в аренду имущество на условиях и в сроки, установленные в договоре аренды.

33. Обеспечивает возмещение Заказчику потребляемые им коммунальные услуги на основании показаний приборов учета, при отсутствии приборов учета размер возмещения определяется расчетным путем согласно мощности оборудования и условиям договора безвозмездного пользования имуществом.

34. Нести ответственность при плановых и внеплановых проверках Роспотребнадзора за соблюдением правил СанПиН.

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель осуществляет поставку продуктов питания с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем;
- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания с остаточным сроком годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;

- поставка хлеба и хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 6 часов;

- поставка мяса и мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем. Мясопродукты поставляются по заявке (через убойный пункт).

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- декларация соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо, сыр, молоко;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации.

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша – «самокваш».
17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия).
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.
25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
26. Газированные напитки.
27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
28. Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов.
29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
30. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
31. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
32. Окрошки и холодные супы.
33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
34. Яичница-глазунья.
35. Паштеты.
36. Блинчики с мясом и с творогом.
37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей

Мясо и мясопродукты:

- говядина I и II категорий;
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка);
- сосиски и сардельки (говяжьи);
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.);
- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты: треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные отборное и I категории.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено – вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более высокой жирности);

- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности);
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработки – «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенья, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста- с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат – пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны);
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная в виде исключения (при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зеленый горошек;
- томаты и огурцы стерилизованные (соленые).

Хлеб, крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения (в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08)

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200

Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Приложение № 1 к техническому заданию

Спецификация

№ п/п	Наименование учреждения	Место оказания услуг	Количество дето-дней	Размер адресной дотации в день на 1 уч-ся, в руб.	Стоимость услуги, руб.
2	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение основная общеобразовательная школа № 7 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан	453853, Россия, Республика Башкортостан, г.Мелеуз, ул. Свердлова, 19	1830	100 % - 179,55	328576,50
3	ИТОГО:				328576,50

Заказчик:Директор _____ О.Н. Смирнова
М.П.**Исполнитель:**Директор _____
М.П.

Приложение № 2 к техническому заданию

Акт

приема передачи оборудования, находящегося на пищеблоке Заказчика

№ п/п	Наименование, марка, модель, характеристики	Количество	Состояние
15.	ванна моечная 2-х секционная для кухонной посуды	1	рабочее
16.	жарочный шкаф ЖШЭ-2	1	рабочее
17.	картофелечистка МОК -300, инв. № 01380245	1	рабочее
18.	плита электрическая (3-х комфор.)	1	рабочее
19.	плита электрическая ЭП-4ЖШ, инв. № 01380246	1	рабочее
20.	прилавок-мармит для вторых блюд ЛПС-БТ	1	рабочее
21.	морозильный ларь «POLARIS» инв. № 01380244	1	рабочее
22.	морозильный ларь «Свияга 155-1», инв. № 01380174	1	рабочее
23.	холодильник indesit, инв. № 01380191	1	рабочее

24.	холодильник «Полюс-10», инв. № 01380155	1	рабочее
25.	электросковорода СЭСМ-0,2, инв. № 01380096	1	рабочее
26.	водонагреватель Garanterm	1	рабочее
27.	лампа бактерицидная	1	рабочее
28.	вентилятор приточно-вытяжной	1	рабочее

Заказчик:

Директор _____ О.Н. Смирнова
М.П.

Исполнитель:

Директор _____
М.П.

Приложение № 3 к техническому заданию

АКТ

сдачи-приемки оказанных услуг

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующей _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

Исполнителем в период с _____ по _____ 2017 г. оказаны услуги по организации горячего питания для _____:

Наименование учреждения	Адресная дотация 100%, муниципальный бюджет				Сумма контракта
	кол-во учащихся	кол-во дней	стоимость, руб.	сумма	
МОБУ _____					
ИТОГО					

Всего оказано услуг на сумму _____ рублей, НДС облагается/не облагается.

Мотивированное заключение о надлежащем (ненадлежащем) исполнении обязательств по Контракту

Заказчик:
Директор _____
М.П.

Исполнитель:

М.П.

Приложение №4 к техническому заданию

**Примерное 2-х недельное меню
для учащихся возрастной категорий с 7-11 лет, с 11 лет и старше
пришкольного интерната МОБУ ООШ №7 муниципального района Мелеузовский
Республики Башкортостан**

Первая неделя

День: понедельник

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	366/2004	Запеканка творожная	75/15	29,22	12,11	29,1	342,23
	685/2004	Чай с сахаром	200/15	2,0	-	13,7	53,00
	3/2004	Бутерброд с сыром	20/15	4,7	7,9	7,3	123,0
				33,94	20,01	50,1	518,23
Обед	43/2004	Салат из свежей капусты	100	1,4	5,10	8,9	88,0
	148/2004	Суп лапша	250	2,8	5,8	13,9	120
	437/2004	Гуляш говяжий	100	21,68	24,21	6,74	331,53
	219/2008	Каша гречневая с маслом	200	7,76	4,83	40,0	234,49
		Сок	200	0,5	-	13,7	55,0
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/60	7,4	0,8	48,5	214,0
				41,54	40,74	131,74	1043,02
Полдник	766/2004	Булочка сдобная	75	7,06	2,75	26,47	144,75
	192/2010	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
				10,66	6,35	49,27	279,75
Ужин	16/2008	Салат из огурцов	100	0,72	10,08	3,0	103,6
	117/2010	Каша рисовая рассыпчатая	200/7	4,6	5,9	42,7	246

	377/2004	Рыба запечённая	75/5	13,57	11,67	3,49	173,75
	685/2004	Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	13,7	53,0
	120/2002	Хлеб ржан./пшенич.	60/30	7,4	0,8	48,5	214,0
				26,49	28,45	111,39	790,35
2-й ужин	298/2004	Кефир	180	2,64	3,87	3,02	37,77
Итого за день				115,27	99,42	347,52	2269,12

День: вторник

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	161/2004	Суп молочный с крупой	250	7,2	8,3	24,1	212,19
	296/2008	Чай с молоком	150/50/15	1,4	1,6	17,34	89,32
	1/2004	Бутерброд с маслом	30/20	2,2	18	13,6	230,0
	337/2004	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63,0
				15,90	32,50	55,34	594,51
Обед	78/2004	Икра морковная	100	1,8	14,2	7,8	42,6
	132/2004	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	5,03	11,30	32,28	149,60
	189/2008	Котлеты/биточки/шницели говяжьи	100	5,34	10,68	5,74	176,74
	520/2004	Картофельное пюре с маслом	200	2,84	5,39	20,71	142,63
	120/2002	Хлеб ржан./пшен	60/60	7,4	0,8	48,5	214,0
	648/2004	Кисель витаминизиров.	200			20,0	76,0
				22,41	42,37	135,03	801,57
Полдник	738/2004	Пирожок печеный с яблоком	60	4,64	3,89	28,90	169,30
	50/2002	Чай без сахара	200	-	-	-	-
				4,64	3,89	28,90	169,30
Ужин	302/2004	Каша пшеничная	200/10	6,04	7,27	34,29	227,16
	60/2010	Бефстроганов	50/50	13,5	14,4	4,4	202
	186/2010	Чай с лимоном и сахаром	200/15/7	0,2	0,1	13,9	55
	120/2002	Хлеб ржан./пш.	60/30	7,4	0,8	48,5	214,0
				27,14	22,57	101,09	698,16
2-й ужин	298/2004	Катык	180	5,67	11,33	7,74	109,55
Итого за день				75,76	112,66	328,1	2373,09

День: среда

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	132/2008	Омлет	105/5	5,82	9,02	1,52	110,54
	1/2004	Бутерброд с маслом	30/20	2,2	18	13,6	230,0
	192/2010	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
				11,62	30,62	37,92	475,54
Обед	89/2004	Сельдь соленая с луком	45/9	4,6	10,0	1,3	113,0

	124/2004	Щи из св. капусты	250/10	2,09	6,33	10,64	107,83
	60/2002	Усбосмак с мясом	85	7,0	8,1	45,3	248,0
	302/2004	Каша молочная пшеничная с маслом	200/10	6,04	7,27	34,29	227,16
	196/2010	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	25,4	99
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/60	7,4	0,8	48,5	214,0
				27,33	32,6	165,43	1008,99
Полдник	335/2008	Пирожки с морков.	60	4,64	3,89	28,90	169,30
	292/2008	Напиток Валетек	200	-	-	15,0	58,0
				4,64	3,89	43,9	227,3
Ужин	16/2004	Салат из огурцов	100	1,5	4,10	2,6	54,0
	436/2004	Жаркое по домашнему	250	22,54	17,33	22,13	334,08
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/30	7,4	0,8	48,5	214,0
	685/2004	Чай с сахаром	200/15	0,2		13,7	53,0
		Фрукты	175	2,89	-	18,67	98,25
				34,53	22,23	105,6	753,13
2-й ужин	298/2004	Бифиленд	180	5,29	6,04	7,74	110,5
Итого за день				83,41	95,38	360,59	2575,,49

День: четверг

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	302/2004	Каша молочная рисовая	200/10	1,5	4,0	15,8	109,0
	1/2004	Бутерброд с маслом	30/20	2,2	18	13,6	230,0
	685/2004	Чай с сахаром	200/15	0,2	-	13,7	53,0
				3,9	22,0	43,10	392,0
Обед	112/2010	Икра кабачковая	100	1,1	3,8	5,6	60
	139/2004	Суп гороховый	250/10	2,34	3,89	13,61	98,79
	83/2010	Печень по строгановски	50/30	13,1	9,8	2,25	150
	297/2004	Каша перловая	150	4,38	4,28	26,09	160,77
	648/2004	Кисель витаминизир.	200	0	0	15,0	58,0
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/60	7,4	0,8	48,5	214,0
				28,32	22,57	111,05	741,56
Полдник	741/2004	Ватрушка с творогом	150	14,2	5,26	83,6	438
	288/2008	Молоко кипяченое	200	5,59	6,38	9,38	117,31
				19,79	11,64	92,98	555,31
Ужин	16/2004	Салат из помидор свежих	50	0,75	2,05	1,3	27,0
	487/2004	Куры отварные	75	14,0	12,0	0,7	162,0
	377/2004	Капуста тушеная	200	3,33	6,13	14,26	125,33
	296/2008	Чай с молоком	150/50/1 5	1,4	1,6	17,34	89,32
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/30	7,4	0,8	48,5	214,0
				26,88	22,58	82,10	617,55
2-й ужин	698/2004	Ряженка	180	5,67	11,33	7,74	109,55
Итого за день				64,77	90,12	336,97	2415,97

День: пятница

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	132/2008	Омлет	105/5	5,82	9,02	1,52	110,54
	85/2010	Сосиски, сардельки отварные	85/4	8,4	17,6	0,7	195
	1/2004	Бутерброд с маслом	30/20	2,2	18,0	13,6	230,0
	685/2004	Чай с сахаром	200/15	0,2	-	13,7	53,0
	120/2002	Хлеб пшеничный	30	7,4	0,8	48,5	214,0
				24,02	45,42	78,02	802,54
Обед	18/2010	Салат из свеклы с изюмом	100	1,3	5,3	15,3	111
	134/2004	Суп крестьянский	250/10	2,6	5,3	14,3	116,0
	443/2004	Плов из говядины	250	24,33	20,69	33,71	418,37
	631/2004	Компот из св.фрукт.	200	0,2	0	35,8	142,0
	120/2002	Хлеб пшен/ ржан.	60	7,4	0,8	48,5	214,0
				35,83	32,09	147,61	1001,37
Полдник	766/2004	Булочка сдобная	75	7,06	2,76	26,47	144,75
	292/2008	Напиток Валетек	200	-	-	15,0	58,0
		Фрукты	100	2,62	-	16,93	89,08
				9,68	2,76	58,40	291,83
Ужин	246/2008	Огурцы порционные	100	0,4	0,05	1,65	7,0
	520/2004	Картофельное пюре с маслом	200	2,84	5,39	20,71	142,63
	54/2010	Рыба тушеная в томате с овощами	90/50	20,2	9,5	4,6	184
	685/2004	Чай с сахаром	200/15	0,2	-	13,7	53,0
	120/2002	Хлеб пшен./ржаной	60/30	7,4	0,8	48,5	214,0
				31,04	15,74	89,16	600,63
2-й ужин	698/2004	Кефир	180	5,29	6,42	9,35	116,16
				105,86	102,43	382,54	2812,53

День: суббота

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	366/2004	Запеканка творожная с повидлом	75/15	29,22	12,11	29,1	342,23
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	30/30	7,4	0,8	48,5	214,0
	189/2010	Кофейный напиток на молоке	200	3,0	3,1	17,9	109
	97/2004	Сыр порциями	15	4,0	4,0	4,1	54,0
				43,62	20,01	99,6	719,23
Обед	78/2004	Икра морковная	100	1,8	14,2	7,8	42,6
	37/2008	Борщ из свежей капусты	250/10	1,90	6,66	10,81	111,11
	78/2010	Запеканка или рулет картофельный с мясом	200/6	18,1	22,9	28,2	394
	50/2002	Напиток Тонус	200	2,8	3,2	34,68	178,64
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	30/60	7,4	0,8	48,5	214,0
		Фрукты	200	0,5	-	13,7	55,0
				32,5	47,76	143,69	995,35

Итого за день				76,12	67,77	246,29	1714,58

Вторая неделя

День: понедельник

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	106/2008	Каша молочная манная	200/10	6,53	7,03	38,78	244,92
	296/2008	Чай с молоком	150/50/15	1,4	1,6	17,34	89,32
	1/2004	Бутерброд с маслом	30/20	2,2	18	13,6	230,0
				10,13	26,63	69,72	564,24
Обед	43/2004	Салат из свежей капусты	100	1,4	5,10	8,9	88,0
	42/2010	Суп картофельный с бобовыми	250	6,7	4,2	19,5	144
	83/2010	Печень по-строгановски	50/30	13,15	9,8	2,25	150
	219/2008	Каша гречневая рассыпчатая/ с маслом	200	7,76	4,83	40,0	234,49
	50/2002	Напиток Тонус	200	2,8	3,2	34,68	178,64
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/60	7,4	0,8	48,5	214,0
				39,21	27,93	153,83	1009,13
Полдник	741/2004	Ватрушка с повидлом	75	7,08	2,63	41,81	219,07
	648/2004	Кисель	200	0	0	20,0	76,0
				7,08	2,63	61,81	295,07
Ужин	16/2004	Салат из огурцов	100	1,5	4,10	2,6	54,0
	437/2004	Гуляш говяжий	100	21,68	24,21	6,74	331,53
	297/2004	Каша перловая	150	4,38	4,28	26,09	160,77
	296/2008	Чай с молоком	150/50/15	1,4	1,6	17,34	89,32
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/30	7,4	0,8	48,5	214,0
				36,36	34,99	101,27	849,62
2-й ужин	698/2004	Катык	180	5,67	11,33	7,74	109,55
Итого за день				98,45	103,51	394,37	2827,61

День: вторник

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	366/2004	Запеканка творожная	75/15	29,22	12,11	29,1	342,23
	6/2004	Бутерброд с колбасой отварной	30/20	7,0	10,28	10,28	167,14
	189/2010	Кофейный напиток на молоке	200	3	3,1	17,9	109
				39,22	25,49	57,28	618,37
Обед	112/2010	Икра кабачковая	100	1,1	3,8	5,6	60
	124/2004	Щи из св. капусты	250/10	2,09	6,33	10,64	107,83
	436/2004	Жаркое по домашнему	250	22,54	17,33	22,13	334,08
	292/2008	Напиток Валетек	200	0	0	15,0	58
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/60	7,4	0,8	48,5	214,0
				33,13	28,36	101,87	773,91

Полдник	766/2004	Булочка сдобная	50	2,35	1,83	17,65	96,5
	288/2008	Молоко кипяченое	200	5,59	6,38	9,38	117,31
				7,94	8,21	27,03	213,81
Ужин	10/2010	Салат из моркови до 01.03	100	1,1	4,5	14,5	100
	52/2010	Рыба припущенная	75	17,5	5,25	0,33	119,16
	520/2004	Картофельное пюре с маслом	200	2,84	5,39	20,71	142,63
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	30/60	7,4	0,8	48,5	214,0
	685/2004	Чай с сахаром	200/15	0,2	-	13,7	53,0
				29,04	15,94	97,74	628,79
2-й ужин	698/2004	Кефир	180	5,29	6,42	9,35	116,16
Итого за день				114,62	84,42	266,24	2351,04

День: среда

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	120/2010	Каша овсяная молочная жидкая	230/6	7,7	11,3	31,1	257
	192/2010	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
	1/2004	Бутерброд с маслом	30/20	2,2	18	13,6	230,0
				13,50	32,90	67,50	622,00
Обед	78/2004	Икра свекольная	100	1,8	14,2	7,8	42,6
	134/2004	Суп крестьянский	250/10	2,6	5,3	14,3	116,0
	60/2002	Усбосмак с мясом	85	7,0	8,1	45,3	248,0
	302/2004	Каша молочная рисовая	200/10	1,5	4,0	15,8	109,0
	296/2008	Чай с молоком	150/50/15	1,4	1,6	17,34	89,32
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/60	7,4	0,8	48,5	214,0
				21,7	34,00	149,04	818,92
Полдник		Фрукты	100	0,5	-	13,7	55,0
		Сок	200	0,5	0	13,7	55
		Йогурт	100	5	1,5	8,5	70
				6,0	1,5	35,9	180
Ужин	16/2008	Салат из помидор	100	0,72	10,08	3,0	103,6
	150/2014	Рагу овощное	200	3,72	14,87	22,57	238,99
	189/2008	Шницель из говядины	75	5,34	5,86	2,87	88,37
	631/2004	Компот из фрукт.	200	0,2	0	35,8	142,0
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	30/60	7,4	0,8	48,5	214,0
				17,38	31,61	112,74	786,96
2-й ужин	298/2004	Бифиленд	180	5,29	6,04	7,74	110,5
Итого за день				64,17	106,05	372,92	2518,38

День: четверг

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	143/2010	Омлет с зеленым горошком	150/5	12	15,9	3,4	204
	296/2008	Чай с молоком	150/50/15	1,4	1,6	17,34	89,32
	1/2010	Бутерброд с сыром	60/15	8,4	4,3	26,4	181

				21,80	21,80	47,14	474,32
Обед	25/2004	Салат Степной	100	1,4	4,3	1,9	52,5
	132/2004	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	5,03	11,30	32,28	149,60
	469/2004	Фрикадельки из говядины в соусе	100	12,63	13,54	9,16	208,60
	148/2004	Овощи припущенные	200	3,44	6,44	20,78	153,33
	292/2008	Напиток Валетек	200	-	-	15,0	58,0
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/60	7,4	0,8	48,5	214,0
				29,9	36,38	127,62	836,03
Полдник	741/2004	Ватрушка с творогом	150	14,2	5,26	83,6	438
	296/2008	Чай с молоком	150/50/15	1,4	1,6	17,34	89,32
				15,60	6,86	100,94	527,32
Ужин	246/2008	Огурцы порционные	100	0,4	0,05	1,65	7,0
	176/2008	Бефстроганов из говядины	50/50	21,72	25,11	3,85	325,69
	224/2008	Рис отварной	200	3,45	4,52	35,8	200,16
	648/2004	Кисель фруктовый	200			20,0	76,0
	120/2002	Хлеб пшен.	45	7,4	0,8	48,5	214,0
				32,97	30,48	109,80	822,85
2-й ужин	698/2004	Катык	180	5,67	11,33	7,74	109,55
Итого за день				105,94	109,11	393,24	2770,07

День: пятница

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	161/2004	Суп молочный с крупой	250	6,18	7,58	23,28	185,68
	1/2004	Бутерброд с маслом	30/20	2,2	18	13,6	230,0
	296/2008	Чай с молоком	150/50/15	1,4	1,6	17,34	89,32
	337/2004	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63
				14,88	31,78	54,52	568,0
Обед	78/2004	Икра морковная	100	1,8	14,2	7,8	42,6
	124/2004	Щи из свежей капусты	250/10	2,09	6,33	10,64	107,83
	209/2008	Котлета из курицы	75	11,02	12,45	7,52	186,09
	520/2004	Картофельное пюре с маслом	200	2,84	5,39	20,71	142,63
	50/2002	Напиток Тонус	200	2,8	3,2	34,68	178,64
	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/60	7,4	0,8	48,5	214,0
				27,95	42,37	129,85	871,79
Полдник	335/2008	Пирожок печеный с капустой	60	4,64	3,89	28,90	169,30
	685/2004	Чай с сахаром	200/15	0,2	-	13,7	53,0
				4,84	3,89	42,6	222,3
Ужин	16/2008	Салат из помидор	100	0,72	10,08	3,0	103,6
	52/2010	Рыба припущенная	75	17,5	5,25	0,33	119,16
	137/2010	Макаронные изделия отварные	200/7	7,3	5,6	44,5	262
	296/2008	Чай с лимоном	150/50/15	1,4	1,6	17,34	89,32

	120/2002	Хлеб ржан/пшен	60/30	7,4	0,8	48,5	214,0
				34,32	23,33	113,67	788,08
2-й ужин	698/2004	Катык	180	5,67	11,33	7,74	109,55
Итого за день				87,66	112,7	348,38	2559,72

День: суббота

Прием пищи	№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергит. ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углев.	
Завтрак	366/2004	Сырники из творога с маслом сливочным	75/15	29,22	12,11	29,1	342,23
	6/2004	Бутерброд с колбасой отварной	30/20	7,0	10,28	10,28	167,14
	192/2010	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
		Йогурт	100	5	1,5	8,5	70
				44,82	27,49	70,68	714,37
Обед	246/2008	Огурцы свежие порционные	100	0,4	0,05	1,65	7,0
	42/2010	Суп картофельный с бобовыми	250	6,7	4,2	19,5	144
	77/2010	Запеканка капустная с мясом	250	21,9	17,7	24,7	347
	196/2010	Компот из свежих плодов	200	0	0,1	25,4	99
	120/2002	Хлеб ржан/пшен.	60/60	7,4	0,8	48,5	214,0
		Фрукты	200	0,5	-	13,7	55,0
				36,9	22,85	133,45	866
Итого за день				84,72	50,34	204,13	1580,37

АКТ

сдачи-приемки оказанных услуг (для школ города)

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующей _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

Исполнителем в период с _____ по _____ 2017 г. оказаны услуги по организации горячего питания для _____:

Наименование учреждения	Льготное питание (адресная дотация, муниципальный бюджет)				Многодетные (адресная дотация, муниципальный бюджет)				Многодетные (Республиканский бюджет)				сумма контракта
	кол-во учащихся	кол-во дней	стоимость, руб.	сумма	кол-во учащихся из многодетных семей	кол-во дней	стоимость, руб.	сумма	кол-во учащихся из многодетных семей	кол-во дней	стоимость, руб.	сумма	
МОБУ _____													

Всего оказано услуг на сумму _____ рублей, НДС облагается/не облагается.

Мотивированное заключение о надлежащем (ненадлежащем) исполнении обязательств по Контракту

Заказчик:
Директор _____

М.П.

Исполнитель:

М.П.

АКТ

сдачи-приемки оказанных услуг (для пришкольных интернатов)

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующей _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

Исполнителем в период с _____ по _____ 2017 г. оказаны услуги по организации горячего питания для _____:

	Адресная дотация 55%, муниципальный бюджет				Адресная дотация 100%, муниципальный бюджет				Сумма контракта
	кол-во учащихся	кол-во дней	стоимость, руб.	сумма	кол-во учащихся	кол-во дней	стоимость, руб.	сумма	
Наименование учреждения МОБУ									
Итого									

Всего оказано услуг на сумму _____ рублей, НДС облагается/не облагается.

Мотивированное заключение о надлежащем (ненадлежащем) исполнении обязательств по Контракту

Заказчик:
Директор _____
М.П.

Исполнитель:

М.П.

Приложение №2
к контракту
№ _____ от «__» _____ 20__ г

АКТ

сдачи-приемки оказанных услуг (для пришкольных интернатов)

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующей _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

Исполнителем в период с _____ по _____ 2017 г. оказаны услуги по организации горячего питания для

Адресная дотация 100%, муниципальный бюджет					
Наименование учреждения	кол-во учащихся	кол-во дней	стоимость, руб.	сумма	Сумма контракта
МОБУ					
ИТОГО					

_____:

Всего оказано услуг на сумму _____ рублей, НДС облагается/не облагается.

Мотивированное заключение о надлежащем (ненадлежащем) исполнении обязательств по Контракту

Заказчик:
Директор _____
М.П.

Исполнитель:

М.П.