

Подписи заключивших контракт 01313000006190027900005

Сведения о контракте

№ карточки контракта:	01313000006190027900005
Номер извещения:	0131300000619002790
Наименование объекта закупки:	Оказание услуг по организации горячего питания школьников на 2019-2020 учебный год
Дата подписания участником:	11.10.2019 16:14 (по московскому времени)
Дата подписания заказчиком:	14.10.2019 00:00 (по московскому времени)

Файл 2019.025-ред.2.doc в информационной системе по адресу <http://www.rts-tender.ru/> подписан (удостоверен) следующими электронными подписями:

Расшифровка подписи участника

Сертификат

Дата выдачи сертификата: 15.03.2019 09:47:51
Срок действия сертификата: 15.03.2020 09:57:51
Номер сертификата: 6DC3720011AAC3AC4FEABE3EC4BE13F0

Подписавший

Имя: Владимир
Отчество: Борисович
Фамилия: Васьков
Организация: ООО "ГК Фьюжен Менеджмент"

Расшифровка подписи заказчика

Сертификат

Дата выдачи сертификата: 26.11.2018 09:38:44
Срок действия сертификата: 26.11.2019 09:38:44
Номер сертификата: 28A2CFC4FAAF1D2A0496A5FD760756B62EF7E9DD

Подписавший

Имя: Сергей
Отчество: Николаевич
Фамилия: Ткаченко
Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ №13"

Роль: Генеральный директор
Email: rassoeva@fusion-mng.ru
Департамент: 0
Местоположение: Подольск
ИНН: 7733734245
КПП: 503601001
ОГРН: 1107746410683

Роль:
Email: sosh13@sosh13.ru
Департамент:
Местоположение: Воронеж
ИНН: 366208566346
КПП:
ОГРН:

КОНТРАКТ № 2019.025
на оказание услуги для нужд Заказчика

г.Воронеж

«___» октября 2019г.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов №13», именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Ткаченко Сергея Николаевича, действующего на основании Устава, и Общество с ограниченной ответственностью «Группа Компаний Фьюжен Менеджмент» именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице генерального директора Васькова Владимира Борисовича, действующего на основании Устава, совместно именуемые Стороны, с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Закон о контрактной системе) и иного законодательства в сфере закупок, заключили настоящий контракт о нижеследующем:

I. Предмет Контракта

1.1 Исполнитель обязуется в соответствии с условиями Контракта по заданию Заказчика оказать услугу по организации горячего питания школьников на 2019-2020 учебный год с использованием товаров в соответствии с Приложением № 2 к Контракту, а Заказчик обязуется оплатить эту услугу. Под организацией питания понимается закупка, хранение и обработка продуктов, приготовление и раздача готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя.

Исполнитель оказывает услугу:

- для всех учащихся 1-4 классов – завтрак;
- для учащихся 5-11 классов из социально незащищённых семей – завтрак;
- для всех воспитанников групп продлённого дня, для учащихся, состоящих на диспансерном учёте в противотуберкулёзном диспансере, для спортсменов, имеющих звания «мастер спорта», «кандидат в мастера спорта», первый, второй, третий спортивные разряды, - воспитанникам образовательных учреждений дополнительного образования – обед;
- для юношей допризывного возраста, имеющих дефицит массы тела, для учащихся с ограниченными возможностями здоровья - завтрак и обед.

1.2. Состав и объём услуг: общее количество завтраков 65392 штук, общее количество обедов 21350 штук.

1.3. Место оказания услуги: 394055, г.Воронеж, ул. Карла Либкнехта, дом 50.

1.4. Идентификационный код закупки 193366404393836640100100110025610000.

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

II. Основания заключения Контракта

2.1. Контракт заключен на основании протокола подведения итогов конкурса с ограниченным участием в электронной форме от 03.10.2019г. №ППИ1.

III. Цена Контракта, порядок и сроки оплаты

3.1. Цена Контракта составляет 3552806,80 рублей (Три миллиона пятьсот пятьдесят две тысячи восемьсот шесть рублей 80 копеек). НДС не облагается в соответствии с пунктом 5 части 2 статьи 149 Налогового кодекса РФ.

Стоимость завтрака составляет 38,30 рублей (Тридцать восемь рублей 30 копеек); стоимость обеда составляет 49,10 рублей (Сорок девять рублей 10 копеек) – 21268 штук, 49,20 рублей (Сорок девять рублей 20 копеек) – 82 штуки.

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

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

3.4 Код бюджетной классификации 924.0702.0220000590.244

3.5. Аванс не предусмотрен.

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

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

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

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

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

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

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

3.13. В случае, если оплата Контракта осуществлена путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (штрафа, пени), Заказчик обязан перечислить в установленном порядке неустойку (штраф, пени) в доход бюджета.

IV. Условия и сроки оказания услуги

4.1. Услуга, являющаяся предметом Контракта, оказывается в срок с момента заключения контракта по 29.05.2020 года в течение учебного периода.

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

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

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

V. Качество услуги

5.1. Качество оказываемой Исполнителем услуги и продуктов, используемых при оказании услуги по организации горячего питания школьников МБОУ «СОШ с УИОП №13», должно соответствовать требованиям ГОСТ и СанПиН, действующим на момент оказания услуги и должно быть подтверждено сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами на продукцию животноводческого происхождения, свидетельствами о государственной регистрации продукции при поставке, а так же требованиям согласно приложению № 2, приложению № 3 к настоящему Контракту.

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

5.3. Качество услуг по организации питания учащихся общеобразовательного учреждения должно соответствовать требованиям национального стандарта РФ ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», «Правилам оказания услуг общественного питания» (утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036).

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе часть этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, возвращаются Заказчиком Исполнителю в течение тридцати дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

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

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

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

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

5.17. При исполнении контракта по согласованию заказчика с Исполнителем допускается поставка товара, оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и

соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.

VI. Порядок и сроки осуществления Заказчиком приёмки оказанной услуги

- 6.1. Приёмка оказанной услуги осуществляется уполномоченными представителями Заказчика.
- 6.2. Со стороны Заказчика уполномоченными лицами по приёмке оказанной услуги являются: директор Ткаченко С.Н., ответственный за питание Рыжкова Е.Д. или лица их замещающие.
- 6.3. При осуществлении приёмки оказанной услуги Заказчик обязан проверить соответствие её качества требованиям, обычно предъявляемым к услугам соответствующего рода, а также установленным документацией о закупке.
- 6.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта заказчик обязан провести экспертизу.
- 6.5. Приёмка результатов оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены Контрактом, и оформляется документом, который подписывается заказчиком (в случае создания приёмочной комиссии подписывается всеми членами приёмочной комиссии и утверждается заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.
- 6.6. Заказчик вправе не отказывать в приёмке результатов оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов либо этой услуги условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приёмке этих результатов и устранено Исполнителем.
- 6.7. При выявлении недостатков качества оказываемой услуги Заказчик обязан незамедлительно письменно уведомить Исполнителя.
- 6.8. Услуга считается оказанной после подписания акта сверки взаимных расчётов Заказчиком или уполномоченным его представителем.
- 6.9. Срок оформления результатов приемки составляет 10 (десять) рабочих дней.

VII. Права и обязанности Сторон

7.1. Заказчик обязан:

- 7.1.1. Обеспечить оплату оказанной услуги в порядке, предусмотренном Контрактом.
- 7.1.2. Проводить сверку расчётов между Исполнителем и Заказчиком.
- 7.1.3. Исполнять все условия Контракта.
- 7.1.4. Предоставить Исполнителю на безвозмездной основе силовую электроэнергию, обеспечить снабжение горячей и холодной водой, отоплением и освещением для приготовления и отпуска пищи, обеспечить контроль их использования только на нужды, связанные с организацией основного питания школьников.
- 7.1.5. Заключение с Исполнителем договор на возмездное оказание услуг по размещению торгового места и использованию технологического оборудования буфетных модулей при организации дополнительного (буфетного) питания. В указанных целях произвести оценку торгового места и технологического оборудования, расчёт эксплуатационных расходов.

7.2. Заказчик вправе:

- 7.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом.
- 7.2.2. Требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных недостатков.
- 7.2.3. Во всякое время проверять ход исполнения услуг Исполнителем, не вмешиваясь в его хозяйственную деятельность.

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

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

7.3. Исполнитель обязан:

7.3.1. Оказывать услугу надлежащего качества.

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

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

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

7.3.5. Обеспечить разнообразное питание, то есть предусматривать использование в течение недели всего количественного набора пищевых продуктов, предназначенного для питания обучающихся и исключать повторы одинаковых первых блюд, салатов и холодных закусок, блюд из мяса и рыбы, творога, крупяных блюд, кондитерских и мучных кулинарных изделий в течение недели. Повторы одинаковых гарниров, напитков, овощных блюд, фруктов – в течение 2-3 смежных дней.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3.16. Исполнять все условия Контракта.

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

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

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

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

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

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

7.3.19. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 7.3.18 настоящего контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

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

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

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

7.3.21. Оплачивать оказанные соисполнителем услуги в течение 15 рабочих дней с даты подписания исполнителем документа о приемке оказанной услуги.

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

а) за представление документов, указанных в пунктах 7.3.18-7.3.20 настоящего контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

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

7.4. Исполнитель вправе:

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

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

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

VIII. Ответственность Сторон

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.7. - 8.9. настоящего Контракта) Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере 177640,34 рублей (Сто семьдесят семь тысяч шестьсот сорок рублей 34 копейки) <1>:

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

а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

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

Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере 177640,34 рублей (Сто семьдесят семь тысяч шестьсот сорок рублей 34 копейки) <1>:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IX. Форс-мажорные обстоятельства

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

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

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

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

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

X. Срок действия и расторжение Контракта

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

10.2. Срок действия Контракта: с момента заключения по 29.05.2020 года

10.3. 30.05.2020 года обязательства Сторон по Контракту прекращаются, за исключением гарантийных обязательств, обязательств по оплате, по возмещению убытков и выплате неустойки.

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

XI. Прочие условия

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

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

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

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

11.5. Все споры, возникающие в связи с исполнением Сторонами обязательств по Контракту, Стороны обязуются разрешать путем переговоров. Для разрешения споров и разногласий, вытекающих из отношений по Контракту, Стороны вправе обратиться в Арбитражный суд Воронежской области.

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

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

ХII. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ «СОШ с УИОП №13»

Адрес:

394055, г. Воронеж, ул. Карла Либкнехта, д.50

ИНН 3664043938

КПП 366401001

ОГРН 1033600029451

БИК 042007001

л/с 21924370445

в УФБП АГО г. Воронеж

р/сч 40701810720073000001

ОТДЕЛЕНИЕ ВОРОНЕЖ Г. ВОРОНЕЖ

Тел.: +7 (473) 236-12-81

E-mail: sosh13@sosh13.ru

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»

Адрес: 142100, Московская область,
г. Подольск, ул. Комсомольская, д.61, пом. 1,
офис 419.

ИНН 7733734245

КПП 503601001

ОГРН 1107746410683

К/с: 30101810400000000225

Р/с: 407028101400000034522

в ПАО «Сбербанк», г. Москва

БИК: 044525225

Тел.: +7 (495) 4322999 доб. 1246

E-mail: rassoeva@fusion-mng.ru

Директор _____ Ткаченко С.Н.
М.П.

Директор _____ В.Б. Васьков
М.П.

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

г. Воронеж

«___» октября 2019г.

Настоящим Стороны по Контракту №2019.025 от «___» октября 2019 года, заключенному между МБОУ «СОШ с УИОП №13» (далее – Заказчик) и ООО «ГК Фьюжен Менеджмент» (далее – Исполнитель), по организации горячего питания школьников на октябрь 2019 года в МБОУ «СОШ с УИОП №13», подтверждают факт передачи Заказчиком оборудования, помещений, мебели в безвозмездное пользование Исполнителю:

1. Оборудование и мебель

№ п/п	Инвентарный номер	Наименование оборудования	Кол-во, шт	Стоимость, руб
1.	600165118	Плита электрическая ЭПЧ 9-6-17 «Atesy»	1	60000,00
2.	600164971	Плита электрическая ЭП-4ЖП-01	1	38794,00
3.	600164970	Плита электрическая ЭП-6П	1	32179,00
4.	13187138	Шкаф жарочный электрич. ШЖЭП-2	1	27700,00
5.	600164977	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-250/9 Т	1	100000,00
6.	600165009	Сковорода СЭ-0,25В	1	52725,00
7.	600165094	Пароконвектомат АПК-10-1/1 «Atesy»	1	110000,00
8.	600165111	Пароконвектомат АПК-10-1/1 «Atesy»	1	110000,00
9.	600165112	Подставка под пароконвектомат ПДП-2/700 «Atesy»	1	20000,00
10.	600165095	Подставка под пароконвектомат ПДП-2/700 «Atesy»	1	20000,00
11.	600165104	Посудомоечная машина ММУ-1000М	1	430000,00
12.	600164569	Машина протирачная МПР-350М-01	1	17300,00
13.	600165105	Машина кухонная универсальная УКМ-ПК	1	130000,00
14.	600165096	Шпилька КШ-2 «Atesy»	1	21276,55

№ п/п	Инвентарный номер	Наименование оборудования	Кол-во, шт	Стоимость, руб
15.	600164969	Машина картофелеочистительная МОК 300 М	1	24703,00
16.	600164491	Мясорубка настольная МИМ 80	1	21956,00
17.	600165114	Хлеборезная машина АХМ-300А «Atesy»	1	45000,00
18.	600165113	Весы М-ER 326С,02 «Меркурий»	1	10000,00
19.	600164976	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70 КМ	1	23565,00
20.	600164975	Мармит 2-х блюд ПМЭС-70 КМ- 60	1	32612,00
21.	600164974	Прилавок холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ	1	62980,00
22.	600165106	Холодильная камера КХН-23,5 (ППУ-23,5) «Полаир»	1	160000,00
23.	13187137	Шкаф холодильный "Полаир" ШХ 1,4	1	42300,00
24.	600165107	Сплит-система для холодильного оборудования SM	1	100000,00
25.	600164400	Холодильное оборудование Снеж МЛК-600	1	18023,30
26.	600165298	Водонагреватель NTS 80V	1	4265,00
27.	600165299	Облучатель-рециркулятор Armed СН211-115 пластик корпус (пищеблок)	1	4490,00
28.	600165097	Зонт вентялиционный ЗВН-1/400/1200 «Astesy»	1	10000,00
29.	600165098	Зонт вентялиционный ЗВН-1/400/1200 «Astesy»	1	10000,00
30.	б/н600165265	Гастроёмкость «Luxstahl»	21	8400,00
31.	б/н600165266	Гастроёмкость «Luxstahl»	21	8400,00
32.	б/н600165282	Гастроёмкость «Luxstahl»	4	2400,00
33.	б/н600165283	Гастроёмкость «Luxstahl»	6	1800,00
34.	б/н600165284	Гастроёмкость «Luxstahl»	20	9000,00
35.	б/н600165285	Гастроёмкость «Luxstahl»	6	2400,00
36.	600165100	Ванна моечная трехсекционная ВСМ 3/430	1	17000,00
37.	600165101	Ванна моечная трехсекционная ВСМ 3/430	1	17000,00
38.	600165102	Ванна моечная трехсекционная ВСМ 3/430	1	17000,00
39.	600165108	Водоумягчитель KD 12 «NouvaSimonelli»	1	15000,00

№ п/п	Инвентарный номер	Наименование оборудования	Кол-во, шт	Стоимость, руб
40.	600165109	Водоумягчитель KD 12 «NouvaSimonelli»	1	15000,00
41.	600165116	Сервировочная тележка ТС-2 «Atesy»	1	11000,00
42.	600165117	Сервировочная тележка ТС-2 «Atesy»	1	11000,00
43.	600165103	Стеллаж кухонный СТК-1500/600 «Atesy»	1	16000,00
44.	600165110	Стеллаж кухонный СТК-1500/600 «Atesy»	1	16000,00
45.	600164580	Стеллаж кухонный для тарелок	1	7410,00
46.	600164612	Стеллаж кух. СКН 1400*400*1850	1	8415,00
47.	600164611	Стеллаж кух. СКН 1200*410*1850	1	7585,00
48.	600164973	Прилавок для приборов ПСП-70КМ	1	15081,00
49.	600165115	Полка для хранения разделочных досок ПКД	1	7000,00
50.	600165123	Стол профессиональный СП 2/1200/600 «Atesy»	1	15000,00
51.	600165099	Стол разделочный с бортом СН-3/1500/600	1	12000,00
52.	600165119	Стол разделочный СР 2/1200/600 «Atesy»	1	10000,00
53.	600165120	Стол разделочный СР 2/1200/600 «Atesy»	1	10000,00
54.	600165121	Стол разделочный СР 2/1200/600 «Atesy»	1	10000,00
55.	600165122	Стол разделочный СР 2/1200/600 «Atesy»	1	10000,00
56.	б/н600164678	Стол разделочный с бортом СРОб-600х600х870	1	2150,00
57.	б/н600164771	Стол разделочный с бортом 600х600х870	1	2340,00
58.	600165021	Стол-тумба 1400х600х1100 с подсветкой	1	23100,00
59.	600165022	Стол-тумба 1400х600х1100 с подсветкой	1	23100,00
60.	б/н600163541	Стол для столовой 6-местный	18	30816,00
61.	б/н600163540	Скамейка 3-х местная	36	28008,00
ВСЕГО			185	2129273,85

2. Помещения

№ п/п	Наименование помещения в соответствии с техническим паспортом	Площадь, м ²
1	31. Холодильная камера	12,1
2	32. Подсобное помещение	24,3
3	33. Кладовая	5,8
4	34. Моечная	14,7
5	35. Кухня	68,6
6	36. Моечная	35,8
7	37. Подсобное помещение	9,0
8	41. Столовая	238,5
9	42. Кладовая	19,9
10	44. Моечная	5,3
11	45. Моечная	10,5
12	46. Туалет	1,4
13	47. Туалет	1,4
14	48. Туалет	9,1
15	49. Туалет	1,9
ВСЕГО		458,3

Оборудование и мебель находятся в исправном состоянии. Исполнитель обязуется возвратить перечисленное оборудование и мебель Заказчику в исправном состоянии после выполнения Исполнителем обязательств по Контракту.

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

Подписи и печати сторон:

Заказчик:

Исполнитель:

Директор МБОУ «СОШ с УИОП №13»

Директор ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»

М.П. _____ **С.Н. Ткаченко**

М.П. _____ **В.Б. Васьков**

Требования
к качеству используемых для организации питания школьников продуктов

1. **Молоко питьевое** по показателю режима термической обработки пастеризованное с массовой долей жира 2,5%. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Вкуснотеево», «Нежный возраст», «Кубанский хуторок».
Молоко питьевое по показателю режима термической обработки пастеризованное с массовой долей жира 3,2%. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Вкуснотеево», «Нежный возраст», «Кубанский хуторок».
2. **Творог** изготовлен из нормализованного молока с массовой долей жира 5%. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Кубанский хуторок», «Волжские просторы»
Творог изготовлен из нормализованного молока с массовой долей жира 9%. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Кубанский хуторок», «Волжские просторы»
3. **Кефир** изготовлен из нормализованного молока с массовой долей жира 2,5%. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Кубанский хуторок», «Волжские просторы», «Вологодское лето».
Кефир изготовлен из нормализованного молока с массовой долей жира 3,2%. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Кубанский хуторок», «Волжские просторы», «Вологодское лето».
4. **Ряженка** изготовлена из нормализованного молока с массовой долей жира 2,5%. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Волжские просторы», «Вологодское лето».
5. **Сметана** изготовлена из нормализованных сливок, расфасована в потребительскую упаковку по 0,2 кг с массовой долей жира 10,0%. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Волжские просторы».
Сметана изготовлена из нормализованных сливок, расфасована в потребительскую упаковку по 0,2 кг с массовой долей жира 15,0%. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Волжские просторы».
6. **Масло сливочное** «Крестьянское». Высший сорт. Жирность 72,5%, расфасовано в потребительскую упаковку. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Кубанский хуторок», «Волжские просторы».
7. **Сыр** полутвердый. Российский. Высший сорт. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Молвест».
8. **Молоко сгущенное** цельное, сгущенное молоко с сахаром, расфасовано в потребительскую упаковку по 0,4 кг. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Алексеевское», «Рогачевь».
9. **Масло подсолнечное** рафинированное дезодорированное. (Страна происхождения: Россия).
Товарный знак: «Слобода», «Благо», «Россиянка», «Золотое семечко», «Злато».
10. **Сахар-песок** кристаллический. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Каждый день», «Русский», «Чайкофский», «Невский».
11. **Макаронные изделия**, Высший сорт, группы А, Б, В расфасованы в потребительскую упаковку по 5,0 кг. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Макфа», «Щебекинские», «Знатные», «Барилла».

12. **Пастильные изделия.** Зефир, пастила. (Страна происхождения: Россия). Товар знак: «Шармель», «Белёвская».
13. **Кофейный напиток.** Цикорий. Без добавления натурального кофе. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Старая мельница», «Здоровье», «Русский цикорий», «Здравник».
14. **Чай черный.** Листовой, по степени измельчения - крупный. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Майский», «Акбар», «Ахмат», «Дилмах», «Тесс», «Ява», «Бодрость», «Липтон», «Принцесса Нури».
15. **Какао-порошок** расфасован в потребительскую упаковку. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Золотой ярлык».
16. **Кисель.** Изготовлен из плодовых экстрактов концентрированных соков, расфасован в потребительскую упаковку. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Здоровье», «Торговый дом Геркулес-С», «Русский продукт».
Кисель. Изготовлен из ягодных экстрактов концентрированных соков, расфасован в потребительскую упаковку. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Здоровье», «Торговый дом Геркулес-С», «Русский продукт».
17. **Кислота лимонная.** Пищевая добавка, расфасована в потребительскую упаковку. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Доктор Вкус», «Фарсис», «Русский продукт», «Стряпчий», «Трапеза», «Щедросол», «Волшебное дерево», «Аромат».
18. **Икра овощная.** Изготовлена из кабачков и расфасована в стеклянные банки. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Кормилица», «Угощение Славянки», «Пиканта»
19. **Томатная паста.** Расфасована в стеклянные банки. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Кормилица», «МАКА», «Натуральный продукт», «Астраханка».
20. **Зеленый горошек.** Первый сорт, расфасован в стеклянные банки. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Овощной край», «Микадо», «Просто!», «Лорадо», «Скатерть-самобранка», «Дядя Ваня».
21. **Огурцы в заливке с зеленью.** Расфасована в стеклянные банки, в качестве добавки к заливке применяется лимонная кислота. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Кубаньконсерв», «Южный», «Золотой глобус».
22. **Капуста квашенная.** Шинкованная, расфасована в потребительскую тару. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Захаровская», «От Мичуринца».
23. **Повидло** фруктовое, стерилизованное. Высший сорт. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Гипар», «Еремеевское», «Делика».
24. **Фрукты сушеные.** Высший сорт. (Страна происхождения: Россия).
25. **Изюм светлый.** Первый сорт. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Мир сухофруктов», «Бархатный бугор».
26. **Апельсины.** Первый сорт. (Страна происхождения: Египет).
27. **Мандарины.** Первый сорт. (Страна происхождения: Египет).
28. **Бананы.** Первый класс. (Страна происхождения: Эквадор).
29. **Яблоки.** Первый сорт. (Страна происхождения: Россия).
30. **Груши.** Первый сорт. (Страна происхождения: Россия).
31. **Лимоны.** Первый сорт. (Страна происхождения: Египет).
32. **Колбасные изделия.** Сардельки. Сосиски. Колбасы. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Донской мясокомбинат» «Бурятмяспром».
33. **Мясо говядины** охлажденное и бескостное. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Мясокомбинат Богдановский», «ГК Заречье».

34. **Печень говяжья**, замороженная. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Мясокомбинат Богдановский», «ГК Заречье».
35. **Мясо кур**. Первый сорт. Потрошенные тушки кур и тушки цыплят-бройлеров. Охлажденные, замороженные. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Воронежский птицекомбинат».
36. **Части мяса кур**. Куриные бедра тушек кур и бедра цыплят-бройлеров. Охлажденные, замороженные. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Воронежский птицекомбинат».
- Части мяса кур**. Грудки тушек кур и грудки цыплят-бройлеров. Охлажденные, замороженные. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Воронежский птицекомбинат».
37. **Рыба Минтай**. Первый сорт. Потрошенный, обезглавленный. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Буухта Изобилия», «Арт фиш», «Океан вкуса».
38. **Рыбные консервы Сайра натуральная**. Упакована в металлические банки. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Ультрамарин», «Дальморепродукт», «Доброфлот», «5 Морей».
39. **Хлеб ржано-пшеничный**, формовой, без начинки, упакованный. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Хлебозавод №1», «Хлебозавод №2», «Хлебозавод №7».
40. **Хлеб пшеничный**, формовой, упакованный. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Хлебозавод №1», «Хлебозавод №2», «Хлебозавод №7».
41. **Сухари панировочные**. Из хлебных сухарей. Первый сорт. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Хлебозавод №1», «Хлебозавод №2», «Хлебозавод №7».
42. **Батон «Нарезной»** упакованный. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Хлебозавод №1», «Хлебозавод №2», «Хлебозавод №7».
43. **Печенье**. Из пшеничной муки, сахарное, весовое. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Белогорье», «Объединённые кондитера», «Славянка», «Пекарь», «Воронежская», «Колос», «Хлебозавод 28», «Спартак».
44. **Мука пшеничная**. Хлебопекарная. Высший сорт. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: МКВ «Воронежский», «Макфа», «Экстра М», «С.Пудовь».
45. **Крупа гречневая**. Ядрица. Первый сорт. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Мистраль», «Увелка», «Щебекинские».
46. **Крупа рисовая**. Высший сорт. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Краснодарский», «Высший город», «Макфа».
47. **Крупа пшено**. Высший сорт. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Увелка», «Макфа», «Националь», «Аксиома».
48. **Горох** колотый шлифованный. Первый сорт. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Агро-Альянс», «Макфа».
49. **Крупа манная**. Марка М. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Еврозлак», «Каждый день», «Мистраль».
50. **Овсяные хлопья**. «Геркулес». (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Клинские», «Экстра», «Каша – гордость наша».
51. **Крупа Ячменная**. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Агро-Альянс», «Чудо Зернышко».
52. **Крупа Перловая**. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Агро-Альянс», «Чудо Зернышко», «Мистраль».
53. **Капуста белокочанная свежая**. Первый класс. (Страна происхождения: Россия).

54. **Свекла столовая свежая.** Первый сорт. (Страна происхождения: Россия).
55. **Морковь столовая свежая.** Первый сорт. (Страна происхождения: Россия).
56. **Чеснок свежий.** Первый сорт. (Страна происхождения: Россия).
57. **Лук репчатый свежий.** Первый сорт. (Страна происхождения: Россия).
58. **Картофель Поздний,** по сроку созревания. (Страна происхождения: Россия).
59. **Сок фруктовый Яблочный,** осветленный. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Джази», «Дивный Сад», «Просто!», «Фруктовый сад».
60. **Яйцо куриное** столовое. Первая категория. (Страна происхождения: Россия). Товарный знак: «Воронежский птицекомбинат».

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

- 1 Молоко питьевое. ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 2 Творог. ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 3 Кефир. ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 4 Ряженка. ГОСТ 31455-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 5 Сметана. ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 6 Масло сливочное. ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 7 Сыр полутвердый. ГОСТ 32260-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 8 Молоко сгущенное. ГОСТ 31688-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 9 Масло подсолнечное. ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- 10 Сахар. ГОСТ 33222-2015;
- 11 Макароны изделия. ГОСТ 31743-2017;
- 12 Пастильные изделия. ГОСТ 6441-2014;
- 13 Кофейный напиток. ГОСТ Р 50364-92;
- 14 Чай чёрный. ГОСТ 32573-2013;
- 15 Какао-порошок. ГОСТ 108-2014;
- 16 Кисель. ГОСТ 18488-2000;
- 17 Кислота лимонная пищевая, ГОСТ 908-2004;
- 18 Икра овощная ГОСТ 2654-2017;
- 19 Томатная паста ГОСТ 3343-2017;
- 20 Зелёный горошек ГОСТ 34112-2017;
- 21 Огурцы с зеленью в заливке ГОСТ 31713-2012;
- 22 Капуста квашенная ГОСТ 34220-2017;
- 23 Повидло фруктовое ГОСТ 32099-2013;
- 24 Фрукты сушёные ГОСТ 32896-2014;
- 25 Изюм светлый ГОСТ 6882-88;

- 26 Апельсины ГОСТ 34307-2017;
- 27 Мандарины ГОСТ 34307-2017;
- 28 Бананы ГОСТ Р 51603-2000;
- 29 Яблоки свежие ГОСТ 34314-2017;
- 30 Груши свежие ГОСТ 33499-2015;
- 31 Лимоны ГОСТ 34307-2017;
- 32 Колбасные изделия ГОСТ Р 52196-2011;
- 33 Мясо говядины ГОСТ 31797-2012, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- 34 Печень говяжья ГОСТ Р 54366-2011;
- 35 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров) ГОСТ 31962-2013;
- 36 Части тушек кур, цыплят-бройлеров (бедро и грудка) ГОСТ 31962-2013;
- 37 Рыба минтай потрошёная ГОСТ 32366-2013;
- 38 Рыбные консервы сайра натуральная ГОСТ 7452-2014;
- 39 Хлеб ржано-пшеничный ГОСТ 31807-2012;
- 40 Хлеб пшеничный ГОСТ 31805-2012;
- 41 Сухари панировочные ГОСТ 28402-89;
- 42 Батон нарезной ГОСТ 27844-88;
- 43 Печенье ГОСТ 24901-2014;
- 44 Мука пшеничная ГОСТ 26574-2017;
- 45 Крупа гречневая ГОСТ Р 55290-2012;
- 46 Крупа рисовая ГОСТ 6292-93;
- 47 Крупа пшено ГОСТ 572-2016;
- 48 Горох. ГОСТ 6201-68;
- 49 Крупа манная ГОСТ 7022-97;
- 50 Овсяные хлопья ГОСТ 21149-93;
- 51 Крупа ячневая ГОСТ 5784-60;
- 52 Крупа перловая ГОСТ 5784-60;
- 53 Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809-2001;
- 54 Свекла столовая свежая ГОСТ 32285-2013;
- 55 Морковь столовая свежая ГОСТ 32284-2013;
- 56 Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013;
- 57 Лук репчатый свежий ГОСТ 34306-2017;
- 58 Картофель ГОСТ 7176-2017;
- 59 Сок яблочный ГОСТ 32103-2013, ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- 60 Яйцо куриное ГОСТ 31654-2012.

Подписи и печати сторон:

Заказчик:

Исполнитель:

Директор МБОУ «СОШ с УИОП №13»

Директор ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»

М.П. _____ **С.Н. Ткаченко**

М.П. _____ **В.Б. Васьков**

Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки

1. План по автоматизации процесса организации питания и использованию специализированных компьютерных программ при оказании услуг по организации питания, позволяющих, в том числе, автоматизировать контроль качества предоставляемых услуг, процессы подачи заявок, учет детей, получающих питание.

1. Использование сервиса электронных карт (пропусков, браслетов) ПО «Школьник» дает возможность перейти на полный безналичный расчет по всем видам питания в школах. Повысит прозрачность использования родительских и бюджетных средств, выделяемых на питание. Позволяет вести учёт количества питающихся в день.
2. Создание «личных кабинетов» учащихся с возможностью просмотра истории пользования электронной картой (пропуском, браслетом).
3. Внедрение сервиса создания и хранения технологических карт ПО «Школьник». Позволяет подготовить документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда.
4. При использовании сервиса документы ПО «Школьник», материалы распечатывается в формате официально утвержденных бланков (Министерства финансов РФ, Госкомстата), рекомендованных ГОСТами или с учетом официальных требований (например, требований к меню). Использование некоторых типовых бланков (меню-требование, накладная, инвентаризационная опись и др.) является обязательным для большинства бюджетных учреждений. Другие формы первичной документации (технологические карты, типовое меню, листы бракеражного журнала и др.), имея статус рекомендованных форм, на практике также являются обязательными.
5. Внедрение использования сервиса типовых меню ПО «Школьник», и других традиционных элементов системы коллективного питания, дает возможность сократить трудозатраты при оформлении документов, положенных по санитарным правилам и бухгалтерским инструкциям до нескольких минут в день. Для быстрой загрузки начальных данных используется серия электронных сборников рецептур и меню в формате «Рецептурник».
6. Внедрение складского сервиса ПО «Школьник», позволяет вести в полном объеме складской учет продуктов по количеству и сумме, с единицами измерения. Складов может быть несколько. Учет продуктов можно вести отдельно по партиям, для каждой партии ведется: срок годности, сведения о происхождении (сертификаты), наименование, производитель. Подсистема позволяет вести расчет заказа продуктов поставщику с учетом потребности на следующие дни и имеющихся остатков
7. Интеграция сервисов ПО «Школьник» с электронной системой сертификации и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности.

2. Повышение квалификации и переподготовка сотрудников

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

1. Для поддержания работоспособности персонала проводится регулярный мониторинг ситуации в организации. Для этого разрабатываются системы оценки эффективности труда, аттестации.

2. Для обеспечения потребности в кадрах, важно продвигать уже работающий персонал — что создает совершенно особое, патриотическое отношение к организации.

3. Процедуры планирования карьеры, обучения персонала помогают и организации, и персоналу спрогнозировать удовлетворение как организационных, так и индивидуальных целей профессионального и должностного роста.

4. Для удержания благоприятной рабочей ситуации в организации важно правильно работать с конфликтной ситуацией.

Организация обучения персонала

Выделяют следующие этапы процесса обучения:

- постановка целей обучения,
- определение потребности в обучении,
- комплекс подготовительных мероприятий,
- самообучение,
- проверка полученных знаний,
- оценка эффективности обучения.

Определение целей обучения является стратегическим пунктом в организации системы обучения в организации. В частности, в зависимости от поставленных целей формируется общая концепция учебных программ, разрабатываются соответствующие модели и технологии обучения. Однако прежде чем приступить к составлению учебных программ, определяются потребности в обучении персонала организации.

Потребность в обучении определена в двух основных аспектах: качественном (чему учить, какие навыки развивать) и количественном (какое число работников разных категорий надо учить).

Оценка потребности в обучении выявлена следующими методами:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

На основе выявленной потребности в обучении проводится комплекс подготовительных мероприятий. Обязательной частью в нем является определение содержания, форм и методов обучения. Содержание определяется задачами, стоящими перед организацией в краткосрочной и среднесрочной перспективе. К важнейшим характеристикам изучаемого материала относятся его содержание, сложность и степень структурированности. Три этих характеристики и цели обучения определяют формы и методы обучения. В комплекс подготовительных мероприятий входят также определение обучающей компании, составление учебных программ, группы людей, направляемых на обучение, выбор преподавателей и другие мероприятия. Все они могут быть выполнены как специалистами самой организации, так и с привлечением внешнего консультанта.

Далее происходит сам процесс обучения. Он строится исходя из целей обучения, качественной потребности в обучении и подготовленных программ. Важную роль в процессе обучения играют условия: помещение приспособлено для проведения в нем занятий, соблюдается температурный режим, режим освещенности и другие. Во время процесса обучения также обеспечены текущий контроль за посещаемостью, бесперебойная реализация учебной программы и обеспечение обучающихся всем необходимым.

Следующий этап – проверка полученных знаний. Существуют различные методы оценки знаний, так, в зависимости от формы и методов обучения, работники могут сдавать зачет, экзамен, писать какую-либо работу (например, бизнес-план), могут быть проведены деловая игра, практика (например, при развитии навыков публичных выступлений, формой оценки полученных навыков может быть публичное выступление перед структурным отделом организации).

Завершающий этап процесса обучения персонала – оценка эффективности персонала. Его основная цель заключается в анализе влияния обучения на конечные результаты деятельности всей организации.

Оценить эффективность процесса обучения в цифрах реальной прибыли достаточно сложно, поэтому возможна оценка эффективности на основе качественных показателей. Так некоторые программы проводятся не для получения знаний, умений и навыков, а для формирования определенного типа мышления и поведения. Для качественной оценки эффективности процесса обучения могут также использоваться косвенные методы, такие как сравнение результатов тестов, проводимых до обучения и после, наблюдение за рабочим поведением прошедших обучение сотрудников, наблюдение за отношением обучающегося к изменениям проводимым на предприятии и другие.

Возможна также количественная оценка. Но и она основана на относительных показателях, таких как удовлетворенность слушателей учебной программой, оценка усвоения

учебного материала, эффективность удовлетворения запросов компании в обучении, выражаемых числами от 0 до 1. Каждому показателю присваивается свой коэффициент важности, который может меняться в зависимости от организации. Тогда интегральный показатель рассчитывается как среднее арифметическое произведений этих показателей на коэффициенты важности.

Оценка эффективности процесса обучения позволяет решить следующие задачи:
 осуществление контроля за реализацией программных пунктов системы обучения;
 анализ и корректировка слабых сторон; мониторинг эффективности, качества;
 мониторинг результативности обучения; разработка и внедрение корректирующих мероприятий.

Процесс обучения персонала – это неотъемлемая часть кадровой политики успешной организации, который может преследовать самые различные цели: повышение качества человеческих ресурсов, повышение качества продукции или услуг, производимых организацией, проведение организационных изменений, в том числе приспособления к изменяющимся условиям внешней среды, развитие персонала, улучшение системы коммуникации в организации, формирование организационной культуры, увеличение уровня лояльности организации.

Обучение и развитие персонала

В современных условиях быстрого устаревания профессиональных навыков способность организации постоянно повышать квалификацию своих сотрудников является одним из важнейших факторов успеха.

Профессиональное развитие - приобретение сотрудниками новых компетенций, знаний, умений и навыков, которые они используют или будут использовать в своей профессиональной деятельности. Основные методы профессионального развития: профессиональное обучение, развитие карьеры, образование. Профессиональное обучение - процесс формирования у сотрудников организации специфических профессиональных навыков посредством специальных методов обучения.

Основные методы обучения:

1. Обучение на рабочем месте отличается своей практической направленностью, непосредственной связью с производственными функциями сотрудника, предоставляет, как правило, значительные возможности для повторения и закрепления вновь изученного.

- Инструктаж представляет собой разъяснение и демонстрацию приемов работы непосредственно на рабочем месте и может проводиться как сотрудником, давно выполняющим данные функции, так и специально подготовленным инструктором. Инструктаж, как правило, ограничен во времени, ориентированным на освоение конкретных операций или процедур, входящих в круг профессиональных обязанностей обучающегося.

- Ротация представляет собой метод самостоятельного обучения, при котором сотрудник временно перемещается на другую должность с целью приобретения новых навыков. Помимо чисто обучающего эффекта ротация оказывает положительное влияние на мотивацию сотрудника, помогает преодолевать стресс, вызываемый однообразными производственными функциями, расширяет социальные контакты на рабочем месте.

- Наставничество является традиционным методом обучения, особенно распространенным там, где практический опыт играет исключительную роль в подготовке специалистов. Данный метод требует особой подготовки и склада характера от наставника, которым практически невозможно стать по распоряжению сверху.

2. Методы обучения вне рабочего места дают учащемуся возможность абстрагироваться от сегодняшней ситуации на рабочем месте и выйти за рамки традиционного поведения. Такое обучение способствует формированию принципиально новых поведенческих и профессиональных компетенций.

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

- Рассмотрение практических ситуаций позволяет в определенной мере преодолеть этот недостаток. Данный метод предполагает анализ и групповое обсуждение гипотетических или реальных ситуаций, которые могут быть представлены в виде описания, видеофильма и т.д. В основе рассмотрения практических ситуаций лежит дискуссия, обсуждение, в котором обучающиеся играют активную роль, а инструктор направляет и контролирует их работу.

- Деловые игры представляют собой метод обучения, наиболее близкий к реальной профессиональной деятельности обучающихся. Преимущество деловых игр состоит в том, что являясь моделью реальной организации, они одновременно дают возможность значительно сократить операционный цикл и, тем самым, продемонстрировать участникам, к каким конечным результатам приведут их решения и действия.

- Видеотренинг - это активная форма обучения с использованием видеозаписи практических упражнений. Видеоанализ позволяет участникам увидеть себя со стороны, скорректировать индивидуальный стиль делового поведения.

- Самостоятельное обучение является наиболее простым видом обучения - для него не требуется ни инструктор, ни специальное помещение, ни определенное время - обучающийся учится там, тогда и так как ему удобно.

Разработка и реализация системы обучения персонала состоит из следующих шагов:

1. Определить: потребности персонала в обучении, уровень профессионального и личностного развития сотрудников, целесообразность обучения тех или иных сотрудников.
2. Разработать: систему обучающих мероприятий, включающих контроль за усвоением знаний и формированием навыков, систему поддержки результатов обучения.
3. Включить систему обучения в систему стимулирования/мотивирования персонала.
4. Организовать обучающие мероприятия (лекции, семинары, тренинги, рабочие группы и т.д.), адаптированные к потребностям и особенностям компании.
5. Получить "обратную связь" по результатам обучения.

В настоящее время распространены:

Тренинги,
 Программированное обучение,
 Групповые обсуждения,
 Деловые и ролевые игры и другие.

К наиболее распространенным методам обучения на рабочем месте относятся:

Наставничество,
 Метод усложняющихся заданий,
 Смена рабочего места,
 Направленное приобретение опыта, производственный инструктаж,
 Метод делегирования ответственности и другие методы.

К основным методам обучения вне рабочего места относятся:

Чтение лекций,
 Проведение деловых игр,
 Разбор конкретных производственных ситуаций,

Проведение конференций и семинаров,
 Формирование групп по обмену опытом,
 Создание кружков качества и другие методы.

Названные методы обучения не исключают друг друга, так как обучение в стенах организации может вестись с отрывом или без отрыва от работы. Кроме того, они могут дополнять друг друга, так как обучение в процессе работы часто совмещается с обучением в других организациях или учебных заведениях.

Обучение на рабочем месте отличается своей практической направленностью, непосредственной связью с производственными функциями работника, предоставляет, как правило, значительные возможности для повторения и закрепления вновь изученного. Методы обучения вне рабочего места дают учащемуся возможность абстрагироваться от сегодняшней ситуации на рабочем месте и выйти за рамки традиционного поведения.

Такое обучение способствует формированию принципиально новых поведенческих и профессиональных компетенций. Обучение вне рабочего места связано с дополнительными финансовыми затратами и отвлечением работника от его служебных обязанностей. При этом сознательно меняется среда, работник отрывается от повседневных дел; обучение осуществляется в процессе чтения лекций, практических занятий тренинга (деловые игры, производственные ситуации).

Приведенная классификация методов обучения персонала обобщает несколько классификационных признаков, но она не является исчерпывающей.

Существует множество методов обучения персонала, и каждый из них имеет свои преимущества и недостатки. При построении системы обучения персонала главным критерием при выборе того или иного метода является его эффективность для достижения целей обучения каждого конкретного работника.

Система обучения персонала

Основные направления обучения; подходы к обучению – то есть формальное и неформальное обучение во всем его разнообразии; выявление, описание и развитие необходимых сотрудникам компетенций; дисциплины и процессы, выступающие в поддержку обучения; специальные технологии и инструменты; наконец, корпоративная культура, способствующая эффективному обучению.

Результаты и преимущества:

1. Рост производительности труда;
2. Ускорение адаптации новых сотрудников и достижения ими необходимого уровня эффективности;
3. обучение персонала с минимальным отрывом от основной работы или даже вовсе без отрыва от обязанностей; сотрудники снабжаются нужными знаниями прямо на рабочих местах;
4. Выявление и сохранение знаний сотрудников, в том числе и покидающих компанию по разным причинам, систематизация этих знаний и эффективное их использование;
5. Более легкое внедрение организационных изменений, уменьшение сопротивления изменениям;
6. Укрепление лояльности сотрудников и потребителей, рост вовлеченности;
7. Обеспечение преемственности сотрудников на важных должностях, внутренний рекрутинг.

Профессиональное обучение персонала

Развитие персонала является одним из важнейших направлений деятельности по управлению персоналом и факторов успешной деятельности производства. При этом инвестирование в развитие кадров играет большую роль, чем инвестирование в развитие и улучшение производственных мощностей. Под развитием персонала понимается совокупность

мероприятий, направленных на повышение квалификации и совершенствование психологических характеристик работников.

Это охватывает, прежде всего:

— обучение, которое в форме общего и профессионального образования дает необходимые знания, навыки и опыт;

— повышение квалификации, задача которого — улучшение профессиональных знаний и навыков;

— переквалификацию, которая, по сути, дает второе образование. Под ней понимается любая профессиональная переориентация. Цель переквалификации состоит в том, чтобы дать возможность работникам освоить новую для них специальность.

Для эффективного решения задач организации требуются пригодные для этого люди, которые должны развиваться и как работники, и как личности.

Развитие кадров стоит на первом плане, для чего осуществляется:

— поддержка способных к обучению работников;

— распространение знаний и передового опыта;

— обучение молодых квалифицированных сотрудников;

— осознание управленческим персоналом важности развития сотрудников; снижение текучести кадров.

Помимо внутрипроизводственного значения в развитии кадров, играют важную роль:

— осуществление профессионального обучения;

— снятие финансового бремени с других образовательных учреждений;

— активизаций потенциальных возможностей работника;

— поднятие общеобразовательного уровня;

— воздействие на социальные структуры;

— укрепление духа творчества и соревновательности в коллективе.

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

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

Профессиональное обучение — важнейший компонент развития персонала.

Можно выделить два вида профессионального обучения:

— без конкретной специализации, то есть получение каких-либо общепрофессиональных знаний независимо от уровня квалификации обучающихся;

— с конкретной специализацией, когда, кроме основной профессии, предусматривается специализация по определенным направлениям и проблемам.

Существует несколько методов и видов обучения

Когда важнейшим фактором развития является повышение квалификации сотрудников, составляется план развития, который также называют образовательным планом.

В плане развития обычно указываются два наиболее важных момента: цели развития, которые подразделяются по:

- рабочим местам, содержат конкретные должности, которые должны быть заняты после осуществления плана развития;

- профессиям, указывают конкретные профессии без указания на определенные должности;

- областям, определяют конкретные знания, которые должны быть приобретены по этому плану развития и не имеют прямого отношения к какой-либо должности;

- меры, необходимые для достижения названных целей, со стороны:

- предприятия, проводимые в рабочее время и финансируемые работодателем (учитывают в плане кадровых расходов), например

- обучение на предприятии, дневные курсы и семинары вне предприятия, участие в научных конгрессах, систематическое варьирование занятий, практика внутри предприятия или ассистентская деятельность;

- сотрудников, которые принимаются ими в свободное время и полностью или преимущественно ими финансируются, например обучение в вечернем учебном заведении, самообучение, заочное обучение в вузе, обучение на заочных курсах или прослушивание телевизионного курса лекций.

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

Система непрерывного фирменного профессионального образования руководителей и специалистов предполагает следующие основные виды обучения:

- первичное обучение лиц, принятых на работу;

- ежегодное обучение по актуальным вопросам профессиональной деятельности руководителей и специалистов;

- периодическое обучение (в соответствии с потребностями, но не реже установленной для каждой категории лиц периодичности) по специальным профессиональным образовательным программам для поддержания квалификации всего контингента руководителей и специалистов на уровне, достаточном для эффективного исполнения должностных обязанностей;

- обучение лиц, готовящихся к должностным перемещениям (назначение на более высокую должность или должность иного профиля).

Конкретные индивидуальные профессиональные образовательные программы руководителей и специалистов, формы получения образования, сроки обучения определяются кадровой службой по согласованию с их руководителями и, как правило, с самими работниками. Направлению каждого руководителя и специалиста на обучение предшествует оценка их профессионализма и творческого потенциала, эффективности исполнения ими должностных обязанностей, а также определение целесообразности и потребности; в обучении, разработка индивидуального плана профессионального обучения.

В зависимости от целей и задач обучения существует несколько устоявшихся и принятых форм и методов обучения.

Наиболее распространенными являются:

1. Обучение при приеме на работу руководителей и специалистов, впервые принятых на работу, проводится для изучения специфики деятельности предприятия, организации

производства, экономики, технологии, социальных условий труда, техники безопасности и промышленной санитарии, экологических требований. Обучение при приеме на работу (первичное обучение) проводится, как правило, после оформления документов для приема на работу. Продолжительность обучения 7—14 дней. Успешное окончание первичного обучения обеспечивает допуск к работе по конкретной должности или специальности в соответствии с действующим на предприятии порядком.

2. Ежегодное обучение для руководителей и специалистов проводится для ознакомления их с новой техникой и прогрессивными технологиями, эффективными приемами управления и анализа производства, инновациями на производстве и в сфере управления человеческими ресурсами. Ежегодное обучение организуется в виде нескольких модулей программ, продолжительность обучения по которым 1—3 дня.

3. Повышение квалификации проводится для обновления теоретических и практических знаний, умений и навыков руководителей и специалистов в соответствии с постоянно возрастающими требованиями государственных образовательных стандартов и особенностями развития производства. Организуется на протяжении всей трудовой деятельности работников по мере необходимости в соответствии с установленной для каждой категории лиц периодичностью.

4. Стажировка — форма обучения, в процессе которого закрепляются на практике профессиональные знания, умения и навыки, полученные в результате теоретической подготовки. Осуществляется также для изучения передового опыта, приобретения профессиональных и организаторских навыков для выполнения обязанностей по занимаемой или более высокой должности. Стажировка может быть как самостоятельным блоком дополнительного профессионального образования, так и одним из разделов учебного плана при повышении квалификации и переподготовке руководителя или специалиста.

5. Профессиональная переподготовка направлена на получение руководителями и специалистами дополнительных знаний, умений и навыков по образовательным программам, предусматривающим изучение отдельных дисциплин, разделов науки, техники и технологии, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности. По результатам профессиональной переподготовки руководители и специалисты получают диплом или сертификат государственного образца, удостоверяющий их право (квалификацию) вести профессиональную деятельность в определенной сфере. Содержание переподготовки определяет руководитель предприятия, направляющий работника на обучение. Порядок и условия профессиональной переподготовки руководителей и специалистов определяются Министерством общего и профессионального образования, осуществляющим проведение единой государственной политики в области дополнительного профессионального образования.

6. Переподготовка руководителей и специалистов проводится для получения ими второго образования по новой специальности или квалификации на базе имеющегося высшего или среднего профессионального образования. Осуществляется соответственно в образовательных учреждениях высшего или среднего профессионального образования.

Руководителям и специалистам, прошедшим переподготовку, выдается государственный диплом об образовании установленного образца.

Подписи и печати сторон:

Заказчик:

Директор МБОУ «СОШ с УИОП №13»

_____ **С.Н. Ткаченко**

М.П.

Исполнитель:

Директор ООО «ГК Фьюжен Менеджмент»

_____ **В.Б. Васьков**

М.П.