

ДОГОВОР № 32312736297-49
на оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении

г. Тольятти

«__» _____ 202_ г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 49 «Весёлые нотки» городского округа Тольятти, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Кирсановой Татьяны Витальевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Закрытое акционерное общество Комбинат школьного питания «Дружба» (ЗАО КШП «Дружба»), являющееся субъектом среднего предпринимательства, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Солодновой Татьяны Васильевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, на основании итогового протокола № 32312736297-03 (вх. № 348521) от 02.10.2023г., заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

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

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

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена договора составляет **21 053 295 (двадцать один миллион пятьдесят три тысячи двести девяносто пять)** рублей, НДС не облагается на основании пункта 5 части 2 статьи 149 Налогового кодекса Российской Федерации, в соответствии с Расчётом стоимости услуг (Приложение №2) и включает в себя все расходы, связанные с оказанием услуг в соответствии с условиями договора, в том числе: стоимость оказания услуг, стоимость продуктов питания, их доставки, хранения, переработки и приготовления из них готовых блюд, стоимость аренды помещений, расходы на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, все непредвиденные расходы, которые могут возникнуть в период действия договора в связи с его исполнением.

Цена единицы услуг указана в Приложении № 2 «Расчёт стоимости услуг».

Цена договора является твёрдой и определяется на весь срок исполнения договора, за исключением следующих случаев изменения цены договора:

- при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором объёма услуги, качества оказываемой услуги и иных условий договора;

- при уменьшении потребности Заказчика в услугах;

- при увеличении потребности Заказчика в услугах, но не более чем на 30% предусмотренного договором объёма услуг, или при выявлении потребности в дополнительном объёме товаров, работ, услуг, не предусмотренных договором, но связанных с услугами, предусмотренными договором. Цена единицы дополнительно оказываемой услуги должна определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренный в договоре объём услуги.

2.2. Источник финансирования: средства автономного учреждения.

2.3. Оплата фактически оказанных услуг производится Заказчиком ежемесячно путём перечисления денежных средств на расчетный счёт Исполнителя, указанный в договоре, в срок не более 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта приёмки оказанных услуг (по форме, содержащейся в Приложении №3) без замечаний на основании представленных Исполнителем счетов.

Стороны вправе при осуществлении расчётов по договору применять универсальный передаточный документ.

2.4. Датой (днём) оплаты по договору Стороны считают дату (день) списания денежных средств со счета Заказчика.

2.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, Заказчик вправе произвести оплату по настоящему договору за вычетом начисленного размера неустойки (пени, штрафа).

2.6. Стоимость каждой единицы услуги рассчитывается пропорционально понижающему коэффициенту, определённого в результате закупки как отношение цены контракта, предложенной исполнителем, к начальной (максимальной) цене контракта.

3. МЕСТО, СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И ОБЪЕМ

3.1. Место оказания услуг:

Самарская обл., г. Тольятти, ул. Мира, д. 156, корпус 1;

Самарская обл., г. Тольятти, ул. Карбышева, д. 18, корпус 2;

Самарская обл., г. Тольятти, ул. Мира, д. 142, корпус 3;

Самарская обл., г. Тольятти, ул. Мира, д. 131, корпус 4.

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

3.3. Услуги оказываются в объёме, предусмотренном в Техническом задании (Приложение №1), по заявкам, подаваемым Заказчиком (по форме, содержащейся в Приложении № 4) до 11 часов (местного времени) дня, предшествующего дню питания. Заявка подаётся посредством электронной почты, нарочно, а также иным любым доступным способом.

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

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

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

4.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих исполнение обязательств, предусмотренных договором, в том числе в пункте 5.2 настоящего договора и пункте 6.3 Технического задания (Приложение №1).

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

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

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

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

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

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

4.1.9. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

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

4.1.11. Осуществить выборку услуг, предусмотренных договором, не в полном объёме.

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

4.2. Заказчик обязан:

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

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

4.2.3. Предоставить до начала оказания услуг на основании договора аренды производственные, в том числе пищеблок, и складские помещения, находящиеся у Заказчика в оперативном управлении, а также торгово-технологическое, холодильное оборудование и инвентарь на основании договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом в соответствии с постановлением мэрии городского округа Тольятти от 23.04.2010 № 1056-п/1 «Об утверждении Порядка дачи согласия администрацией городского округа Тольятти на предоставление в безвозмездное пользование и аренду имущества, закреплённого за муниципальными учреждениями на праве оперативного управления».

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

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

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

4.2.7. Осуществлять контроль за сохранностью, санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению,

контроль за рациональным расходом предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения).

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

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

4.3.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по договору других лиц - соисполнителей.

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

4.4. Исполнитель обязан:

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

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

Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (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).

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

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

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

- о квалификации физических лиц, непосредственно занятых при исполнении договора, с приложением копий медицинских и трудовых книжек.

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

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

4.4.5. Проводить необходимые расчёты и оценку использования на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов ежемесячно.

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

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

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

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

Обеспечивать отбор суточных проб от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда) непосредственно после приготовления пищи назначенным ответственным работником пищеблока в соответствии с требованиями Технического задания (Приложение №1). Суточная проба отбирается за счёт Исполнителя в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и

напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объёме одной порции).

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

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

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

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

Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления производственного контроля:

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4.15. Заключить с Заказчиком договоры аренды помещений, безвозмездного пользования муниципальным имуществом.

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

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

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

4.4.18. Оплачивать стоимость лабораторных анализов, анализов проб блюд.

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

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

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

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

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

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены в рублях и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объёме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов) и составе;
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

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

4.4.22. Соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по организации работы предприятий общественного питания с учётом эпидемиологической ситуации.

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

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

За несоблюдение миграционного законодательства в части неисполнения требований, указанных в настоящем подпункте договора, Исполнитель несёт ответственность (в том числе за несоблюдение таких требований соисполнителями, привлечёнными к оказанию услуг по настоящему договору), предусмотренную настоящим договором.

4.4.24. Соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020г. № 32 по организации питания, в соответствии с разработанным и утверждённым меню Заказчиком, с учётом соблюдения натуральных норм каждого продукта в среднесуточном наборе пищевой продукции для детей до 7 лет.

4.4.25. Предоставлять по запросу Заказчика Таблицу выполнения натуральных норм (по форме, содержащейся в Приложении №4 к Техническому заданию) за период, указанный Заказчиком.

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

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

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

5. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

5.1. Для оценки качества блюд Заказчиком и Исполнителем создаётся бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и уполномоченных представителей Заказчика,

которая ежедневно оценивает блюда по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится (доставляется)). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, сведения о которой внесены в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, должна быть заменена Исполнителем в течение 30 (тридцать) минут с момента фиксации указанного факта в данном журнале.

5.2. Исполнитель ежемесячно до 5 числа месяца, следующего за отчётным, предоставляет Заказчику акт приёмки оказанных услуг по форме, содержащейся в Приложении №3 к договору, в 2-х экземплярах и счёт (счет-фактуру).

5.3. Заказчик осуществляет приёмку оказанных услуг в течение 3-х рабочих дней с даты получения акта приёмки оказанных услуг по данным надлежащим образом оформленным журналам бракеража.

5.4. По окончании приёмки услуг Заказчик подписывает акт приёмки оказанных услуг, либо направляет мотивированный отказ от подписания акта приёмки оказанных услуг. В случае обнаружения несоответствия услуг условиям договора акт приёмки оказанных услуг не подписывается до устранения Исполнителем недостатков.

5.5. Датой приёмки оказанных услуг считается дата подписания Заказчиком акта приёмки оказанных услуг.

5.6. Акты приёмки оказанных услуг подписываются Сторонами в двух экземплярах, один из которых передаётся Исполнителю, а второй – Заказчику.

5.7. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и/или функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и/или функциональными характеристиками, указанными в договоре.

5.8. Для проверки соответствия услуг требованиям договора Заказчик вправе осуществить экспертизу своими силами или привлечь независимых экспертов.

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА

6.1. Размер обеспечения исполнения договора составляет 5 % начальной (максимальной) цены договора в размере **1 052 664 (один миллион пятьдесят две тысячи шестьсот шестьдесят четыре) рубля 75 копеек**.

6.2. Обеспечение исполнения договора может предоставляться участником закупки по его выбору путём внесения денежных средств на счет, указанный заказчиком в документации о закупке, путём предоставления независимой гарантии или иным способом, предусмотренным документацией о закупке.

6.3. Средства из обеспечения исполнения договора подлежат взысканию Заказчиком в качестве компенсации за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем своих обязательств по договору, в том числе по уплате неустойки (пени, штрафов), по возмещению любых убытков Заказчику, причинённых неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по договору.

6.4. В случае отзыва в соответствии с законодательством РФ у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения договора, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения договора не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем данного обязательства начисляется пеня в размере, определённом в порядке, установленном в соответствии с договором.

6.5. Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения договора и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения договора новое обеспечение исполнения договора, размер которого может быть уменьшен. Уменьшение размера обеспечения исполнения договора производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приёмка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены договором. При этом уменьшение размера обеспечения исполнения договора осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с условиями, предусмотренными договором.

6.6. Возврат Исполнителю денежных средств, внесённых им на счёт Заказчика в качестве обеспечения исполнения договора, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения договора, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по договору в течение 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение обязательств в

соответствии с действующим законодательством РФ.

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

7.3. За просрочку исполнения обязательства Заказчиком по условиям договора может быть начислена неустойка (штраф, пени) за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего за днём истечения срока его исполнения, установленного договором. Размер неустойки (штрафа, пеней) должен составлять не более 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ на день уплаты.

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа составляет 1000,00 руб.

Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения обязательства произошла вследствие обстоятельств непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

7.4. Если Исполнителем просрочено исполнение обязательства либо это обязательство исполнено ненадлежащим образом, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего за днём истечения срока его исполнения, установленного договором. Размер неустойки должен составлять не менее 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ на день уплаты неустойки (штрафа, пеней).

7.4.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа составляет 1000,00 руб.

7.4.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа составляет 1 % цены Договора.

Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что ненадлежащее исполнение обязательства или просрочка его исполнения произошли вследствие обстоятельств непреодолимой силы или по вине Заказчика.

7.5. Уплата неустоек (штрафов, пеней) и возмещение убытков, причинённых ненадлежащим исполнением обязательств, не освобождает Стороны от исполнения обязательств по договору в полном объёме.

7.6. Уплата неустоек (штрафов, пеней) осуществляется на основании письменной претензии одной из Сторон.

7.7. Заказчик вправе удерживать при расчёте с Исполнителем (вычитать из цены Договора) сумму в виде неустойки (штрафа, пени), подлежащую уплате Исполнителем за неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств, предусмотренных договором, если Исполнитель не докажет, что неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

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

7.9. Ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по договору считается:

- отступление (не соблюдение) от требований, предусмотренных Техническим заданием (приложение №1), п.4.4. договора;

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

8. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

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

9. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

9.1. Изменение цены договора допускается в случаях, указанных в пункте 2.1 договора.

9.2. Изменение сроков (периодов) оказания услуг допускается в пределах срока действия договора.

9.3. По соглашению сторон допускается изменение существенных условий договора, если при исполнении договора возникли независимые от сторон договора обстоятельства, влекущие невозможность его исполнения, в том числе ввиду значительного роста цен на товары.

9.4. В случае если при исполнении договора возникли обстоятельства непреодолимой силы, по соглашению Заказчика с Исполнителем допускается изменение срока исполнения договора, и (или) цены договора, и (или) цены единицы услуги. Предусмотренное настоящим пунктом изменение осуществляется при наличии в письменной форме обоснования такого изменения и при условии предоставления Исполнителем обеспечения исполнения договора. При этом, в случае если обеспечение исполнения договора осуществлено путём внесения Исполнителем денежных средств, по соглашению сторон определяется новый срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесённых в качестве обеспечения исполнения договора.

В целях возможности применения указанного в настоящем пункте случая изменения договора Исполнитель по договору должен доказать:

- наличие и продолжительность обстоятельств непреодолимой силы;
- наличие причинно-следственной связи между возникшими обстоятельствами непреодолимой силы и невозможностью либо задержкой исполнения обязательств;
- непричастность стороны к созданию обстоятельств непреодолимой силы;
- добросовестное принятие стороной разумно ожидаемых мер для предотвращения (минимизации) возможных рисков.

9.5. Перемена Исполнителя не допускается, за исключением случаев, когда новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя, с которым заключён договор, вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения либо когда такая возможность прямо предусмотрена договором. При перемене Исполнителя его права и обязанности переходят к новому Исполнителю в том же объёме и на тех же условиях.

9.6. Если при исполнении договора происходит перемена Заказчика, то права и обязанности Заказчика, установленные договором и не исполненные к моменту такой перемены, переходят к новому лицу в объёме и на условиях, предусмотренных заключённым договором.

9.7. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, при одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с Гражданским кодексом РФ.

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

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

10.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения договора или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 5 рабочих дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по электронной почте необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом. Электронные адреса сторон: chgard49@edu.tgl.ru; eda0910@mail.ru.

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

11. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

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

11.2. При невыбранном в полном объёме услуг в соответствии с Техническим заданием (приложение №1) до 30.09.2024 г., договор прекращает своё действие в сроки, установленные п.11.1 договора без взаимных претензий Сторон.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

12.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим договором, применяются нормы действующего законодательства РФ.

12.2. Документооборот в рамках договора осуществляется в письменной и (или) электронной форме.

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

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

12.5. В случае изменения реквизитов стороны письменно уведомляют друг друга о таких изменениях в срок не позднее 3-х рабочих дней со дня соответствующего изменения.

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

13. ПРИЛОЖЕНИЯ К ДОГОВОРУ

13.1. Приложение №1 – Техническое задание.

13.2. Приложение №2 – Расчёт стоимости услуг.

13.3. Приложение №3 – Форма акта приёмки оказанных услуг.

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

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

14. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

<p>Заказчик: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 49 «Весёлые нотки» городского округа Тольятти (МАОУ детский сад № 49 «Весёлые нотки») ИНН 6323025638 КПП 632401001 Юридический/почтовый адрес: 445035, РФ, Самарская область, г. Тольятти, ул. Мира, д. 156 т/факс 8 (8482)26-75-71 chgard49@edu.tgl.ru департамент финансов администрации городского округа Тольятти (МАОУ детский сад № 49 «Весёлые нотки», л/с 359130090) (МАОУ детский сад № 49 «Весёлые нотки», л/с 349130090) КС 03234643367400004200 ЕКС 40102810545370000036 ОТДЕЛЕНИЕ САМАРА БАНК РОССИИ/УФК по Самарской области г. Самара БИК 013601205</p> <p>Заведующий _____ Т.В. Кирсанова</p> <p>М.П.</p>	<p>Исполнитель: Закрытое акционерное общество Комбинат школьного питания «Дружба» (ЗАО КШП «Дружба») Юридический адрес: 445043, Россия, Самарская область, город Тольятти, улица Северная, дом 35 Фактический/почтовый адрес: 445043, Россия, Самарская область, город Тольятти, улица Северная, дом 35 ИНН/КПП 6321059582/632101001 ОГРН 1036301033108 ОКПО 21115919 Расчетный счет 40702810254060100568 Корреспондентский счет 30101810200000000607 ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО «СБЕРБАНК РОССИИ» г. Самара БИК 043601607 8 (8482) 559302 e-mail eda0910@mail.ru</p> <p>Директор _____ Т.В. Солоднева М.П.</p>
---	--

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

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

2. Наименование заказчика: **муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 49 «Весёлые нотки» городского округа Тольятти.**

3. Место оказания услуг:

корпус 1 - Самарская обл., г. Тольятти, ул. Мира, д. 156;

корпус 2 - Самарская обл., г. Тольятти, ул. Карбышева, д. 18;

корпус 3 - Самарская обл., ул. Мира, д. 142;

корпус 4 - Самарская обл., г. Тольятти, ул. Мира, д. 131.

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

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

№ п/п	Вид услуги	Кол-во детей	Кол-во рабочих дней	Кол-во дето-дней
1	Оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении для детей в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленности до 3-х лет	80	225	18000
2	Оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении для детей в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленности от 3-х до 7-ми лет	350	225	78750

В период оказания услуг предоставляется 4-х разовое питание: первый завтрак предоставляется: с 08:00 до 08:30 час., второй завтрак предоставляется: с 09:30 до 10:00 час., обед предоставляются с 11:20 до 12:20 час., уплотненный полдник предоставляются: с 15:55 до 16:20 час.

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

6. Требования к оказываемым услугам:

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

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

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

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

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

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

- раздаточной ведомости на отпуск питания;

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

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

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

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

- перечень услуг и условия их оказания;

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

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

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

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

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

6.2. Исполнитель обеспечивает выполнение услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией в соответствии с действующими профессиональными стандартами и имеющими личные медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых

осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

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

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

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

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

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

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

Нарушение технологии приготовления пищи не допускается.

Сезонные овощи и фрукты должны подаваться ежедневно в свежем виде.

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

содержания в нем основным пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должны проводиться ежемесячно.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3. В процессе приемки сырья и продуктов Исполнителем осуществляются санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны предусматривать входной контроль условий транспортировки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственным лицом, а также наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность с указанием в товарно-транспортной накладной сведений о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, либо регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя либо производителя поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. При осуществлении входного контроля,

применяются меры, не допускающие к приемке: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления.

Исполнитель фиксирует результаты входного контроля в соответствующем журнале бракеража.

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

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

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

- а) наименование пищевой продукции;
- б) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);
- в) количество пищевой продукции;
- г) дату изготовления пищевой продукции;
- д) срок годности пищевой продукции;
- е) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;
- з) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- к) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.

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

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

- а) наименование пищевой продукции;
- б) количество пищевой продукции;
- в) дату изготовления пищевой продукции;
- г) срок годности пищевой продукции;
- д) условия хранения пищевой продукции;
- е) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.10.3. при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, сведения о которой внесены в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, должна быть заменена Исполнителем в течение 30 (тридцати) минут с момента фиксации указанного факта в данном журнале.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- а) за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводится идентификация

состава продукта;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

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

8. Приложения:

8.1. Приложение №1 – Примерное цикличное меню.

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

8.3. Приложение №3 – Раздаточная ведомость.

Заказчик:

Заведующий _____ Т.В. Кирсанова

Исполнитель:

Директор _____ Т.В. Солоднева

РАЗДАТОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
На отпуск группам рационов питания

_____ (прием пищи: завтрак, обед, ужин, и т.д)

_____ 20__ г.

№ группы	Кол-во детей	Наименование блюд, выход одной порции / Общий вес							Расписка в получении

Заказчик:

Исполнитель:

Заведующий _____ Т.В. Кирсанова

Директор _____ Т.В. Солоднева

РАСЧЕТ СТОИМОСТИ УСЛУГ

Наименование: Оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении

№ п/п	Вид услуги	Стоимость услуги за 1 ребенка в день, руб.	Кол-во детей	Кол-во рабочих дней	Кол-во дето-дней	Итого, руб.
1	2	3	4	5	6	7
1	Оказание услуг по организации питания детей в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленности (до 3-х лет)	192,69	80	225	18000	3468420,00
2	Оказание услуг по организации питания детей в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленности (от 3-х до 7 лет)	223,30	350	225	78750	17584875,00
ВСЕГО, руб.						21053295,00

Заказчик:

Заведующий _____ Т.В. Кирсанова

Исполнитель:

Директор _____ Т.В. Солоднева

ФОРМА АКТА ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ.

АКТ
ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

г. Тольятти

«__» _____ 202__ г.

1. В соответствии с договором № _____ от «__» _____ 202__ г. (далее – договор) Исполнитель исполнил обязательства по договору, а именно: _____, в объеме _____.

2. Фактическое качество оказанных услуг соответствует (не соответствует) требованиям договора: _____

3. Услуги, согласно договору, должны быть оказаны «__» _____ 202__ г., фактически оказаны «__» _____ 202__ г.

4. Представлены следующие отчетные документы (в соответствии с договором), в том числе подтверждающие объем услуг: _____

5. Недостатки оказанных услуг выявлены/ не выявлены _____

6. Сумма, подлежащая оплате Исполнителю в соответствии с условиями договора _____.

7. В соответствии с п. _____ договора сумма штрафных санкций составляет _____ (указывается порядок расчета штрафных санкций). Общая стоимость штрафных санкций составит: _____.

8. Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю с учетом удержания штрафных санкций, составляет _____.

9. Результаты оказанных услуг по договору: _____.

Сдал:
Исполнитель

Принял:
Заказчик

_____/_____/

_____/_____/

М.П.

М.П.

Заказчик:

Исполнитель:

Заведующий _____ Т.В. Кирсанова

Директор _____ Т.В. Солоднева

ФОРМА ЗАЯВКИ НА КОЛИЧЕСТВО ПИТАЮЩИХСЯ ДЕТЕЙ

Наименование заказчика: _____

Адрес: _____

Договор № _____ от _____

Категория детей	Количество детей	Итого рационов

Уполномоченное лицо заказчика

"__" _____ 202__ г. М.П.

Заказчик:

Заведующий _____ Т.В. Кирсанова

Исполнитель:

Директор _____ Т.В. Солоднева

**НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЁМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ
ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ**

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

Исполнитель:

Заказчик:

Заведующий _____ Т.В. Кирсанова

Директор _____ Т.В. Солоднева

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:

04DAD69F9EE17F6DC60A2F1819FB3259

Отпечаток сертификата:

E303E4F83FFC367C103E1B57607409CB19E7D8F7

Владелец: Кирсанова Татьяна Витальевна

Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 49 "ВЕСЁЛЫЕ НОТКИ"
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ"

Действителен с 20.10.2022 по 13.01.2024

Номер извещения: 32312736297

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:

01CCB285006BAFAC9749C31FE48E395119

Отпечаток сертификата:

AC890DF4C8D62778B6DC60D743509EFF0B33C5D3

Владелец: Солоднева Татьяна Васильевна

Организация: ЗАО КШП "ДРУЖБА""

Действителен с 14.12.2022 по 14.03.2024

Дата подписания: 12.10.2023 08:47 (+03:00)

Номер извещения: 32312736297

