

13.1.4. изменение качественных, технических и функциональных характеристик оказываемых услуг на улучшенные, по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Техническом задании.

14. Приложение

14.1. Приложение №1 к Контракту – «Техническое задание»;

15. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик:

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение центр развития ребенка детский сад с.Роцинский муниципального района Стерлитамакский район Республики Башкортостан

Юридический адрес: 453137, Республика Башкортостан, Стерлитамакский район, с.Роцинский, ул.Майская, д.14

Почтовый адрес: 453137, Республика Башкортостан, Стерлитамакский район, с.Роцинский, ул.Майская, д.14

ИНН 0242005311, КПП 024201001

Расчетный счет 40701810300001000553

Отделение-НБ Республика Башкортостан

БИК 048073001

УФК по Республике Башкортостан (ФУ администрации МР

Стерлитамакский район РБ - МДОАУ ЦРР детский сад

с.Роцинский л/с 30300000660)



Г.Ф. Салимьянова

М.П.

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «Магнат»

Юридический адрес: 453130, Россия, Республика

Башкортостан, Стерлитамакский район,

с.Кармаскалы, ул.Первомайская, дом 1а,

Электр. адрес magnat.str@mail.ru,

ИНН 0242010304

КПП 024201001

ОГРН 1160280070664

ОКПО 01228449

Филиал «Уфимский» ПАО КБ «УБРиР»

ИНН/КПП 6608008004/027643001

БИК 048073795

К/с 30101810780730000795,

Р/с 40702810864180000608



Р.Р. Хисамов

М.П.

Приложение №1

Техническое задание

на оказание услуг по организации горячего питания

Наименование услуг: оказание услуг по организации горячего питания

Сроки оказания услуг: с 01.01.2020г. по 31.05.2020г. в рабочие дни:

1.1. Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания и детских садов в соответствии с соблюдением санитарных норм и правил СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам, требованиям Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» на базе пищеблока Заказчика из расчета 5-ти дневной недели с понедельника по пятницу, (суббота, воскресенье, праздничные и каникулярные дни - выходной) по меню-раскладке (меню-требование).

Примерное меню для детских садов (завтрак, обед, полдник, ужин) в общеобразовательных учреждениях муниципального района Стерлитамакский район Республики Башкортостан (завтрак, обед) на период не менее 10 дней (10-дневное) разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Услуги оказываются на основании заявки Заказчика, по количеству питающихся, поданной не позднее 09.00 часов текущего дня. Заказчик направляет заявку одним из следующих способов: по почте, факсу, электронной почте, нарочным либо любым иным способом.

1.2. Приготовление пищи осуществляется квалифицированным персоналом Исполнителя.

1.3. Работники Исполнителя при оказании услуг, занятые в организации питания должны иметь допуск к оказанию данной услуги (санитарные книжки, санитарный минимум).

Исполнитель в срок, не позднее 3 (трёх) рабочих дней со дня заключения договора обязан представить на утверждение Заказчику списочный состав предлагаемых работников, прикладывая трудовой договор (либо договор ГПХ), справку об отсутствии судимости, медицинские книжки работников с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

1.4. Исполнитель ведет и хранит документацию на бумажных и электронных носителях, подтверждающую соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим заданием.

1.5. Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания из своих продуктов и сырья на базе пищеблока Заказчика, в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для питания. Повторение одних и тех же блюд, и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Основными технологическими регламентами в общественном питании являются: нормативы, включенные в сборники технологических нормативов (1996, 1997, 2000, 2004 годов издания), Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания (2002, 2013 годов издания), сборники рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий (1986, 1998, 1999 годов издания), Сборник «Торты, пирожные, кексы, рулеты» (1978, 2000 года издания). Стандарты предприятий на продукцию и услуги разрабатываются непосредственно самим предприятием общественного питания и утверждаются его руководителем.

1.6. Исполнитель собственными силами и за счет собственных средств осуществляет доставку продуктов питания с 09.00 до 17.00 ч. 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. У сопровождающих (шофер, экспедитор) продукты питания в организацию, необходимо иметь при себе санитарную книжку с отметками о периодическом