

ДОГОВІР № 15/сч
ПРО ЗАКУПІВЛЮ ПОСЛУГ

м. Маріуполь

08 січня 2019 р.

Комунальний заклад «Маріупольська загальноосвітня школа I-III ступенів №15 Маріупольської міської ради Донецької області», в особі директора Лугова Т.М., що діє на підставі Статуту (далі – **ЗАМОВНИК**), з однієї сторони, і Товариство з обмеженою відповідальністю «Управління громадського харчування та торгівлі», в особі Погребник С.І., що діє на підставі Статуту (далі – **ВИКОНАВЕЦЬ**), з іншої сторони та Комунальний заклад департаменту освіти Маріупольської міської ради «Централізована бухгалтерія департаменту освіти», в особі начальника централізованої бухгалтерії Ширалієвої Л.Ю., діюча на підставі Статуту затвердженого рішенням Маріупольської міської ради від 03.03.2017 р. №7/16-1205 (далі – **ПЛАТНИК**), разом – Сторони, уклали цей договір про таке (далі – Договір):

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОР

1.1. **ВИКОНАВЕЦЬ** зобов'язується у 2019 році надати **ЗАМОВНИКОВІ** послуги, зазначені в специфікації (додаток № 1), **ЗАМОВНИК** – прийняти і оплатити такі послуги. Якість та склад послуг відповідають технічній частині пропозиції учасника, вартість послуг зазначена у додатках до договору.

1.2. **Найменування (номенклатура, асортимент) Послуги їдалень** - за кодом ДК 021:2015-55510000-8

№ з/п	Найменування	Кількість одиниць
1	Меню №1. Обслуговування учнів 1-4 класів закладів загальної середньої освіти, учнів 1-11 класів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, дітей з малозабезпечених родин, учнів з особливими освітніми потребами, які навчаються в спеціальних та інклюзивних класах, учнів з числа багатодітних сімей, дітей з інвалідністю, дітей з сімей учасників АТО/ООС.	82236
2	Меню №2. Обслуговування учнів в дитячих закладах оздоровлення та відпочинку	1896

1.3. Обсяги закупівлі послуг можуть бути зменшені залежно від реального фінансування видатків.

II. ЯКІСТЬ ПОСЛУГ.

2.1. **ВИКОНАВЕЦЬ** повинен надати **ЗАМОВНИКУ** послуги, якість яких відповідає умовам – технічним, санітарним, правил прийому сировини, а також умовам та термінам зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються.

III. ЦІНА ДОГОВОРУ.

3.1. Ціна цього Договору становить – 1965687,24 грн.(один мільйон дев'ятсот шістдесят п'ять тисяч шістсот вісімдесят сім грн. 24 коп.), без ПДВ.

3.2.Ціна цього Договору може бути зменшена за взаємною згодою Сторін.

IV. ПОРЯДОК ЗДІЙСНЕННЯ ОПЛАТИ.

4.1. Розрахунки проводяться 2 рази на місяць шляхом: Оплати після підписання Сторонами акта наданих (виконаних) послуг.

4.2. До рахунка додаються: акт наданих (виконаних) послуг.

V. НАДАННЯ ПОСЛУГ.

5.1. Строк надання послуг з 01.01. 2019 р. по 31.12.2019р. без урахування часу канікул, вихідних, карантину.

5.2. Місце надання послуг: шкільна їдальня Комунального закладу «Маріупольська загальноосвітня школа I-III ступенів №15 Маріупольської міської ради Донецької області», вул. Новоросійська, 12, м. Маріуполь, Донецької області.

VI. ПРАВА ТА ОБОВ'ЯЗКИ СТОРІН.

6.1. ЗАМОВНИК зобов'язаний:

6.1.1. Своєчасно та в повному обсязі сплачувати за надані послуги.

6.1.2. Приймати надані послуги згідно з актом наданих (виконаних) послуг.

6.1.3. Інші обов'язки:

- надавати списки учнів, вихованців, на наступний місяць в термін до 1 числа кожного місяця, які будуть безкоштовно харчуватися за рахунок коштів бюджету;

- виділяти відповідального представника з числа працівників закладу освіти, який буде вести облік харчування учнів;

- проводити роз'яснювальну роботу серед учнів та батьків з пропаганди гігієнічних основ харчування, залучати до цієї роботи медичних працівників шкіл.

6.2.ЗАМОВНИК має право:

6.2.1. Достроково розірвати цей Договір у разі невиконання зобов'язань ВИКОНАВЦЕМ, повідомивши про це його не пізніше ніж за 10 днів.

6.2.2. Контролювати надання послуг у строки, встановлені цим Договором.

6.2.3. Зменшувати обсяг надання послуг та загальну вартість цього Договору залежно від реального фінансування видатків. У такому разі Сторони вносять відповідні зміни до цього Договору.

6.2.4. Повернути рахунок ВИКОНАВЦЮ без здійснення оплати в разі неналежного оформлення документів, зазначених у пункті 4.2 розділу 4 цього Договору (відсутність печатки, підписів тощо).

6.2.5. Інші права: затверджувати спільно з ВИКОНАВЦЕМ режим роботи харчоблоку.

6.3. ВИКОНАВЕЦЬ зобов'язаний:

6.3.1. Забезпечити надання послуг у строки, встановлені цим Договором.

6.3.2. Надати Замовнику послуги, обсяг та якість яких відповідає умовам тендерної документації, умовам цього Договору, передбачені цим Договором, якість якої відповідає санітарно-гігієнічним умовам. Якість підтверджується санітарно-гігієнічними висновками та/або якісними посвідченнями, та/або деклараціями виробника на продукти харчування, з яких готуються страви (на кожен партію продуктів харчування, що завозяться в заклади освіти Виконавцем). Продукти харчування мають постачатися з терміном придатності не менше 75% від загального терміну збереження.

6.3.3. Розробити Перспективне двотижневе меню відповідно до форми, наданої у складі тендерної документації, для кожної категорії дітей з урахуванням вимог розроблених варіантів Примірних двотижневих меню для кожної категорії дітей, та узгодити з територіальним органом Держпродспоживслужби, або іншим органом, який має відповідні

повноваження щодо погодження меню для харчування дітей, щодо кожної категорії дітей. Організувати гаряче харчування учнів згідно меню (додаток №1), яке розроблене Виконавцем, у тому числі по безготівковому розрахунку учнів 1-4 класів та дітей пільгової категорії, згідно наданих Замовником списків.

6.3.4. Організацію та забезпечення учнів гарячим харчуванням, а також реалізацію закупних товарів в шкільних їдальнях здійснювати згідно чинного законодавства, асортиментного переліку та меню, погодженого з Замовником та управлінням Держпродспоживслужби.

6.3.5. Забезпечити своєчасне проходження медичного огляду персоналом, який планується залучати до виконання послуг гарячого харчування, наявність медичних книжок з датою допуску на роботу та інших необхідних документів, оформлених у відповідності до діючого законодавства.

6.3.6. Забезпечити наявність журналу щоденного огляду працівників харчоблоку на гнійничкові захворювання та аптек для надання первинної медичної допомоги, контроль за дотриманням працівниками правил особистої гігієни.

6.3.7. Самостійно поставляти продукти харчування для приготування їжі.

6.3.8. Забезпечити придатність автотранспорту для доставки продуктів харчування та своєчасну санітарну обробку транспорту.

6.3.9. Дотримуватися Перспективного двотижневого меню, узгодженого з управлінням Держспоживслужби.

6.3.10. Забезпечити необхідну кількість кваліфікованого штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.

6.3.11. Гарантувати, що продукти, які використовуються під час приготування їжі, мають всі необхідні документи щодо підтвердження їх якості згідно з чинним законодавством.

6.3.12. Забезпечувати безперешкодний доступ на харчоблок представникам Замовника, які здійснюють контроль та нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, збереження, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

6.3.13. За участю медичного працівника Замовника здійснювати контроль за якістю продовольчої сировини (з фіксацією в Журналі бракеражу продовольчої сировини), виробничих процесів, готової продукції (з фіксацією в Журналі бракеражу готової продукції) та надання послуг; самостійно здійснювати контроль за дотриманням чинного законодавства, встановлених вимог нормативних та технологічних документів, виконавчої дисципліни персоналу, правил санітарії та гігієни, охорони праці; ідентифікації та виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів, готової продукції, а також умов Договору про закупівлю послуг.

6.3.14. Протягом терміну дії договору забезпечувати під час виконання послуги наявність необхідного посуду, кухонного інвентарю, сан. спецодягу, миючих і дезінфікуючих засобів, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати прання санітарного одягу згідно з діючими нормами оснащення підприємств громадського харчування; вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки. Протягом надання послуг забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку Замовника, схоронність приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку Замовника. У разі необхідності здійснювати відшкодування завданих збитків.

6.3.15. Передбачити проведення лабораторних висновків: санітарно-мікробіологічне дослідження водопровідної води, змиви, дослідження перших та других блюд, салатів згідно з вимогами Державних санітарних норм та правил «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організацію навчально-виховного процесу» Надання протоколів дослідження питної води, дослідження готової страви та напівфабрикатів, дослідження проб харчових продуктів, мікроклімат приміщень харчоблоку.

6.3.16. Нести відповідальність за життя та здоров'я дітей під час організації харчування та безпосередньо за якість приготування страв на закріпленому об'єкті.

6.3.17. Інші обов'язки:

- здійснювати приготування страв для гарячого харчування учнів на очищеній воді;
- своєчасно та в повному обсязі відшкодовувати вартість комунальних послуг, наданих в поточному місяці у виробничих приміщеннях.

6.4. ВИКОНАВЕЦЬ має право:

- 6.4.1. Своєчасно та в повному обсязі отримувати плату за надані послуги.
- 6.4.2. На дострокове надання послуг за письмовим погодженням ЗАМОВНИКА.
- 6.4.3. У разі невиконання зобов'язань ЗАМОВНИКОМ ВИКОНАВЕЦЬ має право достроково розірвати цей Договір, повідомивши про це письмово ЗАМОВНИКА за 60 днів.
- 6.4.4. Інші права: застосовувати націнки на продукцію в шкільній їдальні у розмірах, передбачених діючим законодавством, наказами та інструкціями.

VII. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ СТОРІН.

- 7.1. У разі невиконання або неналежного виконання своїх зобов'язань за Договором Сторони несуть відповідальність, передбачену законами та цим Договором.
- 7.2. У разі невиконання або несвоєчасного виконання Виконавцем зобов'язань з надання послуг, до нього застосовується пеня у розмірі подвійної облікової ставки НБУ від суми договору за кожен день прострочення.
- 7.3. Види порушень та санкції за них, установлені Договором: за порушення умов зобов'язання щодо надання послуг, якість яких не відповідає умовам – технічним, санітарним, правил прийому сировини, а також умовам та термінам зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються, стягується штраф у розмірі 20 % вартості Договору; за порушення строків виконання зобов'язання стягується пеня у розмірі 0,1 % від вартості Договору за кожний день прострочення, за прострочення понад 30 днів додатково стягується штраф у розмірі 7 % вказаної вартості; за порушення складу меню, визначеного специфікацією (додаток №1), стягується штраф у розмірі 5% вартості відповідного меню.

VIII. ОБСТАВИНИ НЕПЕРЕБОРНОЇ СИЛИ.

- 8.1. Сторони звільняються від відповідальності за невиконання або неналежне виконання зобов'язань за цим Договором у разі виникнення обставин непереборної сили, які не існували під час укладання Договору та виникли поза волею Сторін (аварія, катастрофа, стихійне лихо, епідемія, епізоотія, війна тощо).
- 8.2. Сторона, що не може виконувати зобов'язання за цим Договором унаслідок дії обставин непереборної сили, повинна не пізніше ніж протягом 5 днів з моменту їх виникнення повідомити про це іншу Сторону у письмовій формі.
- 8.3. Доказом виникнення обставин непереборної сили та строку їх дії є відповідні документи, які видаються органом, який уповноважений видавати такі документи.
- 8.4. У разі коли строк дії обставин непереборної сили продовжується більше ніж 14 днів, кожна із Сторін в установленому законодавством порядку має право розірвати цей Договір.

IX. ВИРІШЕННЯ СПОРІВ.

- 9.1. У випадку виникнення спорів або розбіжностей Сторони зобов'язуються вирішувати їх шляхом взаємних переговорів та консультацій.
- 9.2. У разі недосягнення Сторонами згоди спори (розбіжності) вирішуються у судовому порядку.

X. СТРОК ДІЇ ДОГОВОРУ.

- 10.1. Цей Договір набирає чинності з 08.01. 2019 р. і діє до 31 грудня 2019 р, але у будь-якому разі до повного виконання сторонами своїх зобов'язань.
- 10.2. Цей Договір укладається і підписується у 3-х примірниках, що мають однакову юридичну силу.

ХІ. ІНШІ УМОВИ.

- 11.1. Замовник спільно з Виконавцем має право переглянути кількість порцій.
- 11.2. Оплата здійснюється згідно акту наданих (виконаних) послуг.
- 11.3. Форма розрахунку по договору – безготівкова.
- 11.4. Замовник і Виконавець здійснюють звірку і уточнюють видатки протягом трьох робочих днів з дня закінчення звітного (розрахункового) періоду.
- 11.5. У разі затримки бюджетного фінансування розрахунок за надані послуги здійснюється протягом 5 банківських днів з моменту отримання коштів замовником.
- 11.6. Істотною умовою договору є можливість зменшення обсягів у залежності від реального фінансування видатків.
- 11.7. Замовник спільно з Виконавцем має право переглянути ціну меню (у бік зменшення) залежно від зміни виходу продукції, вимог до харчування дітей, кон'юнктури ринку, у т.ч. зміни цін на продукти.
- 11.8. Враховуючи централізований бухгалтерський облік, «ПЛАТНИКОМ» за зобов'язаннями «ЗАМОВНИКА» виступає Централізована бухгалтерія департаменту освіти.
- 11.9. Сума договору може бути змінена в залежності від реального фінансування (у бік зменшення).
- 11.10. Відповідно до пп. «г» п. 197.1.7 Податкового Кодексу України «звільняються від оподаткування операції з постачання послуг з харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах та громадян у закладах охорони здоров'я. Порядок надання таких послуг затверджується КМУ».

ХІІ. ОСОБЛИВІ УМОВИ

- 12.1. Умови договору про закупівлю не повинні відрізнятися від змісту тендерної пропозиції за результатами аукціону (у тому числі ціни за одиницю товару) переможця процедури закупівлі.

Істотні умови договору про закупівлю не можуть змінюватися після його підписання до виконання зобов'язань сторонами в повному обсязі, крім випадків:

 - зменшення обсягів закупівлі, зокрема з урахуванням фактичного обсягу видатків замовника;
 - покращення якості предмета закупівлі за умови, що таке покращення не призведе до збільшення суми, визначеної в договорі;
 - узгодженої зміни ціни в бік зменшення (без зміни кількості (обсягу) та якості товарів, робіт і послуг);
 - зміни ціни у зв'язку із зміною ставок податків і зборів пропорційно до змін таких ставок;
 - зміни встановленого згідно із законодавством органами державної статистики індексу споживчих цін, зміни курсу іноземної валюти, зміни біржових котирувань або показників Platts, регульованих цін (тарифів) і нормативів, які застосовуються в договорі про закупівлю, у разі встановлення в договорі про закупівлю порядку зміни ціни;
 - зміни умов у зв'язку із застосуванням положень частини п'ятої статті 36 ЗУ «Про публічні закупівлі».
- 12.2. Зміна умов Договору або внесення доповнень до нього можливе лише за взаємною згодою сторін.
- 12.3. Будь-які зміни та доповнення до цього Договору мають юридичну силу лише в тому випадку, коли вони оформлені письмово шляхом укладання додаткової угоди та підписані трьома сторонами та печатками.

Невід'ємною частиною цього Договору є:
Додаток № 1.

ТОВ “Управління громадського харчування та торгівлі”
87506 Донецька обл., м. Маріуполь, вул. Свободи, буд. 20
р/р 26006054003339
в філії ПАТ КБ “Приватбанк”
ЄДРПОУ 37793266
МФО 335429
ПІН 377932605813
Свідоцтво плат. ПДВ № 200054369
Тел. (629)422466

КЗ департаменту освіти Маріупольської міськради «Централізована бухгалтерія департаменту освіти»

Україна, Донецька обл., 87515,
м. Маріуполь, вул.Казанцева, 27а
р/р 35410044023675
р/с 35425244023675
в Держказначейська служба України м. Київ.
ЄДРПОУ 26319242
МФО 820172

Начальник централізованої бухгалтерії
Ширалієва Л.Ю.

**КЗ «Маріупольська загальноосвітня школа
I-III ступенів №15 Маріупольської міської
ради Донецької області»**

87553, м. Маріуполь, вул. Новоросійська, 12
р/р 35410044023675
р/с 35425244023675
в Держказначейська служба України м. Київ.
ЄДРПОУ 23031931
МФО 820172

Директор _____ Лугова Т.М.
м.п. _____

Україна, Донецька обл., 87515,
м. Маріуполь, вул.Казанцева, 27а
р/р 35410044023675
р/с 35425244023675
в Держказначейська служба України м. Київ.
ЄДРПОУ 26319242
МФО 820172

Начальник централізованої бухгалтерії
Ширалієва Л.Ю.
М.П.

Донецька область м. Маріуполь
Міністерство освіти Маріупольської області
КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛAD
ДЕПАРТАМЕНТУ ОСВІТИ
«ЦЕНТРАЛІЗОВАНА БУХГАЛТЕРІЯ
ДЕПАРТАМЕНТУ ОСВІТИ»
Міністерство освіти
код 26319242

Один. Виміру	Вихід (гр.)	Білки (г)	Жири (г)	Вуглевод. (г)	розкладки
20	0,2	-	-	0,1	№52
50	7,6	4,1	-	6,2	№265
100	5,1	4,2	-	26,3	№291
200	0,1	-	-	15	№349
25	2	1,2	-	15,4	т/к
60	3,84	1,92	-	38,04	№40

Кількість калорій 582,3

СЕРЕДА

1.	Овочі консервовані або натуральні	гр.	15	0,2	1,2	0,1	№052
2.	Риба смажена в яйці	гр.	50	9,9	7	3,1	№338
3.	Пюре картопляне	гр.	100	2,2	3,7	15,5	№298
4.	Чай з лимоном	гр.	200	0,2	-	15,2	№350
5.	Страви з борошна	гр.	50	3,84	1,92	38,04	т/к
6.	Корж закусочний	гр.	25	2	1,2	15,4	т/к
Кількість калорій			547,1				
ЧЕТВЕР							
1.	Овочі консервовані або натуральні	гр.	20	0,2	-	0,6	№ 52
2.	Плов з птиці	гр.	50/100	10,5	8,2	6,88	№283
3.	Компот із свіжих фруктів	гр.	200	0,6	-	31,5	№ 326
4.	Пиріжок з повидлом	гр.	60	3,84	1,92	37,32	№30
5.	Корж закусочний	гр.	25	2	1,2	15,4	т/к
Кількість калорій			537,24				
П'ЯТНИЦЯ							
1.	Овочі консервовані або натуральні	гр.	20	0,56	-	0,32	№ 52
2.	Вареники з картоплею	гр.	150/5	7,8	5,36	47,3	№366
3.	Какао з молоком	гр.	200	3,8	3,9	25,8	№354
4.	Фрукти свіжі по сезону	гр.	75	1,13	-	15,75	№323
Кількість калорій			493,18				
2 тиждень:							
ПОНЕДІЛОК							
1.	Овочі консервовані або натуральні	гр.	20	0,46	-	0,22	№ 52
2.	Омлет натуральний	гр.	53	5,5	11,7	1,1	№173
3.	Макарони відварні з сиром	гр.	100/10	7,6	6,6	21,9	№295
4.	Чай з цукром	гр.	200	0,1	-	15	№349
5.	Слойка	гр.	50	3,3	6,06	27,5	т/к
Кількість калорій			549,96				
ВІВТОРОК:							
1.	Запіканка із сиру з фрук. соусом	гр.	100/20	17,3	12,5	32,8	№188
2.	Чай з цукром	гр.	200	0,1	-	15	№349
3.	Страви з борошна	гр.	50	3,2	1,6	31,7	т/к
Кількість калорій			527,3				
СЕРЕДА							
1.	Овочі консервовані або натуральні	гр.	20	0,46	-	0,22	№ 52
2.	Оладки з печінки	гр.	50	9,25	2,75	3,1	№672
3.	Каша в'зка	гр.	100	5,1	4,2	26,3	№291
4.	Сік фруктовий	гр.	200	0,6	-	15,9	№362
5.	Страви з борошна	гр.	50	3,2	1,6	31,7	т/к

6.	Корж закусочний	гр.	25	2	1,2	15,4	т/к
Кількість калорій		540,67					
ЧЕТВЕР							
1.	Овочі консервовані або натуральні	гр.	25	0,46	-	0,22	№52
2.	Рагу з птиці	гр.	50/125	12,9	10,5	17,6	№279
3.	Чай з лимоном	гр.	200/7	0,2	-	15,2	№350
4.	Корж закусочний	гр.	25	2	1,2	15,4	т/к
5.	Страви з борошна	гр.	50	3,1	1,6	31,7	т/к
Кількість калорій		514,82					
П'ЯТНИЦЯ							
1.	Овочі консервовані або натуральні	гр.	25	0,5	-	0,25	№ 52
2.	Фрікадельки з птиці	гр.	50	9,1	7,7	5,5	№287
3.	Каша в'зка	гр.	100	2,4	3,1	25,8	№291
4.	Какао з молоком	гр.	200	3,8	3,9	25,8	№352
5.	Корж закусочний	гр.	25	2	1,2	15,4	т/к
Кількість калорій		505,3					

Меню № 2- обслуговування учнів у дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

Ціна одного комплексу: 39,60 грн (тридцять дев'ять грн. 60 коп.)

1 тиждень

№ з/п	Найменування, № рецептур	Од. виміру	Вихід (гр.)	Вихід (гр.)		№ розкладки прс/р	
				Білки (г)	Жири (г)	Вуглев. (г)	
ПОНЕДІЛОК							
Сніданок:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№ 52
2.	Сосиска відварна	гр.	50	5,70	16,80	-	№219
3.	Каша в'язка	гр.	100	3,10	3,20	17,20	№219
4.	Чай з цукром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
5.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
Кількість калорій		427					
Обід:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35		0,20	№52
2.	Борщ зі свіжої капусти	гр.	200	1,80	4,20	11,20	№60
3.	Котлета із яловичини	гр.	40	5,30	11,40	8,70	№250
4.	Пюре картопляне	гр.	100	2,20	7,30	5,00	№298
5.	Компот із св. фруктів	гр.	200	0,60	-	31,50	№327
6.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к

7.	Страви з борошна	гр.	50		-		т/к
	Кількість калорій		553,9				
	ВСЬОГО калорійність		980,9				
ВІВТОРОК							
Сніданок:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№ 52
2.	Оладки з печінки	гр.	40	7,40	2,20	2,48	№672
3.	Каша в'язка	гр.	100	3,10	3,70	15,80	№291
4.	Чай з цукром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
5.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
	Кількість калорій		311,22				
Обід:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№ 52
2.	Суп гороховий	гр.	200	4,70	3,80	16,60	№81
3.	Биточек з яловичини	гр.	40	5,68	8,24	7,52	№248
4.	Рагу овочеве	гр.	100	2,08	8,20	11,50	№118
5.	Компот св. фруктів	гр.	200	0,20	-	27,90	№327
6.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
7.	Страви з борошна	гр.	50	3,20	1,60	31,70	т/к
	Кількість калорій		723,48				
	ВСЬОГО калорійність		1034,7				
СЕРЕДА:							
Сніданок:							
1.	Запіканка з сиру з фр. соусом	гр.	75\20	13,0	9,40	12,00	№188
2.	Чай з сахаром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
3.	Фрукти	гр.	50	0,45	-	4,75	№323
	Кількість калорій		265,8				
Обід:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№52
2.	Борщ зі св. капустою	гр.	200	2,00	4,30	14,00	№60
3.	Рагу з птиці	гр.	50\125	12,90	10,50	17,60	№279
4.	Чай з цукром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
5.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
6.	Страви з борошна	гр.	75	5,76	2,88	57,06	т/к
	Кількість калорій		739,4				
	ВСЬОГО калорійність		1005,2				
ЧЕТВЕР:							
Сніданок:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,4	-	0,20	№ 52
2.	Плов з птиці	гр.	40\100	9,80	7,65	6,42	№ 283
3.	Чай з цукром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
4.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к

Кількість калорій		276,73					
Обід:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№ 52
2.	Суп з гречаною крупою	гр.	200	2,00	2,10	13,40	№80
3.	Відбивна з філе кур	гр.	40	7,84	8,72	7,28	№721
4.	Каша в'язка	гр.	100	1,50	3,00	16,00	№291
5.	Чай з цукром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
6.	Страви з борошна	гр.	50	3,20	1,60	31,70	т/к
7.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
Кількість калорій		613,46					
ВСЬОГО калорійність		890,19					
П'ЯТНИЦЯ							
Сніданок:							
1.	Вареники з картоплею	гр.	100	15,2	11,60	14,90	№366
2.	Чай з цукром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
Кількість калорій		285,2					
Обід:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№ 52
2.	Суп з макар. виробами	гр.	200	2,30	2,00	17,30	"82
3.	Биточки рибні	гр.	50	6,70	6,80	8,60	№202
4.	Пюре картопляне	гр.	100	2,20	3,70	15,50	№298
5.	Компот із св. фруктів	гр.	200	0,60	-	31,50	№327
6.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
7.	Оладки з повидлом	гр.	50\10	1,96	3,64	3,40	№371
Кількість калорій		588,1					
ВСЬОГО калорійність		873,3					
2 тиждень							
ПОНЕДІЛОК							
Сніданок:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№ 52
2.	Сосиска відварна	гр.	50	5,70	16,80	-	№219
3.	Макарони відварні	гр.	100	3,70	3,30	23,70	№295
4.	Чай з цукром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
5.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
Кількість калорій		456,3					
Обід:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№52
2.	Суп з рисовою крупою	гр.	200	2,10	4,40	14,60	№79
3.	Шніцель із яловичини	гр.	40	5,68	8,24	7,52	№248
4.	Каша в'язка	гр.	100	3,10	3,70	15,80	№291
5.	Компот св.фруктів	гр.	200	0,20	-	27,90	№327
6.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к

7.	Страви з борошна	гр.	50	3,20	1,60	31,70	т/к
Кількість калорій		691,26					
ВСЬОГО калорійність		1147,6					
ВІВТОРОК							
Сніданок:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№52
2.	Омлет натуральний	гр.	53	5,50	11,70	1,10	№173
3.	Пюре картопляне	гр.	100	2,20	3,70	15,50	№298
4.	Чай з цукром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
5.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
Кількість калорій		378,8					
Обід:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№52
2.	Суп гороховий	гр.	200	4,70	3,80	16,60	№81
3.	Фрікадельки із птиці	гр.	40	7,28	6,16	4,40	№287
4.	Каша в'язка	гр.	100	3,10	3,20	17,20	№291
5.	Чай з цукром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
6.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
7.	Фрукти	гр.	50	0,45	-	4,75	№323
Кількість калорій		495,36					
ВСЬОГО калорійність		874,16					
СЕРЕДА:							
Сніданок:							
1.	Запіванка рис. з фр. соусом	гр.	100	4,30	3,40	32,40	№154
2.	Чай з цукром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
Кількість калорій		237,8					
Обід:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№52
2.	Суп з рисовою крупою	гр.	200	1,70	1,90	14,70	№79
3.	Котлета рибна	гр.	40	5,36	5,44	6,88	№202
4.	Пюре картопляне	гр.	100	2,20	3,70	15,50	№298
5.	Компот із св. фруктів	гр.	200	0,60	-	31,50	№327
7.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
Кількість калорій		495,72					
ВСЬОГО калорійність		733,52					
ЧЕТВЕР:							
Сніданок:							
1.	Овочі натуральні	гр.	15	0,35	-	0,20	№52
2.	Котлета із птиці	гр.	40	7,84	8,72	7,28	№285
3.	Каша в'язка	гр.	100	1,50	3,00	16,00	№291
4.	Чай з цукром	гр.	200	0,10	-	15,00	№349
5.	Корж закусочний	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к

Кількість калорій		378,96	Постановою		Однією			
Обід:								
1.	Овочі натуральні	№ 52	гр.	15	0,35	-	0,20	№ 52
2.	Суп з вермішеллю	№ 82	гр.	200	2,30	2,00	17,30	№82
3.	Товченики м'ясні	№ 265	гр.	40	5,04	4,08	6,48	№265
4.	Пюре картопляне	№ 298	гр.	100	2,20	3,70	15,50	№298
5.	Компот із св. фруктів	№ 327	гр.	200	0,20	-	27,90	№327
6.	Корж закусочний	т/к	гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
7.	Фрукти	№ 323	гр.	50	0,45	-	4,20	№ 323
Кількість калорій		496,9						
ВСЬОГО калорійність		875,86						
П'ЯТНИЦЯ								
Сніданок:								
1.	Овочі натуральні		гр.	15	0,35	-	0,20	№52
2.	Оладки з печінки		гр.	40	7,40	2,20	2,48	№672
3.	Каша в'язка		гр.	100	3,10	3,70	15,80	№291
4.	Чай з цукром		гр.	200	0,10	-	15,00	№349
5.	Корж закусочний		гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
Кількість калорій		311,22						
Обід:								
1.	Овочі натуральні		гр.	15	0,35	-	0,20	№52
2.	Суп овочевий		гр.	200	1,60	4,30	9,50	№77
3.	Биточек із птиці		гр.	40	7,84	8,72	7,28	№285
4.	Каша в'язка		гр.	100	3,10	3,20	17,20	№291
5.	Компот із св. фруктів		гр.	200	0,20	-	27,90	№327
6.	Корж закусочний		гр.	25	2,00	1,20	15,40	т/к
7.	Печиво		гр.	30	1,96	3,64	3,40	марку
Кількість калорій		581,26						
ВСЬОГО калорійність		892,48						

1. Виконавець повинен надати Замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

- Порядок надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (із змінами).
- Постанова головного державного санітарного лікаря України № 28-од від 02.09.2004 „Про заходи щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя учнів ЗНЗ”
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», в тому числі п.14 – відповідальність за безпеку здоров'я учнів і якість продуктів харчування несе підприємство, що забезпечує харчування
- Постанова Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

- ДержСанПіН 5.5.2.008-01, затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 14.08.2001 № 63.
- Наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», в тому числі щодо заборони м'яса та яєць водоплавної птиці, субпродуктів, що містять синтетичні барвники.
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил».
- Закон України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-V.
- Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 щодо медичних оглядів.
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 29.12.2012 № 1140 «Про затвердження санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини».
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»;
- Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, Здобнов О.І., Циганенко В.О., Пересічний М.І., 2005. (рекомендація) або Збірник рецептур страв для харчування школярів. "КиївТехніка" 1987 р. (рекомендовані № розкладок згідно "Збірника рецептур страв для харчування учнів "1987 року.

Чинні нормативні акти, які стосуються предмета закупівлі, що не перелічені вище, також повинні бути враховані при виконанні послуг.

2. Виконавець має надати Перспективне двотижневе меню із зазначенням складу продуктів, вмісту кілокалорій, погоджене з територіальним органом Держпродспоживслужби, або іншим органом, який має відповідні повноваження щодо погодження меню для харчування дітей, щодо кожної категорії дітей. Виконавець зобов'язаний дотримуватися Перспективного двотижневого меню.

Забезпечити раціональним, якісним, здоровим та дієтичним харчуванням дітей, яким за медичними показаннями (на підставі документального підтвердження) не дозволяється вживати страви, що входять до складу перспективного узгодженого меню. Для таких дітей Виконавцем, спільно з медичним працівником навчального закладу, складається дієтичне двотижневе меню, яке затверджується керівником навчального закладу Замовника та погоджується з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Вносити будь-які зміни в перспективне двотижневе меню, погоджене з Замовником та управлінням Держпродспоживслужби забороняється, окрім випадків письмового обґрунтування та з попереднім погодженням із Замовником та органами Держпродспоживслужби.

3. Виконавець повинен надати Замовнику послуги, обсяг та якість яких відповідає умовам тендерної документації, санітарно-гігієнічним умовам. Якість послуги підтверджується санітарно-гігієнічними висновками та/або якісними посвідченнями, та/або деклараціями виробника на продукти харчування, з яких готуються страви (на кожну партію продуктів харчування, що завозяться до закладу освіти Виконавцем).

Продукти харчування мають постачатися з терміном придатності не менше 75% від загального терміну збереження.

Для приготування їжі не допускається використання молоковісних та м'ясовісних продуктів харчування, продуктів з додаванням рослинних жирів, синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів.

За відсутності будь-якого продукту, для збереження харчової та біологічної цінності,

належить провести заміну, керуючись переліком блюд, включених в збірник рецептур блюд для харчування школярів. Дозволяється заміна гарнірів з круп, напоїв, борошняних виробів рівноцінними продуктами за біологічною цінністю та вартістю блюд.

При формуванні Перспективного двотижневого меню кожні десять днів проводити аналіз якості та виконання норм харчування, а за необхідності - його корекцію. Може здійснюватись заміна деяких продуктів, блюд в межах норм харчування, визначених додатком 8 Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

4. Приготування страв виконавцем повинно здійснюватись на очищеній воді.

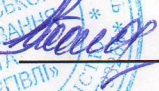
5. Надання послуг здійснюється виключно в приміщенні їдальні та харчоблоці Замовника.

6. Виконавець має право виготовляти та реалізовувати готові страви власного виробництва, асортимент яких погоджено з управлінням Держпродспоживслужби, працівникам закладу та учням 1-11 класів Замовника.

МІСЦЕ ЗНАХОДЖЕННЯ ТА БАНКІВСЬКІ РЕКВІЗИТИ СТОРІН.

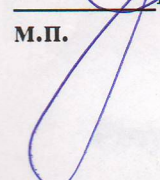
ВИКОНАВЕЦЬ

ТОВ "Управління громадського харчування та торгівлі"
87506 Донецька обл., м. Маріуполь, вул. Свободи, буд. 20
р/р 26006054003339
в філії ПАТ КБ "Приватбанк"
ЄДРПОУ 37793266
МФО 335429
ПІН 377932605813
Свідцтво плат. ПДВ № 200054369
Тел. (629)422466

Директор  Погребник С.І.
м.п.

ПЛАТНИК

КЗ департаменту освіти Маріупольської міськради «Централізована бухгалтерія департаменту освіти»
Україна, Донецька обл., 87515,
м. Маріуполь, вул. Казанцева, 27а
р/р 35410044023675
р/с 35425244023675
в Держказначейська служба України м. Київ.
ЄДРПОУ 26319242
МФО 820172

Начальник централізованої бухгалтерії
 Ширалієва Т.Ю.
м.п.

ЗАМОВНИК

КЗ «Маріупольська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №15 Маріупольської міської ради Донецької області»
87553, м. Маріуполь, вул. Новоросійська, 12
р/р 35410044023675
р/с 35425244023675
в Держказначейська служба України м. Київ.
ЄДРПОУ 23031931
МФО 820172

Директор  Лугова Т.М.
м.п.

