

ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВОЙ ДОГОВОР
№ 0171300012012000152-0285531-01
на оказание услуг по организации питания
обучающихся в муниципальном образовательном
учреждении средней общеобразовательной школе № 2
с 10 января 2013 года по 31 мая 2013 года

г. Переславль-Залесский

«25»декабря 2012 г.

Муниципальное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2, именуемое в дальнейшем «ЗАКАЗЧИК», в лице директора Долгушиной Татьяны Владимировны, действующая на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Сергеев А.Н., именуемый в дальнейшем «ИСПОЛНИТЕЛЬ», действующего на основании свидетельства серия 76 номер 000705311, с другой стороны, в дальнейшем вместе именуемые «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 21.07.2005 N 94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" и иного законодательства Российской Федерации, на основании результатов открытого аукциона в электронной форме (протокол N 1/2 от 13 декабря 2012 г.) заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. ИСПОЛНИТЕЛЬ обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 2 в соответствии Приложением № 1,2,3,4 к ДОГОВОРУ, являющиеся его неотъемлемой частью, а ЗАКАЗЧИК обязуется принять и оплатить услуги по цене и на условиях, предусмотренных настоящим ДОГОВОРОМ.

1.2. Для исполнения ДОГОВОРА на оказание услуги по организации питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 2 ЗАКАЗЧИК передает в безвозмездное временное пользование на срок оказания услуги, а ИСПОЛНИТЕЛЬ принимает в безвозмездное временное пользование на срок оказания услуги и использует для организации питания помещения (площадью 253,63 кв. м), оборудование и имущество, расположенное по адресу: 152024, Ярославская область, город Переславль – Залесский, м-н Чкаловский, д.53.

2. ПОРЯДОК ПЕРЕДАЧИ ИМУЩЕСТВА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

2.1. Перечень недвижимого имущества, передаваемого в эксплуатацию для оказания услуг:

Недвижимое имущество – нежилое помещение обеденный зал общей площадью – 137,30 кв.м

Недвижимое имущество – нежилое помещение моечной общей площадью – 28,3 кв.м

Недвижимое имущество – нежилое помещение раздаточная общей площадью – 50,5 кв. м

Недвижимое имущество – нежилое помещение мясной цех общей площадью – 10,4 кв. м

Недвижимое имущество – нежилое помещение коридор общей площадью – 14,2 кв. м

Недвижимое имущество – нежилое помещение овощной цех общей площадью – 10,1 кв.м

Недвижимое имущество – нежилое помещение туалет общей площадью - 2,8 кв. м

Недвижимое имущество – нежилое помещение кладовая общей площадью – 27,2 кв.м

2.2. Перечень оборудования, передаваемого в эксплуатацию для оказания услуг указано в приложении № 3 к настоящему ДОГОВОРУ и является его неотъемлемой частью.

2.3. Указанное в п.п. 2.1., 2.2. помещение и имущество является муниципальной собственностью. Помещение и имущество должно быть передано в безвозмездное временное пользование на срок оказания услуги ИСПОЛНИТЕЛЮ в течение 1 дня с момента подписания настоящего ДОГОВОРА по актам сдачи-приемки.

2.4. Имущество, указанное в п.п. 2.1., 2.2. настоящего Договора ЗАКАЗЧИК передает в безвозмездное временное пользование на срок оказания услуги ИСПОЛНИТЕЛЮ по настоящему ДОГОВОРУ, согласно решения Переславль-Залесской городской Думы от 26.01.2012г. № 8 «О внесении изменений в Положение о порядке управления и распоряжения имуществом, находящимся в

муниципальной собственности города Переславля-Залесского» п. 8.2.

Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срока исполнения гражданско-правового договора.

3. МЕСТО, ПОРЯДОК И СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

3.1. Предоставление ИСПОЛНИТЕЛЕМ услуг, предусмотренных пунктом 1.1 настоящего ДОГОВОРА, осуществляется в помещении муниципального образовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2, расположенного по адресу: 152024, Ярославская область, город Переславль – Залесский, м-н Чкаловский, д.53

3.2. Срок оказания услуг – с 10 января 2013 года по 31 мая 2013 года.

3.3. Питание обучающихся в муниципальном образовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 2 осуществляется два раза в день.

4. СТОИМОСТЬ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Цена услуг по организации питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 2 составляет: **1092922** (Один миллион девяносто две тысячи девятьсот двадцать два) рубля 00 копеек.

Услуги оплачиваются в строгом соответствии с объемами оказанных услуг по ценам, указанным в Приложении № 1 к ДОГОВОРУ.

4.2. Цена ДОГОВОРА включает в себя все налоги, таможенные пошлины, сборы и платежи, выплаченные или подлежащие выплате за счет Исполнителя; оплату транспортных, складских и прочих услуг, связанных с оказанием услуг.

4.3. Все расчеты по ДОГОВОРУ осуществляются безналичным путем в российских рублях.

Оплата за фактически оказанные услуги производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет ИСПОЛНИТЕЛЯ на основании предъявленного счета с приложением акта приема-передачи оказанных услуг, табеля посещаемости, подписанного сторонами, в течение 30 дней со дня предъявления указанных документов, при условии поступления денежных средств на лицевой счет учреждения.

4.4. Цена ДОГОВОРА является фиксированной и не подлежит изменению в течение срока действия настоящего ДОГОВОРА.

4.5. Цена настоящего ДОГОВОРА может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного ДОГОВОРОМ, объема услуг и иных условий исполнения настоящего ДОГОВОРА.

5. КАЧЕСТВО УСЛУГ И ГАРАНТИЯ

5.1. ИСПОЛНИТЕЛЬ должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении, а именно: подбор надежных поставщиков, закупку высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, организацию питания, в том числе приготовление рационов питания. Выполнение всех санитарно-гигиенических норм и правил.

5.2. ИСПОЛНИТЕЛЬ гарантирует безопасность оказываемых услуг. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества – соответствовать условиям настоящего ДОГОВОРА для бюджетного учреждения на организацию питания обучающихся и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов.

5.3. Для организации питания обучающихся должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами.

Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

5.4. ИСПОЛНИТЕЛЬ обязан осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами, должен соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в образовательные учреждения, и обеспечение оптимального температурного режима при доставке продукции в образовательные учреждения, в том числе скоропортящихся продуктов питания или полуфабрикатов.

5.5.С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, исполнитель заносит информацию в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

5.6. Представлять ЗАКАЗЧИКУ достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, биологически активных добавок, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; сведения об установлении изготовителями пищевых продуктов требований к их качеству, необходимые для приемки товара по качеству.

5.7. При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в договоре, ЗАКАЗЧИК вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

5.8. ИСПОЛНИТЕЛЬ должен гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания, подтверждая их качество соответствующими документами.

5.9. Персонал ИСПОЛНИТЕЛЯ должен иметь медицинские документы, предусмотренные действующими нормативными актами для оказания услуг, предусмотренных настоящим ДОГОВОРОМ.

5.10.Исполнитель гарантирует за свой счет устранять замечания контрольных, надзорных органов по качеству и соответствию нормам питания, производить оплату либо возмещать стоимость штрафных санкций, в случае если нарушения допущены по вине ИСПОЛНИТЕЛЯ.

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

6.1. ЗАКАЗЧИК обязуется:

6.1.1. Предоставить в безвозмездное временное пользование на срок предоставления услуги необходимое и надлежащее помещение, оборудование и имущество для организации питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 2.

6.1.2. Обеспечить ИСПОЛНИТЕЛЮ доступ в помещение школьной столовой, согласно п. 2.1. настоящего ДОГОВОРА для оказания услуг по организации питания обучающихся.

6.1.3. В течение одного дня с момента заключения ДОГОВОРА по акту приема-передачи, составленного в двух экземплярах, предоставить ИСПОЛНИТЕЛЮ для оказания услуг на срок действия ДОГОВОРА имеющееся у ЗАКАЗЧИКА оборудование, согласно приложению № 3 настоящего ДОГОВОРА, и инвентарь для оказания услуг по организации питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении.

6.1.4. Обеспечить ИСПОЛНИТЕЛЯ горячим, холодным водоснабжением, электроснабжением для технологического процесса приготовления пищи.

6.1.5. Предоставлять ИСПОЛНИТЕЛЮ необходимую для качественного оказания услуг информацию.

6.1.6. В соответствующем порядке осуществлять проверку качества и количества оказываемых услуг.

6.1.7. Оплатить за фактически оказанные ИСПОЛНИТЕЛЕМ услуги в порядке и сроки, предусмотренные настоящим ДОГОВОРОМ.

6.2. ЗАКАЗЧИК вправе:

6.2.1. Проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и работников Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Исполнителя.

6.2.2. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.

6.2.3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания, без вмешательства в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

6.2.4. Осуществлять контроль и надзор за процессом оказания услуг, его качеством, соблюдением

сроков оказания услуг.

6.2.5. В любое время проверять целевое использование и техническое состояние представленного ИСПОЛНИТЕЛЮ в безвозмездное временное пользование на срок оказания услуги помещения и оборудование.

6.2.6. В случае выявления ненадлежащего исполнения услуг сообщить об этом представителю ИСПОЛНИТЕЛЯ с требованием немедленного устранения нарушений. В указанном случае сторонами составляется акт установленной формы.

6.3. ИСПОЛНИТЕЛЬ обязуется:

6.3.1. Принять в безвозмездное временное пользование на срок оказания услуги и использовать для организации питания обучающихся помещения, оборудование и имущество.

6.3.2. Расходовать оплачиваемые Заказчиком электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду, необходимые для приготовления пищи для организации питания обучающихся по данному ДОГОВОРУ, не используя их для других целей.

6.3.3. Оказывать услуги лично, качественно и в надлежащем объеме, что не противоречит условиям настоящего ДОГОВОРА.

6.3.4. При исполнении обязательств соблюдать санитарные, противопожарные и иные правила и нормы, согласно Технического задания (приложение № 1 к ДОГОВОРУ), являющегося его неотъемлемой частью.

6.3.5. Организовать питание обучающихся в муниципальном образовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 2 надлежащего качества и объема, в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным Исполнителем (Приложение № 2 к настоящему ДОГОВОРУ), составленным с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ.

6.3.6. Допускать к работе специалистов соответствующей квалификации, прошедших медицинский осмотр, организуя работу бригады столовой.

6.3.7. Обеспечить строгое соблюдение установленных правил приема сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. № 52-ФЗ, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПин 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов», СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

6.3.8. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт, имеющий санитарные паспорта. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку, должны иметь личную санитарную книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

6.3.9. Соблюдать правила эксплуатации и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, Производить за свой счет ремонт технологического, холодильного и другого оборудования, предоставленного ИСПОЛНИТЕЛЮ для эксплуатации на срок действия ДОГОВОРА.

6.3.10. Организовать питание обучающихся по примерному двухнедельному меню, разработанному Исполнителем, с учетом установленной стоимости питания.

6.3.11. Предоставлять учащимся за счет средств родительской платы дополнительное питание по согласованному сторонами меню.

6.3.12 ИСПОЛНИТЕЛЬ обязан за свой счет:

- производить косметический ремонт предоставленного помещения, текущий ремонт оборудования и имущества (кухни); а также приобретать оборудование, взамен сломанного;
- приобретать необходимое количество моющих и дезинфицирующих средств для соблюдения санитарных требований на пищеблок;
- приобретать спецодежду, посуду;
- проводить поверку высокоизмерительного оборудования по мере необходимости, а также ежегодные замеры сопротивления изоляции, поверки весов, гирь;
- своевременно обеспечивать прохождение медосмотра, прививками работников столовых;

- заключать договора с филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Переславле».

- обеспечивать приготовление блюд, раздачу блюд и накрытие столов;

- осуществлять за свой счет в каникулярное время техническое обслуживание оборудования пищеблока, указанного в приложении № 4 к настоящему договору, с предоставлением актов выполненных работ Заказчику.

6.3.13. ИСПОЛНИТЕЛЬ с разрешения ЗАКАЗЧИКА на условиях, предусмотренных договором, оказывает за наличный расчет услуги по организации питания обучающимся и педагогическим работникам в муниципальном образовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 2.

6.3.14. По окончании работы в учреждении сдать по акту приема-передачи, составленному в двух экземплярах, ЗАКАЗЧИКУ оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду, столовые приборы на предмет их сохранности.

6.3.15. Предоставить ЗАКАЗЧИКУ счета, счета-фактуры, подписанный СТОРОНАМИ акт оказанных услуг для оплаты услуг по настоящему ДОГОВОРУ.

6.4. ИСПОЛНИТЕЛЬ вправе:

6.4.1. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

6.4.2. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта, анализа потребительского спроса среди обучающихся и их родителей (законных представителей).

6.4.3. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.

7. ПОРЯДОК ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ УСЛУГ

7.1. ИСПОЛНИТЕЛЬ представляет ЗАКАЗЧИКУ результат оказанных услуг, а ЗАКАЗЧИК обязуется принять его и в течение трех дней подписать счет-фактуру об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчета.

7.2. В случае отказа ЗАКАЗЧИКА подписать счет-фактуру об оказании услуг ЗАКАЗЧИК должен отправить ИСПОЛНИТЕЛЮ письменный мотивированный отказ с изложением конкретных причин неподписания вышеуказанного акта.

7.3. При наличии недостатков в результате оказанных услуг ЗАКАЗЧИК и ИСПОЛНИТЕЛЬ составляют двухсторонний акт с перечнем необходимых доработок и указанием сроков их выполнения. ИСПОЛНИТЕЛЬ обязан своими силами и за свой счет устранить в установленные сроки допущенные недостатки. Счет-фактура об оказании услуг подписывается после устранения ИСПОЛНИТЕЛЕМ всех выявленных при приемке недостатков.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН И АРБИТРАЖ

8.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего ДОГОВОРА, будут по возможности решаться путем переговоров между Сторонами в соответствии с действующим Законодательством РФ.

8.2. В случае если споры и разногласия не будут урегулированы путем переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Ярославской области.

8.3. В случае несвоевременного выполнения ИСПОЛНИТЕЛЕМ своих обязательств, предусмотренных настоящим ДОГОВОРОМ, произошедшего по вине ИСПОЛНИТЕЛЯ, ЗАКАЗЧИК имеет право взыскать с ИСПОЛНИТЕЛЯ пеню в размере 1/300 ставки рефинансирования Центрального банка РФ от цены настоящего ДОГОВОРА за каждый день просрочки. Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Уплата пени не освобождает ИСПОЛНИТЕЛЯ от выполнения обязанностей, предусмотренных настоящим ДОГОВОРОМ.

8.4. В случае ненадлежащего исполнения услуг ЗАКАЗЧИК вправе требовать от ИСПОЛНИТЕЛЯ уплаты штрафа в размере стоимости некачественно или несвоевременно выполненного обязательства.

8.5. В случае просрочки исполнения ЗАКАЗЧИКОМ своих обязательства, предусмотренного настоящим ДОГОВОРОМ, произошедших по вине ЗАКАЗЧИКА, ИСПОЛНИТЕЛЬ вправе

потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки (штрафа, пеней) устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ставки рефинансирования Центрального банка РФ от цены настоящего ДОГОВОРА. Уплата пени не освобождает ЗАКАЗЧИКА от выполнения обязанностей, предусмотренных настоящим ДОГОВОРОМ. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

8.6. В случае возникновения аварийных ситуаций, обусловленных нарушением использования и содержания помещения и имущества по вине ИСПОЛНИТЕЛЯ, ответственность за причиненный ущерб несет ИСПОЛНИТЕЛЬ в полном объеме.

8.7. При возникновении несчастного случая с детьми вследствие обнаружившегося ненадлежащего выполнения ИСПОЛНИТЕЛЕМ условий настоящего ДОГОВОРА, ИСПОЛНИТЕЛЬ несет ответственность по возмещению потерпевшему (либо его семье) причиненного ущерба в установленном законом порядке.

8.8. ЗАКАЗЧИК не несет ответственности за несоблюдение условий хранения и приготовления продукции столовой, в случае непредвиденного отключения электроэнергии и холодного водоснабжения.

8.9. ЗАКАЗЧИК не несет ответственности за ущерб и убытки, причиненные ИСПОЛНИТЕЛЮ по вине третьих лиц, в том числе виновными действиями детей, непредвиденным (аварийным) отключением электроэнергии и холодного водоснабжения.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств, если неисполнение будет являться следствием обстоятельств непреодолимой силы, таких, как наводнение, пожар, землетрясение и другие стихийные бедствия, а также война и военные действия, введение чрезвычайного положения, действия или изменения законодательства, которые Сторона не могла ни предвидеть, ни предотвратить. Данный выше перечень не является исчерпывающим.

9.2. Если исполнение обязательств по настоящему ДОГОВОРУ должно быть отложено из-за действия непреодолимой силы, Сторона, подвергшаяся действию непреодолимой силы, письменно извещает другую Сторону о дне начала действия непреодолимой силы не позднее 10 (Десяти) календарных дней с момента начала действия непреодолимой силы. С прекращением действия непреодолимой силы и восстановлением нормальных условий Сторона, подвергшаяся действию непреодолимой силы, извещает об этом таким же образом другую Сторону.

9.3. Если Сторона не выполнит требования, оговоренные в п. 9.2., т.е. не известит другую Сторону о наступлении и прекращении обстоятельств непреодолимой силы, она теряет право ссылаться на ее действия.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

10.1. Настоящий ДОГОВОР вступает в силу с даты его подписания Сторонами и действует по 31 мая 2013 года, а в части расчетов настоящий ДОГОВОР действует до полного исполнения Сторонами принятых на себя обязательств по настоящему ДОГОВОРУ.

11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ

11.1. Расторжение ДОГОВОРА допускается исключительно по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

11.2. Все изменения и дополнения к ДОГОВОРУ рассматриваются с учетом ограничений установленных Федеральным законом от 21 июля 2005 года № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд». Споры по настоящему ДОГОВОРУ рассматриваются в соответствии с действующим законодательством.

11.3. При исполнении ДОГОВОРА не допускается перемена ИСПОЛНИТЕЛЯ, за исключением случаев, если новый ИСПОЛНИТЕЛЬ является правопреемником ИСПОЛНИТЕЛЯ по такому

договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.. Настоящий ДОГОВОР имеет 4 (четыре) Приложения, являющихся его неотъемлемой частью.

12. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2 ИНН
7608009105, КПП 760801001

УФ (МОУ СОШ № 2 л/с № 203032022,
203032026)

р/с 40701810278843000001 РКЦ Переславль-
Залесский г.Переславль-Залесский
БИК 047884000

Адрес: 152024 Ярославская область г.

Переславль-Залесский,

м-н Чкаловский, д.53

Директор МОУ СОШ №2 Т.В.Долгушина

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель Сергеев

Александр Николаевич

152023 Ярославская область, город Переславль-
Залесский, ул. Пушкина, д. 29, кв. 8

Тел./факс 8(48535) 3 82 29

р/сч. 40802810773760000011 Банк ЯРФ ОАО АКБ
«Росбанк»

БИК 047888704

Кор./сч. 3010181090000000704

ИНН 760800196279

ОГРН 304760822500096

ИП Сергеев А.Н.

Техническое задание
на оказание услуг по организации питания обучающихся в
муниципальном образовательном учреждении средней
общеобразовательной школе № 2

Таблица цен на предоставляемые услуги по питанию

№№ п/п	Категория потребителей	Кол-во детей	Кол-во дней	Цена питания на ребенка (руб.)	Сумма (руб.)
1	Обучающиеся начальной школы	173	97	35,00	587335,00
2	Обучающиеся начальной школы, посещающие группу продленного дня	3	97	9,00	2619,00
3	Обучающиеся из многодетных семей	49	114	35,00	99750,00
4	Обучающиеся из малообеспеченных семей	25	114	70,00	391020,00
5	Учащиеся из семей участников боевых действий	2	114	18,00	4104,00
6	Учащиеся из семей, оказавшиеся в трудной жизненной ситуации	2	114	18,00	4104,00
7	Ребенок – инвалид	1	114	35,00	3990,00
Итого:					1092922,00

Сроки оказания услуг – с 10 января 2013 года по 31 мая 2013 года

Общие требования:

Организация питания детей осуществляется в соответствии с действующими нормами и требованиями Федеральных законов от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000гю № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

1.Продукты и продовольственное сырье, материалы и изделия, используемые при оказании услуг питания должны:

- соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности продуктов, материалов и изделий, к контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования;

- иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.

2. Соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 года № 45.

3. При формировании рационов питания для обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребностей учащихся в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.

4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»).

5. Выполнять требования СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

6. Соблюдать ГОСТ Р50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденные приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 года № 474-ст, в части выполнения требований к кулинарной продукции, ее реализации, хранения. Кулинарная продукция должна соответствовать нормативной и технической документации и выработываться по технологическим инструкциям, технико-технологическим картам при соблюдении правил для предприятий общественного питания.

7. Соблюдать требования:

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий;

8. Соблюдать требования Национального стандарта РФ ГОСТ Р50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 ноября 2009 г. N 495-ст).

9. Соответствовать иным требованиям, установленным законодательством РФ, к предприятиям, осуществляющим организацию общественного питания, и к качеству питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

10. Закон РФ от 07.02 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями.

11. Наценка на продукты питания производится в соответствии с требованиями Постановления Администрации Ярославской области от 08 августа 2005 года № 125-а «О ценообразовании на продукцию (товары) предприятий общественного питания при образовательных учреждениях».

12. Все поставляемые (используемые при организации питания обучающихся) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (свежие овощи), при поставке в образовательное учреждение должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности):

- не менее 50 % от установленного предприятием – изготовителем срока годности;
- для особо скоропортящихся (со сроком годности до 10 суток) – не менее 30 % от установленного предприятием – изготовителем срока годности.

13. При организации питания обучающихся руководствоваться сборниками рецептур блюд издания 2004, 2006, 2008г г.г.

14. Услуги должны оказываться с привлечением кадров, имеющих санитарный допуск к работе по организации питания. Исполнитель осуществляет контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров.

15. При организации питания должен проводиться лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателями.

Особые требования:

1. Все виды погрузо-разгрузочных работ, включая работы с применением грузоподъемных средств, осуществляются Исполнителем собственными техническими средствами и за свой счет;

2. Исполнитель обязан за свой счет:

- производить косметический ремонт предоставленного помещения, текущий ремонт

оборудования и имущества (кухни); а также приобретать оборудование, взамен сломанного;

- приобретать необходимое количество моющих и дезинфицирующих средств для соблюдения санитарных требований на пищеблоке.;
- приобретать спецодежду, посуду;
- проводить поверку высокоизмерительного оборудования по мере необходимости, а также ежегодные замеры сопротивления изоляции, поверки весов, гирь;

- своевременно обеспечивать прохождение медосмотра, прививками работников столовых;

- заключать договора с филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Переславле».

- обеспечивать приготовление блюд, раздачу блюд и накрытие столов;

- осуществлять за свой счет в каникулярное время техническое обслуживание оборудования пищеблока, указанного в приложении № 4 к настоящему договору, с предоставлением актов выполненных работ Заказчику;

- при завершении оказания услуг сдать по акту приема-передачи имущество, оборудование и инвентарь на предмет его сохранности.

3. Исполнитель с разрешения Заказчика на условиях, предусмотренных договором, оказывает за наличный расчет услуги по организации питания обучающихся и педагогическим работникам .

4. Исполнитель должен представить в образовательное учреждение документы, подтверждающие качество продуктов, оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты и полуфабрикаты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

5. Исполнитель должен своевременно устранять недостатки в организации питания. Расходы, связанные с устранением недостатков несет Исполнитель.

6. Исполнитель должен обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а так же условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

7. Исполнитель должен организовать питание обучающихся по примерному двухнедельному меню, разработанному Исполнителем, с учетом установленной стоимости питания.

8. Исполнитель должен обеспечивать по заявкам школ приготовление диетического питания для лиц, нуждающихся в этом.

9. Исполнитель должен производить ежедневно бракераж пищи, в соответствии с действующим положением о бракераже.

10. Исполнитель должен производить лабораторный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям в соответствии с требованиями ст. 32 Закона «О санитарно-эпидемиологическом благосостоянии населения».

11. Исполнитель должен обеспечить производственный контроль на всех этапах производственного процесса - от поставки сырья до приготовления блюд в образовательных учреждениях. Осуществлять контроль за работой поваров при приготовлении блюд и изделий на полноту вложения сырья, соблюдения норм выхода готовых блюд; качеством готовых блюд.

12. Исполнитель должен обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений, оборудования и мебели.

13. Исполнитель должен остановить работу столовой при аварийных ситуациях и стихийных бедствиях.

14. Исполнитель должен отвечать за техническую и пожарную безопасность при организации горячего питания.

15. Исполнитель должен нести ответственность за своевременное техническое обслуживание и безопасную эксплуатацию помещения и оборудования при выполнении услуг в соответствии с действующем законодательством.

16. Исполнитель должен содержать помещение, имущество в полной технической исправности и образцовом санитарном состоянии до возврата Заказчику с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной организации, нести расходы на обслуживание помещения и содержания имущества.

17. Исполнитель должен назначить ответственного за соблюдение правил и требований технической и пожарной безопасности.

18. Исполнитель должен обеспечить безопасность работников при эксплуатации Помещения и

Имущества.

19. Исполнитель должен в случае нанесения ущерба помещению и имуществу Заказчика возместить его в полном объеме.

20. Исполнитель должен возвращать помещение и имущество Заказчику по акту сдачи-приема в полном объеме, санитарно образцовом и технически исправном состоянии.

21. Стоимость неотделимых улучшений, произведенных Исполнителем без разрешения Заказчика возмещению не подлежит.

Заказчик:

Муниципальное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2 ИНН
7608009105, КПП 760801001

УФ (МОУ СОШ № 2 л/с № 203032022,
203032026)

р/с 40701810278843000001 РКЦ Переславль-
Залесский г.Переславль-Залесский
БИК 047884000

Адрес: 152024 Ярославская область г.

Переславль-Залесский,

м-н Чкаловский, д.53

Директор МОУ СОШ №2 Т.В.Долгушина

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Сергеев
Александр Николаевич

152023 Ярославская область, город Переславль-
Залесский, ул. Пушкина, д. 29, кв. 8

Тел./факс 8(48535) 3 82 29

р/сч. 40802810773760000011 Банк ЯРФ ОАО АКБ
«Росбанк»

БИК 047888704

Кор./сч. 3010181090000000704

ИНН 760800196279

ОГРН 304760822500096

ИП Сергеев А.Н.

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ
на оказание услуг по организации питания обучающихся
муниципального образовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 2

<u>Завтрак</u>	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
	Каша вязкая на молоке (манная)	200\10	11,40	13,30	46,30	253,00
	Сыр российский порционно	30	6	5,3	9,9	122
	Какао с молоком	200	4,00	4,10	16,10	155,20
	Хлеб пшеничный (обогащенный микронутриентами) или зерновой	30	2,5	0,3	16,8	82
			23,90	23,00	89,10	612,20

<u>Обед</u>	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
	Рассольник ленинградский со сметаной	200\10	16,43	4,31	17,00	126,20
	Биточки из птицы рубленые	75	12,00	12,90	13,20	223,00
	Рагу овощное	150	2,40	5,10	10,20	96,00
	Компот из смеси сухофруктов	200	1,40	0,10	49,20	205,40
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
			35,73	23,01	116,30	764,00

Всего за день			59,63	46,01	205,40	1376,20
----------------------	--	--	--------------	--------------	---------------	----------------

День 2

<u>Завтрак</u>	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
	Макаронные изделия отварные	120	14,40	16,30	47,20	330,00
	Соус сметанный	30	0,5	1,5	1,8	22
	Колбасные изделия отварные	50/5	8,00	11,30	0,50	100,00
	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,20	0,00	10,20	65,00
	Хлеб пшеничный (обогащенный микронутриентами) или зерновой	30	2,5	0,3	16,8	82
			25,60	29,40	76,50	599,00

<u>Обед</u>	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
	Овощи свежие	50	0,80	0,20	2,60	14,00
	Суп картофельный с бобовыми	200	4,06	4,30	19,00	131,00
	Котлета мясная рубленая	75	13	10,1	6,3	153
	Картофельное пюре с маслом	150/10	1,3	6,5	4,8	220
	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	101,60
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
			22,86	21,70	77,00	719,00

Всего за день			48,46	51,10	153,50	1318,00
----------------------	--	--	--------------	--------------	---------------	----------------

День 3

<u>Завтрак</u>	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
----------------	--------------------	-------	-------	------	-------	-------

Каша вязкая на молоке (пшеничная)	200/10	11,40	13,30	46,30	253,00
Ветчина порционно	50	6	5,3	9,9	122
Хлеб пшеничный (обогащенный микронутриентами) или зерновой	30	2,5	0,3	16,8	82
Кофейный напиток с молоком	200	4,00	4,10	16,10	155,20
		23,90	23,00	89,10	612,20

Обед

Суп картофельный с макаронами	200	3,70	5,90	12,20	149,90
Фрикадельки мясные с молочным соусом	75\30	9,6	8,8	13,6	172,5
Капуста тушеная с маслом	150/5	3,20	8,80	12,50	153,80
Кисель плодово-ягодный	200	1,00	0,20	20,20	101,60
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
		21,00	24,30	85,20	691,20

Всего за день

44,90	47,30	174,30	1303,40
--------------	--------------	---------------	----------------

День 4

Завтрак

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
Омлет натуральный запеченный с маслом	120/5	10,60	20,40	10,20	280,00
Сыр российский порционно	30	6	5,3	9,9	122
Чай с сахаром	200	0,2	0	10	39,9
Хлеб пшеничный (обогащенный микронутриентами) или зерновой	30	2,5	0,3	16,8	82
		19,30	26,00	46,90	523,90

Обед

Овощи свежие	50	0,40	0,10	1,30	7,00
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200\10	1,4	3,9	12,1	110
Котлета рыбная	75	25,90	16,80	0,90	283,20
Соус сметанный с томатом	30	0,5	1,5	1,8	22
Рис припущенный	150	8,8	5,9	45	266
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	101,60
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
		41,10	28,90	106,70	896,20

Всего за день

60,40	54,90	153,60	1420,10
--------------	--------------	---------------	----------------

День 5

Завтрак

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
Оладьи с молоком сгущенным молоком	100/20	14,40	16,30	47,20	330,00
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,20	0,00	10,20	65,00
Фрукты свежие	180	0,60	0,00	18,90	180,00
		15,20	16,30	76,30	575,00

Обед	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	3,70	5,90	12,20	149,90
	Котлеты из птицы рубленые	75	12,00	12,90	13,20	223,00
	Рожки отварные	150	3,20	8,80	12,50	153,80
	Соус сметанный	30	0,5	1,5	1,8	22
	Компот из кураги	200	1	0	34	140
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
			23,90	29,70	100,40	802,10

Всего за день

39,10	46,00	176,70	1377,10
--------------	--------------	---------------	----------------

День 6

Завтрак	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
	Каша молочная вязкая рисовая с маслом	200/10	7,7	8,9	41,6	279
	Чай с молоком сгущенным	200	1,40	1,60	17,70	91,00
	Печенье песочное	50	5,60	8,50	14,20	156,00
			14,70	19,00	73,50	526,00

Обед

Овощи свежие	50	0,40	0,10	1,30	7,00
Рассольник по-домашнему со сметаной	200/10	3,70	5,90	12,20	149,90
Зразы мясные с соусом сметанным	70/30	25,90	16,80	0,90	283,20
Картофельное пюре	150	3,20	8,80	12,50	153,80
Компот из смеси сухофруктов	200	1	0	34	140
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
		37,30	32,10	86,30	840,30

Всего за день

52,00	51,10	159,80	1366,30
--------------	--------------	---------------	----------------

День 7

Завтрак	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
	Колбасные изделия отварные	50	8,00	11,30	0,50	100,00
	Спагетти отварные с соусом сметанным	120/30	3,75	4,9	37,1	225
	Хлеб пшеничный (обогащенный микронутриентами) или зерновой	30	2,5	0,3	16,8	82
	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,20	0,00	10,20	65,00
			14,45	16,50	64,60	472,00

Обед

Суп картофельный с крупой	200	3,8	3,3	17	112
Тефтели мясные	75	25,90	16,80	0,90	283,20
Рагу из овощей	150	3,20	8,80	12,50	153,80
Сок фруктовый	200	1	0	34	140
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
		37,40	29,50	91,10	802,40

Всего за день

51,85	46,00	155,70	1274,40
--------------	--------------	---------------	----------------

День 8

Завтрак

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн/ц
Оладьи с повидлом	100\20	11,40	11,40	75,00	350,00
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,20	65,00
Фрукты свежие	160	0,80	0,00	22,00	100,00
		12,40	11,40	107,20	515,00

Обед

Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200\10	1,4	3,9	12,1	110
Гуляш из куриного филе	50\50	25,90	16,80	0,90	283,20
Макаронаты отварные	150	3,20	8,80	12,50	153,80
Компот из свежих яблок	200	1	0	34	140
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
		35,00	30,10	86,20	800,40

Всего за день

47,40	41,50	193,40	1315,40
--------------	--------------	---------------	----------------

День 9

Завтрак

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн/ц
Каша молочная пшеничная с маслом	200\10	7,7	8,9	41,6	279
Ветчина порционно	40	7,20	9,70	15,60	179,00
Хлеб пшеничный (обогащенный микронутриентами) или зерновой	30	2,5	0,3	16,8	82
Кофейный напиток на молоке	200	0,20	0,00	10,20	145,00
		17,60	18,90	84,20	685,00

Обед

Суп картофельный с горохом	200	1,4	3,9	12,1	110
Плов из говядины	200	25,90	16,80	0,90	385,00
Сок фруктовый	200	1	0	34	140
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
		31,80	21,30	73,70	748,40

Всего за день

49,40	40,20	157,90	1433,40
--------------	--------------	---------------	----------------

День 10

Завтрак

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн/ц
Лапшевник с творогом и маслом	150/5	18,00	16,00	50,00	300,00
Чай с лимоном	200/15/7	0,20	0,00	10,20	65,00
Хлеб пшеничный (обогащенный микронутриентами) или зерновой	30	2,5	0,3	16,8	82
Фрукты свежие	100	0,60	0,00	18,90	78,00
		21,30	16,30	95,90	525,00

Обед

Борщ сибирский с фасолью со сметаной	200/10	3,70	5,90	12,20	149,90
Рыба, припущенная с овощами	75	25,90	16,80	0,90	283,20

Картофель отварной с маслом	150/10	3,20	8,80	12,50	153,80
Компот из шиповника	200	1	0	34	140
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
		37,30	32,10	86,30	840,30

Всего за день

58,60	48,40	182,20	1365,30
--------------	--------------	---------------	----------------

День 11

Завтрак

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
Каша вязкая на молоке (манная)	200\10	11,40	13,30	46,30	253,00
Бутерброд с сыром и маслом	20\25\10	6	5,3	9,9	122
Какао с молоком	200	4,00	4,10	16,10	155,20
Хлеб пшеничный (обогаченный микронутриентами) или зерновой	30	2,5	0,3	16,8	82
		23,90	23,00	89,10	612,20

Обед

Овощи свежие	50	0,40	0,10	1,30	7,00
Суп-лапша домашняя	200	3,70	5,90	12,20	149,90
Печень по - строгановски	50/50	25,90	16,80	0,90	283,20
Каша гречневая вязкая	150	3,20	8,80	12,50	153,80
Компот из смеси сухофруктов	200	1,40	0,10	49,20	205,40
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
		38,10	32,30	102,80	912,70

Всего за день

62,00	55,30	191,90	1524,90
--------------	--------------	---------------	----------------

День 12

Завтрак

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
Запеканка творожная с джемом	120/20	14,40	16,30	47,20	330,00
Чай с лимоном	200/15/7	0,20	0,00	10,20	65,00
Фрукты свежие	120	0,60	0,00	18,90	78,00
Хлеб пшеничный (обогаченный микронутриентами) или зерновой	30	2,5	0,3	16,8	82
		17,70	16,60	93,10	555,00

Обед

Суп крестьянский	200	4,06	4,30	19,00	131,00
Тефтели мясные с маслом	75/10	13	10,1	6,3	193
Картофельное пюре	150	1,3	6,5	3,9	197
Соус сметанный	30	0,5	1,5	1,8	22
Компот из свежих плодов	200	1,00	0,20	20,20	101,60
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
		23,36	23,20	77,90	758,00

Всего за день

41,06	39,80	171,00	1313,00
--------------	--------------	---------------	----------------

День 13

Завтрак

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
Омлет натуральный с маслом	130/5	10,60	20,40	10,20	280,00
Кофейный напиток на молоке	200	0,2	0	10	39,9
Хлеб пшеничный (обогащенный микронутриентами) или зерновой	30	2,5	0,3	16,8	82
		13,30	20,70	37,00	401,90

Обед

Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	1,4	3,9	12,1	110
Рыба жареная	75	9,6	8,8	13,6	172,5
Рис припущенный	150	8,8	5,9	45	266
Соус сметанный с луком	30	0,5	1,5	1,8	22
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	101,60
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
		24,80	20,90	119,40	785,50

Всего за день

38,10	41,60	156,40	1187,40
--------------	--------------	---------------	----------------

День 14**Завтрак**

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн /ц
Каша вязкая на молоке (пшеничная)	200/10	11,40	13,30	46,30	253,00
Ветчина порционно	40	6	5,3	9,9	122
Хлеб пшеничный (обогащенный микронутриентами) или зерновой	30	2,5	0,3	16,8	82
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,20	0,00	10,20	65,00
		20,10	18,90	83,20	522,00

Обед

Суп картофельный с макаронами	200	3,70	5,90	12,20	149,90
Биточки мясные с маслом	75/10	25,90	16,80	0,90	300,00
Картофельное пюре	150	3,20	8,80	12,50	153,80
Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	101,60
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	60	3,50	0,60	26,70	113,40
		37,30	32,30	72,50	818,70

Всего за день

57,40	51,20	155,70	1340,70
--------------	--------------	---------------	----------------

Заказчик:

Муниципальное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 ИНН 7608009105, КПП 760801001
 УФ (МОУ СОШ № 2 л/с № 203032022, 203032026)
 р/с 40701810278843000001 РКЦ Переславль-Залесский г.Переславль-Залесский
 БИК 047884000
 Адрес: 152024 Ярославская область г. Переславль-Залесский,
 м-н Чкаловский, д.53
 Директор МОУ СОШ №2 Т.В.Долгушина

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Сергеев Александр Николаевич
 152023 Ярославская область, город Переславль-Залесский,
 ул. Пушкина, д. 29, кв. 8
 Тел./факс 8(48535) 3 82 29
 р/сч. 40802810773760000011 Банк ЯРФ ОАО АКБ «Росбанк»
 БИК 047888704
 Кор./сч. 3010181090000000704
 ИНН 760800196279
 ОГРН 304760822500096
 ИП Сергеев А.Н.

**Перечень оборудования, передаваемого
в эксплуатацию для оказания услуг**

№№ п/п	Наименование оборудования	Количество
1	Жарочный шкаф	1
2	Жарочный шкаф «ШЖЭ-085 УХЛ-4»	1
3	Картофелечистка МОК-150М	1
4	Холодильник «Свияга»	1
5	Мармит ЭМК-70 КМ-01	1
6	Шкаф холодильный ШХ -056	1
7	Шкаф холодильный «Стинол-160»	1
8	Электроплиты	3
9	Холодильный прилавок	1
10	Холодильный прилавок «Пингвин»	1
11	Водонагреватель	1
12	Весы (ВНЦ)	1
13	Шкаф холодильный ШХУ-0,8	1
14	Котел пищеварочный КПЭ-160	1
15	Машина тестомешальная	1
16	Стол обеденный	26
17	Табурет	150
18	Стол разделочный	3
19	Шкаф хлебный	2
20	Ванна моечная	4
21	Стеллаж	2

Заказчик:

Муниципальное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2 ИНН
7608009105, КПП 760801001
УФ (МОУ СОШ № 2 л/с № 203032022,
203032026)
р/с 40701810278843000001 РКЦ Переславль-
Залесский г.Переславль-Залесский
БИК 047884000
Адрес: 152024 Ярославская область г. Переславль-
Залесский,
м-н Чкаловский, д.53
Директор МОУ СОШ №2 Т.В.Долгушина

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Сергеев
Александр Николаевич
152023 Ярославская область, город Переславль-
Залесский, ул. Пушкина, д. 29, кв. 8
Тел./факс 8(48535) 3 82 29
р/сч. 40802810773760000011 Банк ЯРФ ОАО АКБ
«Росбанк»
БИК 047888704
Кор./сч. 3010181090000000704
ИНН 760800196279
ОГРН 304760822500096
ИП Сергеев А.Н.

**Перечень регламентных работ по техническому обслуживанию
оборудования пищеблока в каникулярное время**

1. Водонагреватель

Осмотр технического состояния
Визуальный осмотр устройства
Протяжка креплений ТЭНов
Проверка на уплотнение всех патрубков и шлангов, замена прокладок (по необходимости)
Проверка аварийных выключателей и их датчиков
Проверка контактов кнопки включения
Сборка всех панелей

2. Тестомешальная машина

Осмотр технического состояния
Протяжка всех контакторов, протяжка зажимов, протяжка клем вводного кабеля, проверка всех втычковых соединений

3. Картофелечистка МОК -150 М

Осмотр технического состояния
Протяжка всех контакторов, протяжка зажимов, протяжка клем вводного кабеля, проверка всех втычковых соединений

4. Котел пищеварочный КПЭ-160

Осмотр технического состояния
Регенерация водоумягчителя
Протяжка всех контакторов, протяжка зажимов, протяжка клем вводного кабеля, проверка всех втычковых соединений

5. Плита электрическая

Осмотр технического состояния
Разборка панелей и визуальный осмотр устройства
Протяжка всех контакторов, протяжка зажимов, протяжка клем вводного кабеля, проверка всех втычковых соединений
Прозвон ТЭНов (на каждой конфорке)
Протяжка креплений ТЭНов (на каждой конфорке)
Проверка аварийных выключателей и их датчиков
Проверка всех термостатов
Проверка контактов переключателей и выключателей
Сборка всех панелей

6. Шкафы холодильные

Осмотр технического состояния
Очистка радиаторов охлаждения
Очистка испарителя
Очистка сливного патрубка камеры

Проверка процессора
Проверка контактов кнопки включения внутреннего вентилятора
Осмотр ламп

7. Мармит ЭМК-70 КМ-01

Осмотр технического состояния
Разборка панелей и визуальный осмотр устройства
Протяжка всех контакторов, протяжка зажимов, протяжка клем вводного кабеля, проверка всех втычковых соединений
Проверка резиновых изоляторов на втычковых соединениях, их замена (по необх.)
Прозвон ТЭНов
Протяжка креплений ТЭНов
Проверка аварийных выключателей и их датчиков
Проверка всех термостатов
Проверка контактов переключателей и выключателей
Сборка всех панелей

Заказчик:

Муниципальное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2 ИНН
7608009105, КПП 760801001
УФ (МОУ СОШ № 2 л/с № 203032022,
203032026)
р/с 40701810278843000001 РКЦ Переславль-
Залесский г. Переславль-Залесский
БИК 047884000
Адрес: 152024 Ярославская область г. Переславль-
Залесский,
м-н Чкаловский, д.53
Директор МОУ СОШ №2 Т.В. Долгушина

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Сергеев
Александр Николаевич
152023 Ярославская область, город Переславль-
Залесский, ул. Пушкина, д. 29, кв. 8
Тел./факс 8(48535) 3 82 29
р/сч. 40802810773760000011 Банк ЯРФ ОАО АКБ
«Росбанк»
БИК 047888704
Кор./сч. 3010181090000000704
ИНН 760800196279
ОГРН 304760822500096
ИП Сергеев А.Н.