

Раздел 2. Описание объекта закупки

Наименование объекта закупки: оказание услуги по организации и обеспечению горячим питанием учащихся и работников муниципального общеобразовательного учреждения.

1. Заказчик: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 10 имени Бондаренко Карпа Алексеевича, кавалера ордена Отечественной войны II степени.

2. ОКПД 2: 56.29.20.120

3. Место приготовления питания: в помещении и на оборудовании Заказчика, которые передаются Исполнителю услуги в безвозмездное пользование на основании договора безвозмездного пользования, акта приема-передачи.

4. Перечень оказываемых услуг, которые используются при исполнении договора

№ п/п	Перечень оказываемых услуг	Ед. изм.
1	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 1-4 классов, пятидневка (завтрак)	Дето-день
2	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 1-4 классов, пятидневка (обед)	Дето-день
3	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 1-4 классов с ОВЗ, пятидневка (обед)	Дето-день
4	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 1-4 классов с ОВЗ, пятидневка (полдник)	Дето-день
5	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 1-4 классов дети-инвалиды, пятидневка (обед)	Дето-день
6	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 1-4 классов дети-инвалиды, пятидневка (полдник)	Дето-день
7	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов, пятидневка (завтрак)	Дето-день
8	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов из многодетных семей, пятидневка (завтрак)	Дето-день
9	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов из многодетных семей, пятидневка (обед)	Дето-день
10	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов с ОВЗ, пятидневка (завтрак и обед)	Дето-день
11	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов с ОВЗ, пятидневка (обед и полдник)	Дето-день
12	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов дети-инвалиды, пятидневка (завтрак и обед)	Дето-день
13	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов дети-инвалиды, пятидневка (обед и полдник)	Дето-день
14	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов мобилизованных граждан и добровольцев, пятидневка (завтрак)	Дето-день
15	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 1-4 классов в группе продленного дня, пятидневка (обед)	Дето-день
16	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 1-4 классов в группе продленного дня, пятидневка (полдник)	Дето-день
17	Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания работников учреждения, пятидневка (завтрак)	Человеко-день

5. Невозможно определить объем услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся и работников муниципального общеобразовательного учреждения.

В соответствии с пунктом 10.1 главы 10 Положения о закупке товаров, работ, услуг для муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 10 имени Бондаренко Карпа Алексеевича, кавалера ордена Отечественной войны II степени, утверждённого 25.12.2024 г., в случае, если объем подлежащих оказанию услуг невозможно определить, заказчик осуществляет закупку с учетом особенностей, предусмотренных главой 17 настоящего Положения, и определяет начальную цену единицы (сумму цен единиц) услуги, максимальное значение цены договора, а также обосновывает в соответствии с настоящей главой цену единицы услуги. При этом положения, касающиеся применения начальной (максимальной) цены договора, в том числе для расчета размера обеспечения заявки или обеспечения исполнения договора, обеспечения гарантийных обязательств применяются к максимальному значению цены договора.

6. Максимальное значение цены договора составляет 7 228 740 рублей 51 копеек. Максимальное значение цены договора определена в соответствии с выделенными лимитами бюджетных обязательств. Открытый конкурс в электронной форме будет проводится путем снижения начальной суммы цен единиц услуги по оказание услуги по организации и обеспечению горячим питанием учащихся и работников муниципального общеобразовательного учреждения, которая составляет 2 765 рублей 48 копеек. При формировании цен по итогам проведенного конкурса расчет производится пропорционально проценту снижения НМЦ стоимости единицы услуги к ценам, установленным в обосновании НМЦ единиц услуг.

7. Оказание услуги осуществляется по адресу 353831, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Новомышастовская, ул. Красная 52.

8. Сроки оказания услуг: Исполнитель оказывает услугу ежедневно по заявке заказчика, кроме выходных, каникулярных и праздничных дней в период с 01.09.2025 года по 31.12.2025 года включительно, в соответствии с графиком работы учреждения.

9. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя.

10. Организация питания осуществляется на основании примерного 10-дневного меню, имеющего положительное экспертное заключение и согласование Роспотребнадзора, разработанного Исполнителем, которое является обязательным условием контракта.

11. Цена оказанной услуги включает в себя; расходы на разработку меню, приобретение, хранение продуктов питания, приготовление питания, доставку продуктов питания и готовых блюд, погрузочно-разгрузочные работы, расходы на выдачу готовых блюд, уборку помещений, оборот и санитарную обработку возвратной тары, стоимость проб блюд; а также, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы, которые в соответствии с условиями договора и действующим законодательством Российской Федерации должен уплачивать Исполнитель при выполнении обязательств по договору.

12. Правовое регулирование, определяющее требования к качеству и безопасности оказываемых услуг по организации питания учащихся в учебный период в муниципальном общеобразовательном учреждении.

Исполнитель обязан организовать питание детей в общеобразовательном учреждении с соблюдением следующих нормативно-правовых актов:

- приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.);

- методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

- техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880;

- техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882;

- техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 883;

- техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797;

- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;

- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 октября 2020 года № 32, (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 ноября 2020 года № 60833) (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29.01.2021 г. № 62296) (далее - СанПиН 1.2.3685-21);

- СанПиН 1.2.3684-21. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 3 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29.01.2021 г. № 62297) (далее - СанПиН 1.2.3684-21);

- СанПиН 2.4.3648-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18.12.2020 г. № 61573) (далее - СанПиН 2.4.3648-20);

- СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06 ноября 2001 года, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года № 36 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 марта 2002 года № 3326) (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01).

13. Для обеспечения здоровым питанием всех детей, Исполнитель обязан до подписания контракта разработать и предоставить на согласование Заказчику 10-дневное меню, с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в общеобразовательных организациях, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

14. С учетом возраста и кратностью питания завтрак – 20%-25% , обед - 30%-35%, полдник – 10%-15% от суточной потребности в примерном меню должны быть соблюдены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питание для детей не должно содержать: продуктов указанных в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ароматизаторов, красителей,

стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами.

15. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Исполнитель обязан размещать в доступных для родителей и детей местах ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийность порции.

16. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями СанПин 2.3/2.4.3590-20. Описание технологического процесса приготовления блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

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

18. Во избежание срыва в питании детей Исполнитель должен обеспечить хранение 3-х дневного запаса продуктов с сохранением их качественных характеристик, при невозможности поставки пищевых продуктов в общеобразовательное учреждение.

19. Исполнитель ежедневно осуществляет производственный контроль в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в том числе путем проведения ежедневного бракеража пищи с участием медицинских работников Заказчика; обеспечивает возможность снятия с реализации недоброкачественных продуктов и готовых блюд, приготовленных с их использованием.

20. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение работниками столовых правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, удовлетворяющих гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью, пищевым продуктам, сопровождаемым документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции (СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), организывает хранение продуктов питания в соответствии с действующими нормами и правилами хранения групп продуктов. Строго контролирует соответствие качества закупаемых продуктов питания стандартам и требованиям. Одновременно с закупкой продуктов исполнитель должен получать от поставщиков надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность товара: сертификаты и/или декларации о соответствии; удостоверения качества, в которых должны быть отражены номера и даты выдачи удостоверения, наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции; показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящейся продукции, срок годности, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты. Исполнитель обязан осуществлять ветеринарную сертификацию сельскохозяйственных продуктов только в электронном виде и фиксировать в системе ФГИС «Меркурий».

21. Доставка продуктов и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

22. С целью контроля процесса приготовления готовых блюд Исполнитель обязан обеспечить пищеблок заведующим производством.

23. Исполнитель обязан обеспечить нормальное функционирование пищеблока Заказчика в течение всего срока исполнения Контракта своими силами, а именно:

23.1. Самостоятельно обеспечивает столовую Заказчика при необходимости посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, торгово-технологическим, холодильным и весовым оборудованием, грузоподъемными механизмами и мебелью, а также обеспечивает моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;

23.2. На весь срок оказания услуг по контракту укомплектовывает пищеблок заказчика квалифицированными кадрами, имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

23.3. Обеспечивает своих работников специальной санитарной одеждой. Организует регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды. Обеспечивает соблюдение работниками Исполнителя правил личной гигиены;

23.4. Своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку работников Исполнителя;

23.5. Обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой (кухни), обеденного зала;

23.6. Обеспечивает сохранность и работоспособность оборудования, мебели и других ценностей, переданных Заказчиком;

23.7. Содержит в надлежащем порядке обеденный зал Заказчика в соответствии с нормами (сервировка (накрытие столов), раздача готовой пищи, уборка обеденных столов, стульев с каждым организованным приемом пищи в соответствии с графиком питания.);

23.8. Обеспечивает необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности, охране труда;

23.9. Осуществляет эффективное и рациональное использование энергетических ресурсов.

24. Для проведения проверки за соблюдением условий контракта исполнитель обязан обеспечить возможность беспрепятственного доступа на территорию пищеблока Заказчика представителей Заказчика, представителей управления образованием администрации муниципального образования Красноармейский район, являющегося органом управления образованием на территории муниципального образования Красноармейский район, а также осуществляющего функции и полномочия учредителя Заказчика, а также контролирующих государственных органов в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания детей Заказчика.

25. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Исполнитель должен проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

26. За нарушения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» при проверках Роспотребнадзора исполнитель несет самостоятельную ответственность.

27. По требованию Заказчика исполнитель обязан безвозмездно исправить все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий контракта, ухудшившие качество услуг, в течение 1 рабочего дня с момента вручения в письменном виде Заказчиком соответствующего требования Исполнителю.