

Техническая часть

I. Предмет договора, место, сроки и условия оказания услуг

1. Предмет договора: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МБОУ «СШ № 8 г.Ельца» (корпус № 1, корпус № 2).

2. Место оказания услуг:

Корпус № 1: 399772, Липецкая обл., г. Елец, ул. А. Гайтеровой, д. 1-А;

Корпус № 2: 399772, Липецкая обл., г. Елец, ул. Ефремовская, д. 1.

3. Сроки оказания услуг: в период 09.01.2017 по 29.12.2017, ежедневно, в соответствии с графиком работы Заказчика (пяти- или шестидневная учебная неделя), за исключением выходных и праздничных дней, каникулярного периода.

4. Условия оказания услуг:

Исполнитель должен организовать горячее питание для обучающихся МБОУ «СШ № 8 г.Ельца» на каждый день в соответствии с типовыми рационами питания (меню) для организации питания детей от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет в образовательных учреждениях (приложение № 2 раздела 5).

II. Требования к услугам по организации горячего питания обучающихся МБОУ «СШ № 8 г.Ельца»:

1. Исполнитель должен предоставить весь комплекс услуг, необходимый для организации ежедневного двухразового горячего питания обучающихся общеобразовательного учреждения в соответствии с требованиями настоящего технического задания в период с 09 января 2017 года по 29 декабря 2017 года, включая закупку полного перечня продуктов, необходимых для приготовления рационов в соответствии с требованиями конкурсной документации.

2. При организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений должны выполняться:

– типовые рационы питания (меню) для организации горячего питания детей от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях, согласованные с руководителем общеобразовательного учреждения и ТОУ Роспотребнадзора по Липецкой области;

– требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании обучающихся общеобразовательных учреждений, и условиям их поставки, приведенных в настоящей технической части.

3. Качество услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательного учреждения должны соответствовать требованиям настоящей технической части, а также национальных стандартов ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», ГОСТ Р 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания», ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и удовлетворять все потребности обучающихся в питании во время их пребывания в общеобразовательном учреждении, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии и удовлетворять все потребности обучающихся в питании во время их пребывания в общеобразовательном учреждении, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

4. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся общеобразовательного учреждения, их органолептические свойства,

включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать требованиям настоящей технической части, национальному стандарту ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. Для органолептической оценки качества кулинарной продукции должен использоваться национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6. Режим питания (время организации приемов пищи) устанавливается в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7. Осуществлять ценообразование на реализуемую продукцию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8. Исполнитель услуг по организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях предоставляет представителю заказчика по каждому образовательному учреждению сведения о рационе питания (используемом наборе продуктов за неделю), его пищевой ценности (за неделю). Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде, а при невозможности - на бумажном носителе.

9. Исполнитель гарантирует соблюдение установленных государственных стандартов, санитарных, противопожарных правил, технологических нормативов и нормативных документов и обязательных требований к качеству питания, несет полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора; обеспечивает безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества МБОУ «СШ № 8 г.Ельца».

10. Исполнитель укомплектовывает пищеблок посудой и столовыми приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами), организует своими силами накрытие столов в обеденном зале и их уборку после приема пищи, обеспечивает сотрудников пищеблока сменной спецодеждой, обувью.

11. Исполнитель обеспечивает эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производит обслуживание технологического и производственного оборудования, а также холодильных установок. В случае поломки технологического оборудования пищеблока столовой по вине сотрудников Исполнителя расходы по ремонту оборудования несет Исполнитель.

12. Выдача блюд Исполнителем осуществляется только после снятия пробы на качество. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации школы (по приказу директора школы) по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

13. Исполнитель обеспечивает функционирование столовой силами работников. Исполнитель укомплектовывает столовую квалифицированными кадрами, знающих основы организации и технологию школьного питания, имеющими допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедших медосмотр в сроки, установленные действующим законодательством, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора. Оплата расходов по проведению медицинских обследований осуществляется силами Исполнителя.

14. Исполнитель обеспечивает наличие в столовой следующих документов: заявку на питание, программу производственного контроля, бракеражные журналы, меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, журнал здоровья и осмотра работников, информация об Исполнителе и услугах.

15. Осуществляет 3-х ступенчатый контроль выпускаемой продукции.

16. Исполнитель гарантирует сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой учреждения.

17. Исполнитель обеспечивает качественное мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, проводит дезинсекцию и дератизацию всех помещений, связанных с объектами приема пищи.

18. В наглядной и доступной форме доводит до сведения детей и работников общеобразовательного учреждения необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которая размещается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

19. Исполнитель осуществляет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;
- за соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

20. Исполнитель оплачивает коммунальные услуги: электроэнергию, водоснабжение, используемые для приготовления и реализации пищи, а также для уборки помещения пищеблоков.

III. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании обучающихся, и условиям их поставки.

1. Исполнитель осуществляет закупку сырья и продуктов. Качество поставляемого сырья и продуктов должно соответствовать требованиям приложения №1 договора. В случае несоответствия сырья и продуктов вышеуказанным требованиям использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных в приложении № 1 к договору не допускается.

2. Все используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания обучающихся общеобразовательного учреждения и организации их питания (формировании рациона питания) по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям раздела 1 главы 2 «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)». Для отдельных видов пищевых продуктов в приложении № 1 договора установлены повышенные требования безопасности и пищевой ценности.

3. Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов на складах поставщика должны осуществляться с соблюдением режимов хранения установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющим санитарный паспорт. Доставка и разгрузка продуктов питания в МБОУ «СШ № 8 г.Ельца» осуществляется силами Исполнителя. У водителей - обязательное наличие медицинских книжек.

4. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), и удобна для пользования. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно).

5. Маркировка потребительской упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации (Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-I «О защите прав потребителей», Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и

безопасности пищевых продуктов», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции») и национального стандарта ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменением N 1)». Для продуктов специального назначения для школьного (детского) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре) и/или отметка в удостоверении качества и безопасности.

6. На этикетках или листах вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных поставщиком, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должно быть указано: наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки (для особо скоропортящихся продуктов - дата и время упаковки). Аналогичная информация обязательно указывается при фасовке предприятием, обеспечивающим питание обучающихся продукции, предназначенной для отправки в производственные подразделения в общеобразовательных учреждениях. Перефасовка продукции, упакованной изготовителем, допускается только если это предусмотрено в технической документации на продукцию или при наличии у фасовщика отдельной технической документации на фасовку.

7. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами и удостоверением качества и безопасности. Исполнитель обязан иметь на всю поставляемую продукцию сертификаты, подтверждающие качество продукции с обязательным указанием стандартов качества, санитарно-гигиенические сертификаты, ветеринарные свидетельства. Поставляемые продукты питания должны соответствовать ГОСТам.

8. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), и пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

9. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль – обогащенная йодатом калия (KIO₃).

10. При выборе пищевых продуктов для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений предпочтение отдается продукции высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микронутриентами.

11. В случае поставки некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день (в течение 3 часов);

12. Устранение недостатков, или замена негодных продуктов питания осуществляется Исполнителем на основании письменной претензии Заказчика. В претензии должно быть указано количество продуктов питания, по которому заявлена претензия, содержание и основание претензии, а также конкретное требование Заказчика. Претензия должна быть подтверждена актами и иными необходимыми документами. Претензия передается заказным письмом или курьерской доставкой с вручением уполномоченному представителю Исполнителя под расписку и с приложением всех документов, доказывающих обоснованность претензии.

13. Заказчик вправе в двухдневный срок при возникновении разногласий организовать проверку соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в настоящем контракте, с привлечением ТОУ Роспотребнадзора по Липецкой области. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний расходы на их проведение несет Исполнитель. При проведении Государственным заказчиком в порядке производственного контроля лабораторных испытаний (в

аккредитованной в установленном порядке лаборатории) отобранных в присутствии представителя Исполнителя проб поставляемой продукции и установлении несоответствия продукции требованиям качества, безопасности и пищевой ценности, Исполнитель возмещает расходы на проведенные лабораторные испытания при поставке недоброкачественной продукции;

14. По требованию Заказчика Исполнитель предоставляет ему (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов, предусмотренных нормативными и техническими документами (технические условия на продукт или извлечение из них) на продукцию, необходимые для приемки товара по качеству.

IV. Требования к продуктам, используемым при оказании услуг.

№ п/п	Наименование, описание товара в соответствии с заявленной потребностью заказчика, срок хранения, срок годности, срок службы, фасовка (в том числе эквивалентный товар российского производства), требования к гарантийному сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товара, работы, услуги, к обслуживанию товара, к расходам на эксплуатацию товара, об обязательности осуществления монтажа и наладки товара, к обучению лиц, осуществляющих использование и обслуживание товара, требования к энергоэффективности товара.	ед. изм.
1	Хлеб ржаной, ГОСТ 31807-2012.	кг
2	Изделия макаронные фигурные, группа А, сорт высший или первый, без искусственных красителей, ГОСТ Р 31743-2012.	кг
3	Хлеб пшеничный, ГОСТ 31805-2012.	кг
4	Крупа гречневая, первый или второй сорт, ГОСТ Р 55290-2012.	кг
5	Горох шлифованный целый или колотый, первого сорта, ГОСТ 6201-68.	кг
6	Крупа рисовая, Экстра, или высшего, или первого сорта, ГОСТ 6292-93.	кг
7	Хлопья овсяные, ГОСТ 21149-93.	кг
8	Крупа манная, ГОСТ 7022-97.	кг
9	Крупа пшено шлифованное, высшего или первого сорта, ГОСТ 572-60.	кг
10	Крупа перловая, № 1 или № 2, ГОСТ 5784-60, весовая или фасованная.	кг
11	Картофель свежий продовольственный, ГОСТ Р 51808-2013, экстра или первого класса.	кг
12	Капуста белокочанная свежая, ГОСТ Р 51809-2001, первого класса.	кг
13	Лук репчатый свежий, первого класса, ГОСТ Р 51783-2001.	кг
14	Морковь столовая свежая, ГОСТ 32284-2013, экстра или первого класса.	кг
15	Капуста цветная свежая, ГОСТ Р 54903-2012, высшего или первого сорта.	кг
16	Свекла столовая свежая, ГОСТ 32285-2013 , экстра или первого класса.	кг
17	Огурцы для потребления в свежем виде ГОСТ Р 54752-2011.	кг

18	Помидоры, ГОСТ Р 55906-2013.	кг
19	Горошек зеленый консервированный, высшего или первого сорта, ГОСТ Р 54050-2010.	кг
20	Капуста квашеная, без добавления уксуса, ГОСТ Р 53972-2010.	кг
21	Яблоки свежие, высшего или первого сорта, ГОСТ Р 54697-2011	кг
22	Апельсины для потребления в свежем виде, ГОСТ 4427-82, I или II категории.	кг
23	Фрукты косточковые сушеные - половинки плодов абрикосов или персиков (резаные или рваные) (курага) обработанные или необработанные, ГОСТ 32896-2014.	кг
24	Сок фруктовый, восстановленный осветленный, ГОСТ 32103-2013 или нектар фруктовый, ГОСТ 32104-2013.	л
25	Мясо-говядина, без костей, крупнокусковое, замороженное, категория А, ГОСТ Р 54754-2011. Массовая доля жира $\leq 15\%$. Отходы на холодную обработку (пленки, соединительная ткань, сухожилия) $\leq 1,5\%$.	кг
26	Мясо цыплят-бройлеров в тушках, охлажденное, ГОСТ 31962-2013.	кг
27	Колбаса вареная ГОСТ Р 52196-2011, высшего сорта. Потери после холодной и тепловой обработки не должны превышать 3%.	кг
28	Сосиски ГОСТ Р 52196-2011, масса сосиски 40÷50 г, без добавления соли. Потери после холодной и тепловой обработки не должны превышать 3%.	кг
29	Минтай свежемороженый, сорт первый, ГОСТ 32366-2013, потрошенный, обезглавленный, длина рыбы ≥ 28 см, изготовленная в глазированной форме, (массовая доля глазури по отношению к массе глазированной рыбы должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт).	кг
30	Треска свежемороженая, сорт первый, ГОСТ 32366-2013, потрошенная обезглавленная, масса рыбы ≥ 1 кг, изготовленная в глазированной форме (массовая доля глазури по отношению к массе глазированной рыбы должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт).	кг
31	Творог, ГОСТ 31453-2013, массовая доля жира 9%, кислотность $\leq 150^\circ\text{T}$, фасовка $\leq 0,5$ кг. Товар, его упаковка и маркировка в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	кг
32	Сыр сычужный твердый, ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия», сыр должен быть цельный.	кг

33	Яйца куриные пищевые, диетические, высшей или первой категории ГОСТ 31654-2012.	шт
34	Кефир, ГОСТ 31454-2012, массовая доля жира продукта 3,2 %, фасовка в тару объемом 0,4÷1 л. Упаковка из комбинированного материала (картон, покрытый полиэтиленом) или пластиковые бутылки, или пластиковые стаканы, герметизированная. Товар, его упаковка и маркировка в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	л
35	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира продукта 3,2%, ГОСТ 31450-2013. Товар, его упаковка и маркировка в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	л
36	Масло сливочное, ГОСТ 32261-2013 с массовой долей жира 82,5% высший сорт, фасованное, фасовка 0,18-0,5 кг. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	кг
37	Масло растительное (подсолнечное) рафинированное, дезодорированное ГОСТ 1129-2013. Товар, его упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям Федерального закона от 29.06.2015 № 165 - ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию.	кг
38	Йогурт, ГОСТ 31981-2013, массовая доля жира продукта 1,5 %, фасовка в тару массой по 0,125÷0,5 кг. Упаковка из комбинированного материала (картон, покрытый полиэтиленом) или пластиковый стакан с крышкой, герметизированная. Товар, его упаковка и маркировка в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	кг
39	Сметана, ГОСТ 31452-2012, массовая доля жира продукта 15 %, фасовка в тару массой по 0,2÷0,5 кг. Упаковка из комбинированного материала (картон, покрытый полиэтиленом) или пластиковый стакан с крышкой, герметизированная. Товар, его упаковка и маркировка в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	кг
40	Сахар-песок, ГОСТ 21-94, весовой или фасованный.	кг
41	Вафли с начинкой в виде прослойки, фасованные или весовые, ГОСТ 14031-2014, кроме диабетических.	кг
42	Печенье, фасованное или весовое, ГОСТ 24901-2014, кроме диабетического.	кг

43	Зефир или пастила, ГОСТ 6441-2014.	кг
44	Томатная паста, ГОСТ Р 54678-2011.	кг
45	Плоды шиповника, ГОСТ 1994-93.	кг
46	Какао-порошок, ГОСТ 108-2014.	кг
47	Кофейный напиток, ГОСТ Р 50364-92. Упаковка в потребительскую тару.	кг
48	Соль пищевая, ГОСТ Р 51574-2000, фасовка - пачка по 1-2 кг, срок годности - 12 мес.	кг
49	Соль пищевая йодированная, ГОСТ Р 51575-2000, фасовка - пачка по 1-2 кг.	кг
50	Чай чёрный, ГОСТ 32573-2013, сорт высший или первый. Остаточный срок годности товара на момент поставки $\geq 80\%$ от установленного изготовителем срока годности.	кг
51	Печень говяжья, ГОСТ 32244-2013.	кг
52	Кисель на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков, без ароматических и вкусовых добавок, ГОСТ 18488-2000.	кг
53	Мука пшеничная хлебопекарная в/с. ГОСТ Р 52189- 2003 весовая или фасованная.	кг
54	Кислота лимонная пищевая, экстра или высшего сорта, ГОСТ 908-2004.	кг
55	Изюм светлый высшего или первого сорта, ГОСТ 6882-88.	кг
56	Дрожжи хлебопекарные сушеные, высший сорт, ГОСТ Р 54845-2011.	кг
57	Лавровый лист, ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, длина листа не менее 3 см, продолговатые, ланцевидные, овальные, по окраске сероватые или зеленые с серебристым оттенком, запах и вкус свойственные лавровому листу, без посторонних запаха и вкуса.	кг
58	Конфеты шоколадные, ГОСТ 4570-2014.	кг
59	Огурцы консервированные, ГОСТ 31713-2012.	кг
60	Повидло плодовое или ягодное, высшего сорта, стерилизованное, ГОСТ 32099-2013.	кг
61	Колбаса полукопченая, ГОСТ 31785-2012.	кг

Перечень моющих и дезинфицирующих средств, допущенных для обработки столовой и кухонной посуды на предприятиях общественного питания

NN п. п.	Обозначение	Способ применения
1	Средство для автоматического и	Для ручного мыть растворить 5 г (одну чайную ложку) средства в 2-х л воды; для

	ручного мытья всех видов посуды.	автоматического – 10 г (одну столовую ложку) в 10-ти л воды. После обработки средством посуду тщательно промыть водой.
2	Средство для мытья всех видов посуды. Обладает отбеливающим и антимикробным действием.	Для мытья посуды растворить 3,5 г (1/2 чайной ложки) средства в 1 л тёплой воды. Для обеспечения антимикробного действия посуду выдержать в растворе 20 г средства в 1 л тёплой воды 20 мин. Посуду промыть водой.
3	Средство для мытья всех видов посуды. Обладает отбеливающим и антимикробным действием.	Для мытья посуды растворить 3,5 г (1/2 чайной ложки) средства в 1 л тёплой воды. Для обеспечения антимикробного действия посуду выдержать в растворе 20 г средства в 1 л тёплой воды 20 мин. Посуду промыть водой.
4	Средство для автоматического и ручного мытья всех видов посуды.	Для ручного мытья растворить 5 г (одну чайную ложку) средства в 2-х л воды; для автоматического – 10 г (одну столовую ложку) в 10-ти л воды. После обработки средством посуду тщательно промыть водой.
5	Средство для автоматического и ручного мытья и дезинфекции всех видов посуды.	Для ручного мытья растворить 5 г (одну чайную ложку) средства в 2-х л воды; для автоматического – 10 г (одну столовую ложку) в 10-ти л воды. Для дезинфекции посуду выдержать в растворе 20 г средства в 1,5 л тёплой воды 15-20 мин.
6	Средство для мытья всех видов посуды. Обладает отбеливающим и антимикробным действием.	Для мытья посуды растворить 3,5 г (1/2 чайной ложки) средства в 1 л тёплой воды.
7	Средство для автоматического мытья посуды.	Применяется в соответствии с инструкцией к посудомоечной машине.
8	Средство для мытья любой посуды, ванн, раковин, газовых плит, кафельной и керамической плитки, пластмассовых и крашеных масляной и эмалевой красками поверхностей, а также изделий из искусственной кожи.	Для мытья посуды растворить 16 г средства в 2-х л воды.
9	Средство для мытья любой посуды, ванн, раковин, газовых плит, кафельной и керамической плитки, пластмассовых и крашеных масляной и эмалевой красками поверхностей, а также изделий из искусственной кожи.	Для мытья посуды растворить 25 г средства в 2,5 л воды.
10	Средство для мытья посуды, хрусталя, стекла, зеркал, пластмассовых и крашеных поверхностей, моющихся обоев, линолеума, облицовочных	Для мытья посуды растворить 12 г средства в 4 л воды.

	полимерных материалов и плитки, изделий из искусственной кожи, полов, ванн, раковин, газовых плит.	
11	Средство для мытья всех видов посуды, а также пластмассовых и крашенных поверхностей, стекла, зеркал.	Для мытья посуды: 5 г средства на 1 л воды.
12	Средство для мытья всех видов посуды и пластмассовых поверхностей.	Для мытья посуды: 5 г средства на 1 л воды.
13	Средство для мытья всех видов посуды и пластмассовых поверхностей.	Для мытья посуды: 10 г средства на 1-1,5 л воды.
14	Средство для мытья фарфоровой, фаянсовой, керамической, хрустальной, стеклянной посуды и столовых приборов.	Для мытья посуды: 1 г средства на 1 л воды.
15	Средство для ручного мытья столовой посуды, тары, оборудования.	Для мытья посуды: 5 г средства на 1 л воды.

Заказчик:

МБОУ "СШ № 8 г.Ельца"

Адрес: Липецкая область, г. Елец, ул. Ани

Гайтеровой, 1А

ИНН 4821011151

КПП 482101001

р/с 40701810000003000001

л/с 20611000076

РКЦ Елец г. Елец

БИК 044218000

Телефон: 8 (47467) 2-72-92

Директор МБОУ "СШ № 8 г.Ельца"

_____/ Л. С. Магомедова /
М.П.

Исполнитель:

ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»

125362, Москва, ул. Водников, д. 2, стр. 17

ИНН/КПП 7733734245/773301001

р/с 40702810800000109994

в ВТБ 24 (ПАО) г. Москва

БИК 044525716

К/с 30101810100000000716

ОКПО 66472255

ОГРН 1107746410683

Липецкий филиал ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»

398037, г. Липецк, проезд Трубный, дом 8А

ИНН/КПП 7733734245/482543001

р/с 40702810900000124141

в ВТБ 24 (ПАО) г. Москва

к/с 30101810100000000716

БИК 044525716

ОКПО 34673458

Тел: (495) 229-09-99, (4742) 240-161

Директор Липецкого филиала ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»

_____/Деревянко А. Ф. /
М.П.