

КОНТРАКТ № 25.2020
на оказание услуги для нужд Заказчика

« 02»декабря 2020г.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №84, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Горлова Сергея Сергеевича, действующего на основании Устава, и Общество с ограниченной ответственностью «Группа Компаний Фьюжен Менеджмент» именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице директора Воронежского филиала ООО «ГК Фьюжен Менеджмент» Никоноровой Елены Геннадьевны, действующей на основании Доверенности № 65 от 01.08.2020 года и Положением о филиале с другой стороны совместно именуемые Стороны, с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Закон о контрактной системе) и иного законодательства в сфере закупок, заключили настоящий контракт о нижеследующем:

I. Предмет Контракта

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

Исполнитель оказывает услугу:

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

Состав и объём услуг: общее количество завтраков 68628 штук, общее количество Обедов 41610 штук.

1.2. Место оказания услуги: 394070, г. Воронеж, ул. Тепличная д 20Б

1.3. Идентификационный код закупки 203366503338636650100100010015610000

1.4. В целях выполнения обязательств по настоящему Контракту, на основании п.2 ч 3.2 ст.17.1 федерального закона от 26.07.2006 № 135 ФЗ «О защите конкуренции» Заказчик предоставляет Исполнителю помещения общеобразовательного учреждения для приготовления блюд, мытья

посуды, а также технологическое и иное оборудование в безвозмездное пользование на основании актов приёма-передачи (приложение № 1 к Контракту).

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

II. Основания заключения Контракта

2.1. Контракт заключен на основании Протокола подведения итогов конкурса с ограниченным участием в электронной форме номер 0131300000620002130 от 20.11.2020г.

III. Цена Контракта, порядок и сроки оплаты

3.1. Цена Контракта 5 895 506 руб.19 коп.(Пять миллионов восемьсот девяносто пять тысяч пятьсот шесть рублей, 19 коп.) . НДС не облагается в соответствии с пп 5 п. 2 статьи 149 Налогового кодекса РФ.

Стоимость завтраков в количестве 68628 шт составляет 53,48рублей; стоимость обеда в количестве 41609 шт составляет 53,48 рублей. стоимость обеда в количестве 1шт составляет 31,43 рублей.

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

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

3.4 Код бюджетной классификации 924 0702 02200L3040.244, 924.0702.0220000590.244 924070202200S8990.244.

3.5. Аванс не предусмотрен.

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

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

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

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

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

3.11. Заказчик производит оплату оказанной услуги путём перечисления денежных средств на расчётный счёт Исполнителя по факту оказания месячного объёма услуги в срок не более тридцати дней с даты подписания заказчиком документа о приемке.

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

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

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

IV. Условия и сроки оказания услуги

4.1. Услуга, являющаяся предметом Контракта, оказывается в срок **с момента заключения контракта по 29.05.2021 года** в течение учебного периода.

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

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

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

V. Качество услуги

5.1. Качество оказываемой Исполнителем услуги и продуктов, используемых при оказании услуги по организации горячего питания школьников МБОУ СОШ № 84, должно соответствовать требованиям ГОСТ и СанПиН, действующим на момент оказания услуги и должно быть подтверждено сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами на продукцию животноводческого происхождения, свидетельствами о государственной регистрации продукции при поставке, а так же требованиям согласно приложению № 2 к настоящему Контракту.

5.2. Организация питания должна осуществляться участником закупки в соответствии с примерным меню, разработанным на основе рекомендуемой массы порций блюд для учащихся в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20)).

5.3. Качество услуг по организации питания учащихся общеобразовательного учреждения должно соответствовать требованиям ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие

требования», Правилам оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036, Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515), Рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20).

5.4. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать согласованному примерному меню управлением Роспотребнадзора по Воронежской области и ассортименту пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в соответствии с требованиями ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.). Не допускается использование в рационах завтраков и обедов в общеобразовательных учреждениях продуктов, запрещенных в школьном питании, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5.5. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества – национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации. Исполнитель несет полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков.

5.6. Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для продуктов питания, иметь соответствующую маркировку, должна быть удобна для пользования.

5.7. Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

5.8. Остаточный срок годности продукции, используемой для приготовления блюд должен составлять не менее 80% от общего срока годности.

5.9. Проверка качества пищи по органолептическим показателям должна осуществляться бракеражной комиссией Заказчика. При необходимости по требованию Заказчика Исполнитель должен провести экспертизу сырья, используемого для приготовления рационов школьного питания. Фактическое количество отпущенных порций уточняется ежедневно ответственным за питание, уполномоченным Заказчиком.

5.10. В соответствии с п. 20 Части II конкурсной документации установлено обеспечение исполнения обязательств по Контракту в размере 5 % от начальной (максимальной) цены Контракта.

Обеспечение исполнения контракта должно покрывать любые случаи неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязательств Исполнителя по контракту, в том числе в связи с расторжением контракта, при невыплате неустойки, штрафа, а также за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств Исполнителем.

5.11. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику.

5.12. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе часть этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в

соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, возвращаются Заказчиком Исполнителю в течение тридцати дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

5.13. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 8.5 настоящего Контракта.

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

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

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

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

VI. Порядок и сроки осуществления Заказчиком приёмки оказанной услуги

6.1. Приёмка оказанной услуги осуществляется уполномоченными представителями Заказчика.

6.2. Со стороны Заказчика уполномоченными лицами по приёмке оказанной услуги являются: Горлов С.С., директор, Рязанцева Э.Н. председатель ПК, или лица их замещающие.

(Ф.И.О., должность)

или лица их замещающие.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VII. Права и обязанности Сторон

7.1. Заказчик обязан:

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

7.1.2. Проводить сверку расчётов между Исполнителем и Заказчиком.

7.1.3. Исполнять все условия Контракта.

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

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

7.2. Заказчик вправе:

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

7.2.2. Требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных недостатков.

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

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

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

7.3. Исполнитель обязан:

7.3.1. Оказывать услугу надлежащего качества.

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

7.3.3. Исполнитель должен оказывать услугу в соответствии с примерным меню, которое должно разрабатываться им самостоятельно в соответствии с особенностями работы общеобразовательного учреждения. Предложенный вариант примерного меню должен быть согласован Исполнителем с директором образовательного учреждения и с управлением Роспотребнадзора по Воронежской области.

7.3.4. Согласовывать с Заказчиком (директором общеобразовательного учреждения) ежедневное меню рационов питания учащихся учреждения.

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

7.3.6. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков, а также за состояние транспорта, доставляющего продукты: доставка пищевых продуктов должна осуществляться специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Должны соблюдаться сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в общеобразовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (СП 2.3.6.1066-01, СанПиН 2.4.5.2409-08). Обеспечивать предоставление информации о закупаемой продукции. В случае поставки в общеобразовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменной претензии со стороны общеобразовательного учреждения произвести замену на аналогичный продукт в тот же день.

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

7.3.8. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приёмке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке в образовательное учреждение, по приготовлению и раздаче блюд. Осуществлять производственный контроль безопасности и качества приготовления блюд в соответствии с действующими СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

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

7.3.11. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг. Осуществлять технический контроль за технологическим оборудованием пищеблока, производить его ремонт при выходе из строя в период эксплуатации, обеспечивать в полном объёме пищеблок кухонной, столовой и чайной посудой, столовыми приборами, производственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами.

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

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

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

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

7.3.16. Исполнять все условия Контракта.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Итоговый отчет об исполнении мероприятий, предложенных по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» предоставляется Исполнителем не позднее 01.05.2021 года.

Исполнитель предоставляет промежуточный отчет об исполнении мероприятий, предложенных по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки», в течение 5 рабочих дней с момента направления Заказчиком в адрес Исполнителя запроса о предоставлении информации любым доступным способом (по почте, факсом, по электронной почте), но не чаще одного раза в три месяца.

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

7.4. Исполнитель вправе:

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

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

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

VIII. Ответственность Сторон

8.1. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

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

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

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

8.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

8.5 Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.7. - 8.9. настоящего Контракта) Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере *<1>*:294 775,31 (двести девяносто четыре тысячи семьсот семьдесят пять рублей, 31 копейка).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

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

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

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

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

IX. Форс-мажорные обстоятельства

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

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

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

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

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

X. Срок действия и расторжение Контракта

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

10.2. Срок действия Контракта: с момента заключения по 29.05.2021 года

10.3. С 30.05.2021 года обязательства Сторон по Контракту прекращаются, за исключением гарантийных обязательств, обязательств по оплате, по возмещению убытков и выплате неустойки.

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

XI. Прочие условия

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

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

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

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

11.5. Все споры, возникающие в связи с исполнением Сторонами обязательств по Контракту, Стороны обязуются разрешать путем переговоров. Для разрешения споров и

разногласий, вытекающих из отношений по Контракту, Стороны вправе обратиться в Арбитражный суд Воронежской области.

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

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

ХII. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

МБОУ СОШ № 84
Юридический адрес: 394070, г. Воронеж,
ул. Тепличная, д.20 Б
Фактический адрес: 394070, г. Воронеж,
ул. Тепличная, д.20 Б
ИНН 3665033386
КПП366501001
ОГРН 1033600019650
л/с 21924380705 в УФБП АГО г.Воронеж
р/с 40701810720073000001 Отделение
Воронеж г. Воронеж
БИК 042007001

Директор _____ С.С. Горлов

Исполнитель:

ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»
Местоположение: 117218, г. Москва, ул. Б.
Черёмушкинская, д. 34, 6 этаж, комн. Б603
ИНН: 7733734245 КПП: 772701001
БИК: 044525225
Название Банка: ПАО Сбербанк, г.Москва
Р./с.: 40702810140000034522
Кор./с.: 30101810400000000225
Телефон: +7 (495) 229-09-99 доб.1247
E-mail: ruzikova@fusion-mng.ru
Воронежский филиал
ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»
Местоположение: 394026, Воронежская
область, г. Воронеж, ул. Дружинников, дом 5
а, помещение 1, офис 518, этаж 5.
ИНН7733734245 КПП 366643001
БИК 044525225
Название Банка: ПАО Сбербанк, г.Москва
р/сч40702810240000067460
к/сч 30101810400000000225
Телефон:+7 (473) 257-4969 доб.4301
E-mail: nikonorova@voz.fusion-mng.ru
Директор Воронежского филиала
ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»
_____/ Е.Г.Никонорова/

М.П.

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

г. Воронеж

«___» _____ 2020г.

Настоящим Стороны по Контракту № 25.2020 от 2020года, заключенному между МБОУ СОШ № 84 (далее – Заказчик) и ООО «ГК Фьюжен Менеджмент» (далее – Организатор питания (Исполнитель)) на организацию питания школьников, подтверждают факт передачи Заказчиком в безвозмездное пользование Исполнителю:

1. Оборудование и мебель

№ п/п	Инвентарный номер	Наименование оборудования	Кол-во	Стоимость
1.	1040022;1040075	Эл.плита	2	6088
2.	1040038	Шкаф жарочный ЭШП	1	2519
3.	1060095	Шкаф холодильный ШХ-1,4	1	34500
4.	1040084	Холодильник «Мир»	1	14960
5.	б/н	Стол разделочный	5	14000
6.	104005	Картофелечистка	1	4455
7.	1040180	Измельчитель овощей «Гамма-5»	1	43001
8.	1060118	Электросковорода	1	6332
9.	1040082	Котел КПЭ-250	1	19136
10.	1040175	Котел пищевой КПЭМ-60/9	1	72500
11.	1040174	Мармит первых блюд «Лира-К»	1	27499
12.	1040155	Холодильный ларь Снеж-МЛК-600		18023
13.	106015596-97	Стеллаж для тарелок	2	10442
14.	10136500006-7; 10136500012	Стеллаж для тарелок	3	15663
15.	б/н	Стеллаж для кастрюль	1	2000
16.	1060096	Ванна кухонная моечная 3-секц.	1	10279
17.	1040077	Ванна кухонная моечная 2- секц.	1	7200
18.	10134400036-37	Ванна кухонная моечная 1- секц.	2	6339
19.	000002542	Ванна моечная	1	661
20.	1040073	Посудомоечная машина ПМУ-1400	1	6931
21.	1040004	Витрина	1	1283
22.	0000002598	Стол обеденный 6-местный	27	51813
23.	000002365	Скамейка 3-х местная	54	50176
24.	0000002599	Стол обеденный 4х местный	1	1700
25.	000002357	Скамейка 2-х местный	2	1634
26.	б/н	Шкаф для одежды 3-х створч.	1	

2. Помещения

№ п/п	Наименование помещения в соответствии с техническим паспортом	Площадь
-------	------------------------------------------------------------------	---------

1.	Кладовая	11,5 кв.м
2.	Моечная	24,2 кв.м
3.	Кухня	68,3 кв.м
4.	Обеденный зал	190,6 кв.м
5.	Холодильная камера	9,1 кв.м
6.	Бытовка	1,8 кв. м

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

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

Подписи и печати сторон:

Заказчик:

Директор МБОУ СОШ

_____/С.С. Горлов/

М.П.

Исполнитель:

Директор Воронежского филиала
ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»

_____/Е.Г.Никонорова/

М.П.

Техническое задание
на оказание услуги по организации горячего питания школьников

I. Общие требования

Услуга по организации горячего питания для школьников в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях будет включать в себя закупку, хранение и обработку продуктов, приготовление и раздачу готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции.

Услуга по организации горячего питания школьников будет оказываться Исполнителем еженедельно в соответствии с режимом работы учреждения, Положением об обеспечении питанием школьников в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях городского округа город Воронеж, утвержденным распоряжением главы городского округа город Воронеж от 04.12.2007 № 821-р, на основе поданных предварительных письменных заявок и ежедневно уточняемых данных о количестве предоставляемых порций. В случае использования Исполнителем помещения общеобразовательного учреждения для приготовления блюд, мытья посуды, а так же использования технологического и иного оборудования для этих целей, указанные помещения и оборудование предоставляются Исполнителю в пользование на безвозмездной основе на время действия Контракта.

Будем оказывать услугу в соответствии с примерным меню, которое будет разрабатываться самостоятельно в соответствии с особенностями работы общеобразовательного учреждения с учетом требований, установленных рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20). Предложенный вариант примерного меню будет согласовано с директором образовательного учреждения и с управлением Роспотребнадзора по Воронежской области.

II. Требования к качеству оказываемой услуги

1. Обязуемся согласовывать с Заказчиком (директором общеобразовательного учреждения) ежедневное меню рационов питания учащихся учреждения.

Окажем услуги:

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

резерва - обед;

- юношам допризывного возраста, имеющим дефицит массы тела, - завтрак и обед;
- учащимся с ограниченными возможностями здоровья – завтрак и обед;

2. Организация питания будет осуществляться участником закупки в соответствии с примерным меню, разработанным на основе рекомендуемой массы порций блюд для учащихся в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20)).

3. Качество услуг по организации питания учащихся общеобразовательных учреждений будет соответствовать требованиям ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», «Правилам оказания услуг общественного питания» (утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036, Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515), Рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20).

4. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объём порций) будет соответствовать согласованному примерному меню управлением Роспотребнадзора по Воронежской области и ассортименту пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в соответствии с требованиями ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.).

5. Питание будет разнообразным, предусматривающее использование пищевых продуктов, предназначенного для питания обучающихся (воспитанников) и исключающее повторы одинаковых первых блюд, салатов и холодных закусок, блюд из мяса и рыбы, творога, крупяных блюд, кондитерских и мучных кулинарных изделий в течение недели, повторы одинаковых гарниров, напитков, овощных блюд, фруктов – в течение 2-3 смежных дней.

6. При организации приёма пищи будут выполняться требования культуры и эстетики питания, создаваться благоприятная обстановка для приёма пищи, обеспечиваться надлежащее оформление торгового зала, витрин и т. п., включая размещение наглядных материалов, пропагандирующих здоровое питание.

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

8. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов будут соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества – национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов, маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, будет соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации. Обязуемся нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков.

9. Не допустим поставку продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

10. Качество используемых продуктов будет соответствовать действующим ГОСТам.
11. Обязуемся соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в общеобразовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (СП 2.3.6.1066-01, СанПиН 2.4.5.2409-08).
12. Не допустим использование в рационах завтраков и обедов в общеобразовательных учреждениях продуктов, запрещённых в школьном питании в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
13. Поставляемые продукты будут качественными и безопасными, что подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами на продукцию животноводческого происхождения, свидетельствами о государственной регистрации продукции при поставке.
14. Обязуемся осуществлять производственный контроль безопасности и качества приготовления блюд в соответствии с действующими санитарными правилами с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
15. Упаковка продукции будет изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для продуктов питания, иметь соответствующую маркировку, будет удобна для пользования.
16. В случае поставки некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами, обязуемся обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день.
17. Будем нести ответственность за состояние транспорта, доставляющего продукты: доставка пищевых продуктов будет осуществляться специализированным транспортом при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Обязуемся соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в образовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (СП 2.3.6.1066-01, СанПиН 2.4.5.2409-08).
18. Обязуемся соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим. Обеспечивать соблюдение работниками на территории школьного пищеблока санитарных правил и норм.
19. Обязуемся обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Обязуемся осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.
20. Обязуемся эксплуатировать переданное торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования и обеспечивать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования, производить ремонт технологического оборудования пищеблока при выходе его из строя. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг. Осуществлять технический контроль за технологическим оборудованием пищеблока, производить его ремонт при выходе из строя в период эксплуатации, обеспечивать в полном объеме пищеблок кухонной, столовой и

чайной посудой, столовыми приборами, производственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами.

III Требования

к качеству продуктов, которые могут использоваться для приготовления блюд

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

26. Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная). Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара. Должна быть целой, чистой.
27. Капуста цветная быстрозамороженная должна быть в виде отдельных соцветий, чистых, здоровых, без повреждения насекомыми, болезнями и механических повреждений, а также плохо подрезанных соцветий.
28. Капуста цветная свежая должна быть не ниже первого сорта.
29. Картофель продовольственный свежий по сроку созревания должен быть поздний.
30. Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара, должна быть целой, чистой.
31. Кефир должен быть изготовлен из нормализованного молока и иметь массовую долю жира 2,5 % и 3,2%.
32. Киви свежие должны быть не ниже первого сорта.
33. Кисель должен быть изготовлен из плодовых или ягодных экстрактов концентрированных соков, расфасован в потребительскую упаковку.
34. Кислота лимонная должна применяться в качестве пищевой добавки, должна быть расфасована в потребительскую упаковку.
35. Клубника быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
36. Клюква быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
37. Икра овощная из кабачков должна быть расфасована в стеклянные банки.
38. Консервы рыбные. Рыба должна быть разделана и уложена в банки. Банки с продуктом должны быть герметично укупорены, без вмятин, без повреждения этикетки.
39. Колбасные изделия должны быть в виде сарделек, сосисок, колбасы.
40. Кофейный напиток должен быть с цикорием без натурального кофе.
41. Крахмал картофельный должен быть не ниже первого сорта.
42. Крупа гречневая ядрица должна быть не ниже первого сорта.
43. Крупа кукурузная шлифованная может быть 1,2,3,4 номеров.
44. Крупа овсяная должна быть высшего сорта.
45. Крупа пшеничная полтавская или «Артек». Крупа полтавская должна быть средняя № 2 или № 3.
46. Крупа пшено шлифованное должно быть высшего сорта.
47. Крупа рис шлифованный должен быть не ниже высшего сорта.
48. Крупа ячменная перловая должна быть № 2 или № 3.
49. Крупа ячменная ячневая должна быть № 1 ил № 2.
50. Кукуруза сахарная в зернах, консервированная должна быть высшего сорта.
51. Лавровый лист должен быть не поврежденный вредителями и болезнями.
52. Лимоны свежие должен быть не ниже первого сорта.
53. Лук репчатый свежий должен быть первого сорта.
54. Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара, должна быть целой, чистой.
55. Мак пищевой должен быть расфасован в потребительскую упаковку.
56. Макароны изделия группы А (вермишель, лапша) яичные должны быть высшего сорта, расфасованы в потребительскую упаковку не более 5,0 кг.
57. Малина быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.

58. Мандарины свежие должны быть не ниже первого сорта.
59. Масло подсолнечное должно быть рафинированное дезодорированное.
60. Масло сладко-сливочное несоленое должно быть «Крестьянское», высшего сорта, жирностью 72,5%, расфасованное в потребительскую упаковку.
61. Мед натуральный должен быть жидкий, полностью или частично закристаллизованный, без признаков брожения.
62. Молоко питьевое должно быть по показателю режима термической обработки пастеризованное с массовой долей жира 2,5% и 3,2%.
63. Молоко цельное сгущенное с сахаром должно быть расфасовано в потребительскую упаковку по 0,4 кг.
64. Молоко стерилизованное концентрированное должно быть цельное, с массовой долей жира не менее 7,5 % .
65. Морковь столовая свежая должна быть не ниже первого сорта.
66. Мука пшеничная хлебопекарная должна быть не ниже высшего сорта.
67. Мясо, замороженное в блоках – говядина, должно быть класса А, группы 1.
68. Мясо говядины должно быть охлажденное и бескостное.
69. Мясо индейки охлажденное, замороженное должно быть первого сорта.
70. Натрий двууглекислый (сода пищевая) должен быть первого сорта.
71. Нектарины свежие должны быть не ниже первого сорта.
72. Нектары фруктовые и фруктово-овощные должны быть не обогащенными.
73. Огурцы консервированные без добавления уксуса должны быть расфасованы в стеклянные банки, в качестве добавки к заливке должна применяться лимонная кислота.
74. Огурцы свежие должны быть не ниже первого сорта. По размеру должны быть среднеплодные, длинноплодные.
75. Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса) должны быть целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.
76. Пастильные изделия должны быть в виде зефира, пастилы.
77. Перец сладкий свежий должен быть не ниже первого сорта.
78. Печенье должно быть сахарное, весовое.
79. Плоды шиповника сушеные должны быть предназначены для использования в пищевой промышленности. Высушенные зрелые плоды кустарников различных видов шиповника.
80. Повидло должно быть фруктовое, стерилизованное, высшего сорта.
81. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные должны быть порционные бескостные полуфабрикаты для детского питания из говядины категории А.
82. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные должны быть без панировки, без обсыпки. Должны быть упакованы в потребительскую упаковку, обеспечивающую сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.
83. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные должны быть без панировки, без обсыпки. Должны быть

- упакованы в потребительскую упаковку, обеспечивающую сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.
84. Редис свежий должен быть весовой, первого сорта.
 85. Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, сёмга, форель) должна быть первого сорта, потрошенная обезглавленная.
 86. Ряженка должна быть изготовлена из нормализованного молока и иметь массовую долю жира 2,5%.
 87. Салат свежий (листовой, кочанный) должен быть первого сорта.
 88. Сахар-песок или сахар белый кристаллический должен быть однородной сыпучей массы кристаллов без посторонних примесей. Упаковка должна обеспечивать сохранность белого сахара при его транспортировании и хранении.
 89. Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный должен быть однородной сыпучей массы кристаллов без посторонних примесей. Должен быть упакован в индивидуальную потребительскую упаковку.
 90. Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара, должна быть целой, чистой.
 91. Свекла столовая свежая должна быть не ниже первого сорта.
 92. Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте должны быть на растительном сырье, прозрачные.
 93. Слива свежая должна быть не ниже первого сорта.
 94. Сметана должна быть изготовлена из нормализованных сливок, расфасована в потребительскую упаковку не более 0,35 кг и иметь массовую долю жира 10,0% и 15,0%.
 95. Смородина черная быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
 96. Соль поваренная пищевая выварочная йодированная должна быть кристаллической сыпучей, высшего сорта.
 97. Сок фруктовый должен быть яблочный, осветленный.
 98. Субпродукты – печень должна быть говяжья, замороженная.
 99. Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта должны быть расфасованы в упаковку, обеспечивающую сохранность товара при его транспортировании и хранении. Упаковка должна быть для розничной торговой сети (массой нетто до 1 кг.)
 100. Сыры полутвердые должны быть высшего сорта.
 101. Творог (не выше 9% жирности) должен быть изготовлен из нормализованного молока и иметь массовую долю жира 5% и 9%.
 102. Томатная паста или томатное пюре без соли должны быть густой, однородной консистенции, без обозначения категории.
 103. Томаты свежие должны быть не ниже первого сорта.
 104. Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные должны быть первого сорта.
 105. Фасоль продовольственная белая или красная должна быть без посторонних примесей.
 106. Фруктовая смесь быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.

107. Фрукты косточковые сушеные (чернослив) должен быть сорта «Экстра».
108. Фрукты сушеные должны быть высшего сорта.
109. Хлеб белый из пшеничной муки должен быть формовой, упакованный, изготовленный из пшеничной муки не ниже первого сорта.
110. Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной должен быть ржано-пшеничный, формовой, без начинки, упакованный, из хлебопекарной муки не ниже первого сорта.
111. Хлеб зерновой должен быть упакованный.
112. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами должен быть упакованный.
113. Хлебобулочные изделия – батон нарезной должен быть упакованный.
114. Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра) должны быть без плесневого, затхлого и других посторонних запахов, без привкуса горечи и других посторонних привкусов.
115. Чай черный байховый в ассортименте должен быть листовой, по степени измельчения крупный.
116. Черешня свежая должна быть не ниже первого сорта.
117. Чеснок свежий должен быть первого сорта.
118. Яблоки свежие должны быть не ниже первого сорта.
119. Ядро ореха грецкого должно быть не ниже первого сорта.
120. Яйца куриные столовые должно быть столовое, первой категории.
121. Крупа манная должна быть марки М.

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

1. Абрикосы свежие ГОСТ 32787-2014.
2. Абрикосы сушеные без косточки (курага) ГОСТ 32896-2014
3. Апельсины свежие ГОСТ 34307-2017
4. Баклажаны свежие ГОСТ 31821-2012
5. Бананы свежие ГОСТ Р 51603-2000
6. Брусника быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
7. Варенье ГОСТ 34113-2017
8. Виноград сушеный ГОСТ 6882-88
9. Вишня быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
10. Горох шлифованный: целый или колотый ГОСТ 6201-68 и (или) ГОСТ 28674-2019
11. Горошек зеленый быстрозамороженный ГОСТ Р 54683-2011
12. Горошек зеленый консервированный ГОСТ 34112-2017
13. Груши свежие ГОСТ 33499-2015
14. Джем ГОСТ 31712-2012
15. Зелень свежая: лук ГОСТ 34214-2017, укроп ГОСТ 32856-2014
16. Йогурт или биойогурт ГОСТ 31981-2013
17. Кабачки (цукини) быстрозамороженные ГОСТ Р 54683-2011
18. Кабачки свежие ГОСТ 31822-2012

19. Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый ГОСТ 108-2014 и (или) Технические условия изготовителя
20. Какао-порошок ГОСТ 108-2014
21. Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая ГОСТ Р 51809-2001
22. Капуста брокколи быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
23. Капуста брюссельская быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
24. Капуста квашеная ГОСТ 34220-2017
25. Капуста китайская (пекинская) свежая ГОСТ 34323-2017
26. Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке белокочанная или краснокочанная Технические условия изготовителя
27. Капуста цветная быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
28. Капуста цветная свежая ГОСТ 33952-2016
29. Картофель продовольственный свежий ГОСТ 7176-2017
30. Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке Технические условия изготовителя
31. Кефир ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
32. Киви свежие ГОСТ 31823-2012
33. Кисель ГОСТ 18488-2000.
34. Кислота лимонная ГОСТ 908-2004
35. Клубника быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
36. Клюква быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
37. Икра овощная из кабачков ГОСТ 2654-2017
38. Консервы рыбные ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
39. Колбасные изделия ГОСТ 23670-2019
40. Кофейный напиток ГОСТ Р 50364-92
41. Крахмал картофельный ГОСТ Р 53876-2010
42. Крупа гречневая ядрица ГОСТ Р 55290-2012
43. Крупа кукурузная шлифованная ГОСТ 6002-69
44. Крупа овсяная ГОСТ 3034-75
45. Крупа пшеничная ГОСТ 276-60
46. Крупа пшено шлифованное ГОСТ 572-2016
47. Крупа рис шлифованный ГОСТ 6292-93
48. Крупа ячменная перловая ГОСТ 5784-60
49. Крупа ячменная ячневая ГОСТ 5784-60
50. Кукуруза сахарная в зернах, консервированная ГОСТ 34114-2017
51. Лавровый лист ГОСТ 17594-81
52. Лимоны свежие ГОСТ 34307-2017
53. Лук репчатый свежий ГОСТ 34306-2017
54. Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке Технические условия изготовителя
55. Мак пищевой ГОСТ Р 52533-2006
56. Макароны изделия группы А (вермишель, лапша) яичные ГОСТ 31743-2017
57. Малина быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016

58. Мандарины свежие ГОСТ 34307-2017
59. Масло подсолнечное ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024-2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
60. Масло сладко-сливочное несоленое ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
61. Мед натуральный ГОСТ 19792-2017
62. Молоко питьевое ГОСТ 32252-2013, ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
63. Молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ 31688-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
64. Молоко стерилизованное концентрированное ГОСТ 34254-2017, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
65. Морковь столовая свежая ГОСТ 32284-2013
66. Мука пшеничная хлебопекарная ГОСТ 26574-2017
67. Мясо, замороженное в блоках - говядина, ГОСТ 31799-2012, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
68. Мясо говядины ГОСТ 31797-2012, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
69. Мясо индейки охлажденное, замороженное ГОСТ Р 52820-2007
70. Натрий двууглекислый (сода пищевая) ГОСТ 2156-76
71. Нектарины свежие ГОСТ 34340-2017
72. Нектары фруктовые и фруктово-овощные ГОСТ 32104-2013
73. Огурцы консервированные без добавления уксуса ГОСТ 31713-2012 и (или) Технические условия изготовителя
74. Огурцы свежие ГОСТ 33932-2016
75. Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса) ГОСТ 34220-2017
76. Пастильные изделия ГОСТ 6441-2014
77. Перец сладкий свежий ГОСТ 34325-2017
78. Печенье ГОСТ 24901-2014
79. Плоды шиповника сушеные ГОСТ 1994-93
80. Повидло ГОСТ 32099-2013
81. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные ГОСТ Р 54754-2011
82. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные ГОСТ 31465-2012
83. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные ГОСТ 31465-2012
84. Редис свежий ГОСТ 34216-2017
85. Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) ГОСТ 32366-2013
86. Ряженка ГОСТ 31455-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
87. Салат свежий (листовый, кочанный) ГОСТ 33985-2016
88. Сахар-песок или сахар белый кристаллический ГОСТ 33222-2015

89. Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный ГОСТ 33222-2015
90. Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке Технические условия изготовителя
91. Свекла столовая свежая ГОСТ 32285-2013
92. Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте ГОСТ 28499-2014
93. Слива свежая ГОСТ 32286-2013
94. Сметана ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
95. Смородина черная быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
96. Соль поваренная пищевая выварочная йодированная ГОСТ Р 51574-2018
97. Сок фруктовый ГОСТ 32103-2013, ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
98. Субпродукты – печень ГОСТ 31799-2012, ГОСТ Р 54366-2011, ГОСТ 32244-2013
99. Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта ГОСТ 28402-89
100. Сыры полутвердые ГОСТ 32260-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
101. Творог (не выше 9% жирности) ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
102. Томатная паста или томатное пюре без соли ГОСТ 3343-2017
103. Томаты свежие ГОСТ 34298-2017
104. Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные ГОСТ Р 52306-2005, ГОСТ 31962-2013
105. Фасоль продовольственная белая или красная ГОСТ 7758-75
106. Фруктовая смесь быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
107. Фрукты косточковые сушеные (чернослив) ГОСТ 32896-2014
108. Фрукты сушёные ГОСТ 32896-2014
109. Хлеб белый из пшеничной муки ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012, ГОСТ Р 58233-2018, ГОСТ 31805-2018
110. Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
111. Хлеб зерновой ГОСТ 25832-89
112. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами Технические условия изготовителя
113. Хлебобулочные изделия – батон нарезной ГОСТ 27844-88
114. Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.) ГОСТ 21149-93
115. Чай черный байховый в ассортименте ГОСТ 32573-2013
116. Черешня свежая ГОСТ 33801-2016
117. Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013
118. Яблоки свежие ГОСТ 34314-2017
119. Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833-2014
120. Яйца куриные столовые ГОСТ 31654-2012
121. Крупа манная ГОСТ 7022-97 и (или) ГОСТ 7022-2019

Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки***Предложение по автоматизации процесса подачи заявок на предоставление завтраков и обедов, учета детей, получающих горячее питание.**

1. Использование модуля приема заявок через электронную почту. Данный модуль позволяет заказчику отправлять, а исполнителю получать и обрабатывать пакетную заявку. Заказчик отправляет сформированный список учащихся (таблица Excel) на обозначенный электронный адрес. Бот системы выполняет загрузку данных в систему, и отправляет уведомление / статус выполненных действий.
2. Использование модуля (портала) системы. Каждый из учащихся получает уникальный / индивидуальный вход на портал. Родители учащегося могут самостоятельно подавать / подтверждать заявку на предоставление завтраков и обедов. Система формирует из отдельно поданных заявок общую таблицу, к которой имеют доступ различные ответственные сотрудники, в зависимости от степени допуска.
3. Модуль учета детей, получающих горячее питание. Данный модуль основан на приложении для операционной системы Android. Данное приложение устанавливается на смартфон и использует уникальный QR – код ученика для подтверждения получения завтраков или обедов учениками школ, иных учебных заведений.
4. Все используемые модули системы строго соответствуют Федеральному закону "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ.

Повышение квалификации и переподготовка сотрудников

Регламент по обеспечению профессиональной доподготовки персонала и регулярного контроля качества знаний и навыков по специальности

1. Для поддержания работоспособности персонала проводится регулярный мониторинг ситуации в организации. Для этого разрабатываются системы оценки эффективности труда, аттестации.
2. Для обеспечения потребности в кадрах, важно продвигать уже работающий персонал — что создает совершенно особое, патриотическое отношение к организации.
3. Процедуры планирования карьеры, обучения персонала помогают и организации, и персоналу спрогнозировать удовлетворение как организационных, так и индивидуальных целей профессионального и должностного роста.
4. Для удержания благоприятной рабочей ситуации в организации важно правильно работать с конфликтной ситуацией.

Организация обучения персонала

Выделяют следующие этапы процесса обучения: • постановка целей обучения, • определение потребности в обучении, • комплекс подготовительных мероприятий, • самообучение, • проверка полученных знаний, • оценка эффективности обучения. Определение целей обучения является стратегическим пунктом в организации системы обучения в организации. В частности, в зависимости от поставленных целей формируется общая концепция учебных программ, разрабатываются соответствующие модели и технологии обучения. Однако прежде чем приступать к составлению учебных программ, определяются потребности в обучении персонала организации. Потребность в обучении определена в двух основных аспектах: качественном (чему учить, какие навыки развивать) и количественном (какое число работников разных категорий надо учить).

Оценка потребности в обучении выявлена следующими методами:

1. Оценка информации о работниках, имеющейся в кадровой службе (стаж работы, рабочий опыт, базовое образование, принимал ли работник ранее участие в программах обучения или повышения квалификации и др.);

2. Ежегодная оценка рабочих результатов (аттестация). В ходе ежегодной оценки рабочих результатов (аттестации) могут обнаружиться не только сильные, но и слабые стороны в работе конкретного человека. К примеру, низкие оценки у работников определенной профессиональной группы в графе "профессиональные знания" показывают, что для данной категории работников выявлена потребность в обучении.

3. Анализ долгосрочных и краткосрочных планов организации и планов отдельных подразделений и определение уровня квалификации и профессиональной подготовки персонала, необходимого для их успешной реализации.

4. Наблюдение за работой персонала и анализ проблем, мешающих эффективной работе. Если в работе персонала регулярно имеют место ошибки, просчеты, ведущие к плохой работе, браку, нарушениям техники безопасности, неоправданно большим потерям времени, то эта информация может быть использована для обоснования заявки на обучение персонала и при подготовке программ обучения.

5. Сбор и анализ заявок на обучение персонала от руководителей подразделений.

6. Организация работы с кадровым резервом и работа по планированию карьеры.

7. Изменения в работе, предъявляющие более высокие требования к квалификации персонала.

8. Индивидуальные заявки и предложения работников. Если работник заинтересован в получении определенных знаний и навыков, он может подать заявку на имя руководителя отдела обучения, завизированную его непосредственным руководителем, указав, в каком именно обучении он нуждается.

9. Опросы работников. Опросы персонала, призванные оценить их потребность в получении новых профессиональных знаний и развитии навыков позволяют точнее определить потребность в обучении для конкретных категорий персонала, конкретных подразделений или отдельных работников. Опросы могут охватывать всю организацию или отдельные подразделения, могут быть выборочными, охватывая лишь репрезентативную выборку.

10. Изучение опыта других организаций. Часто опыт конкурентов или родственных предприятий дает важные подсказки, связанные с необходимостью обучения той или иной категории персонала для поддержания необходимого уровня конкурентоспособности.

На основе выявленной потребности в обучении проводится комплекс подготовительных мероприятий. Обязательной частью в нем является определение содержания, форм и методов обучения. Содержание определяется задачами, стоящими перед организацией в краткосрочной и среднесрочной перспективе. К важнейшим характеристикам изучаемого материала относятся его содержание, сложность и степень структурированности. Три этих характеристики и цели обучения определяют формы и методы обучения. В комплекс подготовительных мероприятий входят также определение обучающей компании, составление учебных программ, группы людей, направляемых на обучение, выбор преподавателей и другие мероприятия. Все они могут быть выполнены как специалистами самой организации, так и с привлечением внешнего консультанта. Далее происходит сам процесс обучения. Он строится исходя из целей обучения, качественной потребности в обучении и подготовленных программ. Важную роль в процессе обучения играют условия: помещение приспособлено для проведения в нем занятий, соблюдается температурный режим, режим освещенности и другие. Во время процесса обучения также обеспечены текущий контроль за посещаемостью, бесперебойная реализация учебной программы и обеспечение обучающихся всем необходимым. Следующий этап – проверка полученных знаний.

Существуют различные методы оценки знаний, так, в зависимости от формы и методов обучения, работники могут сдавать зачет, экзамен, писать какую-либо работу (например, бизнес-план), могут быть проведены деловая игра, практика (например, при развитии навыков публичных выступлений, формой оценки полученных навыков может быть публичное выступление перед структурным отделом организации). Завершающий этап процесса обучения персонала – оценка эффективности персонала. Его основная цель заключается в анализе влияния обучения на конечные результаты деятельности всей организации. Оценить эффективность процесса обучения в цифрах реальной прибыли достаточно сложно, поэтому возможна оценка эффективности на основе качественных показателей. Так некоторые программы проводятся не для получения знаний, умений и навыков, а для формирования определенного типа мышления и поведения. Для качественной оценки эффективности процесса обучения могут также использоваться косвенные методы, такие как сравнение результатов тестов, проводимых до обучения и после, наблюдение за рабочим поведением прошедших обучение сотрудников, наблюдение за отношением обучающегося к изменениям проводимым на предприятии и другие. Возможна также количественная оценка. Но и она основана на относительных показателях, таких как удовлетворенность слушателей учебной программой, оценка усвоения учебного материала, эффективность удовлетворения запросов

компании в обучении, выражаемых числами от 0 до 1. Каждому показателю присваивается свой коэффициент важности, который может меняться в зависимости от организации. Тогда интегральный показатель рассчитывается как среднее арифметическое произведений этих показателей на коэффициенты важности. Оценка эффективности процесса обучения позволяет решить следующие задачи: осуществление контроля за реализацией программных пунктов системы обучения; анализ и корректировка слабых сторон; мониторинг эффективности, качества; мониторинг результативности обучения; разработка и внедрение корректирующих мероприятий.

Основные методы обучения:

1. Обучение на рабочем месте отличается своей практической направленностью, непосредственной связью с производственными функциями сотрудника, предоставляет, как правило, значительные возможности для повторения и закрепления вновь изученного. - Инструктаж представляет собой разъяснение и демонстрацию приемов работы непосредственно на рабочем месте и может проводиться как сотрудником, давно выполняющим данные функции, так и специально подготовленным инструктором. Инструктаж, как правило, ограничен во времени, ориентированным на освоение конкретных операций или процедур, входящих в круг профессиональных обязанностей обучающегося. - Ротация представляет собой метод самостоятельного обучения, при котором сотрудник временно перемещается на другую должность с целью приобретения новых навыков. Помимо чисто обучающего эффекта ротация оказывает положительное влияние на мотивацию сотрудника, помогает преодолевать стресс, вызываемый однообразными производственными функциями, расширяет социальные контакты на рабочем месте. - Наставничество является традиционным методом обучения, особенно распространенным там, где практический опыт играет исключительную роль в подготовке специалистов. Данный метод требует особой подготовки и склада характера от наставника, которым практически невозможно стать по распоряжению сверху.

2. Методы обучения вне рабочего места дают учащемуся возможность абстрагироваться от сегодняшней ситуации на рабочем месте и выйти за рамки традиционного поведения.

Такое обучение способствует формированию принципиально новых поведенческих и профессиональных компетенций. - Лекция является традиционным и одним из самых древних методов профессионального обучения. Лекция является непревзойденным средством изложения большого объема учебного материала в короткий срок, позволяет развить множество новых идей в течение одного занятия, сделать необходимые акценты. Ограниченность лекций как средства профессионального обучения связана с тем, что слушатели являются пассивными участниками происходящего. В результате практически отсутствует обратная связь, инструктор не контролирует степень усвояемости материала и не может внести коррективы в ход обучения.

- Рассмотрение практических ситуаций позволяет в определенной мере преодолеть этот недостаток. Данный метод предполагает анализ и групповое обсуждение гипотетических или реальных ситуаций, которые могут быть представлены в виде описания, видеофильма и т.д. В основе рассмотрения практических ситуаций лежит дискуссия, обсуждение, в котором обучающиеся играют активную роль, а инструктор направляет и контролирует их работу. - Деловые игры представляют собой метод обучения, наиболее близкий к реальной профессиональной деятельности обучающихся. Преимущество деловых игр состоит в том, что являясь моделью реальной организации, они одновременно дают возможность значительно сократить операционный цикл и, тем самым, продемонстрировать участникам, к каким конечным результатам приведут их решения и действия.

- Видеотренинг - это активная форма обучения с использованием видеозаписи практических упражнений. Видеоанализ позволяет участникам увидеть себя со стороны, скорректировать индивидуальный стиль делового поведения. - Самостоятельное обучение является наиболее простым видом обучения - для него не требуется ни инструктор, ни специальное помещение, ни определенное время - обучающийся учится там, тогда и так как ему удобно. Разработка и реализация системы обучения персонала состоит из следующих шагов:

1. Определить: потребности персонала в обучении, уровень профессионального и личностного развития сотрудников, целесообразность обучения тех или иных сотрудников.

2. Разработать: систему обучающих мероприятий, включающих контроль за усвоением знаний и формированием навыков, систему поддержки результатов обучения.

3. Включить систему обучения в систему стимулирования/мотивирования персонала.

4. Организовать обучающие мероприятия (лекции, семинары, тренинги, рабочие группы и т.д.), адаптированные к потребностям и особенностям компании.

5. Получить "обратную связь" по результатам обучения. В настоящее время распространены: Тренинги, Программированное обучение, Групповые обсуждения, Деловые и ролевые игры и другие.

К наиболее распространенным методам обучения на рабочем месте относятся: Наставничество, Метод усложняющихся заданий, Смена рабочего места, Направленное приобретение опыта, производственный инструктаж, Метод делегирования ответственности и другие методы.

К основным методам обучения вне рабочего места относятся: Чтение лекций, Проведение деловых игр, Разбор конкретных производственных ситуаций, Проведение конференций и семинаров, Формирование групп по обмену опытом, Создание кружков качества и другие методы.

Названные методы обучения не исключают друг друга, так как обучение в стенах организации может вестись с отрывом или без отрыва от работы. Кроме того, они могут дополнять друг друга, так как обучение в процессе работы часто совмещается с обучением в других организациях или учебных заведениях. Обучение на рабочем месте отличается своей практической направленностью, непосредственной связью с производственными функциями работника, предоставляет, как правило, значительные возможности для повторения и закрепления вновь изученного. Методы обучения вне рабочего места дают учащемуся возможность абстрагироваться от сегодняшней ситуации на рабочем месте и выйти за рамки традиционного поведения. Такое обучение способствует формированию принципиально новых поведенческих и профессиональных компетенций. Обучение вне рабочего места связано с дополнительными финансовыми затратами и отвлечением работника от его служебных обязанностей. При этом сознательно меняется среда, работник отрывается от повседневных дел; обучение осуществляется в процессе чтения лекций, практических занятий тренинга (деловые игры, производственные ситуации). Приведенная классификация методов обучения персонала обобщает несколько классификационных признаков, но она не является исчерпывающей. Существует множество методов обучения персонала, и каждый из них имеет свои преимущества и недостатки. При построении системы обучения персонала главным критерием при выборе того или иного метода является его эффективность для достижения целей обучения каждого конкретного работника.

Профессиональное обучение персонала

Развитие персонала является одним из важнейших направлений деятельности по управлению персоналом и факторов успешной деятельности производства. При этом инвестирование в развитие кадров играет большую роль, чем инвестирование в развитие и улучшение производственных мощностей. Под развитием персонала понимается совокупность мероприятий, направленных на повышение квалификации и совершенствование психологических характеристик работников. Это охватывает, прежде всего: — обучение, которое в форме общего и профессионального образования дает необходимые знания, навыки и опыт;

— повышение квалификации, задача которого — улучшение профессиональных знаний и навыков; — переквалификацию, которая, по сути, дает второе образование. Под ней понимается любая профессиональная переориентация. Цель переквалификации состоит в том, чтобы дать возможность работникам освоить новую для них специальность. Для эффективного решения задач организации требуются пригодные для этого люди, которые должны развиваться и как работники, и как личности. Развитие кадров стоит на первом плане, для чего осуществляется: — поддержка способных к обучению работников; — распространение знаний и передового опыта; — обучение молодых квалифицированных сотрудников; — осознание управленческим персоналом важности развития сотрудников; снижение текучести кадров. Помимо внутривыпускного значения в развитии кадров, играют важную роль: — осуществление профессионального обучения; — снятие финансового бремени с других образовательных учреждений; — активизация потенциальных возможностей работника; — поднятие общеобразовательного уровня; — воздействие на социальные структуры; — укрепление духа творчества и соревновательности в коллективе.

Создаются специальные методы и системы управления профессиональным развитием, подготовкой резерва руководителей, развитием карьеры. О важности этого процесса свидетельствует и то, что цели в области профессионального развития включаются в личные планы (от выполнения которых зависит размер вознаграждения) высших руководителей.

Помимо непосредственного влияния на финансовые результаты компании, капиталовложения в профессиональное развитие способствуют созданию благоприятного климата в организации, повышают мотивацию сотрудников и их преданность организации, обеспечивают преемственность в управлении. Профессиональное развитие оказывает положительное влияние и на самих сотрудников. Повышая квалификацию и приобретая новые навыки и знания, они становятся более конкурентоспособными на рынке труда и получают дополнительные возможности для профессионального роста как внутри своей

организации, так и вне ее. Это особенно важно в современных условиях быстрого устаревания профессиональных знаний.

Профессиональное обучение — важнейший компонент развития персонала.

Можно выделить два вида профессионального обучения: — без конкретной специализации, то есть получение каких-либо общепрофессиональных знаний независимо от уровня квалификации обучающихся; — с конкретной специализацией, когда, кроме основной профессии, предусматривается специализация по определенным направлениям и проблемам.

Существует несколько методов и видов обучения

Когда важнейшим фактором развития является повышение квалификации сотрудников, составляется план развития, который также называют образовательным планом. В плане развития обычно указываются два наиболее важных момента: цели развития, которые подразделяются по; — рабочим местам, содержат конкретные должности, которые должны быть заняты после осуществления плана развития; — профессиям, указывают конкретные профессии без указания на определенные должности; — областям, определяют конкретные знания, которые должны быть приобретены по этому плану развития и не имеют прямого отношения к какой-либо должности; меры, необходимые для достижения названных целей, со стороны: — предприятия, проводимые в рабочее время и финансируемые работодателем (учитывают в плане кадровых расходов), например обучение на предприятии, дневные курсы и семинары вне предприятия, участие в научных конгрессах, систематическое варьирование занятий, практика внутри предприятия или ассистентская деятельность; — сотрудников, которые принимаются ими в свободное время и полностью или преимущественно ими финансируются, например обучение в вечернем учебном заведении, самообучение, заочное обучение в вузе, обучение на заочных курсах или прослушивание телевизионного курса лекций.

Выполнение должностных обязанностей требует от сотрудников знания рабочих процедур и методов, выпускаемой продукции и оказываемых услуг, умения работать на установленном оборудовании и т.п. Потребности в обучении, связанные с выполнением производственных обязанностей, определяются на основе заявок руководителей подразделений и самих работников, путем проведения опросов руководителей и специалистов (отдел профессиональной подготовки рассылает анкету с просьбой указать в ней потребности в профессиональном обучении), анализа результатов работы организации, тестирования сотрудников. С учетом стратегии развития предприятия и собранных заявок формируются (разрабатываются) перспективные и текущие годовые планы обучения персонала. При этом в основу закладывается принцип непрерывности повышения квалификации каждого сотрудника в течение всей его производственной деятельности на фирме.

Система непрерывного фирменного профессионального образования руководителей и специалистов предполагает следующие основные виды обучения: — первичное обучение лиц, принятых на работу; — ежегодное обучение по актуальным вопросам профессиональной деятельности руководителей и специалистов; — периодическое обучение (в соответствии с потребностями, но не реже установленной для каждой категории лиц периодичности) по специальным профессиональным образовательным программам для поддержания квалификации всего контингента руководителей и специалистов на уровне, достаточном для эффективного исполнения должностных обязанностей; — обучение лиц, готовящихся к должностным перемещениям (назначение на более высокую должность или должность иного профиля).

Конкретные индивидуальные профессиональные образовательные программы руководителей и специалистов, формы получения образования, сроки обучения определяются кадровой службой по согласованию с их руководителями и, как правило, с самими работниками. Направлению каждого руководителя и специалиста на обучение предшествует оценка их профессионализма и творческого потенциала, эффективности исполнения ими должностных обязанностей, а также определение целесообразности и потребности; в обучении, разработка индивидуального плана профессионального обучения. В зависимости от целей и задач обучения существует несколько устоявшихся и принятых форм и методов обучения. Наиболее распространенными являются: 1. Обучение при приеме на работу руководителей и специалистов, впервые принятых на работу, проводится для изучения специфики деятельности предприятия, организации производства, экономики, технологии, социальных условий труда, техники безопасности и промышленной санитарии, экологических требований. Обучение при приеме на работу (первичное обучение) проводится, как правило, после оформления документов для приема на работу. Продолжительность обучения 7—14 дней. Успешное окончание первичного обучения обеспечивает допуск к работе по конкретной должности или специальности в соответствии с действующим на предприятии порядком. 2. Ежегодное обучение для руководителей и специалистов проводится для

ознакомления их с новой техникой и прогрессивными технологиями, эффективными приемами управления и анализа производства, инновациями на производстве и в сфере управления человеческими ресурсами. Ежегодное обучение организуется в виде нескольких модулей программ, продолжительность обучения по которым 1—3 дня. 3. Повышение квалификации проводится для обновления теоретических и практических знаний, умений и навыков руководителей и специалистов в соответствии с постоянно возрастающими требованиями государственных образовательных стандартов и особенностями развития производства. Организуется на протяжении всей трудовой деятельности работников по мере необходимости в соответствии с установленной для каждой категории лиц.

Планы на 2020-2021 год: Кол-во персонала- 100 человек. Программы:

-Программа повышения квалификации рабочих и служащих по профессии 16675 Повар. 160ч. Форма обучения- очная. Уровень квалификации 4,5. -Программа повышения квалификации рабочих и служащих по профессии 12901 Кондитер 160ч. Форма обучения- очная. Уровень квалификации 4,5. -Программа повышения квалификации рабочих и служащих по профессии 16472 Пекарь 160ч. Форма обучения- очная. Уровень квалификации 4,5. -Программа повышения квалификации рабочих и служащих по профессии 16675 Повар. 480ч. Форма обучения- очная. Уровень квалификации 3,4. -Программа повышения квалификации рабочих и служащих по профессии 12901 Кондитер 160ч. Форма обучения- очная. Уровень квалификации 3,4. -Программа повышения квалификации рабочих и служащих по профессии 16472 Пекарь 160ч. Форма обучения- очная. Уровень квалификации 3,4. -Программа повышения квалификации рабочих и служащих по профессии 16472 Пекарь с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». 144 ч. Форма обучения очная. Уровень квалификации 4.

4. Стажировка — форма обучения, в процессе которого закрепляются на практике профессиональные знания, умения и навыки, полученные в результате теоретической подготовки. Осуществляется также для изучения передового опыта, приобретения профессиональных и организаторских навыков для выполнения обязанностей по занимаемой или более высокой должности. Стажировка может быть как самостоятельным блоком дополнительного профессионального образования, так и одним из разделов учебного плана при повышении квалификации и переподготовке руководителя или специалиста. 5. Профессиональная переподготовка направлена на получение руководителями и специалистами дополнительных знаний, умений и навыков по образовательным программам, предусматривающим изучение отдельных дисциплин, разделов науки, техники и технологии, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности. По результатам профессиональной переподготовки руководители и специалисты получают диплом или сертификат государственного образца, удостоверяющий их право (квалификацию) вести профессиональную деятельность в определенной сфере. Содержание переподготовки определяет руководитель предприятия, направляющий работника на обучение. Порядок и условия профессиональной переподготовки руководителей и специалистов определяются Министерством общего и профессионального образования, осуществляющим проведение единой государственной политики в области дополнительного профессионального образования. 6. Переподготовка руководителей и специалистов проводится для получения ими второго образования по новой специальности или квалификации на базе имеющегося высшего или среднего профессионального образования. Осуществляется соответственно в образовательных учреждениях высшего или среднего профессионального образования. Руководителям и специалистам, прошедшим переподготовку, выдается государственный диплом об образовании установленного образца

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

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

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок реализации	Результат реализации	Информация об исполнении, причинах не выполнения*
1	2	3	4	5
1	Автоматизации процесса подачи заявок на предоставление завтраков и обедов, учета детей, получающих горячее питание.	2020-2021г.		
2	Повышение квалификации и переподготовка сотрудников	2020-2021г.		

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