

КОНТРАКТ №ДОЛ/45/2024-01
на оказание услуг по организации горячего питания
ИКЗ 24.37448026565744801001.0014.000.0000.244

г. Челябинск

«10» мая 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 45 г. Челябинска», в лице директора Хайдукова Сергея Борисовича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и Акционерное общество «Уральский комбинат питания», в лице заместителя директора Антропова Константина Петровича, действующего на основании доверенности № б/н от 01.11.2023 г., именуемое в дальнейшем «Исполнитель», заключили настоящий контракт на оказание услуг по организации горячего питания (далее по тексту - Контракт) в соответствии со ст. 93 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон № 44-ФЗ) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. По настоящему Контракту Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания в детском оздоровительном лагере дневного пребывания для уровней образования НОО (далее по тексту - услуги), а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания для 140 человек в течение 18 дней в период летних каникул, в соответствии с нормами питания детей в общеобразовательных учреждениях, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Срок оказания услуг: с «03» июня 2024 г. по «27» июня 2024 г.

1.3. Место оказания услуг: г. Челябинск, ул. Красного Урала, 16.

1.4. Источник финансирования Контракта: Закупка за счет собственных средств организации. Средства бюджетных учреждений.

2. Требования к качеству организации питания

2.1. Заказчик, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», создаёт бракеражную комиссию для контроля за качеством готовых блюд, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к результатам услуг, связанных с определением соответствия оказываемых услуг потребностям «Заказчика» в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемым приложением к настоящему Контракту (Приложение № 1 к Контракту).

2.2.2. Обеспечивать доступность проверки членами бракеражной комиссии «Заказчика», в любом составе, соблюдения условий организации питания отдыхающих, условиям хранения продуктов питания и технологического процесса блюд.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. 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.

3.1.2. Предоставить имеющиеся нежилые помещения по договору безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения для организации питания – пищеблок, складские помещения, цеха, иные помещения Учреждения, необходимые для приготовления пищи (далее – пищеблок) Исполнителю в соответствии со ст. 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п. 69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и

муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания отдыхающих и их работников.

3.1.3. Предоставить имеющееся движимое имущество (оборудование и инвентарь) для организации питания, необходимые для приготовления пищи Исполнителю в соответствии с условиями заключенного между Заказчиком и Исполнителем договора безвозмездного пользования (ссуды) в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания отдыхающих и их работников.

3.1.4. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта или направлять в адрес Исполнителя мотивированный отказ от их приемки.

3.1.5. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта, а так же вернуть обеспечение исполнения Контракта Исполнителю по результатам надлежащего выполнения работ.

3.1.6. Своевременно доводить до Исполнителя режим работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее, чем за 2 дня.

3.1.7. Ежедневно предоставляет Исполнителю количество детей, отдыхающих в летнем оздоровительном лагере Заказчика, для согласования и утверждения меню по организации ежедневного горячего питания.

3.1.8. Осуществляет охрану материальных ценностей в нерабочее время и в выходные дни, при условии соблюдения Исполнителем предусмотренных мер сохранности.

3.1.9. При отсутствии замечаний Заказчик обязан согласовать меню, разработанное и представленное Исполнителем в течении 3 рабочих после его предоставления Исполнителем, при наличии замечаний, Заказчик указывает на выявленные отклонения и отправляет на доработку Исполнителю. Исполнитель вносит корректировку в течение 3 дней и направляет Заказчику.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего Контракта. Члены бракеражной комиссии Заказчика в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности Исполнителя в части исполнения настоящего Контракта.

3.2.3. Осуществлять контроль за исполнением настоящего Контракта с привлечением Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области с проведением необходимых лабораторных исследований.

3.2.4. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых услуг, не соответствующих требованиям технического задания, в соответствии с настоящим Контрактом.

3.2.5. Указывать на замечания, либо на необходимость доработки представленного Исполнителем меню представленного Заказчику.

3.2.6. Контролировать процесс оказания услуг в течение всего срока действия настоящего Контракта.

3.2.7. Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных услуг.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Обеспечить ежедневное двухразовое питание детей, отдыхающих в лагере Заказчика, составить рационально-сбалансированное меню. Оказывать услуги питания детей в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах. 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.

3.3.2. 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. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать меню организованного питания в соответствии с Приложением №1 к Контракту и действующим законодательством, без согласованного меню Исполнитель не имеет право приступать к оказанию услуг по организации горячего питания.

3.3.4. Обеспечить ежедневное питание отдыхающих в соответствии с согласованным с Заказчиком меню.

3.3.5. Организацию обслуживания отдыхающих горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов (сервировки). Не допускается привлечение отдыхающих к осуществлению предварительного накрытия столов (сервировки).

3.3.6. Своевременно и качественно оказывать услуги. Гарантии распространяются на оказываемые услуги – в полном объеме, на поставляемые продукты питания, готовую продукцию – в полном объеме.

3.3.7. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту).

3.3.8. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим.

3.3.9. Исполнитель предоставляет Заказчику всю необходимую документацию на поставляемую продукцию (сертификаты и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством, по требованию заказчика в течении 24 часов с момента получения запроса.

3.3.10. 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).

3.3.11. 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.

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

3.3.13. 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.

3.3.14. 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.

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

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Получать оплату за оказанные услуги в порядке и сроки, установленные настоящим Контрактом.

3.4.2. Исполнитель вправе привлечь к исполнению своих обязательств иных лиц (соисполнителей).

3.4.3. По согласованию с Заказчиком оказывать дополнительные услуги по организации питания отдыхающих за счет средств родителей (организация продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки и иные услуги по организации питания).

3.4.4. Производить сверку расчетов с Заказчиком по настоящему Контракту.

3.4.5. Заключить договор безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на условиях, установленных в извещении об аукционе в электронной форме, на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания отдыхающих и их работников.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена оказания услуг по настоящему Контракту составляет **434 271 (четыреста тридцать четыре тысячи двести семьдесят один) руб. 60 коп.**, НДС не предусмотрен.

В цену Контракта входят все расходы на оказание услуг по организации горячего питания, в т. ч. стоимость товаров (продуктов и готовой продукции) с учетом стоимости тары, упаковки, затрат по хранению, доставке до места организации питания, погрузочно-разгрузочным работам, а так же расходов на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, расходы связанные с приготовлением блюд, затраты на оформление необходимой технической и справочной документации, организацию производственного контроля.

4.2. Цена оказания услуг, поручаемых Исполнителю по настоящему Контракту, определяется в соответствии с Расчетом цены Контракта (Приложение № 2, являющееся неотъемлемой частью настоящего Контракта).

4.3. Цена настоящего Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 05 апреля 2013 года 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.4. Условия настоящего Контракта о размере и (или) сроках оплаты и (или) объеме услуг товаров могут быть изменены по соглашению сторон в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации главному распорядителю средств бюджета города Челябинска ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии бюджетному учреждению на финансовое обеспечение выполнения им муниципального задания.

4.5. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания по фактическому количеству питающихся отдыхающих на основании акта об оказании услуг.

4.6. Оплата производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 (семь) рабочих дней с момента подписания Заказчиком акта об оказании услуг, и предоставления Исполнителем счета на оплату, а также уплаты Исполнителем предъявленных штрафных санкций. Акт об оказании услуг составляется с учетом фактической численности питающихся отдыхающих, и фактически отработанных дней с учетом стоимости питания на одного отдыхающего по соответствующей категории.

5. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Факт приемки готовых блюд по качеству ежедневно фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия Заказчика.

В случае выявления нарушений качества, технологии приготовления и иных недостатков пищевых продуктов и готовых блюд при ежедневной приемке (снятии проб) Исполнитель обязан заменить некачественные блюда и продукты в течение 45 минут (один урок).

5.2. Не позднее 5 числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг, Исполнителем предоставляется Заказчику Акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.

5.3. Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, принимает услуги и подписывает акт об оказании услуг в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ в течение трех рабочих дней с момента предоставления Акта об оказании услуг Исполнителем.

5.4. Услуги считаются оказанными и принятыми с момента подписания Заказчиком Акта об оказании услуг.

6. Ответственность сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ, Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042.

6.2. 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). Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. 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.

6.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляются 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, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.4. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке: 10 процентов цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей.

6.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке: 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно).

6.7. 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: (размер штрафа заполняется в зависимости от цены контракта по итогам аукциона в электронной форме): 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей.

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, не может превышать цену настоящего контракта.

6.9. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации

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

6.11. В случае просрочки исполнения, неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе провести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

6.12. Штрафные неустойки уплачиваются Исполнителем в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента предъявления Заказчиком письменной претензии об уплате штрафных санкций.

6.13. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по Контракту.

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

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего Контракта в результате событий чрезвычайного характера.

7.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение трех календарных дней известить в письменном виде другую Сторону о наступлении действия обстоятельства непреодолимой силы и предоставить надлежащее доказательство наступления таких обстоятельств. Надлежащим доказательством наличия указанных обстоятельств и их продолжительности будут служить заключения соответствующих компетентных органов.

7.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 7.2 настоящего Контракта, известить об этом другую Сторону в письменном виде.

Если Сторона не направит или несвоевременно направит необходимое извещение, то она обязана возместить другой Стороне убытки, причиненные не извещением или несвоевременным извещением.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, будут решаться путем предъявления претензий.

8.2. Претензия направляется с использованием единой информационной системы, подписывается усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика (Исполнителя).

8.3. Сторона, получившая претензию, должна дать в ответ по существу, в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты получения претензии, с использованием единой информационной системы.

8.4. В случае невозможности разрешения разногласий с соблюдением претензионного порядка рассмотрения споров, стороны обращаются в Арбитражный суд Челябинской области в соответствии с действующим законодательством РФ.

8.5. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ, или в связи с односторонним отказом стороны от исполнения настоящего Контракта в соответствии с действующим законодательством РФ.

9. Порядок расторжения Контракта

9.1. Настоящий Контракт, может быть, расторгнут по соглашению Сторон, решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего Контракта, в соответствии с действующим законодательством РФ.

9.2. Настоящий Контракт, может быть, расторгнут в связи с односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном ст. 95 Федерального закона от 05 апреля 2013 года 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10. Прочие условия

10.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента подписания и действует до «27» июня 2024 г., а в части взаиморасчетов, до полного исполнения сторонами своих обязательств по настоящему Контракту.

10.2. Обо всех изменениях, связанных с адресом, реквизитами сторон и другими данными, влияющими на исполнение Контракта, стороны обязаны известить друг друга в течение 5 (пяти) дней.

10.3. Все уведомления сторон, связанные с исполнением настоящего Контракта, направляются в письменной форме по адресу сторон или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала.

10.4. В случаях, не предусмотренных настоящим Контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.5. Настоящий Контракт имеет 2 приложения, являющихся неотъемлемой частью настоящего Контракта:

- Приложение № 1 - Техническое задание;
- Приложение № 2 - Расчет цены Контракта.

11. Реквизиты сторон

Заказчик:

МБОУ «СОШ № 45 г. Челябинска»

ИНН/КПП 7448026565/744801001

Юридический адрес: 454112, Челябинская область,
г. Челябинск, ул. Красного Урала, 16

Почтовый адрес: 454112, Челябинская область, г.
Челябинск, ул. Красного Урала, 16

Банковские реквизиты:

Р/сч. 03234643757010006900 ОТДЕЛЕНИЕ
ЧЕЛЯБИНСК БАНКА РОССИИ // УФК по
Челябинской области г. Челябинска

Комитет финансов г. Челябинска (МБОУ "СОШ №
45 г. Челябинска" л/сч 2047302118Н,2147302055Н)

БИК банка 017501500

Телефон: 8 (351) 741-18-85

E-mail: buh.sosh45@mail.ru

Исполнитель:

АО «Уральский комбинат питания»

454091, город Челябинск, ул. Васенко, 96 оф. 620

ОГРН 1187456000764

ИНН 7453318570

КПП 745301001

Расчетный счет 40702810990000025035 в ПАО
«Челябинвестбанк»

К/с 30101810400000000779

БИК 047501779

Тел/факс 8-351-778-64-40

Email: ksplen@mail.ru

Директор



М.П.

/ Хайдуков С. Б. /

Заместитель директора



М.П.

/ Антропов К. П. /

Техническое задание

1. Сведения об основных условиях оказания услуг

- 1) Наименование Заказчика: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 45 г. Челябинска».
- 2) Место оказания услуг: г. Челябинск, ул. Красного Урала, 16.
- 3) Сроки оказания услуг: с «03» июня 2024 г. по «27» июня 2024 г.

2. Требования соответствия к функциональным характеристикам объекта закупки.

Услуги по питанию должны отвечать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Услуги по питанию детей должны быть оказаны качественно и в полном объёме.

3. Требования соответствия качественным характеристикам объекта закупки.

Ежедневное рациональное питание отдыхающих в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами. Оказание услуг питания основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 и национальными стандартами РФ.

Качество услуг питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе";
- Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки";
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки");
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей". (Вместе с «ТРТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»);
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию";
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции";
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции";
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- "ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст);
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:
 - Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов";
 - «МР 2.4.0179-20 2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания учащихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утвержденный Главным государственным санитарным врачом РФ.18.05.2020);
 - "ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1598-ст);
 - "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст);
 - "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст);
 - "ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 193-ст);
 - "ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст);
 - "ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст);
 - "ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст);
 - "ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст);
 - "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст);

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил";

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 75 "Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 "Изменения N 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества";

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03";

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, Исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию Заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации", на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания отдыхающих по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. На все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий производителем устанавливаются условия хранения и сроки годности.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование готового блюда и кулинарной продукции;
- номер технологической карты;
- масса нетто;
- количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- дата выработки;
- срок годности и условия хранения;
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, шпоре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Исполнитель обеспечивает доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания отдыхающих, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи

4. Требования соответствия эксплуатационным характеристикам объекта закупки.

Входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Наличие документов: бракеражные журналы, меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия, приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции) и другие документы, необходимые для надлежащего оказания услуг.

Внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность. Отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Проверка соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

Оперативный контроль качества продуктов.

Не допускается приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

Соблюдение технологии приготовления блюд.

Контроль за качеством и безопасностью питания отдыхающих.

5. Требования к ценообразованию

При оказании услуг цены на продукты питания не должны превышать предельных размеров наценок на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях в соответствии с постановлением Единого тарифного органа Челябинской области от 14.12.2007 № 35/21 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

6. Требования к организации питания:

1) Обеспечение горячего питания отдыхающих в соответствии с согласованным с Заказчиком меню и требованиями к характеристикам объекта закупки.

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню для организации питания детей в муниципальном учреждении.

В меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп отдыхающих, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в рамках направляемых средств на организацию питания отдыхающих.

3) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4) Фактический рацион питания должен соответствовать согласованному с Заказчиком меню.

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели.

Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

О каждом случае внесения изменений в меню Исполнитель обязан заблаговременно уведомить Заказчика, с обоснованием необходимости случая замены и согласовать внесенные изменения.

5) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает согласованное с руководителем учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, масса порций, калорийность порций.

6) В случае необходимости доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика услуги должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключающие

необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

8) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

9) В случае необходимости разрабатывать по согласованию с Заказчиком меню основного и дополнительного питания, индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

10) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил Заказчика, в том числе отдыхающих.

7. Требования к персоналу

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

Заказчик:

МБОУ «СОШ № 45 г. Челябинска»

Директор

М.П.



/ Хайдуков С. Б. /

Исполнитель:

АО «Уральский комбинат питания»

Заместитель директора

М.П.



/ Антропов К. П. /

Handwritten signature

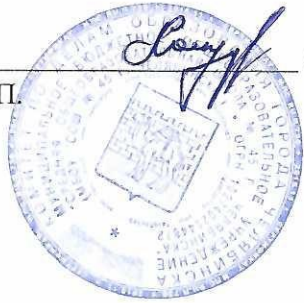
Расчет цены Контракта

№п/п	Тип организации питания	Численность питающихся	Количество дней	Количество детодней	Размер средств на 1 ребенка в день, руб.	Сумма, руб.
1	Организация лагерей с дневным пребыванием (двухразовое питание)	140	18	2 520	172,33	434 271,60

Заказчик:
МБОУ «СОШ № 45 г. Челябинска»

Директор

М.П.



/ Хайдуков С. Б. /

Исполнитель:
АО «Уральский комбинат питания»

Заместитель директора

М.П.



/ Антропов К. П. /