

## Спецификация

### 1. Услуги по организации горячего питания воспитанников дошкольного возраста

**1.1 Наименование оказываемых услуг:** услуги по организации горячего питания воспитанников дошкольного возраста.

**1.2. Место оказания услуг:** структурное подразделение для детей дошкольного возраста Бырминского филиала МАОУ «Калининская СОШ имени Героя Советского Союза Ф.П. Хохрякова» , расположенное по адресу: Пермский край, Кунгурский район, село Бырма, ул. Школьная, дом 2.

Место нахождения столовой	Категории детей	Количество чел./дней	Цена на 1 ребенка (рублей)	Сумма (рублей)
Пермский край, Кунгурский район, село Бырма, ул. Школьная, дом 2.	В возрасте от 1,5 до 3 лет	172	344,00	59168,00
	В возрасте от 3 лет до 7 лет	2767	367,00	1015489,00
<b>Итого</b>				<b>1074657,00</b>

**1.3. Сроки (период) оказания услуг:** ежедневно (кроме субботних, воскресных, праздничных) с 09 января 2025 г. по 30 декабря 2025 г.

**1.4. Источник финансирования:** средства бюджета Администрации Кунгурского муниципального округа, бюджета Пермского края, средства от приносящей иной деятельности (родительская плата)..

#### 1.5. Порядок формирования цены контракта:

1.5.1. Цена включает набор продуктов, торговую наценку, в т.ч. услугу по технологической переработке продуктов и обслуживанию детей, коммунальные расходы (водопотребление, водоотведение, электроэнергию, тепловую энергию), уплату налогов и других обязательных платежей и сборов.

1.5.2. Цена единицы услуги определяется с учетом понижающего коэффициента, который определяется как частное от деления цены Контракта, предложенной участником, с которым заключается Контракт, на начальную (максимальную) цену Контракта и указана в Спецификации

### 2. 1. Услуги по организации бесплатного горячего питания школьников

**2.1. Наименование оказываемых услуг:** услуги по организации бесплатного горячего питания школьников.

**2.2. Место оказания услуг:** Бырминский филиал МАОУ «Калининская СОШ имени Героя Советского Союза Ф.П. Хохрякова» , расположенное по адресу: Пермский край, Кунгурский район, село Бырма, ул. Школьная, дом 2.

**2.3. Сроки (период) оказания услуг:** с 09 января по 26 декабря 2025 года

**2.4. Источник финансирования:** средства федерального, краевого и местного бюджета.

#### 2.5. Порядок формирования цены договора:

5.1. Цена включает набор продуктов, торговую наценку, в т.ч. услугу по технологической переработке продуктов и обслуживанию детей, коммунальные расходы (водопотребление, электроэнергию, тепловую энергию, вывоз ЖБО, обращение с ТКО), уплату налогов и других обязательных платежей и сборов.

5.2. Расчет цены производится в соответствии с Законом Пермской области от 09 сентября 1996 года №533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае» и Порядком определения объема и условий предоставления субсидии на иные цели из бюджета Кунгурского муниципального округа Пермского края муниципальным учреждениям, подведомственным Управлению образования администрации Кунгурского муниципального округа Пермского края, на обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся, утвержденного приказом начальника Управления образования администрации Кунгурского муниципального округа Пермского края от 09.09.2024 № 271-07-01-01-349 и составляет:

Учреждение	Категория учащихся	Количество Дето/дней	Норма в день на 1 ребенка	Предельная сумма, руб.
1	2	3	4	5 (3*4)
Бырминский филиал МАОУ «Калининская СОШ имени Героя Советского Союза Ф.П.Хохрякова»	<i>Учащиеся получающие начальное общеобразовательное образование (дети от 7 до 10 лет)</i>	2952	101,27	298949,04
	<i>Учащиеся из малоимущих семей (дети от 11 лет и старше)</i>	820	113,54	93102,80
	<i>Учащиеся из многодетных малоимущих семей (дети от 11 лет и старше)</i>	1476	113,54	167585,04
	<i>Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья (дети от 7 до 10 лет)</i>	492	46,60	22927,20
	<i>Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья (дети от 11 лет и старше)</i>	1640	166,59	273207,60
	<b>Итого</b>			

### 3. Требования к оказанию услуг:

3.1. При оказании услуг Исполнитель обязуется:

3.1.1. Организовать ежедневное рациональное питание в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

3.1.2. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность

предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества общеобразовательного учреждения.

3.1.3. Разработать, утвердить с Заказчиком 10 дневное примерное меню в соответствии с установленными требованиями (обязательное включение в меню овощей, фруктов, соков, натурального мяса, рыбной продукции, хлебобулочных изделий, молочной продукции, обогащенной витаминами, микроэлементами, йодированной соли). Все продукты должны быть высокого качества и соответствовать требованиям ГОСТ РФ, санитарным нормам и правилам.

3.1.4. Своевременно осуществлять снабжение необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТу, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.1.5. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания в муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Калининская средняя общеобразовательная школа» силами Исполнителя, доставку специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющих санитарные паспорта.

3.1.6. Укомплектовать пищеблок кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами).

3.1.7. Принять по акту приема-передачи во временное безвозмездное пользование на срок действия договора материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное оборудование и т.д.).

3.1.8. Возмещать расходы по коммунальным платежам (водопотребление, электроэнергия, тепловая энергия, вывоз ЖБО, обращение с ТКО), необходимые для организации питания.

3.1.9. Содержать помещения общественного питания и оборудование, выделенное образовательным учреждением, в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

3.1.10. Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию, в том числе гарантийному и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принятого по акту приема-передачи во временное пользование, с приобретением комплектующих и запасных частей. Нести расходы, связанные с эксплуатацией указанного оборудования, путем заключения договоров с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ (в случае, если такое требование установлено действующим законодательством), с соблюдением всех мер противопожарной и технической безопасности.

3.1.11. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей администрации общеобразовательного учреждения и медицинского работника в соответствии с действующим положением о бракераже.

3.1.12. Обеспечивать функционирование столовой силами работников Исполнителя. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами (квалификация повара – не ниже 4 разряда), знающих основы организации и технологию школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедших медосмотр, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора, наличие в штате поваров, кухонных рабочих.

3.1.13. Обеспечивать наличие в столовой следующих документов:

- заявок на питание, бракеражных журналов, книг меню, технологических и технико-технологических карт на блюда и изделия;

- приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверений качества, накладных с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации

продукции), книги жалоб и предложений, журнала здоровья и осмотра работников, информации об Исполнителе и услугах.

3.1.14. Обеспечить наличие разработанных технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания детей в образовательных учреждениях.

3.1.15. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

3.1.16. В наглядной и доступной форме довести до сведения детей и работников общеобразовательного учреждения необходимую информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать:

- перечень услуг и условия их оказания;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга;
- сведения о сертификации услуг.

3.1.17. При расчете (калькуляции) стоимости питания соблюдать уровень торговой наценки.

6.1.18. Обеспечить наличие необходимого весоизмерительного оборудования и проводить его поверку.

3.1.19. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблоков в случае, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников пищеблока.

3.1.20. Обеспечить детей посудой, приборами, в соответствии с действующими нормами оснащения, уборку пищеблока школы силами своих работников и за счет собственных средств.

3.1.21. Обеспечить:

- ежедневный контроль за качеством пищи, оказываемой услугой;
- направление продовольственных товаров, готовых блюд и кулинарных изделий на лабораторное исследование, соответствие ГОСТам и ТУ в Роспотребнадзор;
- заключение договора на проведение производственного контроля.

#### **4. Требования к качеству услуг:**

4.1. Качество оказываемых услуг по организации питания должно соответствовать следующим нормативным актам и документам:

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» N 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.

- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

- СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

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

- СанПиН 2.3.2.1293-03 г. «Гигиенические требования по применению пищевых добавок».

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

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного

питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
- Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах. Письмо Министерства здравоохранения РФ от 04.04.99г. № 1100/904-99-115.

4.2. Перечень законодательных и нормативных актов, выполнение требований которых обязательно при оказании услуг питания:

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ
- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036

4.3. Документальное подтверждение о соответствии услуг должно включать:

- Сертификаты качества на всю продукцию;
- Гигиенические сертификаты на всю продукцию;
- Ветеринарные свидетельства (при необходимости)

4.4. Исполнитель обязан обеспечить производственный контроль качества продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

**5. Требования к безопасности оказания услуг:** Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

**6. Требования по объему гарантий качества услуг:** 100% на все услуги, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН относящимися к данным видам услуг.

**7. Требования к сроку гарантий качества по результатам услуг:** Сроки предоставления гарантий качества услуг - на весь период действия договора.

**8. Требования по передаче заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг.**

В пищеблоке школы должны находиться:

- заявки на питание, журналы учета фактической посещаемости школьников;
- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции);
- книга отзывов и предложений;
- информация об Исполнителе и услугах.

<b>Данные электронной подписи (от Заказчика)</b> Владелец: Мельникова Светлана Николаевна Организация: МАОУ "КАЛИНИНСКАЯ СОШ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Ф.П.ХОХРЯКОВА" (ИНН 5940306879, КПП 591701001)		<b>Данные электронной подписи (от Поставщика)</b> Владелец: Братанов Роман Алексеевич Организация: Индивидуальный предприниматель Братанов Роман Алексеевич (ИНН 591792875544, КПП )	
<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 0433D3E7A7EECF5A4D4A5449BE0D8B34 Удостоверяющий центр: Федеральное казначейство Срок действия: 23.07.2024 14:57 (МСК) - 16.10.2025 14:57 (МСК)	<b>Данные сертификата</b>	Серийный номер: 027A20A1006581CF9B4C6A4564C8301961 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 03.05.2024 12:36 (МСК) - 03.08.2025 12:46 (МСК)
<b>Документ подписан электронной подписью</b>		<b>Документ подписан электронной подписью</b>	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 35 Дата подписания: 28.12.2024	