

КОНТРАКТ № 0119200000124020543
на оказание услуг по организации горячего питания

пгт Березовка

«16» декабря 2024 года

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "БЕРЕЗОВСКАЯ ШКОЛА", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Мирицкой Виктории Витальевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ ФЕДОРОВА ВЛАДЛЕНА ВЛАДИМИРОВНА, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Федоровой Владлены Владимировны, действующего на основании Свидетельства внесении в единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей № 317246800077286 от 20 июля 2017 г, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», руководствуясь Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон № 44-ФЗ, Федеральный закон № 44-ФЗ), на основании протокола подведения итогов ЭА-№-19915/24 «Оказание услуг по организации горячему питанию краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение "Березовская школа" (КГБОУ "БЕРЕЗОВСКАЯ ШКОЛА") на 2025 год» № 0119200000124020543 от «03» декабря 2024 года, заключили настоящий контракт о нижеследующем.

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом настоящего контракта является оказание услуг по организации горячего питания в соответствии с Описанием объекта закупки (Техническим заданием (Приложение № 1), и Спецификацией (Приложение № 2), являющимися неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Оказание Услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок предоставления такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Контракта.

1.3. Место оказания услуг: 662520, Красноярский край, Березовский р-он, Березовка пгт, ул. Советская д. 47

1.4. Срок оказания услуги: с 09.01.2025 г. по 31.12.2025 г.

1.5. Идентификационный код закупки 242240400939424040100100030015629244.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

2.1. Цена настоящего Контракта составляет **6 415 738 (Шесть миллионов четыреста пятнадцать тысяч семьсот тридцать восемь) рублей 34 копейки**, НДС не облагается (в случае если контракт заключается с лицами, не являющимися в соответствии с законодательством РФ о налогах и сборах плательщиками НДС).

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом №44-ФЗ, настоящим контрактом.

2.2. Подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя сумма,

уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.3. Цена Контракта включает расходы на уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей в бюджеты всех уровней, приобретение материалов, необходимых для оказания услуг, приобретение (аренду) оборудования, используемого для оказания услуг.

Цена каждого этапа исполнения Контракта устанавливается в размере, сниженном пропорционально снижению начальной (максимальной) цены Контракта участником закупки, с которым заключается Контракт.

Цена этапов Контракта составляет:

Цена этапа 1 исполнения контракта составляет: 641 573 (Шестьсот сорок одна тысяча пятьсот семьдесят три) рубля 83 копейки, без НДС.

Цена этапа 2 исполнения контракта составляет: 754 792 (Семьсот пятьдесят четыре тысячи семьсот девяносто два) рубля 75 копеек, без НДС.

Цена этапа 3 исполнения контракта составляет: 603 834 (Шестьсот три тысячи восемьсот тридцать четыре) рубля 20 копеек, без НДС.

Цена этапа 4 исполнения контракта составляет: 830 272 (Восемьсот тридцать тысяч двести семьдесят два) рубля 02 копейки, без НДС.

Цена этапа 5 исполнения контракта составляет: 566 094 (Пятьсот шестьдесят шесть тысяч девяносто четыре) рубля 56 копеек, без НДС.

Цена этапа 6 исполнения контракта составляет: 830 272 (Восемьсот тридцать тысяч двести семьдесят два) рубля 02 копейки, без НДС.

Цена этапа 8 исполнения контракта составляет: 679 313 (Шестьсот семьдесят девять тысяч триста тринадцать) рублей 47 копеек, без НДС.

Цена этапа 8 исполнения контракта составляет: 679 313 (Шестьсот семьдесят девять тысяч триста тринадцать) рублей 47 копеек, без НДС.

Цена этапа 9 исполнения контракта составляет: 830 272 (Восемьсот тридцать тысяч двести семьдесят два) рубля 02 копейки, без НДС.

Этапы оказания услуг:

Номер этапа 1	Срок этапа 09.01.2025-31.01.2025
------------------	-------------------------------------

Номер этапа 2	Срок этапа 01.02.2025-28.02.2025
------------------	-------------------------------------

Номер этапа 3	Срок этапа 01.03.2025-31.03.2025
------------------	-------------------------------------

Номер этапа 4	Срок этапа 01.04.2025-30.04.2025
------------------	-------------------------------------

Номер этапа 5	Срок этапа 01.05.2025-31.05.2025
------------------	-------------------------------------

Номер этапа
6

Срок этапа
01.09.2025-30.09.2025

Номер этапа
7

Срок этапа
01.10.2025-31.10.2025

Номер этапа
8

Срок этапа
01.11.2025-30.11.2025

Номер этапа
9

Срок этапа
01.12.2025-31.12.2025

2.4. Оплата по контракту осуществляется в безналичной форме путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя, указанный в Контракте, после приемки этапа услуг в течение **семи рабочих дней** с даты подписания Заказчиком документа о приемке в соответствии со ст. 94 Закона №44-ФЗ.

Обязательства Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств со счета Заказчика.

2.5. Валюта, используемая для расчетов - рубль Российской Федерации.

2.6. Источник финансирования: краевой бюджет.

2.7. В случаях, предусмотренных ст. 78.1, 78.2 Бюджетного кодекса РФ, допускается при исполнении контракта изменение по соглашению Сторон размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров (работ, услуг).

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, объему, соответствию оказанных услуг условиям Контракта.

3.1.2. 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.

3.1.3. При приемке оказанных услуг проводить экспертизу в части соответствия их условиям контракта. Экспертиза может проводиться своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом № 44-ФЗ».

3.1.4. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

3.1.5. Осуществлять контроль за соблюдением условий контракта, в том числе, контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг.

3.1.6. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с

использованием такого имущества.

3.1.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

1) исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона № 44-ФЗ;

2) при определении исполнителя исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте 1" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта.

3.2.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Контракту.

3.2.3. Направлять мотивированный отказ в подписании документа о приемки по результатам приемки услуг в порядке, установленном ч.13 ст.94 Закона № 44-ФЗ.

3.2.4. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустраняемых недостатков.

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Законом № 44-ФЗ.

3.2.6. Пользоваться иными установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации правами.

3.2.7. В период срока оказания услуг по согласованию с Исполнителем вносить изменения в действующее меню. В случае необходимости, предоставить специализированное меню для людей с заболеваниями ЖКТ, диабета и пр.

3.2.8. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Контракта:

- ежедневно раздаточные ведомости на отпуск рационов питания отдельно к каждому приёму пищи.

3.2.9. В соответствии с пунктом 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» заключить с Исполнителем договор аренды на предоставление за плату во временное пользование имущества Заказчика (производственные площади и оборудования). Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора аренды. Размер арендной платы за пользование имуществом определяется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Договор аренды заключается в течение 3 рабочих дней с момента заключения настоящего контракта.

3.2.10. Проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций, а также запрашивать необходимую информацию и документы.

3.2.11. Осуществлять забор проб продуктов питания, используемых для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

Заказчик направляет Исполнителю соответствующее уведомление не позднее чем за 1 (один) рабочий день до осуществления забора проб. Забор проб осуществляется Заказчиком своими силами или с привлечением экспертной организации не чаще 2 (двух) раз в месяц в

отношении каждого отдельного вида используемого пищевого продукта.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Оказывать услуги по организации горячего питания (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

3.3.2. 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.

3.3.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) 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).

3.3.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню основного (организованного) питания.

3.3.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

3.3.7. 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.

3.3.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

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

3.3.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта и Описанием объекта закупки (Техническим заданием (Приложение 1 к Контракту)).

3.3.11. Организовать горячее питание в соответствии с утвержденным примерным циклическим меню (Приложение 3 к Контракту), согласованным с заказчиком.

При оказании услуг по организации горячего питания допускается по согласованию с заказчиком проводить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии оформления соответствующего документа, подтверждающего факт замены с указанием причин.

3.3.12. Обеспечивать соответствие оказываемых услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации.

3.3.13. Осуществлять контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и санитарно-гигиенических правил работниками.

3.3.14. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания.

3.3.15. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа).

3.3.16. Проводить лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико-

химические, радиологические, паразитологические показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.), в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на проведение данных лабораторных исследований.

3.3.17. В установленный в письменном уведомлении Заказчика срок предоставить для забора проб продукты питания, используемые для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР, ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

3.3.18. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

3.3.19. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.).

3.3.20. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками правил личной гигиены.

В течение 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

3.3.21. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное свидетельство на продукцию животного происхождения).

Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 № 862 «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», поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.

Скоропортящийся груз (товар) должен перевозиться с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.12.2020 № 2200 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом и о внесении изменений в пункт 2.1.1 Правил дорожного движения Российской Федерации».

Доставка продуктов питания и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

3.3.22. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль

технологии производства), установленными предприятиями общественного питания.

3.3.23. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд).

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.3.24. В течении 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора в соответствии с пунктом 1 статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», пунктом 1 статьи 495 Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе:

результаты производственного контроля;

сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

3.3.25. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3.3.26. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и оказания услуг по организации горячего питания ветеринарно-санитарным требованиям (включая контроль за проведением на складах мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации) сообщать заказчику о результатах такого контроля в течение 3 рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

3.3.27. Иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с действующим законодательством.

3.3.28. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря помещения для приготовления питания, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.29. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества, Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день в течение двух часов.

3.3.30. В случае непредвиденных обстоятельств, объективно препятствующих Исполнителю выполнить взятые на себя обязательства, незамедлительно уведомить об этом Заказчика любыми доступными средствами.

3.3.31. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

3.3.32. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд.

3.3.33. Привлекать к оказанию услуг только персонал, прошедший медицинские осмотры, имеющий соответствующую квалификацию и личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ. Лица, привлекаемые к оказанию услуг по организации горячего питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных требованиями законодательства РФ, а также,

обеспечить прохождение работниками обследований на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства РФ.

3.3.34. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.3.35. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и Контрактом.

3.3.36. В течение 3 рабочих дней с момента заключения исполнителем договора с поставщиком пищевых продуктов в письменном виде представляет информацию о заключенных договорах, которая должна содержать в том числе, наименование поставщика пищевых продуктов, дату и номер договора, его цену, копии документов о приемке товаров, которые являются предметом договора, заключенного между исполнителем и поставщиком, копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем поставщику пищевых продуктов, а также документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное свидетельство на продукцию животного происхождения).

3.3.37. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения контракта на другого поставщика пищевых продуктов представлять заказчику документы, указанные в п. 3.3.36 контракта, в течение 3 рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

3.3.38. Обеспечить, в целях осуществления мониторинга и контроля на любом этапе технологического цикла оказания услуг за соблюдением условий контракта, беспрепятственный доступ представителей заказчика в помещения пищеблоков и столовых.

3.3.39. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков.

3.3.40. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда.

3.3.41. В случае необходимости, принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

3.3.42. В течение 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика в соответствии с п.3.2.2 контракта, предоставить заказчику требуемую информацию в письменном виде.

3.3.43. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Приложением 4 к Контракту.

3.3.44. Соблюдать Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания в соответствии с Приложением 5 к Контракту.

3.3.45. Соблюдать Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Приложением 6 к Контракту.

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

3.4.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках Контракта.

3.4.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом.

3.4.4. Пользоваться иными правами, установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации.

3.4.5. В соответствии с пунктом 2 части 3.2. статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» заключить с Заказчиком договор аренды на предоставление за плату во временное пользование имущества Заказчика (производственные площади, оборудование). Объем предоставляемых площадей и количество оборудования

необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора аренды. Размер арендной платы за пользование имуществом определяется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Договор аренды заключается в течение 3 рабочих дней с момента заключения настоящего контракта.

3.4.6. Исполнитель или представитель Исполнителя вправе присутствовать при осуществлении забора проб продуктов питания, используемых для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

4. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Приемку готового питания осуществляет уполномоченный представитель Заказчика, который проверяет на соответствие ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утверждённом меню, ежедневной меню-раскладке, раздаточной ведомости, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, контракта и технического задания.

4.2. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объёме согласно меню.

4.3. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме, либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком.

4.4. Заказчик, обнаруживший после приемки услуг несоответствие или иные недостатки, которые не могли быть установлены при приемке (скрытые недостатки), в том числе такие, которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 1 часа с момента их обнаружения и вправе потребовать безвозмездного их устранения в течение 2 часов с момента извещения Исполнителя, а также возмещения убытков до конца расчетного периода.

4.5. По факту оказания услуг (этапа услуг) в течение 3 рабочих дней исполнитель формирует, подписывает и размещает в единой информационной системе в сфере закупок документ о приемке в соответствии с ч. 13. ст. 94 Закона № 44-ФЗ.

Заказчик осуществляет приемку результатов оказанных услуг, включая оформление результатов приемки, в течение 3 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику подписанного исполнителем документа о приемке в соответствии с ч. 13. ст. 94 Закона № 44-ФЗ.

При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение двух рабочих дней представляет Заказчику исправленный документ о приемки.

4.6. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного заказчиком.

4.7. При наличии претензий к результату оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от приемки услуг в порядке, предусмотренном ч.13 ст.94 Закона № 44-ФЗ, в сроки предусмотренные п. 4.5. Исполнитель за свой счет и в согласованные Сторонами сроки устраняет выявленные недостатки. Акт сдачи-приемки оказанных услуг подписывается после устранения замечаний, в сроки и порядке, предусмотренные данным разделом.

4.8. Для проверки оказанных услуг в части соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации

имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. Срок представления Исполнителем дополнительных материалов составляет 5 рабочих дней с момента направления запроса. Результаты экспертизы оформляются в виде заключения о соответствии/несоответствии оказанных услуг условиям настоящего контракта.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с настоящим Контрактом и действующим законодательством Российской Федерации, в размере, установленным положениями Закона № 44-ФЗ и Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) о внесении изменений в Постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу Постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063)»(далее – Постановление Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042).

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

5.3. 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 после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в [порядке](#), установленном Правительством Российской Федерации.

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

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.4. 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).

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 контрактом в размере одной трехсотой 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, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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 контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.5. 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 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;*
- б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);*
- в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);*
- г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);*
- д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);*
- е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);*
- ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);*
- з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);*
- и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.*

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

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

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

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.8. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.9. Заказчик удерживает сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с Законом № 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Законом №44-ФЗ.

6.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации, такой отказ осуществляется в соответствии со статьёй 95 Закона №44-ФЗ.

6.3. В случаях, установленных ч.15 ст.95 Закона № 44-ФЗ, Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта.

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

Обеспечение исполнения Исполнителем обязательств по настоящему Контракту, обеспечивается **в размере 5,00 %** цены Контракта, что составляет 320 786 (триста двадцать тысяч семьсот восемьдесят шесть) рублей 92 копейки.

Настоящий Контракт заключается после предоставления Исполнителем обеспечения исполнения настоящего Контракта.

Выплата аванса при исполнении контракта, заключенного с участником закупки, указанным в части 1 или 2 статьи 37 Закона №44-ФЗ, не допускается.

В соответствии со ст. 96 Закона №44-ФЗ исполнение Контракта может обеспечиваться:

предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям ст. 45 Закона №44-ФЗ, дополнительным требованиям, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005;

внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику:

ИНН: 2404009394

КПП: 240401001

ОКТМО: 04605151051

Получатель: УФК по Красноярскому краю (40102810245370000011), л/с 76192У82101.

Счет получателя: р/с 03224643040000001900

БИК: 010407105.

Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального Закона №44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом 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 статьей 95 Закона №44-ФЗ.

Исполнитель обязан в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня 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 обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Закона №44-ФЗ, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Закона №44-ФЗ.

В случае, если предложенные в заявке участника закупки цена, сумма цен единиц услуги снижены на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, начальной сумме цен единиц услуги, участник закупки, с которым заключается контракт, предоставляет обеспечение исполнения контракта с учетом положений статьи 37 Закона № 44-ФЗ.

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, предусмотренных ст. 96 Закона №44-ФЗ.

В случае, если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 ст. 96 Закона №44-ФЗ.

В случае, если участником закупки, с которым заключается контракт, является казенное учреждение, положения Закона №44-ФЗ об обеспечении исполнения контракта, включая положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений [статьи 37](#) Закона №44-ФЗ, к такому участнику не применяются.

Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта не должен превышать 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

8. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

8.1. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего контракта законодательством, как

коррупционные действия: дача/ получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путём.

В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи.

Вторая сторона обязана рассмотреть уведомление в течение 10 рабочих дней с даты его получения.

9. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

9.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные конфликты, акты терроризма, правовые акты государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

9.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств в силу вышеуказанных причин, должна письменно известить об этом другую Сторону в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов должны служить документы, выдаваемые компетентными органами.

9.3. Незвещение, либо несвоевременное извещение другой стороны согласно п.9.2. Контракта влечет за собой утрату права ссылаться на эти обстоятельства.

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

10.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по Контракту или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке в соответствии с частью 16 статьи 94 Закона № 44-ФЗ. Срок рассмотрения претензии составляет 5 рабочих дней со дня ее получения.

10.2. В случае невозможности разрешения разногласий в претензионном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Красноярского края.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим Контрактом, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

11.2. Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует до 31.01.2026г.

Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Контракту.

11.3. Документооборот в рамках Контракта осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством факсимильной/телефонной связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (Трех) рабочих дней.

Срок ответа на входящий документ в рамках Контракта не может превышать 5 (Пяти) рабочих дней со дня его получения.

11.4. Контракт составлен в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями 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 Российской Федерации 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. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Контракте.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по Контракту Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов с момента изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по Контракту будут считаться сведения, указанные в Контракте.

11.8. Приложения:

Приложение №1 Описание объекта закупки (Техническое задание)

Приложение №2 Спецификация

Приложение №3 Цикличное меню

Приложение №4 Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания.

Приложение №5 Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания.

Приложение №6 Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания.

13. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН:

Заказчик:

**Агентство государственного заказа
Красноярского края**

КГБОУ «Березовская школа»
662520, Красноярский край, Березовский район, Березовка пгт, ул. Советская д. 47,
ИНН 2404009394 КПП 240401001
Казначейский счет 03224643040000001900
ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК
БАНК РОССИИ//УФК
по Красноярскому краю г. Красноярск
Единый казначейский счет (к/с)
40102810245370000011
БИК 010407105
ОГРН 1022400555627
ОКПО 55924913 ОКТМО 04605151
л/с 71192У82101
тел./факс: (391) 75-25-4-24
E-mail: berckosh8@mail.ru

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
Федорова Владлена Владимировна

Почтовый адрес: Российская Федерация
Красноярский край, г. Красноярск, ул.
Молокльва, д.58, кв. 7.
ИНН/КПП 840102454240
ОГРН/ОГРНИП 317246800077286
Дата регистрации: 20.07.2017г.
Банковские реквизиты:
БИК 040407627
КРАСНОЯРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8646
ПАО СБЕРБАНК
Расчетный счет 40802810331000010853
Корреспондентский счет
30101810800000000627
Адрес банка: Свободный проспект, 46
Телефон: +7 9029486511
E-mail: ip.fev@mail.ru

Директор _____/В.В. Мирицкая/
М. П.

_____/В.В. Федорова/
Б. П

Спецификация

Наименование товара, работы, услуги	Ед. измерения	Количество	Цена за единицу	Стоимость позиции
Трехразовое питание учащихся в возрасте 7-11 лет (завтрак, обед, полдник)	Чел.день	6 290,00	392,83789030207	2 470 950,33
Трехразовое питание учащихся в возрасте 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник)	Чел.день	8 330,00	473,56398679472	3 944 788,01
Итого				6 415 738,34

Заказчик	Исполнитель
Директор _____/В.В. Мирицкая/ М. П.	_____/В.В. Федорова/ Б. П

Циклическое меню

День:

Неделя:

Сезон:

**Возрастная
категория
:**

№ ре ц.	Прием пищи, наименова ние блюда	Мас са пор ции	Пище вые вещес тва (г)			Энерг е- тичес кая ценно сть (ккал)	Витам ины (мг)				Минерал ные веществ а (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	М г	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
итого														
Обед														
итого														
Полдник														
итого														
итого за день														
потребнос ть в пищевых вещества х														
процент удовлетво рения														

Средние показатели пищевых веществ рациона питания детей

№ ре	Прием пищи,	Мас са	Пище вые	Энерг е-	Витам ины	Минерал ные
---------	----------------	-----------	-------------	-------------	--------------	----------------

ц.	наименование блюда	порции	вещества (г)	тическая ценность (ккал)	(мг)				вещества (мг)					
					Б	Ж	У	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	итого													
	среднее значение													
	потребность в пищевых веществах													
	процент удовлетворения													
Заказчик							Исполнитель							
Директор _____ /В.В. Мирицкая/ М. П.							_____ /В.В. Федорова/ Б. П							

Приложение №4

Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания

1. Предоставить заказчику список поставщиков пищевых продуктов с их фактическими адресами осуществления деятельности.

2. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:

- осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.

- обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (ГОСТ или ТУ с характеристиками качественных показателей изготавливаемой пищевой продукции не ниже, чем в ГОСТ),

- обеспечение наличие складов, оборудованных соответствующим образом, для осуществления хранения с соблюдением должных условий пищевой продукции, проведения входного (приемочного) контроля, проведения лабораторных исследований в рамках производственного контроля, организации ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставки пищевой продукции в необходимом количестве на специализированном транспорте, предназначенном для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов,

- обеспечение мойки и обработки (дезинфекции) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

- обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра,

профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- обеспечение наличия необходимых документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие и прослеживаемость каждой партии пищевой продукции обязательным требованиям в местах хранения общего запаса пищевой продукции;

- обеспечение неукоснительного соблюдения заключенных договоров на поставку пищевой продукции,

- представление результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта для перевозки пищевой продукции,

- уведомление о смене производителя (поставщика) пищевой продукции в трехдневный срок с указанием причины,

- разработку и осуществление комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- извещение об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.

3. Обеспечить наличие складских помещений, оборудованных должным образом, позволяющим обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем, а также не менее чем трехдневный запас пищевой продукции;

4. Обеспечивать централизованную поставку пищевой продукции, оценку каждой партии поступающей пищевой продукции, проведение выборочного лабораторного контроля за качеством и безопасностью поступившей пищевой продукции по результатам проведенного входного контроля, хранение не менее трехсуточного запаса пищевой продукции, организацию ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставку пищевой продукции, прошедшей входной (приемочный) контроль, в учреждения в необходимом количестве на специализированном транспорте,

5. Обеспечить централизацию проведения входного (приемочного) контроля каждой партии пищевой продукции с проведением оценки наличия и полноты заполнения сопроводительной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции обязательным требованиям и прослеживаемость, проведения идентификации каждой партии пищевой продукции, бракеража каждой партии пищевой продукции, оформление соответствующей документации и ее заполнение, организации корректной ротации и логистики;

6. Обеспечивать наличие не менее трехдневного запаса пищевой продукции, обеспечить поставку в пищеблоки пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.

7. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки специализированным транспортом, предназначенным для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов;

8. Обеспечить мойку и обработку (дезинфекцию) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

9. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки при наличии на каждом тарном месте маркировки с полной информацией, при наличии документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям и прослеживаемость.

10. Обеспечить хранение пищевой продукции в пищеблоках при условии сохранения качественных характеристик и безопасности в соответствии с требованиями действующих законодательных, нормативных и других документов.

11. Уведомлять в обязательном порядке заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.

Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания

1. Разработать и утвердить на каждый пищеблок штатное расписание, определить количество работников пищеблоков в зависимости от количества обслуживаемых с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения договора;
2. Укомплектовать в полном объеме утвержденные штатные расписания каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), поварами с квалификацией не менее 3 разряда, прошедших профессиональную переподготовку и повышение квалификации в установленном порядке;
3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
5. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, наличием у каждого работника и правильного ношения специальной (рабочей) одежды.

Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания

1. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку;
2. Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией;
3. Извещать в течение часа заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников,
4. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Приложение № 1 к контракту
Описание объекта закупки (Техническое задание)

Код по ОКПД2

56.29.20.120

Требования к характеристикам услуги, требования к безопасности, качеству товара, работы услуги иные требования, связанные с определением соответствия оказываемой услуги потребностям Заказчика установлены в Техническом задании (Приложение № 1 к Описанию объекта закупки).

Объем оказываемых услуг: определяется, исходя из следующего количества:
с 09.01.2025 по 31.12.2025 года

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во чел-дней*
1	<i>Трехразовое питание учащихся в возрасте 7-11 лет (завтрак, обед, полдник)</i>	6 290
2	<i>Трехразовое питание учащихся в возрасте 12 лет и старше (завтрак, обед, полдник)</i>	8 330

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Основные термины и понятия:

Услуги по организации питания – комплекс услуг, включающий приобретение, доставку, хранение пищевой продукции, приготовление пищи в соответствии с меню (основного (организованного) питания и (или) дополнительного питания и (или) индивидуального питания), буфетной продукции, выдачу готовой пищи.

Заказчик – образовательное учреждение, заказывающее услугу и устанавливающее организатору питания требования к условиям, правилам, организации и осуществлению оказания услуги по организации питания.

Исполнитель – организатор питания (хозяйствующий субъект (юридическое лицо, или индивидуальный предприниматель), оказывающие услуги по организации питания).

Горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством РФ, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Цикличное меню – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года, дифференцированное по возрастным группам обучающихся (*7-11 и 12-18 лет*), с повторяющейся цикличностью.

Меню основного (организованного) питания – набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года), дифференцированный по возрастным группам обучающихся (*7-11 и 12-18 лет*), с повторяющейся цикличностью.

Меню дополнительного питания – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня с учетом сезона года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года) по возрастным группам обучающихся (*7-11 и 12-18 лет*), реализуемые на выбор через линию раздачи.

Диетическое и (или) лечебное меню (индивидуальное меню) – индивидуальный набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов сформированы по приемам пищи, с учетом особенностей по соответствующим диетам, дифференцированно по возрастным группам обучающихся (*7-11 и 12-18 лет*) и по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года).

Буфетная продукция – кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия.

Пищевые продукты (пищевая продукция, продовольственные товары, продукты питания) – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье.

Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик безопасных пищевых

продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям Технического задания, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

Порционирование – деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т. ч. напитков.

Товаросопроводительные документы – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.

Фальсифицированные пищевые продукты – пищевые продукты, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной.

Сортность (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливать категорию и иное) пищевые продукты по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

Пищеблок – обособленная группа помещений (исключая обеденный зал) для приема, хранения, приготовления и выдачи пищи, включая вспомогательные (при наличии) административно - бытовые и технические помещения, в том числе моечные помещения.

Столовая – место оказания услуг, включая пищеблок и обеденный зал, в котором обеспечивается питание обучающихся в течение учебного года.

Организация питания – транспортировка, прием, временное хранение пищевой продукции, изготовление блюд и кулинарной продукции в соответствии с меню основного (организованного) питания и (или) меню дополнительного питания и (или) индивидуальных меню, буфетной продукции в соответствии с технической документацией (технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции), реализация блюд, кулинарной продукции и пищевых продуктов, силами организатора питания в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

1. Общие требования

1.1. Исполнитель организует горячее питание на основе согласованного Сторонами циклического меню, разработанного и утвержденного Исполнителем по форме, установленной Приложением № 2 к Техническому заданию.

Циклическое меню разрабатывается в соответствии с требованиями к меню, установленными приложением № 4 к Техническому заданию.

Циклическое меню согласовывается исполнителем с заказчиком не позднее, чем за 10 календарных дней до даты начала оказания услуг и утверждается исполнителем до даты начала оказания услуг.

Исполнитель утверждает Ежедневное меню основного (организованного) питания на каждый день для всех возрастных категорий обучающихся по форме, установленной Приложением № 3 к Техническому заданию, и размещает его для открытого доступа на территории столовой.

Исполнителем принимается ассортиментный перечень буфетной продукции по форме, установленной Приложением № 6 к Техническому заданию, на основании Примерного ассортиментного перечня буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение № 5 к Техническому заданию);

1.2. Исполнитель оказывает услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений (далее – Услуга) в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, и гарантирует, что качество

и безопасность оказываемых услуг и приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией для данного вида услуг, в том числе:

- Федеральному Закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному Закону от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральному Закону от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- ГОСТ 30390-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- 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»;
- МР 2.4.5.0107-15 2.4.5. «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации»;
- МР 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» и др.

Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному Закону от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- 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 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;

- иным нормативным правовым актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

Исполнитель гарантирует, что качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами.

Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ, предоставить список транспорта с номерами машин.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т. ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

Транспортировка пищевых продуктов из помещений, сооружений, используемых исполнителем для их хранения, осуществляется только специализированным транспортом с оформленным в установленном порядке санитарным паспортом. Соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки обязательно. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, производственного сырья производится силами Исполнителя услуги по организации питания.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

2. Требования к режиму питания обучающихся

2.1. Исполнитель организует питание обучающихся в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем общеобразовательного учреждения Графиком питания.

2.2. Исполнитель организует *завтраки в период с 9²⁵ до 10¹⁵ час., обеды с 13⁰⁵ час. до 14²⁵ час., полдники с 15⁴⁰ час. до 16⁰⁰ час.*, в соответствии с утвержденным Графиком питания.

Не допускается замена обеда завтраком или полдником, т.е. выдача блюд завтрака или полдника в часы обеда.

2.3. Исполнителем обеспечивается своевременное накрытие обеденных столов, в соответствии с Графиком питания, с учетом соблюдения температуры подачи готовых блюд и кулинарных изделий требованиям технологической документации.

3. Требования к сервировке обеденных столов и подаче блюд

3.1. Исполнитель обеспечивает:

3.1.1. Должное санитарное состояние обеденных столов (без остатков пищи, хорошо промытые и сухие).

3.1.2. Размещение на каждом обеденном столе салфетницы с салфетками, корзины (тарелки) для хлеба, кассетницы (корзины) для столовых приборов (ложки, вилки).

3.1.3. Наличие на каждом обеденном столе в качестве столовых приборов ложек и (или) вилок в зависимости от вида подаваемых блюд.

3.1.4. Использование для подачи блюд фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной столовой посуды, столовых приборов (ложки и вилки) из нержавеющей стали.

3.1.5. Запас столовой посуды, обеспечивающий возможность одновременного накрытия 100% посадочных мест не менее чем в 2 смены (перемены).

3.1.6. Запас одноразовой посуды (тарелки, ложки, стаканы).

3.1.7. Порционирование каждого блюда (закуски (салаты), первые, вторые блюда, напитки) индивидуально для каждого обучающегося, в том числе:

- молочные каши (жидкие, вязкие) в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции;

- запеканок, омлетов, пудингов и т.п. в специальные столовые плоские тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции, в виде ровного целого прямоугольника (квадрата);

- закусок, салатов массой более 60 грамм в специальные порционные тарелки (салатники), диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- закусок или подгарнировки массой менее 60 грамм непосредственно к основному второму блюду;

- первых блюд в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции, с соблюдением соотношения бульона к ингредиентам, входящим в состав блюда, 50/50;

- основных вторых блюд с гарниром в специальных столовых плоских тарелках, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- сложных вторых блюд (жаркое, азу, плов) в суповые глубокие тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- гарниров аккуратным плотным (не размазывая по тарелке) способом с одной стороны тарелки занимая не более 50% ее общей площади, оставляя место для порционирования основного второго блюда, при необходимости закуски или подгарнировки;

- основного второго блюда, закуски или подгарнировки, отдельно (рядом) с гарниром;

- соуса (в случае изготовления его как отдельного блюда) непосредственно к основному блюду.

3.2. Исполнителю запрещается:

3.2.1. Подачу хлебулочных изделий непосредственно в руки обучающегося без упаковки или порционной тарелки и т. п.

3.2.2. Подачу запеканок, омлетов, пудингов и т.п. со следами на краях тарелки остатков блюда, капель и разводов растопленного сливочного масла, варенья, сгущенного молока и т.п. или дополненных остатками блюда.

3.2.3. Подачу каш в тарелках с наличием на краях тарелок остатков каши, молочных капель и разводов.

3.2.4. Подачу сложных блюд в плоских тарелках.

3.2.5. Содержание осадка, не до конца растворенного продукта, чайных листьев, молочных пенек, пленок и т.п. в горячих напитках.

3.2.6. Содержание осадка, фруктов, ягод, овощей, зелени, ботвы (веток), посторонних примесей и предметов в компотах, киселях, витаминизированных напитках, фруктовых и овощных соках.

3.2.7. Наличие лаврового листа, костей, хрящей, жил, пленок и т.п. в порционных первых блюдах.

3.2.8. Смешивание при порционировании закуски (подгарнировки) с гарниром и (или) с основным вторым блюдом или соусом.

3.2.9. Порционирование закуски или подгарнировки непосредственно на гарнир.

3.2.10. Порционирование (если иное не предусмотрено технической документацией) основного второго блюда непосредственно на гарнир.

3.2.11. Порционирование закусок (салатов) в общую тарелку на один стол.

3.2.12. Порционирование горячих напитков в стаканы или кружки без ручек.

3.2.13. Изготовление закусок (салатов) из овощей и фруктов с плодоножками, не обрезанными кончиками, с не удаленной сердцевиной.

3.2.14. Использование столовой посуды со сколами, трещинами, деформированных столовых приборов, а также столовую посуду и столовые приборы с наличием жирного налета, пыли, остатков пищи, непросушенные.

3.2.15. Выдачу пищи без предварительно проведенного бракеража готовой пищевой продукции (в т. ч. пищевой продукции дополнительного питания) с внесением результатов органолептической оценки в специальный журнал «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

3.2.16. Исполнителем ежедневно обеспечивается наличие на пищеблоке контрольного блюда:

- фактический вес контрольного блюда должен соответствовать весу порции, указанному в цикличном меню;

- оформление контрольного блюда должно соответствовать требованиям, предъявляемым к оформлению блюд настоящим Техническим заданием.

3.2.17. Исполнителем обеспечивается соответствие фактического веса порции весу порции указанному в цикличном меню.

4. Требования к пищевой продукции, используемой для приготовления блюд и кулинарных изделий

4.1. Исполнитель обеспечивает осуществление процессов поставки, хранения и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала обязательным требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза, в том числе:

4.1.1. Наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листовки), изготовленного и нанесенного на упаковку пищевого продукта предприятием-изготовителем пищевой продукции, исключая возможность его несанкционированного удаления.

4.1.2. Наличие полной читаемой информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места.

4.1.3. Надлежащее санитарное состояние и целостности транспортной и (или) потребительской упаковки пищевой продукции.

4.1.4. Хранение пищевой продукции во вскрытой упаковке в строгом соответствии с информацией, указанной на маркировке.

4.1.5. Использование для хранения пищевой продукции оборудования с соответствующей маркировкой.

4.1.6. Наличие на пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, на каждую партию пищевой продукции документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции: декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство (на продукции

животного происхождения), свидетельство о государственной регистрации (на специализированную пищевую продукцию), сертификат соответствия (при наличии) на бумажном носителе или в электронном виде.

4.1.7. Соблюдение условий хранения пищевой продукции согласно информации на маркировке.

4.1.8. Исключение хранения пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.9. Соблюдение правил изъятия из реализации пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.10. Исключение хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей, в том числе в личных целях.

4.1.11. Исключение хранения не переработанной пищевой продукции в личных целях.

4.1.12. Изготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим документам (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция), разработанным и утвержденным Исполнителем.

4.1.13. Исполнитель обеспечивает соблюдение принципов здорового питания, в том числе:

- обеспечивает рациональное сбалансированное питание, с учетом уменьшения потребления кондитерских изделий, сахара и соли, исключения колбасных изделий, субпродуктов птицы, мясных консервов (тушенка);

- не допускает использование в питании обучающихся фальсифицированной пищевой продукции, инъецированного мяса, очищенных овощей с признаками глубокой зачистки;

- не использует для изготовления блюд и кулинарных изделий пищевые продукты, указанные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- участвует в работе бракеражной комиссии на постоянной основе согласно приказа руководителя общеобразовательного учреждения.

5. Требования к работникам

5.1. Исполнитель обеспечивает укомплектование штата работников пищеблока, обслуживаемого по Контракту, из расчета в соответствии с СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таблица 6.19), в том числе:

- заведующих производством (шеф-поваров) – 1 на 1 пищеблок;

- поваров – не менее 1 на каждые 200 питающихся;

- иные работники пищеблока (пекарь, кухонный работник, официант, мойщик посуды) – не менее 3 на каждые 200 питающихся.

Услуги должны оказываться работниками, отвечающими следующим квалификационным требованиям: заведующими производством (шеф-поварами), имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда, поварами с квалификацией не ниже 3-го разряда, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.

5.2. Не допускается привлечение к оказанию услуг лиц, имеющих или имевших судимость, подвергающихся или подвергавшихся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, указанные в абзацах третьем и четвертом части второй статьи 331 Трудового кодекса РФ;

5.3. Исполнитель обеспечивает непрерывность оказания услуг, в т. ч. в случаях невыхода персонала на работу (отпуска, болезнь и др.).

5.4. Персонал должен быть привит в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, утвержденным Приказом Минздрава России от 06.12.2021

№ 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

5.5. Исполнитель обеспечивает каждого работника пищеблока, обслуживаемом по Контракту, полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

5.6. Исполнитель допускает к работе на пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, только лиц, имеющих личную медицинскую книжку с актуальными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью, без признаков инфекционных заболеваний (в том числе по результатам опроса) и гнойничковых заболеваний открытых поверхностей кожи, обеспеченных полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

Работники, не имеющие личных медицинских книжек установленного образца и (или) с внесенными неполными сведениями в них, справки о наличии (отсутствии) судимости, Исполнителем к работе не допускаются.

5.7. Исполнитель обеспечивает контроль за правильным ношением работниками только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды единого образца. Волосы должны быть полностью убраны под шапочку.

5.8. Исполнителем на пищеблоке обслуживаемого общеобразовательного учреждения обеспечивается постоянное наличие предметов личной гигиены для работников (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага).

5.9. Исполнителем обеспечивается контроль за использованием работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок).

5.10. Ежедневно до начала работы Исполнитель обеспечивает осмотр и опрос каждого работника на предмет наличия признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела с внесением результатов осмотра и опроса в специальный журнал.

6. Требования к соблюдению производственной санитарии

6.1. Исполнителем ежедневно обеспечивается и поддерживается надлежащее санитарное состояние помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары пищеблока, обслуживаемого по Контракту, с учетом действующих требований законодательства Российской Федерации.

6.2. Исполнитель проводит уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи и (или) после каждого обучающегося (посетителя).

6.3. Исполнитель обеспечивает отсутствие на пищеблоке насекомых и грызунов, организует проведение профилактических (дератизация, дезинсекция) мероприятий.

7. Требования к осуществлению производственного контроля

7.1. Исполнитель до даты начала оказания услуг разрабатывает и утверждает для пищеблока, обслуживаемого по Контракту, программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (далее – Программа).

7.2. Исполнитель обеспечивает реализацию на пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

7.3. Программа должна содержать минимальный перечень блюд, кулинарной продукции и смывов с объектов окружающей среды на пищеблоке, подлежащих лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям), минимальные номенклатуру лабораторных и инструментальных исследований (испытаний) и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований (испытаний) в соответствии с Минимальными требованиями к лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям) по пищеблоку, установленными Приложением № 7 к Техническому заданию.

Минимальные требования сформированы заказчиком на основе Методических рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Допускается увеличивать количество исследуемых блюд, кулинарной продукции и смывов, номенклатуру исследований, периодичность исследований.

7.4. Исполнитель за свой счет на пищеблоке, обслуживаемом по Контракту, осуществляет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль блюд, кулинарной продукции, смывов согласно утвержденной Программы в аккредитованных испытательных лабораториях.

8. Требования к эксплуатации оборудования

8.1. В целях выполнения услуг Исполнителю предоставляются в аренду помещения, необходимые для организации горячего питания, оборудование, имеющиеся у заказчика (перечень имеющегося оборудования указан в Приложении № 2 к договору аренды нежилым помещением, оборудованием).

До даты начала оказания услуг Заказчик согласовывает с собственником имущества количество помещений, необходимых для организации горячего питания, после чего заключает с Исполнителем договор аренды на помещения на срок исполнения обязательств, в соответствии с графиком оказания услуг.

По итогам электронного аукциона с исполнителем заключается договор на возмещение коммунальных услуг в необходимых для организации питания объемах использовать электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализацию, услуги по уборке мусора.

8.2. Исполнитель обеспечивает безопасность технологических процессов приготовления кулинарной продукции, в том числе:

8.2.1. Проводит технический контроль соответствия холодильного и технологического оборудования паспортным характеристикам.

8.2.2. Проводит профилактические мероприятия, обеспечивающие поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование.

8.2.3. Обеспечивает исправность холодильного и технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов, весов и т.п.

8.3. Проводит своевременный ремонт холодильного и технологического оборудования.

8.4. Соблюдает расстановку оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающими поточность технологического процесса.

8.5. Обеспечивает использование вытяжной вентиляции с механическим побуждением с целью предотвращения распространения запахов в другие помещения общеобразовательного учреждения.

8.6. В пищеблоке персонал, имеющий доступ к эл. оборудованию, обязан иметь первую группу допуска по эл. безопасности.

8.7. Исполнитель обеспечивает проведение инструктажа по эл. Безопасности на рабочей мести с ведением журнала инструктажа.

8.8. Исполнитель обязан:

- обеспечить столовую Заказчика оборудованием для приготовления пищи и хранения продуктов (посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами) в соответствии с действующими нормами санитарного законодательства;

- обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;

- обеспечивать сохранность и работоспособность оборудования, мебели и других ценностей, предоставленных Заказчиком;

- содержать в надлежащем порядке обеденный зал Заказчика в соответствии с нормами (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- обеспечение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности;
- подтвердить соответствие условий деятельности и объекта требованиям санитарных правил и норм;
- обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за ходом и качеством оказания услуг;
- сдать Заказчику оказанные услуги по установленным документам в установленный срок;
- соблюдать нормы санитарно-эпидемиологического режима и обеспечение чистоты и в производственных помещениях столовых, и в обеденном зале общеобразовательного учреждения (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

9. Требования к проведению мероприятий в рамках популяризации здорового питания

Исполнитель обеспечивает проведение мероприятий в каждом из периодов: первый период с января по апрель; второй период с сентября по декабрь, в соответствии с установленными требованиями к проведению мероприятия:

9.1. Под одним мероприятием «Разноцветная неделя» понимается одна учебная неделя, в которой отсутствуют нерабочие праздничные дни, где в каждый день недели Исполнитель выбирает фрукт(ы) и(или) овощ(и) определенного цвета. При этом в неделе не должно быть повторяющихся цветов. Выбранные фрукты и (или) овощи обрабатываются или приготавливаются (при необходимости) и включаются в основное меню и в меню дополнительного питания.

Мероприятие «Разноцветная неделя» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.

Мероприятие должно сопровождаться предоставлением детям информации познавательного характера об указанном фрукте или овоще. Такая информация предоставляется детям в форме беседы или игры или конкурса или викторины или пр.

Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.

Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.

Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей образовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.

9.2. При проведении мероприятия «Тематический день» Исполнителем в один из дней выбирается блюдо, приготавливается и включается в основное меню и в меню дополнительного питания (например, «День Каши», «День Омлета»).

Мероприятие «Тематические дни» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.

Мероприятие должно сопровождаться предоставлением детям информации познавательного характера о приготовленном блюде. Такая информация предоставляется детям в форме беседы или игры или конкурса или викторины (например, рассказ содержит сведения о происхождении блюда, о разных рецептах приготовления, о полезности, о применении данного блюда в разных кухнях мира и т.д.).

Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.

Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.

Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей общеобразовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.

9.3. Под мероприятием «Классный час «Здоровое питание» понимается проведение Исполнителем классного часа с проведением лекций или дискуссий или конкурсов или викторин или игр или квестов и др. Целью проведения мероприятия должно быть освещение вопросов здорового питания, повышение уровня знаний и формированию практических навыков в сфере здорового питания. Мероприятие должно проводиться с использованием наглядного материала (плакатов, стендов, брошюр, презентаций и пр.), в которых освещаются вопросы правильного питания.

Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.

Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком.

Мероприятие проводится во время проведения учебного процесса по согласованию с Заказчиком, по плану проведения мероприятия, предварительно согласованного с Заказчиком.

Время проведения мероприятия, количество учащихся, участвующих в мероприятии по согласованию с Заказчиком.

Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей общеобразовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.

9.4. В мероприятие «Мастер-класс» по приготовлению блюд из цикличного меню исполнитель самостоятельно выбирает блюдо из цикличного меню.

Приготовление блюд производится Исполнителем. Допускается приготовление несложных блюд учащимися и их родителями, при условии соблюдения техники безопасности, санитарного законодательства, без посещения помещения пищеблока.

Мероприятие подразумевает приготовление и дегустирование приготовленных блюд. При проведении мероприятия Исполнитель должен руководствоваться нормативными документами в сфере санитарного законодательства.

К мероприятию могут привлекаться родители учащихся.

Мероприятие должно сопровождаться предоставлением информации об истории создания и пользе блюда.

Мероприятие «Мастер-класс» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.

Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.

Время проведения мероприятия, количество учащихся, участвующих в мероприятии по согласованию с Заказчиком.

(ФОРМА)

Ежедневное меню основного (организованного) питания

Наименование блюда	Выход, гр.	Единица измерения	Цена, руб.
1	2	3	5
1 день			
завтрак			
обед			
Итого за день			

ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ

1. Циклические меню основного (организованного) питания разрабатываются с учетом следующих требований:

1.1. В циклические меню основного (организованного) питания осеннего периода включают овощные закуски из свежих овощей, компоты и напитки из свежих плодов и ягод.

1.2. В циклических меню зимне-весеннего периода блюда из свежих овощей (корнеплоды) урожая прошлого года заменяют на блюда из свежих овощей прошедших термическую обработку или из консервированных овощей, или из свежих овощей свежего урожая, включают компоты и напитки из сушеных или замороженных плодов и ягод.

1.3. В состав завтраков циклического меню основного (организованного) питания включают основные горячие блюда: молочные каши, молочные супы, овощные, яичные, творожные, мясные блюда, блюда из макарон; закуски – овощные, гастрономические (мясные или рыбные), бутерброды (со сливочным маслом, сыром, сливочным маслом и сыром, джемом, сливочным маслом и джемом и др.); горячие напитки – чай, какао, кофейный напиток, десерт – свежие или консервированные фрукты (в зависимости от сезона года), йодированные булочные изделия или йодированный батон.

Доля молочных каш в циклическом меню не должна превышать 50% от общего количества горячих блюд завтраков. Молочные каши (супы) в меню распределяют равномерно и чередуют с другими видами горячих блюд.

За весь период реализации циклического меню не допускают повторение на завтрак одних и тех же горячих блюд.

1.4. В состав обедов циклического меню основного (организованного) питания включают первые и вторые горячие блюда, гарниры, закуски (овощные, гастрономические (мясные или рыбные)), напитки, хлеб.

Первые блюда изготавливают на мясо-костном, овощном, рыбном бульоне, не допускается изготовление первых блюд на воде.

Вторые основные горячие блюда включают в себя мясные, рыбные, овощные кулинарные изделия. Гарниры овощные, крупяные, из макаронных изделий, из бобовых.

В качестве третьих блюд используются компоты, кисели, напитки, соки.

За весь период реализации циклического меню не допускается повторение на обед одних и тех же горячих первых, вторых блюд, компотов, киселей.

Повторяемость гарниров и закусок не должна превышать 2-х раз.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого завтрака.

1.5. В состав полдников циклического меню основного (организованного) питания включают: хлебобулочное (выпечные изделия, пирожки с различными начинками) или кондитерское изделие (мармелад, пастила, зефир, печенье, вафли, пряники), напиток (молоко, молочнокислые напитки, чай, компоты, кисели), свежие или консервированные фрукты.

1.6. В меню должны использоваться специализированные пищевые продукты, обогащенные микронутриентами (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

1.7. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд (блюд схожих по составу) или кулинарных изделий, в один и тот же день или в последующие два дня. Не допускается повторение блюд схожих по составу в течение дня.

1.8. Допускается корректировать циклические меню в части не противоречащей действующим требованиям по согласованию с Заказчиком, в том числе для отдельных

общеобразовательных организаций на основании результатов анализа опроса и предложений обучающихся и их законных представителей.

2. Исполнитель извещает общеобразовательную организацию о внесенных корректировках в меню не позднее чем за 3 дня до размещения данного меню на официальном сайте общеобразовательной организации и начала его реализации.

3. Исполнитель обеспечивает соответствие фактического питания обучающихся цикличному меню.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие адекватные по своей пищевой ценности и энергии. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие оформляется в виде Акта замены в котором указывается основание замены.

Акт замены представляется Исполнителем в адрес общеобразовательной организации каждый раз, когда вносятся изменения в ежедневное меню.

4. Исполнитель ежедневно до начала организации питания обучающихся направляет в адрес общеобразовательной организации ежедневные меню, оформленные в соответствии с действующими требованиями, для размещения на официальном сайте школы, а также размещает ежедневные меню основного (организованного), дополнительного и диетического (при необходимости) питания на линии раздачи и в других доступных для обучающихся и их законных представителей местах.

5. Исполнитель ежедневные меню основного (организованного) питания утверждает подписью и печатью.

6. Рекомендуются Исполнителю согласовать цикличные меню с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

7. Утвержденные меню направляются Исполнителем в адрес общеобразовательной организации для размещения на официальном сайте не позднее чем за 10 дней до начала оказания услуг.

8. Каждое цикличное меню, размещенное на официальном сайте, имеет титульный лист с оформленными Грифами «Утверждаю» и «Согласовано» (при необходимости), наличием наименования в котором указывается цикличность (10, 12, 15, 15 и т.д. дневное) и наименование общеобразовательной организации, для которой указанное меню предназначается, пояснения к меню (кем разработано, на основании каких сборников рецептур) с обязательным указанием даты утверждения и согласования.

**Примерный
Ассортиментный перечень буфетной продукции
для организации дополнительного питания обучающихся**

1. Мучные кулинарные изделия (пирожки печеные из дрожжевого теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки печеные из пресного слоеного теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки песочные с яблоками; пирожки печеные из пресного сдобного теста; ватрушки, крендели, слойки и др.),
2. Сдобные булочные изделия, в том числе с начинками (повидло, джем) (булочка «Ванильная», «Булочка с орехами», булочка «Домашняя», булочка «Дорожная», «Булочка с повидлом обсыпанная» булочка «Октябренок», булочка «Школьная», булочка «Веснушка», булочка «Российская» и др.),
3. Мучные изделия пониженной калорийности (булочки «Розовая», «Алтайская», «Осенняя», «Молочная», «К завтраку», «Закусочная», «Янтарная», «Деревенская», «Творожная», «Украинская», «К чаю», «Новинка», «Обогащенная» и др.),
4. Изделия из разных видов теста (кекс «Столичный», кекс «Творожный», кекс «Здоровье», кекс «Здоровье», полоска песочная с повидлом, песочник с изюмом, печенье «Нарезное», «Ленинградское», коврижки молочные и др.),
5. Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) предварительно вымытые, поштучно,
6. Вода питьевая бутилированная негазированная в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
7. Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
8. Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
9. Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 200 мл,
10. Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,
11. Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,
12. Орехи (кроме арахиса), сухофрукты в потребительской упаковке промышленного изготовления до 50 г,
13. Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, пастила, мармелад), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в потребительской упаковке промышленного изготовления до 50 г.

**Минимальные требования к лабораторным исследованиям (испытаниям)
по пищеблоку**

(исследования должны проводиться во время действия контракта в период с сентября по декабрь, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время)

вид исследований	объект исследования (обследования)	количество	период проведения исследований	кратность исследований (испытаний)
готовые блюда и кулинарные изделия				
микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям законодательства санитарного	салаты и овощные блюда	1 блюдо	Январь	1
			Февраль	1
			Март	1
			Апрель	1
			Май	1
			Июнь	1
			Июль	1
			Август	1
			Сентябрь	1
			Октябрь	1
			Ноябрь	1
	Декабрь	1		
	вторые блюда	1 блюдо	Январь	1
			Февраль	1
			Март	1
			Апрель	1
			Май	1
			Июнь	1
			Июль	1
			Август	1
			Сентябрь	1
			Октябрь	1
Ноябрь			1	
Декабрь	1			

			Январь	1
			Февраль	1
			Март	1
			Апрель	1
			Май	1
			Июнь	1
			Июль	1
			Август	1
			Сентябрь	1
			Октябрь	1
			Ноябрь	1
			Декабрь	1
смывы с объектов окружающей среды (оборудование, инвентарь, посуда, тара, специальная одежда и т.д.)				
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) Объект исследования (обследования): объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (ДП2)	объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (повара)	одномоментно 5 смывов (проб)	январь-июль	4
			август-декабрь	4
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов Объект исследования (обследования): оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (ДП3)	Оборудование, инвентарь и тара, предназначенные для обработки сырых овощей	одномоментно 3 смывов (проб)	январь-июль	4
			август-декабрь	4
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов Объект исследования (обследования): оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) (ДП4)	оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	одномоментно 3 смывов (проб)	январь-июль	4
			август-декабрь	4

продовольственное (пищевое) сырье				
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	молоко	1 образец	январь-декабрь	3
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сливочное масло	1 образец	январь-декабрь	3
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сыр	1 образец	январь-декабрь	3
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	творог	1 образец	январь-декабрь	3
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сметана	1 образец	январь-декабрь	3
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	кисломолочная продукция	1 образец	январь-декабрь	3
на наличие иерсиний	овощи очищенные вакуумированные	1 образец	январь-декабрь	3
на наличие иерсиний	упаковка очищенных вакуумированных овощей	1 образец	январь-декабрь	3
на наличие карагинана	мясо	1 образец	январь-декабрь	3
на наличие сальмонелл	мясо птицы	1 образец	январь-декабрь	3