Приложение 1
к Правилам выбора поставщиков
услуг по организации
питания обучающихся в организациях
среднего образования

**Конкурсная документация**
**по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся**
**в организации среднего образования**

Услуги по организации питания обучающихся в ГУ «Красноармейская средняя общеобразовательная школа Павлодарского района»
(указать наименование конкурса)

Организатор конкурса ГУ «Красноармейская средняя общеобразовательная школа Павлодарского района»

БИН 980240002085,
Банковские реквизиты: РГУ "Комитет казначейства Министерства финансов РК" ИИК: KZ75070103KSN4510000 БИК: KKMFKZ2A,

Контактные телефоны: 8(718) 45 53-497, e-mail: *krasnoarmeika\_2011@mail.ru*,

Казахстан, Павлодарская область, Павлодарский район село Красноармейка улица 60 лет Октября,34

1. Общие положения

      1. Общее количество получателей услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования (далее – услуга) составляет **461** обучающихся, из них **61** обучающихся получают бесплатное питание за счет средств всеобуча, в том числе 50 обучающихся отдельных категорий, с 7 до 11 лет -**27 ребенка** с 11 до 18 лет -**34 ребенка**.
      Сумма, выделяемая на организацию бесплатного питания обучающихся за счет бюджетных средств, составляет **3159800 (три миллиона сто пятьдесят девять тысяч восемьсот )** тенге (Без НДС).
      Стоимость питания одного обучающегося не превышает стоимости, установленной организатором конкурса.
      2. Настоящая конкурсная документация включает в себя:
      1) перечень категорий получателей услуг согласно приложению 1 к настоящей Типовой конкурсной документации;
      2) техническое задание согласно приложению 2 к настоящей Типовой конкурсной документации;
      3) заявку на участие в конкурсе для физических и юридических лиц согласно приложениям 3, 4 к настоящей Типовой конкурсной документации;
      4) сведения о квалификации потенциального поставщика согласно приложению 5 к настоящей Типовой конкурсной документации;
      5) перечень критериев для определения победителя конкурса, предлагающего наиболее качественную услугу согласно приложению 6 к настоящей Типовой конкурсной документации.
      3. Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки на участие в размере одного процента от суммы, выделенной для обеспечения бесплатным питанием обучающихся организаций среднего образования за счет бюджетных средств в форме:
      1) гарантийного денежного взноса денег, размещенного на следующем банковском счете организатора конкурса (Заказчика: РГУ "Комитет казначейства Министерства финансов РК", ИИК: KZ380705034643155001, БИК: KKMFKZ2A, валюта счета: KZT.

 (указать полные реквизиты банковского счета организатора конкурса (заказчика)
      2) банковской гарантии согласно приложению 7 к настоящей Типовой конкурсной документации.

2. Извещение потенциальных поставщиков о конкурсе

      4. Организатор конкурса в течение пяти календарных дней со дня утверждения конкурсной документации, но не менее чем за двадцать календарных дней до окончательной даты предоставления потенциальными поставщиками заявок, информирует потенциальных поставщиков путем размещения на интернет-ресурсе объявления о конкурсе по форме согласно приложению 2 Правил выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования.
      5. Копии конкурсной документации размещаются на интернет-ресурсе [www.pvroo.gov.kz](http://www.pvroo.gov.kz/)

и представляются потенциальным поставщикам в бумажном виде.
      6. Секретарь конкурсной комиссии представляет участникам конкурса копии конкурсной документации в бумажном виде под роспись и вносит данные в журнал регистрации лиц, получивших копию конкурсной документации.
      7. В журнале регистрации лиц указываются наименование и срок проведения конкурса, фамилия, имя, отчество потенциального поставщика либо представителя юридического лица, номер удостоверения личности, местонахождение и контактные телефоны, время и дата получения копии конкурсной документации.
      8. Журнал регистрации лиц прошивается, страницы пронумеровываются, последняя страница скрепляется печатью организатора конкурса.

3. Оформление конкурсной заявки на участие в конкурсе

      9. Заявка на участие в конкурсе содержит:
      1) заявку, составленную на государственном и русском языках, подписанную и заверенную печатью потенциального поставщика согласно приложениям 3, 4 к настоящей Типовой конкурсной документации;
      2) перечень документов потенциального поставщика согласно требованиям конкурсной документации:
      нотариально заверенные документы, подтверждающие правоспособность для юридических лиц (копия свидетельства или справка о государственной регистрации юридического лица, копия устава, утвержденного в установленном законодательством порядке), гражданскую дееспособность для физических лиц (документ о регистрации в качестве субъекта предпринимательства, копия удостоверения личности);
      оригинал справки банка или филиала банка, в котором обслуживается потенциальный поставщик об отсутствии просроченной задолженности по всем видам обязательств потенциального поставщика, длящейся более трех месяцев, предшествующих дате выдачи справки, перед банком или филиалом банка согласно Типовому плану счетов бухгалтерского учета в банках второго уровня и ипотечных компаниях, утвержденному постановлением правления Национального Банка Республики Казахстан, согласно приложению 8 к настоящей Типовой конкурсной документации (в случае, если потенциальный поставщик является клиентом нескольких банков второго уровня или филиалов, а также иностранного банка, данная справка представляется от каждого из таких банков) за подписью первого руководителя банка (филиала банка) или его заместителя с печатью банка. Справка должна быть получена не позднее одного месяца, предшествующего дате вскрытия конвертов с конкурсными заявками; оригинал справки установленной формы соответствующего налогового органа об отсутствии налоговой задолженности, задолженности по обязательным пенсионным взносам и социальным отчислениям в накопительные пенсионные фонды более чем за три месяца (за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством Республики Казахстан), полученной не позднее одного месяца, предшествующего дате вскрытия конвертов с конкурсными заявками, за подписью руководителя либо заместителя налогового органа и скрепленного печатью, либо полученной через портал «электронного правительства» e-gov;
      копию свидетельства о постановке на учет по НДС (налог на добавленную стоимость), при наличии;
      оригинал документа, подтверждающего обеспечение заявки на участие в конкурсе в виде банковской гарантии согласно приложению 7 к настоящей Типовой конкурсной документации или гарантийного денежного взноса;
      техническое задание с описанием качественных и количественных характеристик услуг согласно приложению 2 к настоящей Типовой конкурсной документации. В техническом задании в обязательном порядке указывается перспективное меню, требуемое для обеспечения школьников качественным, сбалансированным и безопасным питанием;
      сведения о квалификации сотрудников по форме согласно приложению 5 к настоящей Типовой конкурсной документации.

4. Порядок предоставления заявки на участие в конкурсе

      10. Заявки на участие в конкурсе предоставляются участниками конкурса организатору конкурса нарочно или с использованием почтовой связи по адресу: Павлодарская область, Павлодарский район село Красноармейка улица 60 лет Октября,34 каб. директора Альмуханова Майрагуль Узакбаевна в срок до 11 февраля 2020г в 16.00 включительно .
      11. Секретарь конкурсной комиссии принимает конверты с заявками и вносит в журнал регистрации заявок сведения о потенциальном поставщике, представившем заявку на участие в конкурсе.
      12. В журнале регистрации заявок на участие в конкурсе указываются сведения о сроке проведения, об организаторе конкурса, потенциальном поставщике, наименование и почтовый адрес, ИИН, удостоверение личности, дата и время регистрации заявки.
      В указанный журнал вносятся сведения о потенциальных поставщиках, которым было отказано в регистрации заявки с указанием причины отказа.
      Журнал регистрации заявок на участие в конкурсе оформляется по аналогии с журналом регистрации лиц, получивших копии конкурсной документации.
      13. Заявки, представленные после истечения установленного организатором конкурса срока, не подлежат регистрации и возвращаются потенциальным поставщикам.

5. Вскрытие конкурсной комиссией конвертов
с конкурсными заявками

      14. Вскрытие конвертов с заявками на участие в конкурсе проводится конкурсной комиссией в день, время и в месте, указанные организатором конкурса в конкурсной документации, в присутствии  членов конкурсной комиссии.
      15. Председатель конкурсной комиссии информирует присутствующих о составе конкурсной комиссии, количестве потенциальных поставщиков, представивших в установленный срок заявки на участие в конкурсе.
      16. Секретарь комиссии оглашает сведения, внесенные в журнал регистрации лиц, представивших заявку на участие в конкурсе, и вскрывает конверты с заявками на участие в конкурсе потенциальных поставщиков.
      17. Вскрытию подлежат конверты с заявками на участие в конкурсе, представленные в сроки, установленные в объявлении организатора конкурса.
      18. Протокол вскрытия конвертов оформляется в соответствии с приложением 3 Правил выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, подписывается и полистно парафируется членами конкурсной комиссии и не позднее трех календарных дней с момента вскрытия конвертов с заявками потенциальных поставщиков размещается на интернет-ресурсе.

6. Рассмотрение конкурсных заявок

      19. Комиссия в течение пяти календарных дней со дня вскрытия конвертов с заявками рассматривает заявку на предмет полноты и соответствия конкурсной документации для допуска к участию в конкурсе.
      20. Потенциальные поставщики, представившие заявки для участия в конкурсе, несоответствующие требованиям конкурсной документации, не допускаются к конкурсу.
      21. Конкурсная комиссия определяет потенциальных поставщиков, соответствующих требованиям конкурсной документации, и признает их участниками конкурса.
      22. Заседание оформляется протоколом о допуске к конкурсу, который подписывается и полистно парафируется всеми членами конкурсной комиссии.
      23. Комиссия оформляет свое решение протоколом допуска к конкурсу согласно приложению 4 Правил выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования.
      Подписанный протокол допуска к конкурсу не позднее двух календарных дней со дня заседания комиссии размещается на интернет-ресурсе.
      24. Для определения победителя конкурса, предлагающего наиболее качественную услугу, организатор конкурса предусматривает критерии выбора поставщика.
      25. Комиссия в течение двух календарных дней с момента опубликования протокола допуска к участию в конкурсе оценивает и сопоставляет заявки допущенных потенциальных поставщиков для определения победителя в соответствии с критериями согласно приложению 6 к настоящей Типовой конкурсной документации.
      26. Не допускаются действия конкурсной комиссии, связанные с приведением заявки в соответствие с требованиями конкурсной документации.
      Под приведением заявки в соответствие понимаются действия конкурсной комиссии, направленные на дополнение заявки недостающими документами, замену документов, исправление ненадлежащим образом оформленных документов.
      27. Допускается несоответствие технического задания потенциального поставщика техническому заданию, указанному в конкурсной документации, в случае если предлагается услуга с лучшими характеристиками.
      28. Победителем конкурса признается потенциальный поставщик, набравший наибольшее количество баллов и предложивший наилучшие условия выполнения обязательств по сравнению с другими потенциальными поставщиками.
      В случае если в конкурсе участвовал один потенциальный поставщик, представивший заявку в соответствии с требованиями конкурсной документации и отвечающий требованиям Правил выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, то он признается победителем конкурса.
      29. Председатель, а в случае его отсутствия заместитель председателя конкурсной комиссии, оглашает лицам, присутствующим на заседании конкурсной комиссии, результаты и победителя конкурса.
      30. Протокол об итогах конкурса оформляется согласно приложению 5 Правил выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, подписывается и полистно парафируется членами конкурсной комиссии.
      31. Организатор конкурса в течение двух рабочих дней со дня подписания протокола об итогах конкурса размещает протокол об итогах конкурса на интернет-ресурсе.
      32. Обеспечение заявки на участие в конкурсе вносится потенциальным поставщиком в качестве гарантии того, что в случае определения его победителем конкурса заключит договор и внесет обеспечение исполнения договора.
      33. Обеспечение заявки на участие в конкурсе вносится потенциальным поставщиком в размере одного процента от суммы, выделенной на конкурс.
      34. Потенциальный поставщик вносит обеспечение конкурсной заявки в виде банковской гарантии согласно приложению 7 к Типовой конкурсной документации или гарантийного денежного взноса, который вносится на банковский счет организатора конкурса.
      35. Срок действия обеспечения заявки – не менее срока действия конкурсной заявки.
      36. Заявки на участие в конкурсе, не имеющие обеспечения, отклоняются конкурсной комиссией.
      37. Не допускается совершение потенциальным поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части внесенного гарантийного денежного взноса до истечения срока действия его заявки на участие в конкурсе.
      38. Обеспечение заявки на участие в конкурсе не возвращается организатором конкурса в случаях, если:
      1) потенциальный поставщик, определенный победителем, уклонился от заключения договора;
      2) победитель конкурса, заключив договор, не исполнил либо несвоевременно исполнил требования, установленные конкурсной документацией о внесении и (или) сроках внесения обеспечения исполнения договора.
      39. Организатор конкурса возвращает потенциальному поставщику внесенное им обеспечение заявки на участие в конкурсе в течение трех календарных дней со дня наступления одного из следующих случаев:
      1) подписания протокола о допуске к участию в конкурсе. Указанный случай не распространяется на потенциальных поставщиков, допущенных к конкурсу;
      2) подписания протокола об итогах конкурса. Указанный случай не распространяется на участника конкурса, определенного победителем конкурса;
      3) вступления в силу договора и внесения победителем конкурса обеспечения исполнения договора.

Приложение 1
к Типовой конкурсной документации
по выбору поставщика услуги по
организации питания обучающихся в организации
среднего образования

                              **Перечень**
                  **категорий получателей услуги**

      Конкурс по Услуги по организации питания обучающихся ГУ «Красноармейская средняя общеобразовательная школа Павлодарского района»

     (указать полное наименование организатора конкурса)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование организатора конкурса | Общее количество получателей услуги в организации образования | Из них обучающихся, обеспечивающихся бесплатным питанием за счет бюджетных средств | Сроки оказания услуги | Место оказания услуги | Сумма, выделенная для обеспечения бесплатным питанием обучающихся за счет бюджетных средств, тенге Без НДС |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | ГУ «Красноармейская средняя общеобразовательная школа Павлодарского района» | 461 из них 61 обучающихся получают бесплатное питание за счет средств всеобуча. | 61 | С 20 февраля 2020г. по 31 декабря 2020г | Павлодарская область, Павлодарский район село Красноармейка | 3159800 |

Дата
Подпись руководителя \_\_БаизбаеваТолеужанСолтанбековна\_\_\_\_\_
                   (указать Ф. И. О., должность)              МП

Приложение 2
к Типовой конкурсной документации
по выбору поставщика услуги по
организации питания обучающихся
в организации среднего образования

**Техническое задание**
**к конкурсной документации по выбору поставщика услуги**
**по организации питания обучающихся в организации среднего образования**

Поставщик: - организует одноразовое питание для детей из малообеспеченных и многодетных семей -61 человек на сумму **3159800** тенге (три миллиона сто пятьдесят девять тысяч восемьсот тенге);

- организует питание в соответствие с действующими нормативно-правовыми актами, регулирующими организацию питания учащихся общеобразовательных школ, в соответствии с нормами потребления продуктов питания с учетом возраста детей, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами Сан ПиН;

- организует питание детей с использованием продуктов, обогащенных витаминами (обязательная С-витаминизация третьих блюд), а также йодированной соли. Использует широкий ассортимент продуктов, в том числе: овощи, фрукты, натуральные соки;

- исполняет перспективное меню, разработанное в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности.

- поставщик обязан заключить договор аренды с Отделом образования Павлодарского района по аренде пищеблока, складского помещения, моечной.

- осуществляет своими силами и средствами дератизацию и дезинсекцию помещений пищеблока;

- проводит поверку и ремонт весоизмерительного оборудования, предоставляют акты поверки заказчику;

- обеспечивает пищеблок моющими и дезинфицирующими средствами;

 - обеспечивает столовую достаточным количеством столовой посуды и обеспечивает в достаточном количестве работников пищеблока санитарной одеждой;

- осуществляет по мере необходимости текущий ремонт пищеблока;

- производит своевременные коммунальные платежи;

- обеспечивает надлежащее санитарное состояние производственных помещений пищеблока, оборудования, инвентаря;

- обеспечивает регулярный и своевременный инструктаж работников поОТи ТБ и строгое соблюдение работниками правил охраны труда и техники безопасности и правил пожарной безопасности и несет ответственность за это;

- при необходимости осуществляет своими силами и за свой счет техническое обслуживание и ремонт, с заменой комплектующих, торгово-технологического и холодильного оборудования пищеблока, в том числе числящегося на балансе школы;

- обеспечивает рациональное и экономное использование воды и энергетических ресурсов;

- организовывает своевременное и обязательное прохождение своего персонала медицинских осмотров в соответствии с действующим законодательством,

**-** имеет специальный транспорт, обеспечивающий доставку продуктов питания, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение.

 Дата

    Подпись руководителя БаизбаеваТолеужанСолтанбековна\_\_ МП
                           (указать Ф. И. О., должность)

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах**

**для детей и подростков**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название пищевых****веществ** | **Потребность в пищевых веществах**  |
|  | 7-11 лет | 11-14 лет | 14-18 лет |
|  |  | мальчики | девочки | юноши | девушки |
| Белки (г) | 63 | 75 | 69 | 87 | 75 |
| Жиры (г) | 70 | 83 | 77 | 97 | 83 |
| Углеводы (г) | 305 | 363 | 334 | 421 | 363 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 2100 | 2500 | 2300 | 2900 | 2500 |
| Витамин С (мг) | 60 | 70 | 60 | 90 | 70 |
| Витамин В1 (мг) | 1,1 | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 1,3 |
| Витамин В2 (мг) | 1,2 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,5 |
| Витамин В6 (мг) | 1,5 | 1,7 | 1,6 | 2,0 | 1,6 |
| Ниацин (мг) | 15 | 18 | 18 | 20 | 18 |
| Витамин В12 (мкг) | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Фолаты (мкг) | 200 | 300-400 | 300-400 | 400 | 400 |
| Пантотеновая к-та (мг) | 3 | 3,5 | 3,5 | 5,0 | 4,0 |
| Биотин (мкг) | 20 | 25 | 25 | 50 | 50 |
| Витамин А (мг рет. экв) | 700 | 1000 | 800 | 1000 | 800 |
| Витамин Е (мг ток.экв.) | 10 | 12 | 12 | 15 | 15 |
| Витамин D (мкг) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Витамин К (мкг) | 60 | 80 | 70 | 120 | 100 |
| Минеральные вещества |  |  |  |  |  |
| Кальций (мг) | 1100 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 |
| Фосфор (мг) | 1100 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 |
| Магний (мг) | 250 | 300 | 300 | 400 | 400 |
| Калий (мг) | 900 | 1500 | 1500 | 2500 | 2500 |
| Натрий (мг) | 1000 | 1100 | 1100 | 1300 | 1300 |
| Хлориды (мг) | 1700 | 1900 | 1900 | 2300 | 2300 |
| Железо (мг) | 12 | 12 | 15 | 15 | 18 |
| Цинк (мг) | 10 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Йод (мг) | 0,12 | 0,13 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Медь (мг) | 0,7 | 0,8 | 0,8 | 1,1 | 1,1 |
| Селен (мг) | 0,03 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 0,05 |
| Хром (мкг) | 15 | 25 | 25 | 35 | 35 |
| Фтор (мг) | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.**

| **Наименование продуктов** | **Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся** |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **в г, мл, брутто** |  | **в г, мл, нетто** |  |
|  | **7-10 лет** | **11-18 лет** | **7-10 лет** | **11-18 лет** |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 80 | 120 | 80 | 120 |
| Хлеб пшеничный | 150 | 200 | 150 | 200 |
| Мука пшеничная | 15 | 20 | 15 | 20 |
| Крупы, бобовые | 45 | 50 | 45 | 50 |
| Макаронные изделия | 15 | 20 | 15 | 20 |
| Картофель | 220\* | 220\* | 165 | 165 |
| Овощи свежие, зелень | 350 | 400 | 280\*\* | 320\*\* |
| Фрукты (плоды) свежие | 200 | 200 | 185\*\* | 185\*\* |
| Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник | 15 | 20 | 15 | 20 |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат. | 65 (80) | 71.5 (88) | 59 | 65 |
| Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п) | 32 (41) | 45 (58) | 28 | 40 |
| Рыба-филе | 42 | 60 | 39.5 | 56 |
| Колбасные изделия | 10 | 15 | 9.8 | 14.7 |
| Молоко (массовая доля жира 2,5%,3,2%) | 300 | 300 | 300 | 300 |
| Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%) | 150 | 180 | 150 | 180 |
| Творог (массовая доля жира не более9 %) | 40 | 50 | 40 | 50 |
| Сыр | 8 | 12 | 7.5 | 11,8 |
| Сметана (массовая доля жира не более 15 %) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Масло сливочное | 30 | 35 | 30 | 35 |
| Масло растительное | 15 | 18 | 15 | 18 |
| Яйцо диетическое | 0.6шт. | 0.6 шт. | 24 | 24 |
| Сахар\*\*\* | 40 | 45 | 40 | 45 |
| Кондитерские изделия | 10 | 15 | 10 | 15 |
| Чай | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Какао | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Соль | 5 | 7 | 5 | 7 |

**Примечание:**

\* Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

 \*\*\* В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом пр

**Перспективное четырехнедельное меню**

**для питания учащихся 1-11 классов**

**на 2019-2020 учебный год**

**1 неделя**

**(зима-весна)**

**1-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп лапша домашняя | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Мука пшеничная обогащенная | 16 | 18 | 20 |
| яйца | 5 | 6 | 7 |
| вода | 3 | 3 | 3 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Лук репчатый | 9 | 10 | 11 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 5 |
| бульон | 189 | 217 | 237 |
| Говядина | 54 | 54 | 54 |
| Тефтели мясные | 80 | 90 | 100 | Говядина(котлетное мясо) | 69 | 78 | 87 |
| Хлеб пшеничный  | 11 | 12 | 13 |
| Молоко  | 16 | 18 | 20 |
| Лук репчатый  | 32 | 36 | 40 |
| Масло раст. | 4 | 5 | 6 |
| Мука пшеничная обогащен ная  | 5 | 6 | 7 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 6 |
| Гарнир : гречка рассыпчатая  | 100 | 130 | 150 | Гречка  | 48 | 62 | 71 |
| Масло сливочное  | 4 | 5 | 6 |
| Снежок кефир | 200 | 200 | 200 | Снежок кефир | 200 | 200 | 200 |
| Мед пчелиный | 10 | 10 | 10 | Мед пчелинный | 10 | 10 | 10 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**2-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп с крупой | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Крупая овсяная  | 20 | 23 | 25 |
| Морковь | 11 | 13 | 14 |
| Лук репчатый | 9 | 10 | 11 |
| Масло растительное | 4 | 5 | 5 |
| Бульон | 200 | 230 | 251 |
| Говядина | 54 | 54 | 54 |
| Салат из свежих овощей | 60 | 80 | 100 | Капуста белокочанная  | 41 | 55 | 69 |
| морковь | 18 | 24 | 30 |
| Масло растительное  | 8 | 11 | 13 |
| Жаркое по-домашнему | 200 | 200 | 200 | Говядина | 79 | 79 | 79 |
| Картофель  | 178 | 178 | 178 |
| Лук репчатый  | 16 | 16 | 16 |
| Томатная паста  | 8 | 8 | 8 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 7 |
| Кисель  | 200 | 200 | 200 | Плоды шиповника сушеные | 8 | 8 | 8 |
| Сахар  | 24 | 24 | 24 |
| Крахмал картофельный | 10 | 10 | 10 |
| Кислота лимонная | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| вода | 218 | 218 | 218 |
| Яблоко | 200 | 200 | 200 | Яблоко | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**3-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Рассольник | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Картофель | 80 | 92 | 100 |
|  Лук репчатый | 10 | 12 | 13 |
| Огурцы соленые  | 14 | 16 | 17 |
| Масло растительное  | 4 | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 140 | 161 | 175 |
| Говядина | 54 | 54 | 54 |
| Мясо тушенное( говядина) | 80 | 90 | 100 | Говядина | 181 | 205 | 226 |
| Морковь  | 8 | 9 | 10 |
| Лук репчатый  | 8 | 9 | 10 |
| Масло растительное  | 8 | 9 | 10 |
| Томатная паста  | 19 | 21 | 24 |
| Мука пшеничная обогащенная | 6 | 7 | 8 |
| Гарнир : капуста тушенная | 100 | 130 | 150 | Капуста белокочанная | 143 | 186 | 215 |
| Масло растительное  | 4 | 5 | 5 |
| Морковь | 3 | 4 | 4 |
| Лук репчатый  | 5 | 7 | 7 |
| Томатная паста | 9 | 12 | 13 |
| Мука пшеничная обогащенная  | 1 | 1 | 1 |
| Сахар  | 3 | 4 | 5 |
| Снежок кефир | 200 | 200 | 200 | Снежок кефир | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**4-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп с бобовыми | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Картофель | 40 | 46 | 50 |
| Фасоль | 16 | 18 | 20 |
| Морковь  | 8 | 9 | 10 |
| Лук репчатый | 8 | 9 | 10 |
| Масло растительное  | 4 | 5 | 5 |
| Бульон  | 140 | 161 | 175 |
| Говядина  | 54 | 54 | 54 |
| Салат из моркови  | 60 | 80 | 100 | Морковь | 64 | 86 | 108 |
| Сахар | 4 | 5 | 6 |
|  Масло растительное  | 6 | 8 | 10 |
| Рыбные котлеты | 80 | 90 | 100 | Минтай | 109 | 123 | 137 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 12 | 13 |
| молоко | 16 | 18 | 20 |
| Лук репчатый | 13 | 15 | 17 |
| Мука пшеничная обогощенная | 6 | 7 | 8 |
| Масло растительное | 5 | 6 | 7 |
| Гарнир : картофельное пюре | 100 | 130 | 150 | Картофель  | 115 | 150 | 174 |
| Молоко  | 17 | 22 | 26 |
| Масло сливочное | 7 | 9 | 10 |
| Сок натуральный  | 200 | 200 | 200 | Сок натуральный | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты  | 200 | 200 | 200 | фрукты | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**5-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп -харчо | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Крупа рисовая  | 15 | 17 | 18 |
| Лук репчатый | 19 | 22 | 24 |
| Масло сливочное | 8 | 9 | 10 |
| Петрушка  | 8 | 9 | 10 |
| Томатная паста  | 6 | 7 | 8 |
| Соль йодированная | 1 | 1 | 1 |
| Бульон  | 200 | 230 | 250 |
| Говядина  | 54 | 54 | 54 |
| Котлеты мясные | 75/5 | 85/5 | 95/5 | Говядина  | 75 | 86 | 96 |
| Хлеб  | 14 | 16 | 18 |
| Молоко  | 19 | 22 | 25 |
| Сухари | 8 | 9 | 10 |
| Масло растительное  | 5 | 6 | 7 |
| Масло сливочное  | 6 | 7 | 8 |
| Гарнир: макароны отварные | 100 | 130 | 150 | Макароны | 36 | 47 | 54 |
| Масло сливочное  | 12 | 16 | 18 |
| Молоко  | 200 | 200 | 200 | Молоко  | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**Перспективное четырехнедельное меню**

**для питания учащихся 1-11 классов**

**на 2019-2020 учебный год**

**2 неделя**

**(зима-весна)**

**1-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Борщ | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Свекла  | 30 | 35 | 38 |
| Капуста белокочанная | 23 | 26 | 28 |
| Томатная паста | 5 | 6 | 7 |
| Морковь  | 8 | 9 | 10 |
| Петрушка | 2 | 2 | 2 |
| Лук репчатый  | 7 | 8 | 9 |
| Соль йодированная | 1,5 | 2 | 2 |
| Масло растительное  | 3 | 3 | 3 |
| Сахар  | 1,5 | 2 | 2 |
| Бульон  | 120 | 138 | 150 |
| говядина | 54 | 54 | 54 |
| Зразы рубленные | 80 | 90 | 100 | Говядина (котлетное мясо) | 60 | 68 | 76 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 10 | 11 |
| Молоко  | 12 | 14 | 16 |
| Лук репчатый  | 35 | 40 | 45 |
|  Масло растительное  | 9 | 10 | 11 |
| Яйца | 5 | 6 | 7 |
|  Сухари  | 7 | 8 | 9 |
| Петрушка  | 4 | 5 | 6 |
| Гарнир : перловка | 100 | 130 | 150 | Перловка  | 36 | 47 | 54 |
| Сливочное масло | 4 | 5 | 6 |
| бульон | 10 | 10 | 10 |
| Снежок кефир | 200 | 200 | 200 | Снежок кефир | 200 | 200 | 200 |
| Мед пчелиный | 10 | 10 | 10 | Мед пчелиный | 10 | 10 | 10 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**2-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп -харчо | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Крупа рисовая  | 15 | 17 | 18 |
| Лук репчатый | 19 | 22 | 24 |
| Масло сливочное | 8 | 9 | 10 |
| Петрушка  | 8 | 9 | 10 |
| Томатная паста  | 6 | 7 | 8 |
| Соль йодированная | 1 | 1 | 1 |
| Бульон  | 200 | 230 | 250 |
| Говядина  | 54 | 54 | 54 |
| Жаркое по-домашнему | 200 | 200 | 200 | Говядина | 79 | 79 | 79 |
| Картофель  | 178 | 178 | 178 |
| Лук репчатый  | 16 | 16 | 16 |
| Томатная паста  | 8 | 8 | 8 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 7 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 200 | 200 | Яблоко и груша | 20 | 20 | 20 |
| Сахар  | 20 | 20 | 20 |
| Яблоко  | 200 | 200 | 200 | яблоко | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**3-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп лапша домашняя | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Мука пшеничная обогащенная | 16 | 18 | 20 |
| яйца | 5 | 6 | 7 |
| вода | 3 | 3 | 3 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Лук репчатый | 9 | 10 | 11 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 5 |
| бульон | 189 | 217 | 237 |
| Говядина | 54 | 54 | 54 |
| Плов  | 150/50 | 180/50 | 200/50 | Говядина  | 107 | 107 | 107 |
| Рис  | 50 | 60 | 68 |
| Масло раст. | 9 | 10 | 11 |
| Лук  | 9 | 10 | 12 |
| Морковь  | 14 | 17 | 19 |
| Томат  | 16 | 19 | 21 |
| Снежок кефир | 200 | 200 | 200 | Снежок кефир | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**4-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп с бобовыми | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Картофель | 40 | 46 | 50 |
| Фасоль | 16 | 18 | 20 |
| Морковь  | 8 | 9 | 10 |
| Лук репчатый | 8 | 9 | 10 |
| Масло растительное  | 4 | 5 | 5 |
| Бульон  | 140 | 161 | 175 |
| Говядина  | 54 | 54 | 54 |
| Салат из свежих овощей | 60 | 80 | 100 | Капуста белокочанная  | 41 | 55 | 69 |
| морковь | 18 | 24 | 30 |
| Масло растительное  | 8 | 11 | 13 |
| Минтай тушеный | 75/50 | 75/50 | 75/50 | Минтай | 142 | 142 | 142 |
| Вода или бульон | 27 | 27 | 27 |
| Морковь  | 23 | 23 | 23 |
| Петрушка  | 3 | 3 | 3 |
| Лук репчатый  | 10 | 10 | 10 |
| Томатная паста | 10 | 10 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 |
| Сахар  | 2 | 2 | 2 |
| Соль йодированная | 1 | 1 | 1 |
| Гарнир: картофельное пюре | 100 | 130 | 150 | Картофель | 115 | 150 | 174 |
| Молоко  | 17 | 22 | 26 |
| Масло сливочное | 7 | 9 | 10 |
| Сок натуральный | 200 | 200 | 200 | Сок натуральный | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**5-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп из овощей | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Капуста белокочанная | 20 | 23 | 25 |
| Картофель  | 53 | 61 | 67 |
| Морковь | 11 | 13 | 13 |
| Лук репчатый | 9 | 10 | 12 |
| Горошек зеленый консервированный | 9 | 10 | 11 |
| Масло растительное  | 4 | 5 | 5 |
| Бульон | 151 | 174 | 188 |
| Говядина | 54 | 54 | 54 |
| Биточки мясные | 75/5 | 85/5 | 95/5 | Говядина  | 75 | 86 | 96 |
| Хлеб  | 14 | 16 | 18 |
| Молоко  | 19 | 22 | 25 |
| Сухари | 8 | 9 | 10 |
| Масло растительное  | 5 | 6 | 7 |
| Масло сливочное  | 6 | 7 | 8 |
| Гарнир : рис припущенный | 100 | 130 | 150 | рис | 37 | 48 | 55 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 6 |
| бульон | 73 | 95 | 110 |
| Молоко | 200 | 200 | 200 | Молоко | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**Перспективное четырехнедельное меню**

**для питания учащихся 1-11 классов**

**на 2019-2020 учебный год**

**3 неделя**

**(зима-весна)**

**1-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп с вермишелью | 200/25 | 230/25 | 250/25 | вермишель | 16 | 18 | 20 |
| морковь | 11 | 13 | 14 |
| Лук репчатый | 9 | 10 | 11 |
| Масло растительное | 4 | 5 | 5 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 3 |
| бульон | 191 | 220 | 240 |
| говядина | 54 | 54 | 54 |
| Говядина тушеное(поджарка) | 80 | 90 | 100 | Говядина | 181 | 205 | 226 |
| Лук репчатый  | 8 | 9 | 10 |
| Масло растительное  | 8 | 9 | 10 |
| Томатная паста  | 19 | 21 | 24 |
| Гарнир : гречка рассыпчатая | 100 | 130 | 150 | Гречка  | 48 | 62 | 71 |
| Масло сливочное  | 4 | 5 | 6 |
| Снежок кефир | 200 | 200 | 200 | Снежок кефир | 200 | 200 | 200 |
| Мед пчелинный | 10 | 10 | 10 | Мед пчелинный | 10 | 10 | 10 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**2-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп с бобовыми | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Картофель | 40 | 46 | 50 |
| Фасоль | 16 | 18 | 20 |
| Морковь  | 8 | 9 | 10 |
| Лук репчатый | 8 | 9 | 10 |
| Масло растительное  | 4 | 5 | 5 |
| Бульон  | 140 | 161 | 175 |
| Говядина  | 54 | 54 | 54 |
| Салат из моркови | 60 | 80 | 100 | Морковь | 64 | 86 | 108 |
| Сахар | 4 | 5 | 6 |
|  Масло растительное  | 6 | 8 | 10 |
| Куры отварные | 80 | 90 | 100 | Курица | 165 | 186 | 208 |
| Лук репчатый | 3 | 3 | 3 |
| Гарнир:макароны отварные  | 100 | 130 | 150 | Макароны | 36 | 47 | 54 |
| Масло сливочное  | 12 | 16 | 18 |
| Сок натуральный | 200 | 200 | 200 | Сок натуральный | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты | 200 | 200 | 200 | Фрукты | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**3-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Рассольник | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Картофель | 80 | 92 | 100 |
|  Лук репчатый | 10 | 12 | 13 |
| Огурцы соленые  | 14 | 16 | 17 |
| Масло растительное  | 4 | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 140 | 161 | 175 |
| Говядина | 54 | 54 | 54 |
| Зразы рубленные | 80 | 90 | 100 | Говядина (котлетное мясо) | 60 | 68 | 76 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 10 | 11 |
| Молоко  | 12 | 14 | 16 |
| Лук репчатый  | 35 | 40 | 45 |
|  Масло растительное  | 9 | 10 | 11 |
| Яйца | 5 | 6 | 7 |
|  Сухари  | 7 | 8 | 9 |
| Петрушка  | 4 | 5 | 6 |
| Гарнир : рис припущенный | 100 | 130 | 150 | рис | 37 | 48 | 55 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 6 |
| бульон | 73 | 95 | 110 |
| Снежок кефир | 200 | 200 | 200 | Снежок кефир | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**4-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп с крупой | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Крупая овсяная  | 20 | 23 | 25 |
| Морковь | 11 | 13 | 14 |
| Лук репчатый | 9 | 10 | 11 |
| Масло растительное | 4 | 5 | 5 |
| Бульон | 200 | 230 | 251 |
| Говядина | 54 | 54 | 54 |
| Минтай тушенный | 75/50 | 75/50 | 100/50 | Минтай | 142 | 142 | 142 |
| Вода или бульон | 27 | 27 | 27 |
| Морковь | 23 | 23 | 23 |
| Петрушка | 3 | 3 | 3 |
| Лук репчатый | 10 | 10 | 10 |
| Томатная паста | 10 | 10 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 |
| Сахар | 2 | 2 | 2 |
| Соль йодированная | 1 | 1 | 1 |
| Гарнир : картофельное пюре | 100 | 130 | 150 | Картофель | 115 | 150 | 174 |
| Молоко | 17 | 22 | 26 |
| Масло сливочное | 7 | 9 | 10 |
| Кисель  | 200 | 200 | 200 | Плоды шиповника сушеные | 8 | 8 | 8 |
| Сахар  | 24 | 24 | 24 |
| Крахмал картофельный | 10 | 10 | 10 |
| Кислота лимонная | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| вода | 218 | 218 | 218 |
| фрукты | 200 | 200 | 200 | фрукты | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**5-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп лапша домашняя | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Мука пшеничная обогащенная | 16 | 18 | 20 |
| яйца | 5 | 6 | 7 |
| вода | 3 | 3 | 3 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Лук репчатый | 9 | 10 | 11 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 5 |
| бульон | 189 | 217 | 237 |
| Говядина | 54 | 54 | 54 |
| Рагу( говядина) | 140/60 | 140/60 | 140/60 | Говядина | 96 | 96 | 96 |
| Масло растительное  | 8 | 8 | 8 |
| Картофель  | 120 | 120 | 120 |
| Морковь  | 24 | 24 | 24 |
| Лук репчатый | 11 | 11 | 11 |
| Мука пшеничная обогащенная | 10 | 10 | 10 |
| Молоко | 200 | 200 | 200 | Молоко  | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**Перспективное четырехнедельное меню**

**для питания учащихся 1-11 классов**

**на 2019-2020 учебный год**

**4 неделя**

**(зима-весна)**

**1-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Щи из свежей капусты | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Капуста белокочанная | 69 | 79 | 86 |
| Морковь | 11 | 13 | 14 |
| петрушка | 3 | 3 | 3 |
| Лук репчатый  | 9 | 10 | 11 |
| Томатная паста  | 3 | 3 | 3 |
| Мука пшеничная обогащенная | 3 | 3 | 3 |
| Масло растительное | 4 | 5 | 5 |
| бульон | 160 | 184 | 200 |
| говядина | 54 | 54 | 54 |
| Плов  | 150/50 | 180/50 | 200/50 | Говядина  | 107 | 107 | 107 |
| Рис  | 50 | 60 | 68 |
| Масло раст. | 9 | 10 | 11 |
| Лук  | 9 | 10 | 12 |
| Морковь  | 14 | 17 | 19 |
| Томатная паста | 16 | 19 | 21 |
| Снежок кефир | 200 | 200 | 200 | Снежок кефир | 200 | 200 | 200 |
| Мед пчелиный | 10 | 10 | 10 | Мед пчелиный | 10 | 10 | 10 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**2-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп с вермишелью | 200/25 | 230/25 | 250/25 | вермишель | 16 | 18 | 20 |
| морковь | 11 | 13 | 14 |
| Лук репчатый | 9 | 10 | 11 |
| Масло растительное | 4 | 5 | 5 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 3 |
| бульон | 191 | 220 | 240 |
| говядина | 54 | 54 | 54 |
| Салат витаминный | 60 | 80 | 100 | Капуста белокочанная | 15 | 20 | 25 |
| морковь | 12 | 16 | 20 |
| Лук зеленый | 4 | 5 | 6 |
| яблоки | 16 | 22 | 27 |
| Лимон для сока | 4 | 6 | 8 |
| Масло растительное | 10 | 13 | 16 |
| Зразы рубленные | 80 | 90 | 100 | Говядина (котлетное мясо) | 60 | 68 | 76 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 10 | 11 |
| Молоко  | 12 | 14 | 16 |
| Лук репчатый  | 35 | 40 | 45 |
|  Масло растительное  | 9 | 10 | 11 |
| Яйца | 5 | 6 | 7 |
|  Сухари  | 7 | 8 | 9 |
| Петрушка  | 4 | 5 | 6 |
| Гарнир : перловка | 100 | 130 | 150 | Перловка  | 36 | 47 | 54 |
| Слив.масло | 4 | 5 | 6 |
| бульон | 10 | 10 | 10 |
| Сок натуральный | 200 | 200 | 200 | Сок натуральный | 200 | 200 | 200 |
| яблоко | 200 | 200 | 200 | яблоко | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

**3-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп с крупой | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Крупая овсяная  | 20 | 23 | 25 |
| Морковь | 11 | 13 | 14 |
| Лук репчатый | 9 | 10 | 11 |
| Масло растительное | 4 | 5 | 5 |
| Бульон | 200 | 230 | 251 |
| Говядина | 54 | 54 | 54 |
| Мясо тушенное( говядина) | 80 | 90 | 100 | Говядина | 181 | 205 | 226 |
| Морковь  | 8 | 9 | 10 |
| Лук репчатый  | 8 | 9 | 10 |
| Масло растительное  | 8 | 9 | 10 |
| Томатная паста  | 19 | 21 | 24 |
| Мука пшеничная обогащенная | 6 | 7 | 8 |
| Гарнир : капуста тушенная | 100 | 130 | 150 | Капуста белокочанная | 143 | 186 | 215 |
| Масло растительное  | 4 | 5 | 5 |
| Морковь | 3 | 4 | 4 |
| Лук репчатый  | 5 | 7 | 7 |
| Томатная паста | 9 | 12 | 13 |
| Мука пшеничная обогащенная  | 1 | 1 | 1 |
| Сахар  | 3 | 4 | 5 |
| Снежок кефир | 200 | 200 | 200 | Снежок кефир | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничная | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничная | 20 | 35 | 40 |

**4-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Суп лапша домашняя | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Мука пшеничная обогащенная | 16 | 18 | 20 |
| яйца | 5 | 6 | 7 |
| вода | 3 | 3 | 3 |
| Соль йодированная | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Лук репчатый | 9 | 10 | 11 |
| Масло сливочное | 4 | 5 | 5 |
| бульон | 189 | 217 | 237 |
| Говядина | 54 | 54 | 54 |
| Салат из моркови  | 60 | 80 | 100 | Морковь | 64 | 86 | 108 |
| Сахар | 4 | 5 | 6 |
| Масло растительное  | 6 | 8 | 10 |
| Рыбные котлеты | 80 | 90 | 100 | Минтай | 109 | 123 | 137 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 12 | 13 |
| молоко | 16 | 18 | 20 |
| Лук репчатый | 13 | 15 | 17 |
| Мука пшеничная обогощенная | 6 | 7 | 8 |
| Масло растительное | 5 | 6 | 7 |
| Гарнир : картофельное пюре | 100 | 130 | 150 | Картофель  | 115 | 150 | 174 |
| Молоко  | 17 | 22 | 26 |
| Масло сливочное | 7 | 9 | 10 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 200 | 200 | Яблоко и груша | 20 | 20 | 20 |
| Сахар  | 20 | 20 | 20 |
| Фрукты  | 200 | 200 | 200 | Фрукты  | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничная | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничная | 20 | 35 | 40 |

**5-й день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход блюда, г** | **Ингридиенты блюда** | **Брутто, гр.** |
| **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** | **7-10лет** | **11-14лет** | **15-18лет** |
| Борщ | 200/25 | 230/25 | 250/25 | Свекла  | 30 | 35 | 38 |
| Капуста белокочанная | 23 | 26 | 28 |
| Томатная паста | 5 | 6 | 7 |
| Морковь  | 8 | 9 | 10 |
| Петрушка | 2 | 2 | 2 |
| Лук репчатый  | 7 | 8 | 9 |
| Соль йодированная | 1,5 | 2 | 2 |
| Масло растительное  | 3 | 3 | 3 |
| Сахар  | 1,5 | 2 | 2 |
| Бульон  | 120 | 138 | 150 |
| говядина | 54 | 54 | 54 |
| Куры отварные | 80 | 90 | 100 | Курица | 165 | 186 | 208 |
| Лук репчатый | 3 | 3 | 3 |
| Гарнир : гречка рассыпчатая  | 100 | 130 | 150 | Гречка  | 48 | 62 | 71 |
| Масло сливочное  | 4 | 5 | 6 |
| Молоко | 200 | 200 | 200 | Молоко  | 200 | 200 | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 35 | 40 |

Приложение 3
к Типовой конкурсной документации
по выбору поставщика услуги по
организации питания обучающихся
в организации среднего образования

                        **Заявка на участие в конкурсе**
                        (для юридического лица)

Кому \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
         (наименование организатора конкурса)

От кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
      (полное наименование потенциального поставщика)

      1. Сведения о потенциальном поставщике, претендующем на участие в конкурсе

|  |  |
| --- | --- |
| Юридический, почтовый адреса и контактные телефоны, потенциального поставщика |  |
| Банковские реквизиты юридического лица (БИН, БИК), а также полное наименование и адрес банка или его филиала, в котором юридическое лицо обслуживается |  |
| Ф. И. О. первого руководителя юридического лица |  |

      2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
            (полное наименование юридического лица)

настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
           (полное наименование конкурса)

в качестве потенциального поставщика и согласен осуществить оказание услуги \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                     (указать необходимое)
в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными конкурсной документацией.
      3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                 (полное наименование юридического лица)
настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений, предусмотренных законодательством.
      4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                (полное наименование юридического лица)
подтверждает, что он ознакомлен с конкурсной документацией и осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса и конкурсной комиссии недостоверных сведений о своей правоспособности, квалификации, качественных и иных характеристиках оказываемой услуги, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                         (указать необходимое)
а также иных ограничений, предусмотренных действующим законодательством Республики Казахстан. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
             (полное наименование юридического лица)
принимает на себя полную ответственность за представление в данной заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких недостоверных сведений.
      5. Настоящая конкурсная заявка действует в течение 20 дней.
      6. В случае признания (наименование юридического лица) победителем конкурса обязуемся внести обеспечение исполнения договора на сумму, составляющую три процента от общей суммы договора.
      7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного договора между нами.

 Дата
      Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_     МП
                            (указать Ф. И. О., должность)

Приложение 4
к Типовой конкурсной документации
по выбору поставщика услуги по
организации питания обучающихся
в организации среднего образования

**Заявка на участие в конкурсе**
(для физического лица)

      Кому \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                 (наименование организатора конкурса)
      От кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
             (полное наименование потенциального поставщика)
      1. Сведения о физическом лице, претендующем на участие в конкурсе (потенциальном поставщике):

|  |  |
| --- | --- |
| Ф. И. О. физического лица – потенциального поставщика, в соответствии с документом, удостоверяющим личность |  |
| Данные документа, удостоверяющего личность физического лица потенциального поставщика (№, кем выдан) |  |
| Адрес прописки физического лица потенциального поставщика |  |
| Фактический адрес проживания физического лица – потенциального поставщика |  |
| Номер свидетельства о регистрации, патента либо иного документа дающего право на занятие, соответствующее предмету конкурса, предпринимательской деятельностью в соответствии с законодательством Республики Казахстан |  |
| Банковские реквизиты физического лица – потенциального поставщика (ИИН, БИК, ИИК), а также полное наименование и адрес банка или его филиала, в котором обслуживается физическое лицо |  |
| Контактные телефоны, почтовый адрес и адрес электронной почты (при его наличии) физического лица – потенциального поставщика |  |

      2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                  (указывается Ф. И. О. физического лица)
настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе (указать полное наименование конкурса) в качестве потенциального поставщика и выражает согласие осуществить оказание услуг \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
      (указать необходимое)
в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными конкурсной документацией.
      3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                (наименование потенциального поставщика)
настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений ограничений, предусмотренных законодательством.
      4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                 (наименование потенциального поставщика)
подтверждает, что ознакомлен с конкурсной документацией и осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса недостоверных сведений о своей правоспособности, квалификации, качественных и иных характеристиках оказываемых услуг (указать необходимое), а так же иных ограничений, предусмотренных действующим законодательством Республики Казахстан. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
           (наименование потенциального поставщика)
принимает на себя полную ответственность за представление в данной заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких недостоверных сведений.
      5. Настоящая конкурсная заявка действует в течение \_\_\_\_\_\_\_ дней.
      6. В случае признания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                       (наименование потенциального поставщика)
победителем конкурса обязуется внести обеспечение исполнения договора на сумму, составляющую три процента от общей суммы договора (указывается, если внесение обеспечения исполнения договора было предусмотрено в конкурсной документации).
      7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного договора между нами.

      Дата
      Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    МП
                               (указать Ф. И. О., должность)

Приложение 5
к Типовой конкурсной документации
по выбору поставщика услуги по
организации питания обучающихся
в организации среднего образования

**Сведения о квалификации работников**
(заполняется потенциальным поставщиком)

      1. Наименование потенциального поставщика \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
      2. Для оказания услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования у потенциального поставщика \_\_\_\_\_\_\_
                     *(указать наименование потенциального поставщика)* имеется необходимый штат работников.
      Общее количество составляет \_\_\_\_\_ работников, в том числе \_\_\_\_ повара(ов), \_\_\_\_\_\_ технолога(ов), \_\_\_\_\_\_ диетолога(ов) с приложением копий, подтверждающих документов:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ф. И. О. работника | Образование и специальность | Стаж работы по специальности | Сведения о курсах повышения квалификации | Сведения о допуске к работе (копии медицинских книжек с отметкой о допуске) |
|  |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |

      3. Объем аналогичных закупаемым на конкурсе услуг, оказанных \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
          (указать наименование потенциального поставщика)
в течение последних пяти лет с приложением копий, подтверждающих документов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименования оказанных услуг | Наименования заказчиков | Место, год оказания услуг |
|  |  |  |

4. Для оказания услуги у \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                     (наименование потенциального поставщика)
имеется специализированный автотранспорт (при наличии), необходимый для предоставления услуги с приложением копии подтверждающих документов на автотранспорт и водителя, допущенного к работе с отметкой о допуске:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид транспорта | Марка транспортного средства | Собственное, арендованное (у кого) | Сведения о допуске водителя (копии медицинских книжек с отметкой о допуске) | Санитарно-эпидемиологическое заключение на автотранспорт с отметкой о допуске |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

      5. Сведения о доступе к финансовым ресурсам (денежные средства: собственные, кредитные и т. д.). Перечислить ниже  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
      6. Потенциальный поставщик указывает дополнительные сведения об имеющихся ресурсах для оказания услуги.
      Достоверность всех сведений о квалификации подтверждаю.

      Дата
      Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_     МП
                             (указать Ф. И. О., должность)

Приложение 6
к Типовой конкурсной документации
по выбору поставщика услуги по
организации питания обучающихся
в организации среднего образования

                             **Критерии**
   **выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся**
                 **в организациях среднего образования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Критерий | Баллы |
| 1. | Опыт работы на рынке услуги, являющейся предметом конкурса | По 1 баллу за каждый год, но не более 5 баллов |
| 2. | Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (2 балла) |
| 3. | Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (3 балла) |
| 4. | Квалификация повара (не более 10 баллов) | среднее специальное образование разряд 3 (1 балл) | среднее специальное образование разряд 4 (2 балла) | разряд 5 и (или) высшее образование (3 балла) |
| 5. | Наличие технолога, диетолога (не более 4 баллов) | Отсутствуют (0 баллов) | Имеется только один из специалистов (1 балл) | Имеются (2 балла) |
| 6. | Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции | Менее 10 наименований блюд (1 балл) | От 10 до 30 наименований блюд (2 балла) | От 30 до 50 наименований блюд (3 балла) |
| 7. | Условия доставки продуктов питания специализированным транспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение | Отсутствие транспорта (0 баллов) | Аренда транспорта (3 балла) | Наличие собственного транспорта (5 баллов) |

      Примечание: в пунктах 4, 5 баллы выставляются за каждого специалиста.

Приложение 7
к Типовой конкурсной документации
по выбору поставщика услуги
по организации питания обучающихся
в организации среднего образования

**Банковская гарантия**
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
(наименование и реквизиты банка)

Кому \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
      (наименование и реквизиты организатора конкурса)
Гарантийное обязательство № \_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                     «\_\_» \_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ г.
(местонахождение)
      Мы были проинформированы, что \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                    (наименование потенциального поставщика)
в дальнейшем «поставщик» принимает участие в конкурсе выбора поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации образования, организованном \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
             (наименование организатора конкурса)
и готов оказать услугу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
                                (наименование услуги)

      Конкурсной документацией от «\_\_» \_\_ 20\_\_\_\_\_\_\_\_ г. по проведению вышеназванного конкурса предусмотрено внесение потенциальными поставщиками обеспечения конкурсной заявки в виде банковской гарантии.
      В связи с этим, мы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  настоящим берем на себя
                         (наименование банка)
безотзывное обязательство выплатить Вам по Вашему требованию сумму, равную \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                (сумма в цифрах и прописью)
по получении Вашего письменного требования на оплату, а также письменного подтверждения того, что поставщик:
      отозвал заявку на участие в конкурсе после истечения окончательного срока представления заявок на участие в конкурсе;
      определенный победителем конкурса, уклонился от заключения договора об оказании услуги;
      заключив договор об оказании услуги, не исполнил либо несвоевременно исполнил требования, установленные конкурсной документацией, о внесении и (или) сроках внесения обеспечения исполнения договора.
      Данное гарантийное обязательство вступает в силу со дня вскрытия конвертов с конкурсными заявками и действует до окончательного срока действия конкурсной заявки поставщика на участие в конкурсе и истекает полностью и автоматически, независимо от того, будет ли нам возвращен этот документ или нет, если Ваше письменное требование не будет получено нами к концу \_\_\_\_\_\_\_. Если срок действия конкурсной заявки продлен, то данное гарантийное обязательство продлевается на такой же срок.
      Все права и обязанности, возникающие в связи с настоящим гарантийным обязательством, регулируются законодательством Республики Казахстан.

Дата
Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    МП
                        (указать Ф. И. О., должность)

Приложение 8
к Типовой конкурсной документации
по выбору поставщика услуги
по организации питания обучающихся
в организации среднего образования

**Справка**
**об отсутствии задолженности**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                           (наименование банка)
по состоянию на \_\_\_\_\_\_\_ (указать дату) подтверждает отсутствие просроченной задолженности перед банком, длящейся более трех месяцев, предшествующих дате выдачи справки, согласно типовому плану счетов бухгалтерского учета в банках второго уровня и ипотечных компаниях, утвержденному постановлением правления Национального Банка Республики Казахстан, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
           (указать полное наименование юридического (физического)
                            лица, тел., адрес)
обслуживающемуся в данном банке.

Дата
Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_      МП
                        (указать Ф. И. О., должность)