

**Техническое задание  
на оказание услуг по организации горячего питания для льготной категории учащихся**

**1. Характеристика услуг:**

Оказание услуг осуществляется на базе столовых образовательных учреждений.

Питание ежедневное 1-о разовое (горячее обед - 30-35 % от суточного рациона по энергетической ценности) осуществляется на основании разработанного циклического меню комплексных рационов для образовательных учреждений по возрастным группам (7-11 и 11-17 лет) с расчетом калькуляции и энергетической ценности блюд (с использованием обогащенных йодом хлебобулочных изделий и йодированной соли), согласованным с общеобразовательными учреждениями.

Примерное циклическое меню на 10 дней представлено в приложении (отдельным файлом), которое является неотъемлемой частью Контракта. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

Не допускается повторная термическая обработка, включая разогрев замороженных блюд

При оказании услуг по организации питания необходимо соблюдение требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

Все продукты, используемые для приготовления пищи, должны быть качественными и соответствовать требованиям ГОСТ РФ, санитарным нормам и правилам.

**2. Организатор питания должен обеспечить:**

- доставку продуктов питания в столовую собственными силами и в соответствии с требованиями СанПиН;
- строгое соответствие правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья;
- соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений столовой: пищеблока, обеденного зала, оборудования и инвентаря;
- оснащение в необходимом количестве моющими и дезинфицирующими средствами, салфетками и скатертями, посудой в соответствии с установленными нормами;
- наличие у сотрудников столовых специализированной одежды;
- оказание услуг в соответствии с установленным заказчиком режимом работы столовой, организацию работы буфетов;
- осуществлять ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала и других документов, в соответствии с санитарными правилами).

**3. Требования к качеству и безопасности оказания услуг:**

Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях) учреждениях начального и среднего профессионального образования" и другими действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормами и требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания (Федеральный закон от 02.01.2000 г. 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»), санитарно-эпидемиологических правил СП 2.4.4.69-00, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и другие правовые акты).

**4. Дополнительные требования:**

Осуществлять приготовление питания для учащихся по двухнедельному (10-дневному) меню, разработанному им, согласованному с Заказчиком и Территориальным отделом Управления

Роспотребнадзора по Калининградской области в Гусевском, Краснознаменском и Нестеровском районах.

Обеспечить горячими обедами остальных учащихся (не отнесённых к льготным категориям детей), а также работников учреждения за наличный расчёт в соответствии с установленным режимом работы столовых учреждения. При этом стоимость обедов, предназначенных для учащихся, не отнесенных к льготным категориям, и работников учреждения не должна превышать цену единицы оказанной услуги, установленной в пункте 3.2. контракта.

Нести ответственность за правильную эксплуатацию и сохранность переданных помещений (в том числе инженерных сетей) и оборудования школьных столовых, осуществлять за свой счет ремонт технологического оборудования, вышедшего из строя в период оказания услуг.

За свой счёт устранять выявленные недостатки, ухудшившие качество услуг, допущенные в результате отступлений от условий настоящего контракта в сроки, определённые Заказчиком, а если срок не определён, то в течение 10 (десяти) дней с момента получения письменного извещения (требования) Заказчика об устранении недостатков.

Разрабатывать, обеспечивать наличие и ведение следующих документов: заявок на питание, журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, книги меню, технологических карт на блюда и изделия, журнала витаминизации блюд, журнала здоровья и осмотра сотрудников Исполнителя, журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Заводит книгу отзывов и предложений и предоставляет ее обучающимся и работникам Заказчика по их требованию.

Осуществлять доставку продуктов питания.

Обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем и посудой.

Обеспечивать пищеблок учреждения чистящими и моющими средствами.

Обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока;

Обеспечивать и нести расходы по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой.

Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с согласия Заказчика.

Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации. Вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Осуществлять раздачу пищи, мыть столовую посуду после приема пищи, обеспечивать чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря.

Снабжать буфет-раздаточную достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями СанПин 2.4.52409-08.

Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции, согласно Перечню документации, которая ведется Исполнителем при организации горячего питания, включенному в Техническое задание.

В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном порядке.

Обеспечивать сохранность предоставленного для буфета оборудования, мебели и т.д., правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии. Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи

Обеспечить вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

Проводить мероприятия по дезинсекции и дератизации предоставленных специальных помещений.

Одновременно с поставкой каждой партии товара передавать Заказчику надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; удостоверения качества, в котором должны быть отражены номера и даты выдачи удостоверения, наименование товара, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящихся товаров, срок годности; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты.

#### Объем услуг

№ п/п	Наименование учреждения (в т.ч. филиала если имеется)	Количество детей льготной категории, охваченных горячим питанием, чел.	Количество учебных дней	Человеко-дни, всего
МОУ СОШ №5				
1	МОУ СОШ №5 (муниципальный бюджет)	68	140	9 520
2	МОУ СОШ №5 (областной бюджет) дети до 10 лет	121	140	16 940
3	МОУ СОШ №5 (областной бюджет) дети 11 лет и старше	115	140	16 100

Код ОКПД56.29.20.120- Услуги школьных столовых и кухонь

**АКТ ПРИЕМА-СДАЧИ УСЛУГ**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Журило Татьяны Васильевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Винегреть», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Штурмина Марка Евгеньевича, действующего на основании устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», составили настоящий Акт приема-сдачи Услуг о нижеследующем:

1. Исполнитель оказал Услуги в соответствии с контрактом № 0135300013216000031/2016 от 16.04.2016 г.
2. Качество оказанных Услуг соответствует (не соответствует) требованиям контракта. Отклонений от условий контракта или других недостатков в Услугах Исполнителя не обнаружено (обнаружено).
3. Соответствие отчету по рациону, стоимости и количеству питающихся обучающихся:

Дата оказания услуг	Рацион	Количество человек до 10 лет	Цена (рублей)	Сумма (рублей)	Количество человек старше 11 лет	Цена (рублей)	Сумма (рублей)
Сумма за день							

4. Общая стоимость предоставленных Услуг составляет \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) рублей, в том числе НДС/ НДС не предусмотрен.
5. Заказчик оплатит Исполнителю указанную в пункте 4 настоящего Акта сумму в порядке и в сроки, установленные в контракте.

**Подписи Сторон:**

**Заказчик:**  
Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5

238050 г. Гусев, пер. Павлова, 4  
ИНН 3902004190 КПП 390201001  
БИК 042748001  
р/с 40701810027481000085  
УФК по Калининградской области  
(МОУ СОШ №5, л/с 20356Ц41540  
Отделение Калининград, г. Калининград  
Тел. (40143)3-45-19

Директор \_\_\_\_\_ Т.В. Журило  
ЭП

**Исполнитель:**  
ООО "Винегреть"

Юридический адрес: 236039, г. Калининград, ул. Октябрьская, д.8, оф.503,  
ИНН/КПП 3907209225/390701001  
ОГРН 1103925008989  
р/с 40702810210380005241  
в филиале № 7806 ВТБ 24 (ПАО) г. Санкт-Петербург  
к/с 30101810300000000811  
БИК 044030811  
Тел./Факс: 8 (4012) 50 51 44

Генеральный директор  
ООО «Винегреть» \_\_\_\_\_ М.Е. Штурмин



Приложение № 3  
к контракту  
№ 0135300013216000031/2016 от

**Акт передачи во временное безвозмездное пользование помещения, оборудования, переданного на время действия контракта № 0135300013216000031/2016 от 16 апреля 2016 г. для организации питания**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Журило Татьяны Васильевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Винегреть», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Штурмина Марка Евгеньевича, действующего на основании устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о том, что Заказчик передает во временное безвозмездное пользование, а Исполнитель принимает для оказания услуг по организации питания следующее оборудование, инвентарь:

1	Холодильник	5
2	Эл. Сковорода	2
3	Водонагреватель	2
4	Ларь морозильный	2
5	Блинница	1
6	Машина протирочная	1
7	Картофелечистка	1
8	Котел пищеварочный	3
9	Мукопросеиватель	1
10	Плита электрическая	2
11	Мармит прилавок	1
12	Шкаф жаровочный	2
13	Микроволновая печь	1
14	Эл.мясорубка	1
15	Мармит универсальный	1
16	Тестомес спиральный	1
17	Пароконвектомат	1
18	Мармит стационарный	1
19	Мармитная линия	1
20	Прилавок мармитный	1

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, один из которых находится у Исполнителя, второй у Заказчика.

**Подписи Сторон:**

<p><b>Заказчик:</b> Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5 238050 г. Гусев, пер. Павлова, 4 ИНН 3902004190 КПП 390201001 БИК 042748001 р/с 40701810027481000085 УФК по Калининградской области (МОУ СОШ №5, л/с 20356Ц41540) Отделение Калининград, г. Калининград Тел. (40143)3-45-19</p> <p>Директор _____ Т.В. Журило ЭП</p>	<p><b>ООО "Винегреть"</b> Юридический адрес: 236039, г. Калининград, ул. Октябрьская, д.8, оф.503, ИНН/КПП 3907209225/390701001 ОГРН 1103925008989 р/с 40702810210380005241 в филиале № 7806 ВТБ 24 (ПАО) г. Санкт-Петербург к/с 30101810300000000811 БИК 044030811 Тел./Факс: 8 (4012) 50 51 44</p> <p>Генеральный директор ООО «Винегреть» _____ М.Е. Штурмин</p>
---	---

Приложение № 4

к контракту

№ 0135300013216000031/2016 от

Акт обратной передачи помещения, оборудования, переданного на время действия контракта № 0135300013216000031/2016 от 16.04.2016 г. во временное безвозмездное пользование для организации питания

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Журило Татьяны Васильевны действующей на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Винегреть», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Штурмина Марка Евгеньевича, действующего на основании устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о том, что Заказчик принимает, а Исполнитель передает из временного пользования следующее помещение, оборудование, инвентарь:

1	Холодильник	5
2	Эл. Сковорода	2
3	Водонагреватель	2
4	Ларь морозильный	2
5	Блинница	1
6	Машина протирочная	1
7	Картофелечистка	1
8	Котел пищеварочный	3
9	Мукопросеиватель	1
10	Плита электрическая	2
11	Мармит прилавков	1
12	Шкаф жаровочный	2
13	Микроволновая печь	1
14	Эл.мясорубка	1
15	Мармит универсальный	1
16	Тестомес спиральный	1
17	Пароконвектомат	1
18	Мармит стационарный	1
19	Мармитная линия	1
20	Прилавок мармитный	1

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, один из которых находится у Исполнителя, второй у Заказчика.

Подписи Сторон:

<p><b>Заказчик:</b> Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5</p> <p>238050 г. Гусев, пер. Павлова, 4 ИНН 3902004190 КПП 390201001 БИК 042748001 р/с 40701810027481000085 УФК по Калининградской области (МОУ СОШ №5, л/с 20356Ц41540 Отделение Калининград, г. Калининград Тел. (40143)3-45-19</p> <p>Директор _____ Т.В. Журило ЭП</p>	<p><b>Исполнитель:</b> ООО "Винегреть"</p> <p>Юридический адрес: 236039, г. Калининград, ул. Октябрьская, д.8, оф.503, ИНН/КПП 3907209225/390701001 ОГРН 1103925008989 р/с 40702810210380005241 в филиале № 7806 ВТБ 24 (ПАО) г. Санкт-Петербург к/с 30101810300000000811 БИК 044030811 Тел./Факс: 8 (4012) 50-51-44</p> <p>Генеральный директор ООО «Винегреть» _____ М.Е. Штурмин</p>
---	---