КОНТРАКТ № 0842300004023000350_125018
на оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении
(ИКЗ 233632107355563210100100400015629244)

г.о. Тольятти «18» сентября 2023г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 116 «Солнечный» городского округа Тольятти, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Ладыка Екатерины Георгиевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс» (ООО ГАММА-плюс») далее – Исполнитель, в лице директора Солодневой Татьяны Васильевны, действующей на основании Устава, по результатам электронного конкурса (извещение № 0842300004023000350 от 18.08.2023 года) заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания детей в образовательном учреждении (далее – услуги) в соответствии с условиями контракта, с Техническим заданием (Приложение №1), с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза, ГОСТ, ГОСТ Р, СанПиН и иных требований действующего законодательства РФ, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Описание услуг предусмотрено Техническим заданием (Приложение №1).

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет 16 160 694 (Шестнадцать миллионов сто шестьдесят тысяч шестьсот девяносто четыре) рубля 75 копеек (НДС не облагается на основании пункта 5 части 2 статьи 149 Налогового кодекса Российской Федерации).

Цена единицы услуг указана в приложении № 2 «Перечень и стоимость услуг» и включает в себя все расходы, связанные с оказанием услуг в соответствии с условиями контракта, в том числе: стоимость оказания услуг, стоимость продуктов питания, их доставки, хранения, переработки и приготовления из них готовых блюд, стоимость аренды помещений, расходы на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, все непредвиденные расходы, которые могут возникнуть в период действия контракта в связи с его исполнением.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю – юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством РФ о налогах и сборах такие налоги, сборы и обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.2. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения.

2.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком в единой информационной системе в сфере закупок (далее – ЕИС) документа о приёмке.

2.4. Оплата оказанных услуг осуществляется по цене единицы услуги исходя из фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта, указанного в пункте 2.1 контракта.

2.5. Датой (днем) оплаты по контракту Стороны считают дату (день) списания денежных средств со счета Заказчика.

2.6. В случае нарушения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по контракту Заказчик удерживает суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон 44-ФЗ), из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

2.7. Стоимость каждой единицы услуги рассчитывается пропорционально понижающему коэффициенту, определённому в результате закупки как отношение цены единицы, предложенной исполнителем, к начальной сумме цен единиц услуги.

3. МЕСТО, СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И ОБЪЕМ

3.1. Место оказания услуг:

445037 РФ Самарская область, г. Тольятти, б-р Орджоникидзе, 17, (корпус 1);

445037 РФ Самарская область, г. Тольятти, б-р Орджоникидзе, 4, (корпус 2);

445044 РФ Самарская область, г. Тольятти, б-р Итальянский, 26, (корпус 3).

3.2. Сроки оказания услуг: с даты заключения контракта, но не ранее 01.11.2023, по 30.09.2024.

3.3. Услуги оказываются по заявкам, подаваемым Заказчиком (по форме, содержащейся в Приложении №4) до 11 часов (местного времени) дня, предшествующего дню питания. Заявка подается посредством электронной почты, нарочно, а также иным любым доступным способом.

Ежедневное меню утверждается Заказчиком в срок до 11 часов (местного времени) дня, предшествующего дню питания.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями контракта.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, в том числе в пункте 5.1 настоящего контракта и пункте 6.3 Технического задания (Приложение №1).

4.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по контракту, в том числе документы, содержащие информацию о контролируемых этапах технологических операций и результатах контроля пищевой продукции.

4.1.4. В любой момент, в том числе с привлечением уполномоченных органов, провести проверку соблюдения Исполнителем действующих норм и правил.

4.1.5. Осуществлять контроль за использованием и состоянием помещений, переданных Исполнителю для оказания услуг.

4.1.6. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.7. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества оказываемых услуг, а также используемых продуктов питания.

4.1.8. Направлять готовые блюда, а также используемые для приготовления пищи продукты питания (далее – продукты) на экспертизу, в том числе для проведения лабораторных испытаний с целью проверки качества готовых блюд и продуктов. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продукта, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

4.1.9. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.10. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, сроку, объему, соответствию оказанных услуг условиям контракта.

4.2.2. Осуществлять контроль за исполнением условий контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям контракта и приложений к нему.

4.2.3. Предоставить до начала оказания услуг производственные, в том числе пищеблок, и складские помещения, находящиеся у Заказчика в оперативном управлении, по договору аренды, а также торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору безвозмездного пользования.

4.2.4. Обеспечить Исполнителя необходимыми для оказания услуг ресурсами (горячей и холодной водой, электроэнергией).

4.2.5. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в учреждении лиц, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.

4.2.6. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика Заказчик ставит в известность Исполнителя не позднее, чем за 2 дня до изменения графика.

4.2.7. Осуществлять контроль за сохранностью, санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

4.2.8. Для взыскания неустойки (штрафов, пеней) направлять Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате сумм неустойки (штрафов, пеней), предусмотренных контрактом за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по контракту.

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

4.3.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках контракта.

4.3.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по контракту других лиц – соисполнителей.

4.3.4. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона (т.е. набора блюд, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии примерным цикличным меню, содержащимся в Техническом задании (Приложение №1), на одного ребенка).

4.3.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги в соответствии с действующим законодательством РФ, условиями контракта и Техническим заданием (Приложение №1).

Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

4.4.2. В течение трех рабочих дней с момента заключения настоящего контракта предоставить Заказчику сведения:

- о наличии складских помещений, обеспечивающих в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов (СанПиН, ГОСТ, СНиП) хранение пищевых продуктов с соблюдением условий и правил хранения, их оснащении торгово-технологическим и холодильным оборудованием, иными предметами материально-технического оснащения, наличии условий для хранения и реализации партий пищевых продуктов, направляемых на пищеблок учреждения Заказчика;

- о наличии специализированного транспорта (собственного, по договору аренды, по договору на оказание транспортных услуг);

- о квалификации физических лиц, непосредственно занятых при исполнении контракта, с приложением копий медицинских, трудовых книжек и документов об образовании.

4.4.3. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.

4.4.4. Обеспечивать своевременное предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания.

4.4.5. Проводить необходимые расчеты и оценку использования на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов ежемесячно.

4.4.6. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

4.4.7. Обеспечивать выдачу готовой пищи только после снятия пробы Заказчиком.

Обеспечивать отбор суточных проб от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда) непосредственно после приготовления пищи назначенным ответственным работником пищеблока в соответствии с требованиями Технического задания. Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.4.8. Осуществлять систематический производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, основанный на принципах анализа опасностей и критических контрольных точек (ХАССП), включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

а) за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;

б) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг;

в) за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

Лабораторные и инструментальные исследования осуществляются Исполнителем в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью их проведения (Приложение №5).

4.4.9. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

4.4.10. Предоставлять по запросу Заказчика достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.

4.4.11. Обеспечивать Заказчику, а также привлеченным Заказчиком контролирующим и уполномоченным органам государственной власти беспрепятственный доступ на пищеблок для проведения мероприятий по контролю за исполнением условий настоящего контракта и требований действующего законодательства по оказанию услуги.

4.4.12. Организовать доставку продуктов питания (товаров, полуфабрикатов, сырья), соответствующих законодательству РФ, до пищеблока Заказчика.

4.4.13. Иметь на продукты питания, закупаемые для организации питания, сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки),

температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срока годности; ветеринарные сопроводительные документы на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло, сыр и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 №193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами» и рыбопродукты, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Согласно Приказу Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 №589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Исполнитель оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

4.4.14. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

4.4.15. Заключить с Заказчиком договоры аренды помещения, безвозмездного пользования муниципальным имуществом, закрепленного на праве оперативного управления за Заказчиком.

В течение 30 дней с момента передачи имущества согласно настоящему контракту, а также в случае досрочного расторжения контракта, либо по истечении срока действия контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с Заказчиком.

4.4.16. Обеспечить содержание переданных для оказания услуг, предусмотренных контрактом, помещения и оборудования в соответствии с требованиями, установленными контролирующими органами санитарной, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, теплового, механического, торгово-технологического и другого оборудования, осуществлять техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт холодильного, теплового, механического оборудования и вентиляционной системы пищеблока, производственных и складских помещений. Производить текущий, малый, средний ремонт, поверку, содержание и техническое обслуживание весоизмерительных приборов.

Устранение неисправностей в работе оборудования в процессе его эксплуатации осуществляется по согласованию с Заказчиком.

4.4.17. Оплачивать стоимость лабораторных анализов, анализов проб блюд.

4.4.18. Обеспечить объект питания производственными журналами и другими документами, указанными в п. 6.3 Технического задания (Приложение №1).

4.4.19. Для оказания услуг обеспечить необходимое количество квалифицированных кадров, прошедших обучение.

Следить за своевременным прохождением работниками, занятыми при оказании услуг, медицинских профилактических осмотров с требованиями к проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами.

Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца, с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.4.20. Своевременно доводить до сведения потребителей в наглядной и доступной форме необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, а именно:

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены в рублях и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов) и составе;

- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

Данная информация доводится до сведения потребителей посредством меню или иными способами, согласованными с Заказчиком.

4.4.21. Соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации.

4.4.22. Привлекать к исполнению контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее – СМП, СОНКО) в объёме 30% от цены контракта.

В случае, если Исполнитель является СМП или СОНКО, такой Исполнитель вправе не привлекать к исполнению контракта соисполнителей из числа СМП, СОНКО.

4.4.23. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем представить Заказчику следующие документы:

- декларацию о принадлежности соисполнителя к СМП, СОНКО, составленную в простой форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) СМП, СОНКО и заверенную печатью (при наличии));

- копию договора, заключенного с соисполнителем, заверенную Исполнителем.

4.4.24. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого соисполнителя представлять Заказчику документы, указанные в подпункте 4.4.23 настоящего контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

4.4.25. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору, заключенному с соисполнителем, представлять Заказчику следующие документы:

- копии документов об оказанной услуге, которая является предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

- копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем);

4.4.26. Оплачивать оказанные услуги, отдельные этапы договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение 15 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанных услуг, отдельных этапов исполнения договора;

4.4.27. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов соисполнителей, в том числе:

- за представление указанных в подпунктах 4.4.23, 4.4.25 настоящего контракта документов, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление с нарушением сроков;

- за непривлечение соисполнителей в объеме, предусмотренном в подпункте 4.4.22 настоящего контракта.

4.4.28. Привлекать к оказанию услуг граждан РФ и (или) граждан, имеющих право на трудовую деятельность на территории РФ.

Осуществлять контроль за недопущением к трудовой деятельности на объекте иностранных граждан, не имеющих разрешения на работу на территории РФ (в случае привлечения к оказанию услуг соисполнителей, Исполнитель осуществляет проверку легальности привлечения иностранных граждан, не имеющих специального разрешения, если такое разрешение требуется в соответствии с законодательством РФ).

За несоблюдение миграционного законодательства в части неисполнения требований, указанных в настоящем подпункте контракта, Исполнитель несет ответственность (в том числе за несоблюдение таких требований соисполнителями, привлеченными к оказанию услуг по настоящему контракту), предусмотренную настоящим контрактом.

4.4.29. Соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, в соответствии с разработанным и утвержденным Заказчиком меню, с учетом соблюдения натуральных норм каждого продукта в среднесуточном наборе пищевой продукции для детей до 7 лет.

4.4.30. Качество услуг и используемых продуктов питания:

4.4.30.1. Исполнитель гарантирует, что при оказании услуг качество продуктов питания соответствует техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативным правовым актам, указанным в Техническом задании (Приложение №1).

4.4.30.2. Исполнитель гарантирует, что качество продуктов питания и приготовленной пищи соответствует утвержденным Исполнителем рецептурам, технологическим картам и обеспечивает безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечает требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

4.4.31. Исполнитель по запросу (требованию) Заказчика, в срок не позднее 2 рабочих дней, следующих за днем получения запроса Заказчика, обязан предоставить таблицу выполнения натуральных норм по форме согласно Приложения №3.

4.4.32. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

5.1. Исполнитель ежемесячно по окончании оказания услуг в течение 5 (пяти) рабочих дней, следующих за днем окончания оказания услуг, в соответствии с требованиями части 13 статьи 94 Закона 44-ФЗ формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в ЕИС документ о приёмке.

К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приёмке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приёмке.

Датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной Заказчика.

5.2. В срок не позднее 10 (десяти) рабочих дней, следующих за днём поступления документа о приемке в соответствии с требованиями части 13 статьи 94 Закона 44-ФЗ, заказчик осуществляет одно из следующих действий:

- подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

- формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

5.3. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража.

5.4. Заказчик проводит экспертизу результатов исполнения обязательств Исполнителем по настоящему контракту на предмет соответствия оказанных услуг требованиям и условиям настоящего контракта. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов.

В случае привлечения Заказчиком экспертов, экспертных организаций результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации.

В случае установления по результатам экспертизы факта оказания услуги ненадлежащего качества Исполнитель компенсирует Заказчику все возникшие в связи с проведением экспертизы расходы по предъявлении Заказчиком письменного требования и копии соответствующего заключения, других документов, подтверждающих затраты Заказчика.

5.5. В мотивированном отказе от подписания документа о приемке Заказчиком указываются перечень необходимых доработок и сроки их выполнения.

5.6. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

5.7. В случае установления Заказчиком фактов оказания услуг ненадлежащего качества Исполнитель обязан своими силами и за свой счет в установленные Заказчиком сроки устранить выявленные недостатки.

5.8. Устранение Исполнителем недостатков в оказании услуг не освобождает его от уплаты пени и штрафа по контракту.

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. До заключения контракта Исполнитель предоставляет Заказчику обеспечение исполнения контракта в размере 10 % максимального значения цены контракта, по которой в соответствии с Законом 44-ФЗ заключается контракт, что составляет 1 616 069 (Один миллион шестьсот шестнадцать тысяч шестьдесят девять) рублей 48 копеек.

В случае если предложенная Исполнителем сумма цен единиц услуги снижена на 25% и более по отношению к начальной сумме цен единиц услуги, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения контракта с учетом требований статьи 37 Закона 44-ФЗ.

Обеспечение исполнения контракта предоставляется в виде независимой гарантии.

6.2. Исполнение контракта, может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, выданной лицом, имеющим право на выдачу независимой гарантии, и соответствующей требованиям статьи 45 Закона 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет.

6.3. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных им на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется Исполнителем), в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона 44-ФЗ, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по контракту, в течение 15 дней, следующих за днем исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

6.4. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2, 7.3 статьи 96 Закона 44-ФЗ.

В случае отзыва в соответствии с законодательством РФ у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта в срок не позднее тридцати календарных дней, следующих за днем надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем данного обязательства начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с разделом 6 контракта.

6.5. В случае предоставления обеспечения исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, в виде независимой гарантии:

6.5.1. в независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней, следующих за днем получения гарантом требования заказчика, соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом РФ оснований для отказа в удовлетворении этого требования;

6.5.2. срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьёй 95 Закона 44-ФЗ;

6.5.3. независимая гарантия должна быть безотзывной.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение обязательств в соответствии с действующим законодательством РФ.

7.2. Убытки, возникшие вследствие неисполнения либо ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по Контракту, возмещаются в объеме и порядке, предусмотренном законодательством РФ.

7.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего за днем истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 №1042.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1 000,00 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5 000,00 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10 000,00 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100 000,00 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней)

7.6. За неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта соисполнителей из числа СМП, СОНКО в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5% объема такого привлечения, установленного контрактом.

7.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере 1/300 действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

7.8. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 №1042.

7.8.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1 000,00 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 000,00 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10 000,00 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100 000,00 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.8.2. (Вариант 1) За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 10% цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5% цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1% цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.8.2 (Вариант 2) - включается в случае заключения контракта с победителем закупки (или иным участником закупки в случаях, установленных Законом 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, в контракт включается следующее условие:

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

1) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

- 10% начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн.рублей;

- 5% начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн.рублей до 50 млн.рублей (включительно);

- 1% начальной (максимальной цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн.рублей до 100 млн.рублей (включительно);

2) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

- 10% цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн.рублей;

- 5% цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн.рублей до 50 млн.рублей (включительно);

- 1% цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн.рублей до 100 млн.рублей (включительно).

7.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.10. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.11. Уплата неустоек (штрафов, пеней) и возмещение убытков, причиненных ненадлежащим исполнением обязательств, не освобождает Стороны от исполнения обязательств по контракту в полном объеме.

7.12. Просрочкой исполнения Исполнителем обязательств по настоящему контракту считается нарушение сроков оказания услуги, устранения дефектов и недостатков оказанных услуг, иные нарушения, ставящие под угрозу достижения целей исполнения контракта.

7.13. Ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по контракту считается:

- отступление (не соблюдение) от требований, предусмотренных Техническим заданием (Приложение №1), пунктом 4.4 контракта;

- иные отступления (не соблюдения) от условий контракта, нарушения, ставящие под угрозу достижение целей исполнения контракта

8. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

8.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, в частности: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие, не зависящие от воли сторон контракта обстоятельства.

Обстоятельством непреодолимой силы признается введение органом власти ограничения из-за распространения коронавирусной и (или) иной инфекции.

8.2. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 дней, следующих за днем возникновения обстоятельств непреодолимой силы, письменно информировать другую Сторону о произошедших обстоятельствах и их причинах с приложением документов, удостоверяющих факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

9. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

9.1. Изменение условий контракта допускается в случаях, предусмотренных Законом 44-ФЗ.

9.2. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, при одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

9.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что исполнитель и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

9.4. Односторонний отказ от исполнения контракта осуществляется в порядке, установленном Законом 44-ФЗ.

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

10.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении настоящего контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

10.2. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением поставщиком или заказчиком условий контракта, такой обмен осуществляется с использованием ЕИС путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием ЕИС, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, поставщика, и размещаются в ЕИС без размещения на официальном сайте.

10.3. В случае, если объем претензионной переписки превысит объёмы, допустимые функционалом ЕИС, дальнейший обмен документами осуществляется в письменной форме нарочно, почтой заказным письмом либо посредством факсимильной связи или электронной почты с последующим направлением оригинала по адресам,

указанным в контракте. При отправке вышеуказанных документов по электронной почте необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом. Электронные адреса сторон: _____.

10.4 Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 5 рабочих дней, следующих за днем их получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

10.5. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Самарской области.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Контракт вступает в силу с момента его заключения (подписания) Сторонами и действует по 31.10.2024, а в части оплаты – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по контракту.

11.2. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим контрактом, применяются нормы действующего законодательства РФ.

11.3. Документооборот в рамках контракта осуществляется в письменной и (или) электронной форме.

11.4. Контракт составлен в соответствии с требованиями законодательства РФ и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Контракт заключается в форме электронного документа, подписанного электронными подписями уполномоченными представителями обеих сторон.

11.5. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику в соответствии с частью 6 статьи 95 Закона 44-ФЗ.

11.6. Все приложения к контракту должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством РФ и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями контракта, являются его неотъемлемой частью.

11.7. В случае изменения реквизитов стороны письменно уведомляют друг друга о таких изменениях в срок не позднее 3-х рабочих дней, следующих за днем произошедшего изменения.

11.8. В случае привлечения к исполнению обязательств по настоящему контракту третьих лиц Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за неисполнение и (или) ненадлежащее исполнение третьими лицами переданных обязательств по контракту.

12. ПРИЛОЖЕНИЯ К КОНТРАКТУ

12.1. Приложение №1 – Техническое задание.

12.2. Приложение №2 – Перечень и стоимость услуг.

12.3. Приложение №3 – Форма таблицы выполнения натуральных норм.

12.4. Приложение №4 – Форма заявки на количество питающихся детей.

12.5. Приложение №5 – Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований.

13. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик	**Исполнитель**
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 116 «Солнечный» городского округа Тольятти (МБУ детский сад № 116 «Солнечный») Юридический и фактический адрес: 445037, Самарская обл., Тольятти г, б-р Орджоникидзе, 17 Тел. 32-17-36 (бухгалтерия) 32-17-52 (заведующий) Электронная почта: chgard116@edu.tgl.ru ИНН 6321073555 КПП 632101001 Банковские реквизиты: департамент финансов администрации городского округа Тольятти (МБУ детский сад № 116 «Солнечный», л/с 249130430,	**Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс» (ООО «ГАММА-плюс»)** Юридический адрес: 445043, РФ, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Северная, 35 Почтовый адрес: 445043, РФ, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Северная, 35. а/я 5710 тел. 8(8482) 559-302 - приемная; 8(8482) 559-314,559-313 - бухгалтерия эл. адрес: gamma_ps@mail.ru ИНН 6382032683 КПП 632101001 ОГРН 1036303273742 р/сч 40702810054060003975 к/сч 30101810200000000607

259130430) КС 03234643367400004200 ЕКС 40102810545370000036 БИК 013601205 Отделение Самара банка России// УФК по Самарской области г. Самара Заведующий _____ Ладыка Е.Г. М.П.	ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО «СБЕРБАНК» г. Самара БИК 043601607 ОКВЭД 56.29 ОКПО 55874588 ОКАТО 36440363000 ОКТМО 36740000 Директор _____ Т. В. Солоднева М. П.

Приложение №1 к Контракту

№ 0842300004023000350_125018 от «18» сентября 2023г.

Техническое задание
на оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении

1. Наименование оказываемых услуг: организация питания детей в образовательном учреждении

2. Наименование заказчика: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №116 «Солнечный» городского округа Тольятти (МБУ детский сад №116 «Солнечный»)

3. Место оказания услуг:
445037, РФ, Самарская область, г. Тольятти, бульвар Орджоникидзе, 4;
445037, РФ, Самарская область, г. Тольятти, бульвар Орджоникидзе, 17;
445044, РФ, Самарская область, г. Тольятти, Итальянский бульвар, 26.

4. Сроки оказания услуг: с даты заключения контракта, но не ранее 01.11.2023 по 30.09.2024, срок окончания исполнения контракта 31.10.2024.

5. Виды оказываемых услуг (*Указывается каждым заказчиком при подготовке заявки на закупку*):

Вид услуги	**Количество рабочих дней**
для детей в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленности (до 3-х лет)	225
для детей в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленности (от 3-х лет до 7-ми лет)	225

В период оказания услуг предоставляется 4-х разовое питание: первый завтрак предоставляется: с 8.00 до 8.30 час., второй завтрак предоставляется: с 9.30 до 10.00 час., обед предоставляется с 11.25 до 12.30 час., усиленный ужин предоставляется с 15.45 до 16.25 час.

Исполнитель осуществляет отпуск готовых блюд ответственному сотруднику Заказчика (для их дальнейшей раздачи по группам) в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком, на основании раздаточной ведомости (Приложение №3 к техническому заданию).

6. Требования к оказываемым услугам:

6.1. Исполнитель при оказании услуги предоставляет рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам детей.

Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно. Приготовление блюд должно осуществляться силами Исполнителя с учетом режима работы Заказчика. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима его работы. Поставка замороженных рационов питания считается нарушением условий контракта. Исполнитель организовывает доставку продуктов питания (товаров, полуфабрикатов, сырья) до пищеблока Заказчика.

Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура и технология их приготовления. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме, содержащейся в Приложении №2 к техническому заданию).

Организация питания осуществляется по заявке, поданной Заказчиком до 11 часов (местного времени) дня, предшествующего дню оказания услуги. Заявка подается посредством факсимильной связи, электронной почты, нарочно, а также иным любым доступным способом, в том числе в электронной форме, по согласованию с Исполнителем.

Заказчик определяет приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании:

- сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек (могут быть уточнены и дополнены с учетом количества человек, поступивших в период с 16.00 часов до 9.00 часов, и переданы Исполнителю не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания);

- раздаточной ведомости на отпуск питания;

- экспертного заключения оказанных Исполнителем услуг в части их соответствия условиям контракта.

При составлении калькуляции блюд используется разрешенная для предприятий общественного питания нормативно-технологическая документация, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

Питание осуществляется в соответствии с примерным цикличным меню (приложение №1 к техническому заданию), утвержденным Заказчиком и рассчитанным не менее чем на две недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей.

На основании примерного цикличного меню (приложение №1 к техническому заданию) Исполнителем составляется ежедневное меню по форме, установленной соответствующим нормативным техническим документом СанПиН, и содержащее в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 №1515, следующую информацию:

- перечень услуг и условия их оказания;

- наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

- сведения об объеме (весе) порций готовых блюд продукции общественного питания и покупных товаров, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (в том числе калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания).

Ежедневное меню утверждается Заказчиком в срок до 11 часов (местного времени) дня, предшествующего дню оказания услуги.

Допускается замена отдельных продуктов на другие в соответствие с Таблицей замены пищевой продукции согласно Приложению №11 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.2. Исполнитель обеспечивает выполнение услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией в соответствии с действующими профессиональными стандартами и имеющими личные медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

Пищеблок Заказчика должен быть обеспечен информацией об исполнителе услуг по организации питания, книгой отзывов и предложений.

6.3. Бракеражная комиссия проводит ежедневный бракераж сырья и приготовленных блюд, осуществляет контроль за качеством поступающего сырья, соблюдением условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов, соблюдением технологии производства, выполнением норм питания, соблюдением санитарных норм на пищеблоке, ведением журналов и других документов, указанных в настоящем пункте.

Исполнитель обеспечивает наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

- ежедневные меню-раскладки, в том числе с учетом индивидуальных особенностей детей (пищевая аллергия, сахарный диабет и т.д.);
- ведомость контроля за рационом питания детей;
- журнал бракеража сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета мероприятий по контролю;
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд);
- технологические карты согласно меню-раскладки;
- сопроводительные документы на поступающие продукты;
- медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

6.4. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При раздаче готовой пищи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи.

Нарушение технологии приготовления пищи не допускается.

Сезонные овощи и фрукты должны подаваться ежедневно в свежем виде.

При приготовлении блюд должен соблюдаться учет индивидуальных особенностей детей, исключающий из рациона питания детей – аллергиков, страдающих атопическим дерматитом кисломолочные продукты (молоко, сливочное масло, кефир, ряженка, творог, сыр, сметана), булку, рыбу, куру, крупы (манка, пшено, пшеничка, геркулес, горох), муку пшеничную, фрукты (цитрусовые, красные яблоки), овощи (квашеная капуста, огурцы соленые, свекла, морковь). При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологическое требование к технологическим процессам приготовления блюд. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основным пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должны проводиться ежемесячно.

6.5. Исполнитель обеспечивает доставку продуктов питания к месту оказания услуг собственными силами и (или) с привлечением третьих лиц с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов питания с соблюдением требований действующих санитарных норм и с учетом сезонных изменений.

6.6. Исполнитель обеспечивает надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его ремонт. Содержит помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводит надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

6.7. Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества. Также расходует электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду и использует переданное Исполнителю имущество исключительно для выполнения контракта, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

6.8. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать предварительно промаркированную посуду (раздельно для сырых и готовых пищевых продуктов) и кухонный инвентарь из нержавеющей стали либо из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить Инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

7. Требования к качеству, безопасности услуг (в том числе соответствие установленным нормативным правовым документам):

7.1. При оказании услуг Исполнитель обязан обеспечить безопасность услуг для жизни, здоровья, имущества потребителя и окружающей среды, а также безопасность процесса оказания услуг.

Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

Во время оказания услуг Исполнитель обязан обеспечить соблюдение необходимых норм пожарной безопасности, техники безопасности, охраны окружающей среды.

7.2. Перечень продуктов питания, используемых при приготовлении блюд, подтверждение соответствия которых осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, установлен постановлением Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 №2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации».

7.3. В процессе приемки сырья и продуктов Исполнителем осуществляются санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны предусматривать входной контроль условий транспортировки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственным лицом, а также наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность с указанием в товарно-транспортной накладной сведений о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, либо регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя либо производителя поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности; продукцию домашнего изготовления.

Исполнитель фиксирует результаты входного контроля в соответствующем журнале бракеража.

7.4. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

7.5. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

7.6. Маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);

в) количество пищевой продукции;

г) дату изготовления пищевой продукции;

д) срок годности пищевой продукции;

е) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;

з) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

к) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

7.7. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) количество пищевой продукции;

в) дату изготовления пищевой продукции;

г) срок годности пищевой продукции;

д) условия хранения пищевой продукции;

е) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным для пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке.

В случае, если маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, доступна без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

7.8. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

7.9. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

7.9.1. транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в исправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками;

7.9.2. продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается;

7.9.3. лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

7.10. При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:

7.10.1. продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;

7.10.2. сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

7.10.3. при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие

специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

7.10.4. хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов;

7.10.5. холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

7.11. при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, Исполнитель разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с требованиями части 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

7.12. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

7.13. Непосредственно после приготовления пищи назначенным ответственным работником пищеблока в присутствии представителя Заказчика отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора, сведения удостоверяются подписями представителей заказчика и Исполнителя.

7.14. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы Заказчиком. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и уполномоченных представителей Заказчика по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, сведения о которой внесены в журнал бракеража готовой

кулинарной продукции, должна быть заменена Исполнителем в течение 30 (тридцати) минут с момента фиксации указанного факта в данном журнале.

Бракеражная комиссия проводит ежедневный бракераж сырья и приготовленных блюд, осуществляет контроль за качеством поступающего сырья, соблюдением условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов, соблюдением технологии производства, выполнением норм питания, соблюдением санитарных норм на пищеблоке, ведением журналов и других документов, указанных в настоящем техническом задании.

Непосредственно после приготовления пищи назначенным ответственным работником пищеблока в присутствии представителя Заказчика отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора, сведения удостоверяются подписями представителей заказчика и Исполнителя.

7.15. При сдаче оказанных услуг Исполнитель обязан передать Заказчику следующие документы, удостоверяющие качество продуктов питания, используемых при приготовлении блюд:

- накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срока годности;

- ветеринарные сопроводительные документы на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло, сыр и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами» и рыбопродукты;

- свидетельство о государственной регистрации для продукции, подлежащей обязательной государственной регистрации.

- данные производственного контроля, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, предусмотренные пунктом 7.16 технического задания.

7.16. Исполнителем осуществляется систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

а) за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;

б) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг;

в) за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

7.17. Оказываемые услуги, а также пищевая продукция, используемая при их оказании, должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, обязательных при оказании услуг, соответствующих предмету данной закупки:

- Федеральному закону от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральному закону от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

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

- СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» утвержден Минздравом России от 04.04.1999 №1100/904-99-115;

- Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» от 14.06.1984г. №11-14/22-6;

- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю Поповой 30.12.2019;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;

- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

В случае, если документ, указанный в настоящем техническом задании, в том числе СанПиН, ГОСТ утрачивает силу, то оказание услуги осуществляется в соответствии с документом, введенным в действие вместо ранее указанного.

8. Приложения:

8.1. Приложение №1 – Примерное цикличное меню.

8.2. Приложение №2 – Технологическая карта (форма).

8.3. Приложение №3 – Раздаточная ведомость.

Приложение №2

к контракту № 0842300004023000350_125018 от «18» сентября 2023г.

ПЕРЕЧЕНЬ И СТОИМОСТЬ УСЛУГ

Наименование: Оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении

№ п/п	Вид услуги	Стоимость услуги за 1 ребенка в день, руб.
1	2	3
1	Оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении для детей в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленностей до 3-х лет	190
2	Оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении для детей в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленностей от 3-х до 7-ми лет	221

Приложение №3
к контракту № 0842300004023000350_125018 от «18» сентября 2023 г.

ФОРМА ТАБЛИЦЫ ВЫПОЛНЕНИЯ НАТУРАЛЬНЫХ НОРМ

Карта учета выполнения натуральных норм питания за _____ месяц, 20___г.

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	**в г, мл, брутто я/с**	дата					итог за 5 дней	дата					ито г за 5 дне й	дата		итог за 5 дней			
Молоко с м. д.ж.2,5-3,25%,в т.ч. кисломол. Продукты с м.д.ж.2,5-3,2%	**390/450**																		
Творог,твор. изделия для дет. пит.с м.д.ж. не более9% и кислотностью не более150 гр .Т	**30/40**																		
Сметана с м.д.ж. не более 15%	**9/11**																		
Сыр неострых сортов твёрдый и мягкий	**4/6**																		
Мясо (говядина 1 кат. бескостная,/ говядина 1кат. на костях)	**50/55**																		
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	**20/24**																		
Рыба (филе) в т.ч. филе слабо или малосолёное	**32/37**																		
Яйцо куриное диетическое шт.	**1/1**																		
Картофель	**120/140**																		
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень,	**180/220**																		
Фрукты свежие	**95/100**																		
Сухофрукты	**9/11**																		
Соки фруктовые (овощные)	**100/100**																		
Напитки витаминизированные	**0/50**																		
Хлеб ржаной	**40/50**																		
Хлеб пшеничный	**60/80**																		
Крупы (злаки), бобовые	**30/43**																		
Макаронные изделия группы А	**8/12**																		
Мука пшеничная хлебопекарная	**25/29**																		
Масло сливочное	**18/21**																		
Масло растительное	**9/11**																		
Кондитерские изделия	**12/20**																		

Чай	**0,5/0,6**																		
Какао-порошок	**0,5/0,6**																		
Кофейный напиток злаковый (суррогатный),в т.ч. из цикория	**1,0/1,2**																		
Дрожжи хлебопекарные	**0,4/0,5**																		
Сахар	**25/30**																		
Крахмал	**2/3**																		
Соль пищевая поваренная йодированная	**3/5**																		

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	**в г, мл, брутто**	дата					итог за 5 дней	дата			ито г	% вып. натур норм я/с	Общий % мес.
Молоко с м. д.ж.2,5-3,25%,в т.ч. кисломол. Продукты с м.д.ж.2,5-3,2%	**390/450**												
Творог,твор. изделия для дет. пит.с м.д.ж. не более9% и кислотностью не более150 гр .Т	**30/40**												
Сметана с м.д.ж. не более 15%	**9/11**												
Сыр неострых сортов твёрдый и мягкий	**4/6**												
Мясо (говядина 1 кат. бескостная,/ говядина 1кат. на костях)	**50/55**												
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	**20/24**												
Рыба (филе) в т.ч. филе слабо или малосолёное	**32/37**												
Яйцо куриное диетическое шт.	**1/1**												
Картофель	**120/140**												
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и	**180/220**												

квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень,													
Фрукты свежие	**95/100**												
Сухофрукты	**9/11**												
Соки фруктовые (овощные)	**100/100**												
Напитки витаминизированные	**0/50**												
Хлеб ржаной	**40/50**												
Хлеб пшеничный	**60/80**												
Крупы (злаки), бобовые	**30/43**												
Макаронные изделия группы А	**8/12**												
Мука пшеничная хлебопекарная	**25/29**												
Масло сливочное	**18/21**												
Масло растительное	**9/11**												
Кондитерские изделия	**12/20**												
Чай	**0,5/0,6**												
Какао-порошок	**0,5/0,6**												
Кофейный напиток злаковый (суррогатный),в т.ч. из цикория	**1,0/1,2**												
Дрожжи хлебопекарные	**0,4/0,5**												
Сахар	**25/30**												
Крахмал	**2/3**												
Соль пищевая поваренная йодированная	**3/5**												
ИТОГО													

Исполнитель
Директор _____ Т. В. Солоднева

_____ /_____/

М.П.

Приложение №4 к контракту
№ 0842300004023000350_125018 от «18» сентября 2023г.

ФОРМА ЗАЯВКИ НА КОЛИЧЕСТВО ПИТАЮЩИХСЯ ДЕТЕЙ

Наименование заказчика: _____
Адрес: _____
Контракт №_____ от _____

Категория детей	Количество детей	Итого рационов

Уполномоченное лицо заказчика
_____

"___" _____ 20__ г. М.П.

Приложение № 5 к контракту
№ 0842300004023000350_125018 от «18» сентября 2023г.

НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЁМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ
ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, шт.	Кратность за период действия контракта
1	2	3	4	5
1.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов, определение КМАФАнМ	Кулинарная продукция, блюда	1	4
2.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов, БГКП	Кулинарная продукция, блюда	1	4
3.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	Кулинарная продукция, блюда	1	4
4.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение Staphylococcus aureus	Кулинарная продукция, блюда	1	4
5.	Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение бактерий рода Proteus	Кулинарная продукция, блюда	1	4
6.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	Кулинарная продукция, блюда	1	4
7.	Определение энергетической ценности с отбором калорийности первого, второго, третьего блюда на химический-энергетический состав (весенне-летнее и осенне-зимнее меню)	Кулинарная продукция, блюда	1	2
8.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба) (весенне-летнее и осенне-зимнее меню)	Кулинарная продукция, блюда	1	2
9.	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов	Производственное оборудование, инвентарь	1	1
10.	Смывы на БГКП с использованием универсальных сред	Производственное оборудование, инвентарь	5	1

Заказчик:
Заведующий _____ Е.Г.Ладыка

Исполнитель:
Директор _____ Т. В. Солоднева