

КОНТРАКТ № 94-П
на оказание услуги для нужд Заказчика

«5» октября 2021 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №94 имени генерала Лизюкова А.И., именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Сысоевой Наталии Ивановны, действующего на основании Устава, и ООО «Город Кафе» именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице Кондрева Сергея Константиновича, действующего на основании Устава, совместно именуемые Стороны, с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Закон о контрактной системе) и иного законодательства в сфере закупок, заключили настоящий контракт о нижеследующем:

I. Предмет Контракта

1.1 Исполнитель обязуется в соответствии с условиями Контракта по заданию Заказчика оказать услугу по организации горячего питания школьников с использованием товаров в соответствии с Приложением № 2 к Контракту, а Заказчик обязуется оплатить эту услугу. Под организацией питания понимается закупка, хранение и обработка продуктов, приготовление и раздача готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя.

Исполнитель оказывает услугу:

- обучающимся 1 - 4-х классов в первую смену - завтрак;
- обучающимся 1 - 4-х классов во вторую смену - обед;
- обучающимся 5 - 11-х классов из социально незащищенных семей - завтрак;
- всем обучающимся, посещающим группы продленного дня в первую смену, - на завтрак;
- всем обучающимся, посещающим группы продленного дня во вторую смену, - на обед;
- обучающимся 1 - 11-х классов, состоящим на диспансерном учете в противотуберкулезном диспансере, - обед;
- спортсменам, имеющим звания «мастер спорта», «кандидат в мастера спорта», первый, второй, третий спортивные разряды, - учащимся муниципальных бюджетных учреждений дополнительного образования, муниципальных бюджетных учреждений спортивных школ, муниципальных бюджетных учреждений спортивных школ олимпийского резерва, государственных бюджетных учреждений Воронежской области спортивных школ, государственных бюджетных учреждений Воронежской области спортивных школ олимпийского резерва - обед;
- юношам допризывного возраста, имеющим дефицит массы тела, - завтрак и обед;
- учащимся с ограниченными возможностями здоровья – завтрак и обед;

Состав и объём услуг: общее количество завтраков 55 104 штук, общее количество

Обедов 34 056 штук.

1.2. Место оказания услуги: г. Воронеж ул. Лизюкова 52а

1.3. Идентификационный код закупки 213366205439536620100100010015610244

1.4. В целях выполнения обязательств по настоящему Контракту, на основании п.10 ч.1 ст.17.1 федерального закона от 26.07.2006 № 135 ФЗ «О защите конкуренции» Заказчик предоставляет Исполнителю помещения общеобразовательного учреждения для приготовления блюд, мытья посуды, а также технологическое и иное оборудование, мебель в безвозмездное пользование на основании актов приёма-передачи (приложение № 1 к Контракту).

II. Основания заключения Контракта

2.1. Контракт заключен на основании протокола рассмотрения единственной заявки на участие в конкурсе с ограниченным участием в электронной форме номер 0131300000621001807 от 24.09.2021 г. и п.25 ч. 1 ст. 93 44-ФЗ от 05.04.2013 г.

III. Цена Контракта, порядок и сроки оплаты

3.1. Цена Контракта составляет 6 107 460,00 рублей (шесть миллионов сто семь тысяч четыреста шестьдесят рублей 00 копеек). В том числе НДС не облагается

Стоимость завтрака составляет 68,50 рублей; стоимость обеда составляет 68,50 рублей.

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

3.3. Источник финансирования Контракта: КВР 244 ПФХД КОСГУ 226, муниципальная программа городского округа город Воронеж «Развитие образования», подпрограмма 2 муниципальной программы городского округа город Воронеж «Развитие общего и дополнительного образования» за счет средств федерального бюджета, областного бюджета, бюджета городского округа город Воронеж.

3.4 Код бюджетной классификации 924 0702 02200L3040.244, 924.0702.0220000590.244

3.5. Аванс не предусмотрен.

3.6. В цену Контракта включены расходы на организацию питания, перевозку, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей.

3.7. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

3.8. Цена Контракта может быть снижена без изменения предусмотренных Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта.

3.9. Допускается изменение по соглашению сторон условий контракта при его исполнении в случае, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

3.10. Оплата оказанной услуги осуществляется по цене единицы услуги, исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем цену настоящего Контракта.

3.11. Заказчик производит оплату оказанной услуги путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя по факту оказания месячного объема услуги:

- за завтраки и обеды обучающихся 1 - 4-х классов в первую смену и вторую смену - в срок, не превышающий 10 рабочих дней с даты подписания документа о приемке оказанной услуги, а также в соответствии с п.11(2) постановления правительства РФ от 09.12.2020 № 2050 «Об особенностях реализации Федерального закона "О федеральном бюджете на 2021 год и на плановый период 2022 и 2023 годов»;

- за завтраки и обеды обучающихся, посещающих группы продленного дня в первую смену и вторую смену; обучающихся 5 - 11-х классов из социально незащищенных семей; обучающихся 1 - 11-х классов, состоящим на диспансерном учете в противотуберкулезном диспансере; спортсменов, имеющих звания «мастер спорта», «кандидат в мастера спорта», первый, второй, третий спортивные разряды, - учащихся муниципальных бюджетных учреждений дополнительного образования, муниципальных бюджетных учреждений спортивных школ, муниципальных бюджетных учреждений спортивных школ олимпийского резерва, государственных бюджетных учреждений Воронежской области спортивных школ, государственных бюджетных учреждений Воронежской области спортивных школ олимпийского резерва; юношей допризывного возраста, имеющих дефицит массы тела; учащихся с ограниченными возможностями здоровья - в срок не более тридцати дней с даты подписания заказчиком документа о приемке.

Документы на оплату оказанных услуг предоставляются отдельно к каждому документу о приемке оказанных услуг, указанному в пункте 6.6 настоящего контракта.

3.12. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик производит оплату по Контракту за вычетом неустойки (штрафа, пени) в размере, установленном Контрактом.

3.13. В случае, если оплата Контракта осуществлена путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (штрафа, пени), то неустойка (штраф, пени) подлежит зачислению на счет Заказчика.

IV. Условия и сроки оказания услуги

4.1. Услуга, являющаяся предметом Контракта, оказывается в срок **с момента заключения контракта по 31.05.2022 года** в течение учебного периода.

4.2. Услуга оказывается Исполнителем еженедельно в соответствии с режимом работы учреждения, Положением об обеспечении питанием школьников в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях городского округа город Воронеж, утвержденным распоряжением главы городского округа город Воронеж от 04.12.2007 № 821-р, на основе поданных предварительных письменных заявок и ежедневно уточняемых данных о количестве предоставляемых порций.

4.3. В случае использования Исполнителем помещений общеобразовательного учреждения для приготовления блюд, мытья посуды, а так же использования технологического и иного оборудования для этих целей, указанные помещения и оборудование предоставляются Исполнителю в пользование на безвозмездной основе на время действия Контракта.

4.4. По требованию обучающихся (воспитанников) и их родителей, а также работников общеобразовательного учреждения, им должна предоставляться информация о средненедельной пищевой ценности реализуемого рациона питания. Ежедневно в обеденном зале должно вывешиваться утверждённое директором общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.

V. Качество услуги

- 5.1. Качество оказываемой Исполнителем услуги и продуктов, используемых при оказании услуги по организации горячего питания школьников МБОУ СОШ №94 имени генерала Лизюкова А.И., должно соответствовать требованиям ГОСТ и СанПиН, действующим на момент оказания услуги и должно быть подтверждено сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами на продукцию животноводческого происхождения, свидетельствами о государственной регистрации продукции при поставке, а так же требованиям согласно приложению № 2, приложению № 3 к настоящему Контракту.
- 5.2. Организация питания должна осуществляться Исполнителем в соответствии с примерным меню, разработанным на основе рекомендуемой массы порций блюд для учащихся в возрасте с 7 до 11 и с 12 лет и старше (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20)).
- 5.3. Качество услуг по организации питания учащихся общеобразовательного учреждения должно соответствовать требованиям ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», Правилам оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515), Рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20).
- 5.4. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объём порций) должны соответствовать ассортименту пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в соответствии с требованиями ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.). Не допускается использование в рационах завтраков и обедов в общеобразовательных учреждениях пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5.5. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества – национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации. Исполнитель несёт полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков.
- 5.6. Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для продуктов питания, иметь соответствующую маркировку, должна быть удобна для пользования.
- 5.7. Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).
- 5.8. Остаточный срок годности продукции, используемой для приготовления блюд должен составлять не менее 80% от общего срока годности.
- 5.9. Проверка качества пищи по органолептическим показателям должна осуществляться бракеражной комиссией Заказчика. При необходимости по требованию Заказчика Исполнитель должен провести экспертизу сырья, используемого для приготовления рационов школьного питания. Фактическое количество отпущенных порций уточняется ежедневно ответственным за питание, уполномоченным Заказчиком.
- 5.10. В соответствии с п. 20 Части II конкурсной документации установлено обеспечение исполнения обязательств по Контракту в размере 5 % от начальной (максимальной) цены Контракта. Обеспечение исполнения контракта должно покрывать любые случаи неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязательств Исполнителя по контракту, в том числе в связи с расторжением контракта, при невыплате неустойки, штрафа, а также за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств Исполнителем.
- 5.11. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику.
- 5.12. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе часть этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, возвращаются Заказчиком Исполнителю в течение тридцати дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.
- 5.13. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежющего 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 о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 8.5 настоящего Контракта.

5.14. В случае некачественного приготовления блюд, зафиксированного бракеражной комиссией Заказчика, на основании акта и претензии, направленной Исполнителю в установленном порядке, с Исполнителя взыскивается штраф в соответствии с разделом VIII настоящего Контракта.

5.15. Масса готового блюда должна соответствовать массе порции, указанной в меню.

5.16. В случае несоответствия массы готового блюда массе порции, указанной в меню, устанавливается штраф в соответствии с разделом VIII настоящего Контракта.

5.17. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Закона о контрактной системе) по согласованию заказчика с Исполнителем допускается поставка товара, оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.

VI. Порядок и сроки осуществления Заказчиком приёмки оказанной услуги

6.1. Приёмка оказанной услуги осуществляется уполномоченными представителями Заказчика.

6.2. Со стороны Заказчика уполномоченными лицами по приёмке оказанной услуги являются:

Сысоева Наталия Ивановна директор или лица её замещающие.

6.3. При осуществлении приёмки оказанной услуги Заказчик обязан проверить соответствие её качества требованиям, обычно предъявляемым к услугам соответствующего рода, а также установленным документацией о закупке.

6.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта заказчик обязан провести экспертизу.

6.5. Приёмка результатов оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены Контрактом, и оформляется документом, который подписывается заказчиком (в случае создания приёмочной комиссии подписывается всеми членами приёмочной комиссии и утверждается заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.

6.6. Ежемесячно, в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента завершения отчетного календарного месяца Исполнитель передает Заказчику следующие акты приема-передачи оказанных услуг, составленные в 2-х экземплярах и подписанные со стороны Исполнителя:

- акт приема-передачи оказанных услуг обучающимся 1-4 классов;

- акт приема-передачи оказанных услуг обучающимся 5 - 11-х классов из социально незащищенных семей, всем обучающимся, посещающим группы продленного дня, обучающимся 1 - 11-х классов, состоящим на диспансерном учете, спортсменам с установленными решением Воронежской городской Думы от 25.08.2020 № 1473-IV званиями, юношам допризывного возраста, имеющим дефицит массы тела, учащимся с ограниченными возможностями здоровья.

В актах приёма-передачи объем и стоимость оказанных услуг отражаются в разрезе вида услуги (завтрак, обед) и категорий обучающихся, указанных в п.1.1 Контракта.

6.7. Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения актов приема-передачи оказанных услуг обязан осуществить приемку оказанных услуг и направить Исполнителю один экземпляр подписанных Заказчиком актов приема-передачи оказанных услуг или в тот же срок представить мотивированный отказ от принятия оказанных услуг полностью или в части с указанием перечня недостатков и сроков их устранения.

6.8. Заказчик вправе не отказывать в приёмке результатов оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов либо этой услуги условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приёмке этих результатов и устранено Исполнителем.

6.9. При выявлении недостатков качества оказываемой услуги Заказчик обязан незамедлительно письменно уведомить Исполнителя.

6.10. Услуга считается оказанной после подписания акта сверки взаимных расчётов Заказчиком или уполномоченным его представителем.

VII. Права и обязанности Сторон

7.1. Заказчик обязан:

7.1.1. Обеспечить оплату оказанной услуги в порядке, предусмотренном Контрактом.

7.1.2. Проводить сверку расчётов между Исполнителем и Заказчиком.

7.1.3. Исполнять все условия Контракта.

7.1.4. Предоставить Исполнителю на безвозмездной основе силовую электроэнергию, обеспечить снабжение горячей и холодной водой, отоплением и освещением для приготовления и отпуска пищи, обеспечить контроль их использования только на нужды, связанные с организацией основного питания школьников.

7.1.5. Заключить с Исполнителем договор на возмездное оказание услуг по размещению торгового места и использованию технологического оборудования буфетных модулей при организации дополнительного (буфетного) питания. В указанных целях произвести оценку торгового места и технологического оборудования, расчёт эксплуатационных расходов.

7.2. Заказчик вправе:

7.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом.

7.2.2. Требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных недостатков.

7.2.3. Во всякое время проверять ход исполнения услуг Исполнителем, не вмешиваясь в его хозяйственную деятельность.

7.2.4. Требовать от Исполнителя оплаты стоимости услуги по размещению торгового места и эксплуатации технологического оборудования буфетного модуля для предоставления дополнительного (буфетного) питания в соответствии с заключенным договором.

7.2.5. Отказаться от оплаты оказанной Исполнителем услуги, не предусмотренной Контрактом, и потребовать возврата уплаченных Исполнителю денежных средств в течение трех рабочих дней с момента получения Исполнителем письменного требования.

7.3. Исполнитель обязан:

7.3.1. Оказывать услугу надлежащего качества.

7.3.2. Оказывать услугу в полном объеме в срок, предусмотренный Контрактом.

7.3.3. Исполнитель должен оказывать услугу в соответствии с меню, которое должно разрабатываться им самостоятельно в соответствии с особенностями работы общеобразовательного учреждения. Предложенный вариант меню должен быть согласован Исполнителем с директором общеобразовательного учреждения.

7.3.4. Согласовывать с Заказчиком (директором общеобразовательного учреждения) ежедневное меню рационов питания учащихся учреждения. Ежедневное меню рационов питания учащихся должно быть оформлено по форме, установленной в приложении № 5 к настоящему Контракту.

7.3.5. Обеспечить разнообразное питание, использовать набор пищевых продуктов, предназначенных для питания обучающихся и исключать повторы одинаковых первых блюд, салатов и холодных закусок, блюд из мяса и рыбы, творога, крупяных блюд, кондитерских и мучных кулинарных изделий в течение недели. Повторы одинаковых гарниров, напитков, овощных блюд, фруктов – в течение 2-3 смежных дней.

7.3.6. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков, а также за состояние транспорта, доставляющего продукты: доставка пищевых продуктов должна осуществляться в соответствии с требованиями Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), а также с учетом требований к процессам перевозки (транспортирования), установленных в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Должны соблюдаться сроки и условия поставки в общеобразовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов, сроки и условия хранения продукции на складе. Обеспечивать предоставление информации о закупаемой продукции. В случае поставки в общеобразовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменной претензии со стороны общеобразовательного учреждения произвести замену на аналогичный продукт в тот же день.

7.3.7. При организации приёма пищи выполнять требования культуры и эстетики питания, создавать благоприятную обстановку для приёма пищи, обеспечивать надлежащее оформление торгового зала, витрин и т. п., включая размещение наглядных материалов, пропагандирующих здоровое питание.

7.3.8. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приёмке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке в общеобразовательное учреждение, по приготовлению и раздаче блюд. Осуществлять производственный контроль безопасности и качества приготовления блюд в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7.3.9. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим. Обеспечивать соблюдение работниками на территории школьного пищеблока санитарных правил и норм.

7.3.10. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

7.3.11. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг. Осуществлять технический контроль за технологическим оборудованием пищеблока, производить его ремонт при выходе из строя в период эксплуатации, обеспечивать в

полном объеме пищеблок кухонной, столовой и чайной посудой, столовыми приборами, производственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами.

7.3.12. Эксплуатировать переданное торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования и обеспечивать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования, производить ремонт технологического оборудования пищеблока при выходе его из строя.

7.3.13. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока действия Контракта.

7.3.14. Безвозмездно устранять все иные выявленные недостатки в течение 1 дня с момента извещения его Заказчиком.

7.3.15. Принимать участие в сверке расчетов по требованию Заказчика. Представлять необходимые документы для сверки с бухгалтерией Заказчика.

7.3.16. Исполнять все условия Контракта.

В 5-дневный срок информировать Заказчика об изменении адреса и (или) реквизитов, указанных в Контракте.

7.3.17. Предоставлять Заказчику и уполномоченным им лицам информацию и документацию, в том числе финансово-экономическую, для проверки хода и качества оказания услуг и целевого использования денежных средств.

7.3.18. Привлечь к исполнению контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - соисполнители) в объеме 30 процентов от цены контракта. Данное условие не применяется в случае, если контракт заключается с исполнителем, являющимся субъектом малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организацией.

7.3.19. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем представить заказчику:

а) декларацию о принадлежности соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенную исполнителем.

7.3.20. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 7.3.19 настоящего контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

7.3.21. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем представлять заказчику:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

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

Документы, указанные в данном пункте должны содержать информацию, позволяющую идентифицировать объем оказанных услуг, объем выполненных работ, поставленных товаров в рамках исполнения условий о привлечении соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций по настоящему контракту.

7.3.22. Оплачивать поставленные соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 15 рабочих дней с даты подписания поставщиком (подрядчиком, исполнителем) документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

7.3.23. Нести гражданско-правовую ответственность перед заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению договора соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 7.3.19-7.3.21 настоящего контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

7.3.24. Предоставлять Заказчику Отчет об исполнении мероприятий, предложенных по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки», по форме согласно приложению № 4 к настоящему контракту.

Итоговый отчет об исполнении мероприятий, предложенных по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» предоставляется Исполнителем не позднее 01.05.2022 года.

Исполнитель предоставляет промежуточный отчет об исполнении мероприятий, предложенных по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки», в течение 5 рабочих дней с

момента направления Заказчиком в адрес Исполнителя запроса о предоставлении информации любым доступным способом (по почте, факсом, по электронной почте), но не чаще одного раза в три месяца.

7.4. Исполнитель вправе:

7.4.1 Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по совершенствованию организации питания школьников в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях, внедрению и распространению положительного опыта, новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся и воспитанников.

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

7.4.3. В ходе исполнения Контракта изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. Исполнитель вправе изменить способ обеспечения гарантийных обязательств и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения гарантийных обязательств новое обеспечение гарантийных обязательств.

VIII. Ответственность Сторон

8.1. 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).

8.2. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.3. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе взыскать с заказчика штраф в размере 5000,00 рублей <1>:

<1> *Размер штрафа устанавливается контрактом, в том числе рассчитывается как процент от цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042.*

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.

8.4. 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).

8.5 Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, 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.

8.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.7. - 8.9. настоящего Контракта) Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере 305 373,00 рублей <1>:

<1> *Размер штрафа устанавливается контрактом, в том числе рассчитывается как процент от цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042.*

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.

8.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере 305 373,00 рублей <1>:

<1> Размер штрафа устанавливается контрактом, в том числе рассчитывается как процент от цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042.

- 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).

8.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в Контракте таких обязательств), Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере 5000,00 рублей <1>:

<1> Размер штрафа устанавливается контрактом, в том числе рассчитывается как процент от цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042.

- 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.

8.9. В случае если в соответствии с [частью 6 статьи 30](#) Закона о контрактной системе Контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности исполнителей за неисполнение условия о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.

8.10. Уплата неустойки, возмещение убытков не освобождают Исполнителя от исполнения обязательств по Контракту.

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

8.12. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение принятых на себя по Контракту обязательств в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

IX. Форс-мажорные обстоятельства

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием природных явлений, действия внешних объективных факторов и прочих обстоятельств непреодолимой силы и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Контракта.

9.2. Срок исполнения обязательств по Контракту отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы, а также последствия, вызванные этими обстоятельствами.

9.3. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, должна предпринять все разумные меры, чтобы в кратчайшие сроки преодолеть невозможность выполнения своих обязательств по Контракту.

9.4. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, должна как можно скорее уведомить другую Сторону о таком событии, по крайней мере, не позднее чем через 14 (четырнадцать) дней после этого события, представив при этом информацию о характере и причине этого события, и также как можно скорее сообщить о восстановлении нормальных условий.

9.5. Стороны должны принять все разумные меры для сведения к минимуму последствий любого события форс-мажора.

X. Срок действия и расторжение Контракта

10.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

10.2. Срок действия Контракта: с момента заключения по 31.05.2022 года

10.3. С 01.06.2022 года обязательства Сторон по Контракту прекращаются, за исключением гарантийных обязательств, обязательств по оплате, по возмещению убытков и выплате неустойки.

10.4. Окончание срока действия Контракта не освобождает Исполнителя от ответственности за его нарушение.

XI. Прочие условия

11.1. Предусмотрена возможность изменения условий Контракта в случаях, установленных Законом о контрактной системе

11.2. Изменения в Контракт действительны лишь в том случае, если они оформлены в виде дополнительного соглашения, подписаны Сторонами и сведения о них внесены в реестр контрактов.

11.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

11.5. Все споры, возникающие в связи с исполнением Сторонами обязательств по Контракту, Стороны обязуются разрешать путем переговоров. Для разрешения споров и разногласий, вытекающих из отношений по Контракту, Стороны вправе обратиться в Арбитражный суд Воронежской области.

11.6. Контракт считается заключенным с момента размещения в единой информационной системе подписанного заказчиком контракта.

11.7. Контракт заключен в форме электронного документа, подписан усиленными электронно-цифровыми подписями уполномоченных представителей Сторон.

XII. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №94 имени Героя Советского Союза генерала Лизюкова Александра Ильича

Юридический адрес: 394088 г.Воронеж, ул. генерала Лизюкова, д. 52А

ИНН 3662054395 КПП 366201001

Казначейский счет для осуществления и отражения операций с денежными средствами бюджетных и автономных учреждений

03234643207010003100

номер счета 40102810945370000023

отделение Воронеж Банка России / УФК по Воронежской области.

л/с 21924350765 в УФБП АГО г.Воронеж

БИК: 012007084

Директор

Н.И. Сысоева

М.П.

Исполнитель:

ООО «Город Кафе»

Юридический адрес: 432017, г. Ульяновск, ул. Карла Либкнехта, 19А

Тел. 8-8422(249-249)

e-mail: r.chesnokov@gorodcafe.com

ОГРН 1117325006413

ИНН 7325107253

КПП 732501001

ПАО «Совкомбанк»

Расчетный счет № 40702810112010657866

Корр.счет № 30101810445250000360

БИК 044525360

/Кондрев С.К. /

М.П.

АКТ приёма - передачи помещений и оборудования пищеблока,
используемых для приготовления рационов школьного питания, мебели.

г. Воронеж

«__» _____ 20__ г.

Настоящим Стороны по Контракту №94-П от 20__ года, заключенному между МБОУ СОШ № 94 имени генерала Лизюкова А.И. (далее – Заказчик) и ООО «Город Кафе» (далее – Организатор питания (Исполнитель)) на организацию питания школьников, подтверждают факт передачи Заказчиком в безвозмездное пользование Исполнителю:

1. Оборудование и мебель

№ п/п	Инвентарный номер	Наименование оборудования	Кол-во	Стоимость
1	17-2040181	Ванна ВСМ 3/530	1	11 560,00
2	17-2040182	Ванна ВСМ 3/530	1	11 560,00
3	17-2040032	Печь хлебопекарная ХПЭ-500 (н/ж)	1	32 400,00
4	17-01380011	Посудомоечная машина ММГУ-1000	1	3 889,05
5	17-01380269	Котел пищевой	1	44 202,00
6	17-1040202	Морозильный (холодильный) ларь "Снеж МЛК-600"	1	18 023,20
7	17-1040223	Холодильник Атлант МХ 367-00	1	13 000,00
8	17-1040151	Шкаф холодильный ШХ-1.4	1	49 800,00
9	17-5240255	Прилавок холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ	1	60 829,00
10	17-5240268	Шкаф холодильный DM 105-S	1	53 100,00
11	17-5240251	Шкаф холодильный CV 105 S	1	64 000,00
12	17-01630001	Шкаф для посуды	1	3 082,29
13	17-1040232	Машина овощерезательная МПР-350М-02	1	23 700,00
14	17-5340258	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70 КМ	1	24 564,00
15	17-5340259	Мармит 2-х блюд ПМЭС-70КМ-60	1	33 442,00
16	17-5340260	Прилавок для приборов ПСП-70 КМ	1	14 083,00
17	17-5340254	Машина очистки овощей МОК-300У	1	60 000,00
18	17-5340252	Плита ЭП -6 П	1	43 000,00
19	17-5340253	Плита ЭП -6 П	1	43 000,00
20	17-1060284	Полка кухонная для тарелок	1	6 000,00
21	17-5360304	Стол рабочий с подсветкой	1	11000,00

2. Помещения

№	Наименование помещения	Площадь
---	------------------------	---------

Заказчик

Исполнитель

п/п	в соответствии с техническим паспортом	
1.	Мясной цех	18,7 кв.м
2.	Камера охлаждения	10,1 кв.м
3.	Гардеробная	6,9 кв.м
4.	Душевая	1,4 кв.м
5.	Коридор	21,1 кв.м
6.	Туалет	1,2 кв.м
7.	Входной тамбур	3,4 кв.м
8.	Кабинет	11,8 кв.м
9.	Кухня	263,3 кв.м
10.	Моечная	24,3 кв.м

Оборудование и мебель находятся в исправном состоянии. Исполнитель обязуется вернуть всё перечисленное Заказчику в исправном состоянии после окончания срока действия Контракта на организацию питания школьников.

Настоящий Акт составлен в 2 (двух) экземплярах, один из которых находится у Исполнителя, другой - у Заказчика.

Подписи и печати сторон:

Заказчик:

Директор МБОУ СОШ № 94
имени генерала Лизюкова А.И.

_____ Н.И. Сысоева

Исполнитель:

Директор ООО «Город Кафе»

_____ Кондрев С.К.

Требования
к качеству продуктов, которые могут использоваться для приготовления блюд

1. Абрикосы свежие должны быть не ниже первого сорта.
2. Абрикосы сушеные без косточки (курага) должны быть не ниже первого сорта.
3. Апельсины должны быть первого сорта.
4. Баклажаны должны быть первого сорта.
5. Бананы свежие должны быть не ниже первого класса.
6. Брусника быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
7. Варенье должно быть из фруктов.
8. Виноград сушеный должен быть не ниже первого сорта .
9. Вишня быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
10. Горох шлифованный: целый или колотый должен быть первого сорта.
11. Горошек зеленый быстрозамороженный должен быть целый, молочной стадии зрелости, не битый, без примесей оболочек, остатков створок бобов.
12. Горошек зеленый консервированный должен быть первого сорта, расфасован в потребительскую тару.
13. Груши свежие должны быть не ниже первого сорта.
14. Джем должен быть мажущей массы, обладающей железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями.
15. Зелень свежая: лук должен быть первого сорта; укроп должен быть с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян.
16. Йогурт или биоюгурт должен быть не обогащенный.
17. Кабачки (цукини) быстрозамороженные должны быть чистые, молодые, целые. Мякоть плодов плотная, без пустот с недоразвитыми семенами.
18. Кабачки свежие должны быть не ниже первого сорта.
19. Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый должен быть расфасован в потребительскую упаковку.
20. Какао-порошок должен быть расфасован в потребительскую упаковку.
21. Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая должна быть первого класса.
22. Капуста брокколи быстрозамороженная должна быть в виде отдельных соцветий, чистых, здоровых.
23. Капуста брюссельская быстрозамороженная должна быть в виде отдельных качанчиков, не рыхлых, не поврежденных насекомыми или болезнями, без механических повреждений.
24. Капуста квашенная должна быть шинкованная, расфасована в потребительскую тару
25. Капуста китайская (пекинская) свежая должна быть первого сорта
26. Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная). Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара. Должна быть целой, чистой.
27. Капуста цветная быстрозамороженная должна быть в виде отдельных соцветий, чистых, здоровых, без повреждения насекомыми, болезнями и механических повреждений, а также плохо подрезанных соцветий.
28. Капуста цветная свежая должна быть не ниже первого сорта.
29. Картофель продовольственный свежий по сроку созревания должен быть поздний.
30. Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара, должна быть целой, чистой.

31. Кефир должен быть изготовлен из нормализованного молока и иметь массовую долю жира 2,5 % и 3,2%.
32. Киви свежие должны быть не ниже первого сорта.
33. Кисель должен быть изготовлен из плодовых или ягодных экстрактов концентрированных соков, расфасован в потребительскую упаковку.
34. Кислота лимонная должна применяться в качестве пищевой добавки, должна быть расфасована в потребительскую упаковку.
35. Клубника быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
36. Клюква быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
37. Икра овощная из кабачков должна быть расфасована в стеклянные банки.
38. Консервы рыбные. Рыба должна быть разделана и уложена в банки. Банки с продуктом должны быть герметично укупорены, без вмятин, без повреждения этикетки.
39. Колбасные изделия должны быть в виде сарделек, сосисок, колбасы.
40. Кофейный напиток должен быть с цикорием без натурального кофе.
41. Крахмал картофельный должен быть не ниже первого сорта.
42. Крупа гречневая ядрица должна быть не ниже первого сорта.
43. Крупа кукурузная шлифованная может быть 1,2,3,4 номеров.
44. Крупа овсяная должна быть высшего сорта.
45. Крупа пшеничная полтавская или «Артек». Крупа полтавская должна быть средняя № 2 или № 3.
46. Крупа пшено шлифованное должно быть высшего сорта.
47. Крупа рис шлифованный должен быть не ниже высшего сорта.
48. Крупа ячменная перловая должна быть № 2 или № 3.
49. Крупа ячменная ячневая должна быть № 1 ил № 2.
50. Кукуруза сахарная в зернах, консервированная должна быть высшего сорта.
51. Лавровый лист должен быть не поврежденный вредителями и болезнями.
52. Лимоны свежие должен быть не ниже первого сорта.
53. Лук репчатый свежий должен быть первого сорта.
54. Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара, должна быть целой, чистой.
55. Мак пищевой должен быть расфасован в потребительскую упаковку.
56. Макароны изделия группы А (вермишель, лапша) яичные должны быть высшего сорта, расфасованы в потребительскую упаковку не более 5,0 кг.
57. Малина быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
58. Мандарины свежие должны быть не ниже первого сорта.
59. Масло подсолнечное должно быть рафинированное дезодорированное.
60. Масло сладко-сливочное несоленое должно быть «Крестьянское», высшего сорта, жирностью 72,5%, расфасованное в потребительскую упаковку.
61. Мед натуральный должен быть жидкий, полностью или частично закристаллизованный, без признаков брожения.
62. Молоко питьевое должно быть по показателю режима термической обработки пастеризованное с массовой долей жира 2,5% и 3,2%.
63. Молоко цельное сгущенное с сахаром должно быть расфасовано в потребительскую упаковку не более 0,4 кг.
64. Молоко стерилизованное концентрированное должно быть цельное, с массовой долей жира не менее 7,5 % .
65. Морковь столовая свежая должна быть не ниже первого сорта.
66. Мука пшеничная хлебопекарная должна быть не ниже высшего сорта.
67. Мясо, замороженное в блоках – говядина, должно быть класса А, группы 1.
68. Мясо говядины должно быть охлажденное и бескостное.

69. Мясо индейки охлажденное, замороженное должно быть первого сорта.
70. Натрий двууглекислый (сода пищевая) должен быть первого сорта.
71. Нектарины свежие должны быть не ниже первого сорта.
72. Нектары фруктовые и фруктово-овощные должны быть не обогащенными.
73. Огурцы консервированные без добавления уксуса должны быть расфасованы в стеклянные банки, в качестве добавки к заливке должна применяться лимонная кислота.
74. Огурцы свежие должны быть не ниже первого сорта. По размеру должны быть среднеплодные, длинноплодные.
75. Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса) должны быть целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.
76. Пастильные изделия должны быть в виде зефира, пастилы.
77. Перец сладкий свежий должен быть не ниже первого сорта.
78. Печенье должно быть сахарное, весовое.
79. Плоды шиповника сушеные должны быть предназначены для использования в пищевой промышленности. Высушенные зрелые плоды кустарников различных видов шиповника.
80. Повидло должно быть фруктовое, стерилизованное, высшего сорта.
81. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные должны быть порционные бескостные полуфабрикаты для детского питания из говядины категории А.
82. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные должны быть без панировки, без обсыпки. Должны быть упакованы в потребительскую упаковку, обеспечивающую сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.
83. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные должны быть без панировки, без обсыпки. Должны быть упакованы в потребительскую упаковку, обеспечивающую сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.
84. Редис свежий должен быть весовой, первого сорта.
85. Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, сёмга, форель) должна быть первого сорта, потрошенная обезглавленная.
86. Ряженка должна быть изготовлена из нормализованного молока и иметь массовую долю жира 2,5%.
87. Салат свежий (листовой, кочанный) должен быть первого сорта.
88. Сахар-песок или сахар белый кристаллический должен быть однородной сыпучей массы кристаллов без посторонних примесей. Упаковка должна обеспечивать сохранность белого сахара при его транспортировании и хранении.
89. Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный должен быть однородной сыпучей массы кристаллов без посторонних примесей. Должен быть упакован в индивидуальную потребительскую упаковку.
90. Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара, должна быть целой, чистой.
91. Свекла столовая свежая должна быть не ниже первого сорта.
92. Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте должны быть на растительном сырье, прозрачные.
93. Слива свежая должна быть не ниже первого сорта.

94. Сметана должна быть изготовлена из нормализованных сливок, расфасована в потребительскую упаковку не более 0,35 кг и иметь массовую долю жира 10,0% и 15,0%.
95. Смородина черная быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
96. Соль поваренная пищевая выварочная йодированная должна быть кристаллической сыпучей, высшего сорта.
97. Сок фруктовый должен быть яблочный, осветленный.
98. Субпродукты – печень должна быть говяжья, замороженная.
99. Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта должны быть расфасованы в упаковку, обеспечивающую сохранность товара при его транспортировании и хранении. Упаковка должна быть для розничной торговой сети (массой нетто до 1 кг.)
100. Сыры полутвердые должны быть высшего сорта.
101. Творог (не выше 9% жирности) должен быть изготовлен из нормализованного молока и иметь массовую долю жира 5% и 9%.
102. Томатная паста или томатное пюре без соли должны быть густой, однородной консистенции, без обозначения категории.
103. Томаты свежие должны быть не ниже первого сорта.
104. Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные должны быть первого сорта.
105. Фасоль продовольственная белая или красная должна быть без посторонних примесей.
106. Фруктовая смесь быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.
107. Фрукты косточковые сушеные (чернослив) должен быть сорта «Экстра».
108. Фрукты сушеные должны быть высшего сорта.
109. Хлеб белый из пшеничной муки должен быть формовой, упакованный, изготовленный из пшеничной муки не ниже первого сорта.
110. Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной должен быть ржано-пшеничный, формовой, без начинки, упакованный, из хлебопекарной муки не ниже первого сорта.
111. Хлеб зерновой должен быть упакованный.
112. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами должен быть упакованный.
113. Хлебобулочные изделия – батон нарезной должен быть упакованный.
114. Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра) должны быть без плесневого, затхлого и других посторонних запахов, без привкуса горечи и других посторонних привкусов.
115. Чай черный байховый в ассортименте должен быть листовой, по степени измельчения крупный.
116. Черешня свежая должна быть не ниже первого сорта.
117. Чеснок свежий должен быть первого сорта.
118. Яблоки свежие должны быть не ниже первого сорта.
119. Ядро ореха грецкого должно быть не ниже первого сорта.
120. Яйца куриные столовые должно быть столовое, первой категории.
121. Крупа манная должна быть марки М.

Качество и комплектность продуктов должны соответствовать требованиям Федерального закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также:

1. Абрикосы свежие ГОСТ 32787-2014.
2. Абрикосы сушеные без косточки (курага) ГОСТ 32896-2014

3. Апельсины свежие ГОСТ 34307-2017
4. Баклажаны свежие ГОСТ 31821-2012
5. Бананы свежие ГОСТ Р 51603-2000
6. Брусника быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
7. Варенье ГОСТ 34113-2017
8. Виноград сушеный ГОСТ 6882-88
9. Вишня быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
10. Горох шлифованный: целый или колотый ГОСТ 6201-68
11. Горошек зеленый быстрозамороженный ГОСТ Р 54683-2011
12. Горошек зеленый консервированный ГОСТ 34112-2017
13. Груши свежие ГОСТ 33499-2015
14. Джем ГОСТ 31712-2012
15. Зелень свежая: лук ГОСТ 34214-2017, укроп ГОСТ 32856-2014
16. Йогурт или био йогурт ГОСТ 31981-2013
17. Кабачки (цукини) быстрозамороженные ГОСТ Р 54683-2011
18. Кабачки свежие ГОСТ 31822-2012
19. Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый ГОСТ 108-2014 и (или) Технические условия изготовителя
20. Какао-порошок ГОСТ 108-2014
21. Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая ГОСТ Р 51809-2001
22. Капуста брокколи быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
23. Капуста брюссельская быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
24. Капуста квашеная ГОСТ 34220-2017
25. Капуста китайская (пекинская) свежая ГОСТ 34323-2017
26. Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке белокочанная или краснокочанная Технические условия изготовителя
27. Капуста цветная быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
28. Капуста цветная свежая ГОСТ 33952-2016
29. Картофель продовольственный свежий ГОСТ 7176-2017
30. Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке Технические условия изготовителя
31. Кефир ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
32. Киви свежие ГОСТ 31823-2012
33. Кисель ГОСТ 18488-2000
34. Кислота лимонная ГОСТ 908-2004
35. Клубника быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
36. Клюква быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
37. Икра овощная из кабачков ГОСТ 2654-2017
38. Консервы рыбные ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
39. Колбасные изделия ГОСТ 23670-2019
40. Кофейный напиток ГОСТ Р 50364-92
41. Крахмал картофельный ГОСТ Р 53876-2010
42. Крупа гречневая ядрица ГОСТ Р 55290-2012
43. Крупа кукурузная шлифованная ГОСТ 6002-69
44. Крупа овсяная ГОСТ 3034-75
45. Крупа пшеничная ГОСТ 276-60
46. Крупа пшено шлифованное ГОСТ 572-2016

47. Крупа рис шлифованный ГОСТ 6292-93
48. Крупа ячменная перловая ГОСТ 5784-60
49. Крупа ячменная ячневая ГОСТ 5784-60
50. Кукуруза сахарная в зернах, консервированная ГОСТ 34114-2017
51. Лавровый лист сухой ГОСТ 17594-81
52. Лимоны свежие ГОСТ 34307-2017
53. Лук репчатый свежий ГОСТ 34306-2017
54. Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке Технические условия изготовителя
55. Мак пищевой ГОСТ Р 52533-2006
56. Макароны изделия группы А (вермишель, лапша) яичные ГОСТ 31743-2017
57. Малина быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
58. Мандарины свежие ГОСТ 34307-2017
59. Масло подсолнечное ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024-2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
60. Масло сладко-сливочное несоленое ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
61. Мед натуральный ГОСТ 19792-2017
62. Молоко питьевое ГОСТ 32252-2013, ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
63. Молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ 31688-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
64. Молоко стерилизованное концентрированное ГОСТ 34254-2017, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
65. Морковь столовая свежая ГОСТ 32284-2013
66. Мука пшеничная хлебопекарная ГОСТ 26574-2017
67. Мясо, замороженное в блоках - говядина, ГОСТ 31799-2012, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
68. Мясо говядины ГОСТ 31797-2012, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
69. Мясо индейки охлажденное, замороженное ГОСТ Р 52820-2007
70. Натрий двууглекислый (сода пищевая) ГОСТ 2156-76
71. Нектарины свежие ГОСТ 34340-2017
72. Нектары фруктовые и фруктово-овощные ГОСТ 32104-2013
73. Огурцы консервированные без добавления уксуса ГОСТ 31713-2012 и (или) Технические условия изготовителя
74. Огурцы свежие ГОСТ 33932-2016
75. Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса) ГОСТ 34220-2017
76. Пастильные изделия ГОСТ 6441-2014
77. Перец сладкий свежий ГОСТ 34325-2017
78. Печенье ГОСТ 24901-2014
79. Плоды шиповника сушеные ГОСТ 1994-93
80. Повидло ГОСТ 32099-2013
81. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные ГОСТ Р 54754-2011 и (или) ГОСТ Р 54754-2021
82. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные ГОСТ 31465-2012

83. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные ГОСТ 31465-2012
84. Редис свежий ГОСТ 34216-2017
85. Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) ГОСТ 32366-2013
86. Ряженка ГОСТ 31455-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
87. Салат свежий (листовой, кочанный) ГОСТ 33985-2016
88. Сахар-песок или сахар белый кристаллический ГОСТ 33222-2015
89. Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный ГОСТ 33222-2015
90. Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке Технические условия изготовителя
91. Свекла столовая свежая ГОСТ 32285-2013
92. Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте ГОСТ 28499-2014
93. Слива свежая ГОСТ 32286-2013
94. Сметана ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
95. Смородина черная быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
96. Соль поваренная пищевая выварочная йодированная ГОСТ Р 51574-2018
97. Сок фруктовый ГОСТ 32103-2013, ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
98. Субпродукты – печень ГОСТ 31799-2012, ГОСТ Р 54366-2011, ГОСТ 32244-2013
99. Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта ГОСТ 28402-89
100. Сыры полутвердые ГОСТ 32260-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
101. Творог (не выше 9% жирности) ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
102. Томатная паста или томатное пюре без соли ГОСТ 3343-2017
103. Томаты свежие ГОСТ 34298-2017
104. Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные ГОСТ Р 52306-2005, ГОСТ 31962-2013
105. Фасоль продовольственная белая или красная ГОСТ 7758-75
106. Фруктовая смесь быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
107. Фрукты косточковые сушеные (чернослив) ГОСТ 32896-2014
108. Фрукты сушёные ГОСТ 32896-2014
109. Хлеб белый из пшеничной муки ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012, ГОСТ Р 58233-2018, ГОСТ 31805-2018
110. Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
111. Хлеб зерновой ГОСТ 25832-89
112. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами Технические условия изготовителя
113. Хлебобулочные изделия – батон нарезной ГОСТ 27844-88
114. Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.) ГОСТ 21149-93
115. Чай черный байховый в ассортименте ГОСТ 32573-2013
116. Черешня свежая ГОСТ 33801-2016
117. Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013
118. Яблоки свежие ГОСТ 34314-2017

- 119. Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833-2014
- 120. Яйца куриные столовые ГОСТ 31654-2012
- 121. Крупа манная ГОСТ 7022-2019

Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки*
Детальный план оказания услуг по организации питания школьников общеобразовательных учреждений г. Воронежа

1. Предложение по автоматизации процесса подачи заявок на предоставление завтраков и обедов, учета детей, получающих горячее питание.	
1	Установка на каждом школьном пищеблоке компьютерного оборудования (Терминал) для возможности использования автоматизированного программного комплекса учета питающихся, подключение интернета с целью интеграции терминала с производственным комплексом «Общепит» и порталом самообслуживания для родителей (веб сайт Мояшкола.рус).
2	Обучение производственного персонала работе в автоматизированной системе процесса организации питания и использования специализированных компьютерных программ при оказании услуг по организации питания, позволяющих, в том числе, автоматизировать контроль качества предоставляемых услуг, процессы подачи заявок, учет детей, получающих питание
3	Установка модулей системы ВРМ на базе 1 С.
4	Внедрение модуля системы «предметно – количественного учета продуктов питания» с помощью специализированной программы. Программа позволяет осуществлять: 1. ведение списка рецептуры (блюд) и технологий: <ul style="list-style-type: none"> • хранение произвольного списка блюд • учет технологий приготовления блюд согласно сборникам рецептов, утвержденных для использования в питании различных учреждений и категорий • хранение произвольного количества составов блюд или технико – технологических карт с учетом нормативов расхода продуктов и их аналогов, химического состава (количества жиров, белков и углеводов), калорийности, минерального состава • хранение технико-технологических Карт (описаний блюд и способа их приготовления) 2. Ведение учета питающихся по карте школьника
5	Внедрение модуля «составление и ведение планового (типового меню)». Поддерживается несколько видов планового меню: еженедельное, недельное, двухнедельное, четырехнедельное. На основании планового меню может создаваться рабочее меню.
6	Установка на каждом школьном пищеблоке компьютерного оборудования (Терминал) для возможности использования автоматизированного программного комплекса учета питающихся, подключение объекта к интернету, интеграция терминалов с программным, производственным комплексом «Общепит».
7	Внедрение модуля «учет продуктов». Ведется реестр документов прихода, расхода, перемещение. Документы перемещения и расхода формируются на основании таблиц вложений. Продукты учитываются по партиям, ведется картотека остатков.
8	Внедрение модуля «Контроль качества» Менеджеры контроля качества проводя проверки пищеблока в режиме реального времени в программе (с помощью индивидуального планшета) формируют выявленные замечания, которые в автоматическом режиме поступают всем заинтересованным руководителям организации и осуществляют контроль за выполнением замечаний с помощью системы.
9	Внедрение модуля «Сопроводительные документы» - аккумуляирование электронной базы всех товарно-сопроводительных документов продуктов, поступающих на объект, сертификатов, свидетельств, деклараций..
10	Внедрение модуля «Медицинские документы» - аккумуляирование электронной базы всех медицинских книжек, свидетельств о сан-гигиен обучении, прививках производственного персонала объекта.
11	Подключение модуля « Меркурий»- федеральная система, исключая возможность допущения в

	производство продукции, не имеющей ветеринарно-сопроводительных документов)
12	Внедрение модуля «Контроль правильности ведения системы «Меркурий»
13	Внедрение «Модуля «Умная школа», позволяющего автоматизировать учет питающихся в каждом учреждении
14	Выдача потребителям и подключение инструмента «Умной школы» - «Школьная карта» (позволяющая идентифицировать каждого школьника, исключить необходимость отвлечения доп ресурсов (на формирование заявок на питание, документов, подтверждающих питание). Исключается человеческий фактор «приписок», осуществляется контроль расходования бюджетных и родительских средств и исключение коррупции. Для льготных категорий питающихся данная карта является ключом идентификации для контроля расходования бюджетных средств. Транзакции карты вносятся в автоматизированную систему обмена данными между школой/ центральной бухгалтерией и Исполнителем и подтверждают фактическое потребление льготных приемов пищи Карта НЕ БАНКОВСКАЯ, никаких обязательств для родителя не влечет. Плата за обслуживание не взимается.
15	Создание Web-сайта «Моя школа» для учеников и родителей Данный сайт служит порталом самообслуживания, где родитель в личном кабинете может управлять картой школьника, статистикой посещения школы (система Вход\Выход), знакомиться с меню на завтра, на неделю вперед, управлять расходами ребенка.
16	Ежедневная загрузка на сайт информации для родителей и школьников (меню предыдущего и будущего периода)
17	В режиме реального времени выгрузка\загрузка данных на сайт о расходах школьника, пополнять баланс своего лицевого счета любым доступным способом (наличными в пунктах приема поставщика услуг, без комиссии, через онлайн и офлайн платежные сервисы своего банка (банком может взиматься комиссия), В режиме реального времени выгрузка\загрузка данных на сайт о времени прихода и ухода ученика в школу(при наличии турникетов и их подключении к системе), а так же анализировать историю за выбранный период.
18	Создание «Личного кабинета» для каждого школьника и родителей и подключение возможностей отследить график питания ребенка, виды, состав, калорийность потребляемых ребенком блюд, статистику расходов
19	Подключение в «Личный кабинет» для родителей возможности «Обратная связь», где любой родитель может задать оператору питания любой интересующий родителя вопрос, получить ответы и разъяснения, документы, если того требует вопрос)
20	Подключение возможности в Личном кабинете оповещения родителей родителя о том, что сегодня поел школьник
21	Внедрение модуля «Контроль правильности ведения системы «Меркурий». Модуль позволяет в автоматическом режиме отслеживать наличие выписанных ВСД, корректность их в полном соответствии с партией и установленными правилами законодательства. А так же позволяет вести системный контроль и учет нарушений всех нарушений, недобросовестных поставщиков, перевозчиков, что обеспечивает полноценную гарантию качества продуктов питания.
22	Подключение модуля «Горячая линия» с бесплатной службой поддержки потребителей (школьников и их родителей)
23	Ежедневный мониторинг - проверка поставщика при доставке продукции (проверка всех необходимых документов, условий доставки в т.ч. с инструментальным контролем)
24	Аудит поставщиков (проверка склада на соответствие нормативных документов, раб документов)
25	Аудит производителей пищевой продукции(выезд на производство)
26	Получение ежедневной "обратной связи" от заказчика при внутренних аудитах, а также на телефон горячей линии
27	Участие в общих родительских собраниях, встречах с заказчиками
28	Лабораторное исследование сырья на микробиологические и физико-химические показатели в соответствие с ППК
29	Ежедневный контроль работы поставщика при поставки продукции на факт соблюдения санитарного законодательства
30	Имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности по диетологии, подтверждающей оказание услуг на качественном и профессиональном уровне.
31	Поставка качественных и безопасных продуктов питания на пищеблок: -маркетинговые исследования рынка поставок продуктов питания. -оптимальный выбор поставщиков продуктов и своевременное заключение с ними договоров на поставку.

	<p>-посещение и проверка ресурсов поставщика (материальных складских запасов, наличия транспорта и персонала).</p> <p>-проверка продукции поставщика путем сдачи на лабораторные исследования.</p>
32	<p>Соблюдение санитарных правил специализированного транспорта:</p> <p>-получение справки о санитарной обработке на специализированный транспорт, обеспечивающий доставку готовой продукции.</p> <p>-использование специализированного транспорта для поставки продуктов питания в случае сбоя поставок со стороны поставщика.</p>
<p>2. Предложение по прохождению курсов повышения квалификации, переподготовки и иного обучения сотрудников, непосредственно участвующих в процессе оказания услуги с указанием направления курсов повышения квалификации, наименования специальностей, количества сотрудников, которых планируется направить на курсы повышения квалификации</p>	
1.	<p>Первая ступень обеспечения высокой квалификации:</p> <p>Для оказания услуг по организации питания детей в школах осуществляется подбор и найм необходимых специалистов, имеющих специальное образование, квалификацию и опыт работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специалист по охране труда - заведующий производством - повара не ниже 4 разряда - кухонные работники - бухгалтер-калькулятор - заведующий складом - грузчики - электрик - сантехник - наладчик теплового и холодильного оборудования - технолог - специалист по качеству <p>Для координации деятельности работы пищеблока назначается руководитель по общеобразовательные учреждения, который непосредственно решает вопросы, возникающие в процессе оказания услуг.</p> <p>В целях своевременной замены недостающего персонала пищеблока в случае отсутствия или болезни у Исполнителя имеется «резерв персонала» для непрерывного оказания услуг и недопустимости срывов питания из-за отсутствия необходимого персонала</p>
2.	<p>Первичное обучение стандартам компании всех новых сотрудников - Технология (осуществляется технологами компании)</p>
3.	<p>Первичное обучение стандартам компании всех новых сотрудников- Санитария (осуществляется директором по качеству)</p>
4.	<p>Реализация программы (как внутри компании, так и с привлечением учебных центров) профессиональной подготовки заведующих производством и поваров не менее 10 чел.</p> <p>1.2. Цели и задачи программы</p> <p>Требования к результатам освоения программы:</p> <p>в результате освоения программы заведующий производством должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - пользоваться весоизмерительным оборудованием; - составлять меню в соответствии с потребительским спросом; - производить учет сырья и готовых изделий на производстве; - подбирать и эксплуатировать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь в соответствии с требованиями производства и в соответствии с требованиями безопасных условий труда; <p>В результате освоения программы обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики основных типов предприятий общественного питания; - принципы организации пищевого производства; - виды весоизмерительного оборудования, его устройство, правила взвешивания; -потребительский спрос и его изучение, виды и основы составления меню; - задачи и организация учета сырья и готовых изделий на базах снабжения, в кладовых и на производстве; - устройство и назначение основных видов технологического оборудования производства: механического, теплового, холодильного оборудования, оборудования предназначенного для раздачи пищи; правила их безопасного использования; - возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения; - виды раздачи и правила отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;

5.	<p>Плановое обучение и аттестация для повышения разряда поваров до 4 разряда. Не менее 3 чел.</p> <p>Цель обучения: повышение квалификации кадров для организаций питания по профессии повар; достижение уровня профессиональных компетенций повара 4 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; аттестуемый должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 4 разряда в общеобразовательных учреждениях.</p> <p>Задачи программы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. освоение и расширение знаний технологии приготовления пищи; 2. проектирование разных видов технологий приготовления блюд; 3. усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности. <p>Содержание программы:</p> <p>Организация производства Основы физиологии питания Оборудование предприятий Товароведение пищевых продуктов Основы калькуляции и учета Обслуживание (отпуск готовой продукции) Первая помощь при несчастном случае Приготовление блюд из мяса и птицы Приготовление и оформление холодных блюд и напитков Приготовление сладких блюд Производственная практика Приготовление 1 блюд Приготовление гарниров Основное кондитерское производство, хлебопечения</p>
6.	<p>Курсовая переподготовка (на базе «учебного центра компании»). Не менее 10 чел. по программе:</p> <p>Тема 1. Товароведение пищевых продуктов (6 часов).</p> <p>Общие сведения о пищевых продуктах. Химический состав пищевых продуктов: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Энергетическая ценность пищевых продуктов.</p> <p>Качество пищевых продуктов, методы его определения. Стандартизация пищевых продуктов.</p> <p>Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов.</p> <p>Тема 2. Физиология питания, санитария и гигиена (6 часов).</p> <p>Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.</p> <p>Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Инфекционные заболевания персонала ПОП и их предупреждение.</p> <p>Личная гигиена работников ПОП. Гигиена тела. Гигиена рук. Гигиена полости рта. Требования к санитарной одежде повара. Санитарный режим поведения. Медицинское обследование работников ПОП. Санитарный контроль.</p> <p>Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания (6 часов).</p> <p>Характеристика технологического процесса на ПОП. Заготовочные цехи. Доготовочные цехи. Специализированные цехи. Виды кухонной посуды. Моечная кухонной посуды. Складское хозяйство. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.</p> <p>Тема 4. Охрана труда (6 часов).</p> <p>Вредные производственные факторы и меры защиты. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрация. Электромагнитные излучения. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Отопление. Вентиляция и кондиционирование воздуха.</p>

	<p>Тема 5. Технология приготовления блюд (32 часа)</p> <p>5.1. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, с/х птицы и дичи.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление мясных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки баранины, свинины, телятины, приготовление п/ф. Котлетная и рубленая мясные массы, п/ф из них. Технологический процесс обработки с/х птицы и дичи. П/ф из птицы и дичи. Обработка субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.</p> <p>Практическая работа: Разработка презентации по теме</p> <p>5.2 Супы.</p> <p>Общие сведения о супах. Приготовление бульонов. Заправочные супы. Протёртые и молочные супы. Холодные и сладкие супы. Требования к качеству и сроки хранения</p> <p>Практическая работа: Разработка презентации по теме</p> <p>5.3.Рыбные горячие блюда</p> <p>Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки хранения.</p> <p>Практическая работа: Разработка презентации по теме</p> <p>5.4.Холодные блюда и закуски</p> <p>Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Бутерброды и их разновидности. Салаты из сырых и вареных овощей. Винегреты. Холодные блюда и закуски из яиц, овощей, грибов, рыбы, мяса и субпродуктов. Горячие закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок и сроки их хранения.</p> <p>Практическая работа: Разработка презентации по теме</p> <p>Тема 6. Производственное обучение (16 часов)</p> <p>6.1. Приготовление блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.</p> <ul style="list-style-type: none"> -разделка рыбы; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -приготовление полуфабрикатов для отварной рыбы; - приготовление блюд из отварной, припущенной, запеченной, тушеной, жареной рыбы; -приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы; -оформление и подача. <p>6.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления рыбных холодных блюд и закусок; - использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - оценка качества холодных блюд; - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; -оформление и подача.
7.	Проведение мастер-классов приглашенными компанией Шеф-поварами
8.	Технологическая публичная проработка внедряемых в компании новых блюд
9.	Ежегодное санитарно-гигиеническое обучение и проверка знаний производственного персонала – силами компании
10.	Периодическое санитарно-гигиеническое обучение и проверка знаний с привлечением специалистов ФГУП Центр гигиены и эпидемиологии

11.	Обучение руководителей на базе учебного центра компании не менее 2 человек по программе: Программа повышения квалификации организаторов школьного питания «Организация школьного питания».
3. Отчет об исполнении мероприятий, предложенных по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки»	
1	Предоставление промежуточного отчета об исполнении мероприятий, предложенных по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки», в течение 5 рабочих дней с момента направления Заказчиком в адрес Исполнителя запроса о предоставлении информации любым доступным способом (по почте, факсом, по электронной почте), но не чаще одного раза в три месяца.
2	Предоставление итогового отчета об исполнении мероприятий, предложенных по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» не позднее 01.05.2022 года

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Приложение № 4 к контракту
№ 94-П от _____

Отчет об исполнении мероприятий, предложенных по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки»

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок реализации	Результат реализации	Информация об исполнении, причинах не выполнения*
1	2	3	4	5

**в зависимости от стадии исполнения мероприятия указывается «не исполнено», «исполнено частично», «исполнено». В случае указания «не исполнено», «исполнено частично» дополнительно поясняются причины, по которым мероприятие не выполнено.*

**заполняется в случае наличия в составе заявки предложения участника закупки по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» (показатель «Качество услуг»)*

Ежедневное меню рационов питания учащихся

Школа Отд/копр день

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г.	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
завтрак								
обед								

Подписи заключивших контракт 0131300006210018070004

Сведения о контракте

№ карточки контракта: 0131300006210018070004
 Номер извещения: 013130000621001807
 Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации горячего питания школьников на 2021-2022 учебный год
 Дата подписания участником: 04.10.2021 15:36 (по московскому времени)
 Дата подписания заказчиком: 05.10.2021 00:00 (по московскому времени)

Файл контракт 94.doc в информационной системе по адресу <http://www.rts-tender.ru/> подписан (удостоверен) следующими электронными подписями:

Расшифровка подписи участника		Расшифровка подписи заказчика	
Сертификат		Сертификат	
Дата выдачи сертификата:	16.07.2021 09:03:55	Дата выдачи сертификата	19.08.2021 09:24:59
Срок действия сертификата:	16.10.2022 09:13:55	Срок действия сертификата	19.11.2022 09:24:59
Номер сертификата:	29B3660067AD4FB84AC05031E3330 COB	Номер сертификата	51DE392CCDD489C2B412D4034E0 CABBCAD6210D5
Подписавший		Подписавший	
Имя:	Сергей	Имя	Наталья
Отчество:	Константинович	Отчество	Ивановна
Фамилия:	Кондрев	Фамилия	Сысоева
Организация:	ООО "ГОРОД КАФЕ"	Организация	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 94 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ГЕНЕРАЛА ЛИЗЮКОВА АЛЕКСАНДРА ИЛЬИЧА
Роль:	ДИРЕКТОР	Роль	
Email:	n.shiryaeva@gorodcafe.com	Email	school94@govvrn.ru
Департамент:		Департамент	
Местоположение:	ГОРОД УЛЬЯНОВСК	Местоположение	Воронеж
ИНН:	7325107253	ИНН	366218001056
КПП:		КПП	
ОГРН:	1117325006413	ОГРН	

