

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 3
на оказание услуг по организации питания детей в
МБДОУ «Детский сад №162»

п. Железнодорожный

«20» июня 2016 г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №162», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующей Кузнецовой Клавдии Григорьевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Делана», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Пантелеевой Ларисы Николаевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий Контракт по результатам конкурса с ограниченным участием (Протокол №1 от «08» июня 2016 г.), о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Предметом Контракта является оказание услуг по организации питания детей в МБДОУ «Детский сад №162» (далее по тексту – Услуги по организации питания, Услуги).

1.2. Услуги по настоящему Контракту оказываются в соответствии с Техническим заданием (приложение № 1 к настоящему Контракту), «Требованиями к оказанию единой комплексной услуги по организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №162» (Приложение №2 к настоящему Контракту) и условиями настоящего Контракта.

1.3. Исполнитель гарантирует, что качество на весь срок оказываемых Услуг соответствует установленным настоящим Контрактом требованиям.

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Услуг по организации питания по Контракту составляет **1 428 700,00** рублей.

2.2. В цену Контракта входит торговая наценка, все расходы на оказание услуг, включая стоимость набора продуктов питания, стоимость услуг приготовления пищи и транспортные перевозки, налоги, сборы, оплата труда и начисления и другие обязательные платежи.

2.3. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением следующего случая: цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренного Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.4. Оплата производится Заказчиком путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя по факту оказания услуг по организации питания за период в течение 30 дней со дня выставления Исполнителем счета, подписания акта оказанных услуг.

3. Место, срок и условия оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта по 31.12.2016 года.

3.2. Место оказания услуг: Пищеблок МБДОУ «Детский сад №162».

3.3. Оказание услуг должно осуществляться по заявке Заказчика, которая подается ежедневно посредством факсимильной, телефонной или иной связи. В заявке указываются количество детей, которых необходимо обеспечить 3-х разовым горячим питанием.

3.5. Доставка продуктов питания для приготовления блюд должна производиться с соблюдением требований, установленных СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

3.6. Формирование примерного меню осуществляется в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

3.7. Приемка оказанных услуг осуществляется после оказания всего объема услуг и оформляется двухсторонним Актом оказанных услуг, который подписывается уполномоченным лицом Заказчика и Исполнителем.

3.8. Акт оказанных услуг предоставляется Исполнителем Заказчику в срок не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным.

4. Обязательства Сторон

4.1. Заказчик обязуется:

4.1.1. Предоставить в установленном порядке Исполнителю производственные помещения в безвозмездное временное пользование на основании п. 2 ч. 3.2. ст. 17.1. ФЗ от 26.07.2006 №135 «О защите конкуренции» (далее по тексту – Пищеблок), оснащенные необходимым технологическим оборудованием, в том числе торгово-техническим и холодильным, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям. Предоставляемые помещения по составу и площади должны соответствовать действующим нормативам, а также санитарно-технологическим требованиям;

4.1.2. Определить график работы пищеблока.

4.1.3. Согласовывать с Исполнителем ежедневные меню рационов питания с учетом утвержденных Заказчиком циклических двухнедельных меню.

4.2. Исполнитель обязуется:

4.2.1. Оказать Услуги по организации питания в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

– СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

– СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

– СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила».

- национальные стандарты ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования», ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания», ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания», ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (в части, не противоречащей настоящим Требованиям), а также Правилам оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036) и удовлетворять все потребности воспитанников в питании во время их пребывания в образовательном учреждении, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

4.2.2. Обеспечить ежедневное 3-х разовое питание в соответствии с установленными нормами и правилами.

4.2.3. Представить для утверждения Заказчику разработанные примерные циклические двухнедельные меню (далее меню), включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин), также накладную, содержащую количественные данные о рецептуре блюд. При составлении меню учесть следующие обязательные требования:

• Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур;

• В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 10 рабочих дней;

4.2.4. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчетами;

4.2.5. Обеспечить согласно разработанному рациону питания снабжение необходимыми продуктами, на которые имеются сертификаты соответствия, и срок годности которых не заканчивается на момент их приготовления;

Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов и не допускать для реализации продуктов и блюд, указанных в СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

4.2.6. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, отражающими рецептуру и технологию приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;

4.2.7. Осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы (отбор суточных проб проводит медицинский работник) и разрешения на выдачу (отмечается в бракеражном журнале). Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из ёмкостей, в которых приготавливается пища).

4.2.8. Производить отпуск питания в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком;

4.2.9. Сопровождать отпуск блюд следующими документами: меню и накладная, где указаны время отпуска каждого блюда, выход и стоимость на одного человека, количество отпущенных завтраков, обедов, полдников, ужинов. Меню и накладная должны оформляться Исполнителем ежедневно, вывешиваться в помещении для приема пищи на свободное обозрение.

4.2.10. Обеспечить пищеблок детского учреждения квалифицированным персоналом.

4.2.11. Обеспечить организацию и проведение обязательных медицинских осмотров персонала столовой;

4.2.12. Обеспечивать наличие медицинских книжек работников с отметками о прохождении медицинских обследований и прохождении обязательной аттестации в соответствии с пунктом 13.2 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 06.09.2001г.);

4.2.13. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке детского учреждения, осуществлять ежедневное заполнение журналов, в соответствии с рекомендуемыми формами ;

4.2.14. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние производственных помещений, оборудования и инвентаря для приготовления пищи;

4.2.15. Обеспечить возможность контроля над качеством приготовленных блюд органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и

благополучия человека, для чего ежедневно осуществлять забор приготовленных блюд и обеспечивать их надлежащее хранение в течение 24 часов:

4.2.16. Обеспечивает производственные помещения всем необходимым торгово-технологическим оборудованием, посудой, приборами, кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;

4.2.17. Обеспечить содержание занимаемых помещений и оборудования, мебели и инвентаря, в том числе предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации;

4.2.18. Проводить техническое обслуживание и текущий ремонт торгово-технологического оборудования, находящегося на пищеблоке;

5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (пени).

5.3. Пеня, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы, начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства.

5.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустойки (пени).

5.5. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Подрядчиком обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере, определенном в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, но не менее чем одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

5.6. За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

5.6.1. 2,5 процента от цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей.

5.7. За ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

5.7.1. 10 процентов от цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей.

5.8. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств или устранения нарушений.

5.9. 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.

5.10. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с

действующим законодательством Российской Федерации.

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. При наступлении обстоятельств непреодолимой силы (чрезвычайных, непреодолимых при данных условиях и препятствующих исполнению сторонами обязательств по Контракту) сроки исполнения обязательств отодвигаются соразмерно времени, в течение которого будут иметь место такие обстоятельства.

6.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств, должна немедленно известить другую сторону о наступлении и прекращении обстоятельств, указанных в пункте 6.1 Контракта.

6.3. Надлежащим доказательством наличия обстоятельств и их продолжительности будут служить справки, выдаваемые торгово-промышленной палатой или иным компетентным органом, равно как и иное документальное и достаточное подтверждение обстоятельств непреодолимой силы.

7. Расторжение Контракта

7.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

7.2. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта:

7.2.1. Заказчик вправе провести экспертизу исполненных обязательств с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.2.2. Если Заказчиком проведена экспертиза исполненных обязательств с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы исполненных обязательств в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Государственного заказчика от исполнения Контракта.

7.2.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

7.2.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.2.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от

исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с действующим законодательством. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

7.2.6. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

7.3. В случае принятия Исполнителем решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта:

7.3.1. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

7.3.2. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.3.3. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

7.3.4. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта другая сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8. Прочие условия





8.1. Контракт вступает в силу с момента его заключения в соответствии с законодательством Российской Федерации и действует до **31.12.2016** года, а в части исполнения обязательств – до исполнения сторонами своих обязательств в полном объеме.

8.2. Все споры и разногласия, возникшие в ходе исполнения Контракта, разрешаются сторонами путем переговоров.

8.3. При невозможности разрешения споров и разногласий путем переговоров, они разрешаются в Арбитражном суде Пермского края в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

8.4. Во всем остальном, не предусмотренном Контрактом, стороны будут руководствоваться законодательством Российской Федерации.

9. Адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

<p>Заказчик МБДОУ «Детский сад № 162» 618430, Пермский край, п. Железнодорожный ул. 35 лет Победы, 2а ИНН 59110021212 КПП 595201001 р/с 40204810800000000580 Отделение Пермь, г. Пермь БИК 045773001</p> <p>Заведующая  /К.Г.Кузнецова/</p> 	<p>Исполнитель ООО «Делана» 618400, Пермский край, г. Березники, ул Ломоносова, д. 89а ИНН 5911054419 КПП 591101001 р/с 40702810749030051730 Западно-уральский банк ОАО "Сбербанк России", г. Пермь, БИК 045773603</p> <p>Директор  /Л.Н. Пантелеева/</p> 
---	--

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания

- 1. Наименование оказываемых услуг:** организация питания воспитанников
- 2. Срок оказания услуг:** начало – с даты подписания контракта окончание – **31.12.16г.**
- 3. Указание источника финансирования.**
Источник финансирования – Бюджет Усольского района, Бюджет Пермского края, Родительская плата
- 4. Требования к услугам по организации питания обучающихся и воспитанников:**
4.1. Исполнитель должен предоставить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания воспитанников образовательного учреждения в соответствии с требованиями настоящего технического задания и муниципального контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников.
- 5. Цена муниципального контракта.**
5.1. В цену Контракта входит торговая наценка, все расходы на оказание услуг, включая стоимость набора продуктов питания, стоимость услуг приготовления пищи и транспортные перевозки, налоги, сборы, оплата труда и начисления и другие обязательные платежи.
- 6. Форма, сроки и порядок оплаты услуг:**
6.1. Порядок оплаты оказанных услуг указан в проекте муниципального контракта.

Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания воспитанников

- 1. Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания воспитанников** (далее – Требования) предназначены для организации питания воспитанников за бюджетные средства.
Требования содержат рационы питания и цикличные меню для воспитанников образовательного учреждения, а также картотеку технологических карт на используемые блюда и кулинарные изделия и требования к сырью и пищевым продуктам, предназначенным для использования в питании воспитанников и при изготовлении кулинарной продукции, обозначенных в СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 2. Рационы питания и цикличное меню**, вошедшие в Требования, разрабатываются Исполнителем для следующих категорий воспитанников:
 - для детей в возрасте от 1 года до 3 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение типа «детский сад», имеющий группы раннего развития;
 - для детей в возрасте 2-3 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение типа «детский сад», имеющий ясельную группу;
 - для детей в возрасте 3-7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение типа «детский сад».
 - для детей в возрасте старше 7 лет, посещающих школьное образовательное.Для детей указанных возрастных групп предусматривается единое меню, различающееся только массами порции (выходами) блюд и кулинарных изделий, что должно снизить издержки по организации питания на одном пищеблоке образовательного учреждения,

обеспечить возможность приготовления блюд «в одном котле» с последующим дифференцированным порционированием, упростить проведение необходимых расчетов (калькуляции) и оформления документации работниками пищеблока и образовательного учреждения.

Рационами и циклическими меню предусмотрено:

– трехразовое питание (завтрак, обед, ужин), для детей посещающих дошкольное образовательное учреждение;

– одноразовое питание (обед), для детей посещающих школьное образовательное учреждение;

3. Требования к услугам по организации питания воспитанников.

3.1. Услуги по организации питания в учреждении осуществляются в соответствии с:

- Примерным меню, которое разрабатывается Исполнителем, осуществляющим питание и согласовывается с заведующим учреждения, медицинским работником и специалистом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю (приказ Министерства образования и науки Пермского края СЭД-26-01-04-1153 от 19.12.2013г. с изменениями Приказ Министерства образования и науки Пермского края СЭД-26-01-04-773 от 21.12.2014 г.);

- Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании Потребителей услуги, и условиям их поставки, приведены в приложении к настоящему Техническому заданию.

3.2. Порядок формирования и реализации Исполнителем Примерного меню для организации питания

3.2.1. Примерное меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам утверждёнными в СанПин 2.4.1.3049-13.

3.2.2. Примерное меню рассчитывается не менее чем на 2-е недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в учреждении.

3.2.3. Сведения о составе примерного меню, его пищевой ценности, рецептурах блюд и кулинарных изделий, требованиях к качеству пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий должны быть предоставлены Потребителю услуг. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном и бумажном виде.

3.2.4. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Потребителя, с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

3.3.5. Доставка пищевых продуктов осуществляется Исполнителем специально выделенным транспортом для перевозки пищевых продуктов. Транспортные средства должны содержаться в чистоте, а их использование исключать загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспорт Исполнителя должен обязательно иметь санитарный паспорт.

3.3.6. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

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

3.3.8. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие

требованиям нормативных документов при хранении на складах Потребителя услуг Продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

4. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании воспитанников и условиям их поставки

4.1. При производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении к настоящему Техническому заданию с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии или их копиями, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского питания или их копиями.

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

4.3. Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки на базовое предприятие должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

4.4. 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. По результатам испытания на все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий должно быть получено экспертное заключение Роспотребнадзора об установленном сроке годности и свидетельство о государственной регистрации.

4.5. Вся молочная продукция должна соответствовать Федеральному закону Российской Федерации от 12 июня 2008г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Пищевая масложировая продукция должна соответствовать Федеральному закону Российской Федерации от 24 июня 2008 г. N 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».

Соковая продукция из фруктов и овощей должна соответствовать техническому регламенту на (Федеральный закон от 27.10.2008 N 178-ФЗ).

4.6. 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. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значения, установленные «Нормами предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную» (утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 № 105)

4.7. 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.

4.8. 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 дошкольного питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

4.9. 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. Расфасовка продукции, упакованной изготовителем, допускается при наличии у фасовщика отдельной технической документации на фасовку.

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.

4.10. 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 (продавца), 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-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

4.11. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – 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, пюре 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.

4.12. Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки, замороженного мяса птицы и 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.

4.13. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

4.14. По требованию Потребителя Исполнитель предоставляет ему (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

5. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов.

5.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Потребителем услуг на территории образовательного учреждения.

5.2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, отвечающих требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

6. Оформление результатов текущего контроля

6.1. Результаты текущего (ежедневного) контроля фиксируются в журнале приемочного контроля («бракеражном журнале»). Результаты периодических проверок оформляются актом проверки в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон. Акт проверки подписывается Исполнителем и представителем образовательного учреждения.

7. Нормативные документы.

Требования разработаны с учетом санитарно-эпидемиологических правил и норм Российской Федерации:

– СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;



– СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с дополнениями и изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.3.2.2399-08);

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18), СанПиН 2.3.2.2722-10 (№ 19), СанПиН 2.3.2.2757-10 (№ 21), СанПиН 2.3.2.2804-10 (№ 22), СанПиН 2.3.2.2868-11 (№ 23);

– СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями в редакции СП 2.3.6.1254-03 - № 1, СП 2.3.6.2202-07 - № 2, СП 2.3.6.2820-10 - № 3, и СП 2.3.6.2867-11 - № 4).

- национальные стандарты ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования», ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания», ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на

предприятиях общественного питания», ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (в части, не противоречащей настоящим Требованиям), а также Правилам оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036) и удовлетворять все потребности воспитанников в питании во время их пребывания в общеобразовательном учреждении, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

Заказчик МБДОУ «Детский сад № 162» Заведующая  /К.Г.Кузнецова/	Исполнитель ООО «Делана» Директор  /Л.Н. Пантелеева/
--	--

