

КОНТРАКТ № 185.2024

на оказание услуг

г. Казань

«_19_» _декабря 2023 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 185 комбинированного вида" Советского района г. Казани, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Давыдовой Татьяны Николаевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и **Акционерное общество «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель» в лице заместителя генерального директора по организации питания Агаповой Аллы Константиновны, действующего на основании Доверенности № 6/АО от 01.01.2023, с другой стороны, при совместном упоминании именуемые Стороны, руководствуясь протоколом от 08 декабря 2023 г, открытого конкурса в электронной форме № [0811300008323000889](#), ИКЗ 233166006042416600100100030005629244 заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. Предмет и общие условия контракта

- 1.1. Предметом контракта является **Оказание услуг по организации питания воспитанников** Заказчика на основании описание объекта закупки (Приложение №1 к настоящему контракту), являющегося неотъемлемой частью Контракта и примерного меню (Приложение №2 к Контракту согласно возрастной группе и временем пребывания в ДОУ), в соответствии с разделом 4 Контракта
- 1.2. Место оказания услуг: 420100,РТ, г.Казань, ул. Х. Бигичева, д.8;
420100, г. Казань,ул. Академика Глушко, д. 29

2. Сроки услуг

- 2.1. **Услуга** должна быть оказана Заказчику в соответствии с описанием объекта закупки (Приложение №1 к настоящему контракту, с 01.01.2024 года по 31.12.2024 года. По заявке Заказчика.

3. Цена контракта и порядок расчетов

- 3.1. Сумма по настоящему контракту составляет: **12 891 689,58 руб.** (двенадцать миллионов восемьсот девяносто одна тысяча шестьсот восемьдесят девять рублей 58 копеек), НДС не облагается (далее – цена контракта).
- 3.2. Цена контракта определена с учетом уплаты налоговых и иных платежей, доставки, разгрузки, подъема на необходимый этаж.
- 3.3. Цена контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 3.4. Все расчеты по контракту производятся в безналичном порядке путем перечисления денежных средств на указанный Исполнителем расчетный счет.
- 3.5. Оплата за оказываемые услуги производится два раза в месяц по следующему графику:
- 3.5.1. Исполнитель после 15 числа текущего месяца, предоставляет Заказчику акты и счета на оплату за фактический объем оказанной услуги текущего месяца.
- 3.5.2. Заказчик в течение 7 рабочих дней с момента получения акта и счета, производит расчет за фактический объем оказанной услуги за текущий месяц.
- 3.5.3. Исполнитель после 30 числа текущего месяца, предоставляет Заказчику акты и счета на оплату за фактический объем оказанной услуги за отчетный месяц.
- 3.5.4. Заказчик в течение 7 рабочих дней с момента получения акта и счетов, производит расчет за фактический объем оказанной услуги за отчетный месяц.
- 3.6. Источник финансирования контракта – Средства бюджета муниципального образования г. Казани (субсидия), родительская плата.
- 3.7. Суммы, подлежащие уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшаются 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.

4. Обязанности Исполнителя

4.1. Организовать питание воспитанников в сроки в соответствии с п.2.1. контракта качественно и в соответствии с Приложением №1 и Приложением №2 к настоящему контракту, В целях настоящего контракта термин «Организация питания» означает совокупность следующих действий Исполнителя:

4.1.1. До начала оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику:

- Разработанное в соответствии с Приложением №2 настоящего Контракта, а также в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, примерное двухнедельное цикличное меню с учетом сезонности необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам, на согласование Заказчиком;

- Двухнедельное цикличное меню может корректироваться при практическом использовании с учетом социально-демократических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания (замена блюд), при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ, а так же с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов;

- Кроме, этого корректировка меню возможна в соответствии с медицинскими показателями отдельных воспитанников с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов.

4.1.2. Обеспечивает технологическими и технико-технологическими картами, разработанными в соответствии с меню.

4.1.3. Доставка продуктов питания и полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее по тексту - санитарно-эпидемиологические требования);

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

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

4.1.4. Осуществление технологического и санитарно-врачебного контроля за соблюдением санитарных норм в пищеблоке.

4.1.5. Обеспечение контроля входящего сырья: качество, наличие сведений о декларациях соответствия, ветеринарно-сопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

4.1.6. Осуществление отбора проб и проведения лабораторных исследований в лаборатории на микробиологические и санитарно-химические показатели за свой счет в рамках технологического и санитарно-врачебного контроля.

4.1.7. Безвозмездно исправлять по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий контракта, ухудшившее качество услуг, в течение дня, следующего за днем получения Исполнителем данного требования.

4.2. Доставка продукции осуществляется за счет Исполнителя и транспортом Исполнителя.

4.3. Доставка пищевых продуктов, должна осуществляться с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

4.4. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (п.6.27. СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21).

4.4.1. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований (СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21).

4.5. Погрузку и разгрузку поставляемой продукции Исполнитель производит своими силами;

4.6. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, хранением и доставкой продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.7. Исполнитель предоставляет Заказчику сведения о всей необходимой документации на поставляемую продукцию (декларации, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарно-

сопроводительная документация, отгрузочная спецификация и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством.

4.8. Исполнитель обязан привлечь к исполнению контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 25 процентов от цены контракта.

В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с Исполнителем, Исполнитель вправе осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен контракт, на другого соисполнителя.

4.8.1. Исполнитель в срок не более 5 рабочих дней со дня заключения контракта с соисполнителем обязан 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 контракта (контрактов), заключенного с соисполнителем, заверенную Исполнителем.

4.8.2. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого соисполнителя Исполнитель обязан представить Заказчику документы, указанные в пункте 4.8.1 настоящего контракта, в течение 5 дней со дня заключения контракта с новым соисполнителем.

4.8.3. Исполнитель обязан в течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по контракту с соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке оказанной услуги, которые являются предметом контракта, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю, - в случае если контрактом, заключенным между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты 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.

4.8.4. Исполнитель оплачивает оказанные услуги, отдельные этапы исполнения контракта, заключенного с соисполнителем, в течение 7 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанной услуги, отдельных этапов исполнения контракта.

4.8.5. Исполнитель несет гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в 4.8.1-4.8.3 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.

4.9. Исполнитель вправе:

4.9.1. Требовать от Заказчика своевременного подписания акта оказанных услуг.

4.9.2. Требовать от Заказчика своевременной и полной оплаты оказанных в соответствии с настоящим Контрактом Услуг.

4.9.3. Требовать от Заказчика осуществлять контроль за сохранностью пищевых продуктов поставленных Исполнителем и исключить возможность выноса продуктов питания и готовых блюд из пищеблока Заказчика.

4.9.4. Требовать от Заказчика беспрепятственный проезд, наличие подъездных путей

4.10. Исполнитель гарантирует:

4.10.1. соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, оказывающим услуги, являющиеся объектом закупки.

4.10.2. обеспечение отсутствия недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.10.3. Исполнитель имеет право обеспечить технологическими журналами согласно требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20.

5. Обязанности Заказчика

5.1. Обеспечить своевременность подачи заявки на необходимое количество продукции посредством факсимильной либо электронной связи.

5.2. Заявка подается Исполнителю за неделю до отгрузки.

Отказ от продукции, производится не позднее 2 дней до начала ее поставки.

Корректировка или отмена заявки принимается до 16:00 часов дня, предыдущего дня отгрузки.

5.3. Обеспечить приемку продукции в соответствии с поданной заявкой.

5.4. Производить приемку продукции по количеству, которая осуществляется в момент передачи Товара путем осмотра, пересчета и взвешивания Товара, сравнения фактически поставленного Товара по наименованию, количеству и ассортименту с указанным в товарно-сопроводительных документах. Заказчик вправе осуществить приемку Товара по количеству мест, без проверки внутри тарного вложения в случае отсутствия повреждений оригинальной упаковки.

5.5. Производить приемку продукции по качеству путем визуального внешнего осмотра, на предмет обнаружения видимых (явных) недостатков, которые можно обнаружить путем осмотра без вскрытия тары (упаковки), а также проверки соответствия Товара документам, подтверждающих безопасность продукции, ветеринарно-сопроводительным документам, иным документам, подтверждающим качество Товара.

5.6. Обеспечить хранение и сохранность продукции, в том числе в соответствии с температурным режимом в том числе, реализацию производить соблюдая ротацию в соответствии со сроками хранения, технологическими и технико-технологическими картами, разработанными в соответствии с меню.

5.7. Обеспечить беспрепятственный доступ работников Исполнителя, проводящих контроль качества, норм выхода и ассортимента готовых блюд в соответствии с меню, а также для снятия остатков продукции, предоставленной Исполнителем.

5.8. Своевременно доводить до Исполнителя режим работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее, чем за 2 дня.

5.9. Обеспечивать пищеблок необходимым оборудованием, кухонным и столовым инвентарем, кухонной и столовой посудой, спецодеждой, производить уборку пищеблока, мытье столовой посуды. Обеспечить ремонт и технологическое обслуживание оборудования, поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

5.10. Для хранения суточного запаса продукции содержать имеющееся торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и другое оборудование в рабочем состоянии в соответствии с установленными правилами.

5.11. Ежедневно проводить бракераж продукции с участием медицинского работника Заказчика в соответствии с действующим «Положением о бракераже».

5.12. Обеспечить наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, и хранением пищевых продуктов, в соответствии с требованиями действующего законодательства. Обеспечить своевременность прохождения медосмотров этими работниками.

5.13. Обеспечить проведение производственного контроля и мероприятий системы ХАССП.

5.14. Обеспечивать своевременную оплату услуг Исполнителя.

5.15. Разработать и утвердить программу производственного контроля.

5.16. Вернуть Исполнителю по истечению срока оказания услуг излишне поставленные продукты питания и полуфабрикаты, по итогам проведенной инвентаризации.

5.17. Заказчик вправе:

5.17.1. Контролировать процесс оказания Услуг в течение всего срока действия настоящего Контракта;

5.17.2. Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг;

5.17.3. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих условия настоящего контракта.

5.17.4. Привлекать для проверки предоставленных исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта экспертов, экспертные организации.

5.18. Если доставка продукции производится в возвратной таре, Заказчик должен её вернуть представителю Исполнителя в день получения продукции в сохранности и в чистом виде.

6. Прием-передача и качество услуг

6.1. Приемка услуг, указанных в п.4.1, производится Заказчиком по объему и качеству в соответствии с описанием объекта закупки (Приложение №1 к настоящему контракту), и цикличным меню.

6.2. Датой оказания услуг Исполнителем своих обязательств по настоящему контракту считается дата подписания Заказчиком акты сдачи-приемки оказанных услуг.

6.3. Качество и характеристики оказанных услуг должны соответствовать действующим обязательным требованиям технических регламентов, государственных стандартов и иным требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, а также требованиям, предусмотренным настоящим контрактом.

6.4. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, если выявленное несоответствие услуг условиям контракта не препятствует их приемке и устранено Исполнителем.

6.5. Исполнитель не позднее десяти дней формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке.

6.6. К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке.

6.7. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику.

Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

6.8. Не позднее пяти рабочих дней со дня поступления документа о приемке Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

6.9. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю.

Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель

6.10. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

6.11. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

6.12. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Сторон, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

7. Ответственность Сторон по Контракту

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

7.2. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая свои обязательства по Контракту, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие обстоятельств непреодолимой силы (войны и военных действий, восстаний, эпидемий, пожаров, землетрясений, наводнений), то есть чрезвычайных и непредотвратимых обстоятельств (форс-мажор), подтвержденных соответствующими документами или по вине другой Стороны.

7.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением

просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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.

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, согласно Правил, установленных Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 №1042, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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).

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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.

7.6. За неисполнение «Подрядчиком» условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций предусмотренного контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного контрактом.

7.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.8. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, «Заказчик» направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате штрафов.

7.9. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пена устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.10. За каждый факт неисполнения «Заказчиком» обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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.

7.11 Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.12. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение «Заказчиком» обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.13. Уплата штрафа не освобождает Стороны от выполнения принятых обязательств.

7.14. Сторона освобождается от уплаты штрафа, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло по вине другой стороны.

7.15. Выплата штрафных санкций не освобождает Стороны от исполнения обязательств или устранения нарушений.

8.Изменение, расторжение контракта

8.1. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством и ст.95 Федерального закона от 05.04.2013 года №44-ФЗ.

8.2. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

8.2.1. При изменении юридического адреса и банковских реквизитов Сторона в двухнедельный срок обязана письменно известить об этом другую Сторону.

8.3. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта с предварительным уведомлением Исполнителя и потребовать возмещения причиненных убытков по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, в случаях:

8.3.1. Если Исполнитель не приступает к оказанию услуг в течение 5 (пяти) рабочих дней после получения заявки от Заказчика.

8.3.2. Если отступления в оказанных услугах от условий Контракта или иные недостатки в результате оказания услуг в установленные Заказчиком сроки не были устранены Исполнителем, либо являются существенными и неустранимыми.

8.4. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, предусмотренных п.15 ст.95 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

8.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

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

8.7. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю.

Выполнение Заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте.

При невозможности получения указанного подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

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

8.9. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.10. Информация о Исполнителе, с которым Контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта, включается в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей) в соответствии со статьей 104 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

8.11. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Заказчика Исполнитель, с которым Контракт был расторгнут, вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.12. Информация о расторжении Контракта, размещается Заказчиком в единой информационной системе не позднее чем в течение трёх рабочих дней с даты принятия указанного решения.

9. Обеспечение исполнения контракта

9.1 Контрактом предусмотрено обеспечение исполнения Контракта в размере 15% от НМЦК контракта путем внесения денежных средств или предоставления независимой гарантии и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О

контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

9.2 Возврат обеспечения исполнения Контракта, предоставленного путем внесения денежных средств, осуществляется в течение не более 30 (тридцати) дней, от даты подписания Акта выполненных работ. В случае предоставления Подрядчиком обеспечения исполнения Контракта в виде независимой гарантии, срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, работ для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.3 «В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление независимых 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 Федерального закона. За каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства по предоставлению нового обеспечения исполнения контракта, в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, начисляется пеня в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от суммы нового обеспечения исполнения контракта.»

10. Порядок разрешения споров

10.1. Все споры, и разногласия разрешаются путем переговоров между Сторонами с обязательным составлением протокола переговоров, подписываемого представителями обеих Сторон.

10.2. В случае если Стороны не придут к соглашению, споры подлежат рассмотрению в Арбитражном суде РТ в соответствии с законодательством Российской Федерации.

11. Обстоятельства непреодолимой силы

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера (стихийное бедствие, война, гражданские беспорядки, нормативно правовые акты органов государственной власти Российской Федерации).

11.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения ее обязательств, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложениями соответствующих доказательств и документов в десятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

12.Срок действия контракта

12.1. Контракт считается заключенным и вступает в силу с даты его подписания Сторонами, и действует по 31.12.2024 года, а в части выполнения финансовых обязательств по 31.01.2025 года.

12.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего контракта не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего контракта, если таковые имели место при исполнении условий настоящего контракта.

13. Прочие условия

13.1. Все приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью.

13.2. Все изменения к настоящему контракту действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими Сторонами.

13.3. Контракт подписывается в электронном виде.

13.4. По вопросам, не урегулированным настоящим контрактом, применяются соответствующие нормы действующего законодательства.

13.5. В течение 30 календарных дней Исполнитель вправе внести сведения о закупленной продукции, необходимой для исполнения контракта, в ресурс «Каталог сделок» ЭТИС РТ» ГУП «Агентство по госзаказу».

14. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ЗАКАЗЧИК:

<p>Акционерное общество «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани» Юр. адрес: 420054, РТ, г.Казань, ул.Тульская, 56 ИНН/КПП 1659183598/165901001 ОГРН 1171690075919 Рас./счет 40602810362190000069 В ОТДЕЛЕНИЕ "БАНК ТАТАРСТАН" N8610 ПАО СБЕРБАНК БИК: 049205603 КПП:165901001 Кор/счет 30101810600000000603</p> <p>эл.адрес: torgi@poelidovolen.ru Тел.: (843)5-333-603</p> <p>Заместитель генерального директора по организации питания</p> <p>_____/А.К.Агапова/ М.П.</p>	<p>Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 185 комбинированного вида" Советского района г. Казани</p> <p>420100,РТ, г.Казань, ул. Х. Бигичева, д.8; 420100, г. Казань,ул. Академика Глушко, д. 29 ИНН 1660060424 КПП 166001001 р/с 03234643927010001100 в Отделение-НБ Республика Татарстан Банка России//УФК по Республике Татарстан г.Казань БИК 019205400 к/с 40102810445370000079</p> <p>Тел: 276-47-08, 276-48-03, 276-37-00 Email: madou.185@tatar.ru</p> <p>Заведующий</p> <p>_____/Давыдова Т.Н./ М.П.</p>
--	---

**Описание объекта закупки
«Оказание услуг по организации питания воспитанников»**

1. Цели и задачи оказания услуг. Существующее положение.

Организовать питание воспитанников в сроки, качественно и в соответствии с действующим СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2. Виды, содержание услуг.

1. До начала оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику:

- Разработанное в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, примерное двухнедельное цикличное меню с учетом сезонности необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам, на согласование Заказчиком;

- Двухнедельное цикличное меню может корректироваться при практическом использовании с учетом социально-демократических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания (замена блюд), при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ, а так же с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов;

- Кроме, этого корректировка меню возможна в соответствии с медицинскими показателями отдельных воспитанников с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов.

2. Исполнитель обеспечивает технологическими и технико-технологическими картами, разработанными в соответствии с меню.

3. Исполнитель доставляет продукты питания и полуфабрикаты в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее по тексту - санитарно-эпидемиологические требования);

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

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

4. Исполнитель осуществляет технологический и санитарно-врачебный контроль за соблюдением санитарных норм в пищеблоке, а также производит отбор проб для проведения анализов в аккредитованной лаборатории в рамках технологического и санитарно-врачебного контроля.

5. Исполнитель обеспечивает контроль входящего сырья: качество, наличие сведений о декларациях соответствия, ветеринарно-сопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

6. Исполнитель безвозмездно исправляет по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий контракта, ухудшившее качество услуг, в течение дня, следующего за днем получения Исполнителем данного требования.

7. Доставка продукции осуществляется за счет Исполнителя и транспортом Исполнителя.

8. Доставка пищевых продуктов, должна осуществляться с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

9. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии

с санитарно-эпидемиологическими требованиями (п.6.27. СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21).

9.1. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований (СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21).

10. Погрузку и разгрузку поставляемой продукции Исполнитель производит своими силами;

11. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, хранением и доставкой продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.

12. Исполнитель предоставляет Заказчику сведения о всей необходимой документации на поставляемую продукцию (декларации, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарно-сопроводительная документация, отгрузочная спецификация и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством.

3. Требования к качеству:

Качество оказываемых услуг должно удовлетворяться соответствующим требованиям следующих нормативных документов:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

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

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»,

- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания»,

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880)

4. Условия, сроки оказания услуг, объем и стоимость оказываемых услуг.

№ п/п	Наименование заказчика	Наименования услуг	Виды услуг, качественные характеристики	Ед. изм.	Кол-во, объем	Место, условия и сроки оказания услуг	Цена за единицу, руб.	Сумма закупки, руб.
1.	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 185 комбинированного вида" Советского района г. Казани	Организация питания полного дня пребывания в дошкольном учреждении для детей от трех лет до семи лет	Оказание услуг осуществляется на основании требований СанПиН (2.3/2.4.3590-20), согласно меню (Приложение №2)	Чел.д н.	81312	420100,РТ, г.Казань, ул. Х. Бигичева, д.8, 420100, г. Казань,ул. Академика Глушко, д. 29 С 01.01.2024 года по 31.12.2024 года. По заявке Заказчика.	152,36	12 388 696,32
2	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 185 комбинированного вида" Советского района г. Казани	Организация питания полного дня пребывания в дошкольном учреждении для детей от одного года до трех лет	Оказание услуг осуществляется на основании требований СанПиН (2.3/2.4.3590-20), согласно меню (Приложение №2)	Чел.д н.	4158	420100,РТ, г.Казань, ул. Х. Бигичева, д.8, 420100, г. Казань,ул. Академика Глушко, д. 29 С 01.01.2024 года по 31.12.2024 года. По заявке Заказчика.	120,97	502 993,26
ИТОГО								12 891 689,58

5.Перечень и комплектность результатов оказанных услуг, подлежащих приемке заказчиком.

Перечень документов: счета, акты оказанных услуг

«Заказчик»_____/Давыдова Т.Н./
М.п.**«Исполнитель»**_____/А.К.Агапова/
М.п.

**Примерное 10-дневное меню
для организации питания детей в дошкольных
образовательных учреждениях
с 7-12 часовым пребыванием от 3 до 7 лет**

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25- 15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-	8,55-	37,192-82,2	256,5-567	

		17	18,9			
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25- 15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695- 17	8,55- 18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5- 48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8- 14,2	14,25- 15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9- 19,8	19,9- 22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695- 17	8,55- 18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5- 48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры

		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						

Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						

Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						

Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						

Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	400	12,8-14,2	14,25-15,75	61,9-68,5	427,5-472,5	
ОБЕД						

Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05	86,7-95,9	598,5-661,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	250-450	7,695-17	8,55-18,9	37,192-82,2	256,5-567	
ВСЕГО:	1250-1450	40,5-48,6	45-54	195,75-234,9	1350-1620	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена с учетом их пищевой ценности (Приложение №11)
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - 3.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.
 - 3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г
 - 3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.
 - 3.4 Справочник рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4,2003
 - 3.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.
 - 3.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ -интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.
 - 3.7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г
 - 3.8. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области 2013г.
 - 3.9. Техничко-технологические карты
4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);
сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные, индейка
рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)
яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г
овощи рассчитаны с учетом отходов от сезонности
огурцы и помидоры свежие парниковые
масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой
сметана с массовой долей жира 15%
кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%

**Примерное 10-дневное меню
для организации питания детей в дошкольных
образовательных учреждениях
с 7-12 часовым пребыванием от 1 до 3 лет**

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16- 12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						

Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 2- ой

Присем пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
Каши, супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса						

птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюда	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						

Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК Каша, супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК Каши, супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16- 12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96- 15,44	15,63- 17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9- 13,23	6,69- 14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5- 37,8	35,25- 42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 6 - ой

Прием пищи	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	№ рецептуры
------------	------------	----------------------	--	--	----------------	----------------

Наименование блюд					ценность	
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						

Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК Каши, супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)					Ккал	

Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК Каши,супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						

Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК Каши,супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						

Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДООУ

2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена с учетом их пищевой ценности (Приложение №11)

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДООУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных

учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4 Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4,2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ -интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области 2013г.

3.9. Техничко-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина I категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные, индейка

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные I категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

овощи рассчитаны с учетом отходов от сезонности

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%

«Заказчик»

«Исполнитель»

_____/Давыдова Т.Н./

_____/А.К.Агапова/

М.п.

М.п.

--

Описание объекта закупки: «Оказание услуг по организации питания воспитанников»

1.Цели и задачи оказания услуг. Существующее положение.

Организовать питание воспитанников в сроки, качественно и в соответствии с действующим СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2.Виды, содержание услуг.

1. До начала оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику:

- Разработанное в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, примерное двухнедельное цикличное меню с учетом сезонности необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам, на согласование Заказчиком;

- Двухнедельное цикличное меню может корректироваться при практическом использовании с учетом социально-демократических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания (замена блюд), при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ, а так же с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов;

- Кроме, этого корректировка меню возможна в соответствии с медицинскими показателями отдельных воспитанников с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов.

2. Исполнитель обеспечивает технологическими и технико-технологическими картами, разработанными в соответствии с меню.

3. Исполнитель доставляет продукты питания и полуфабрикаты в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20" Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее по тексту - санитарно-эпидемиологические требования);

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

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

4. Исполнитель осуществляет технологический и санитарно-врачебный контроль за соблюдением санитарных норм в пищеблоке, а также производит отбор проб для проведения анализов в аккредитованной лаборатории в рамках технологического и санитарно-врачебного контроля.

5. Исполнитель обеспечивает контроль входящего сырья: качество, наличие сведений о декларациях соответствия, ветеринарно-сопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

6. Исполнитель безвозмездно исправляет по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий контракта, ухудшившее качество услуг, в течение дня, следующего за днем получения Исполнителем данного требования.

7. Доставка продукции осуществляется за счет Исполнителя и транспортом Исполнителя.

8. Доставка пищевых продуктов, должна осуществляться с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

9. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (п.6.27. СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21).

9.1. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований (СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21)..

10. Погрузку и разгрузку поставляемой продукции Исполнитель производит своими силами;

11. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, хранением и доставкой продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.

12. Исполнитель предоставляет Заказчику сведения о всей необходимой документации на поставляемую продукцию (декларации, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарно-сопроводительная документация, отгрузочная спецификация и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством.

3. Требования к качеству:

Качество оказываемых услуг должно удовлетворяться соответствующими требованиями следующих нормативных документов:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

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

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»,

- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания»,

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880)

4. Условия, сроки оказания услуг, объем и стоимость оказываемых услуг.

Наименование заказчика	Наименования услуг	Виды услуг, качественные характеристики	Ед. изм.	Кол-во, объем	Место, условия и сроки оказания услуг	Цена за единицу, руб.	Сумма закупки, руб.
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение	Организация питания полного дня пребывания в дошкольном учреждении для	Оказание услуг осуществляется на основании требований СанПиН (2.3/2.4.3590-20),	Чел.дн.	25160	420140, РТ, г. Казань, ул. Ломжинская, д.10		

учреждение "Детский сад № 6 комбинирован ного вида" Советского района г. Казани	детей от трех до семи лет	согласно меню (Приложение №2)			С 01.01.2023 года по 31.12.2023. По заявке Заказчика.		
ИТОГО							

5.Перечень и комплектность результатов оказанных услуг, подлежащих приемке заказчиком.

Перечень документов: счета, акты оказанных услуг

«Заказчик»

«Исполнитель»

М.п. _____

М.п. _____

Приложение № 2 к контракту № _____ от «_____» _____

Примерное 10-дневное меню

Прием пищи Наименование блюд	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)
	Белки	Жиры	Углеводы	

итого -				
---------	--	--	--	--

«Заказчик»

«Исполнитель»

М.п.

М.п.

ОТПРАВИТЕЛЬ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №185	ПОДПИСАНО
ВЛАДЕЛЕЦ СЕРТИФИКАТА Давыдова Татьяна Николаевна	
ДОЛЖНОСТЬ ЗАВЕДУЮЩАЯ	
СЕРТИФИКАТ 00AВЕFD76CC4D068420FE3E8B251316 8F	ПОДПИСАН 01.04.2024 14:01:21 МСК
ПОДПИСЬ ВЕРНА	