

# МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 1/24

## на оказание услуг

### общественного питания обучающихся

(Идентификационный код закупки - 233382100657638100100100210015629244)

г. Шелехов

«25» декабря 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Шелеховского района «Средняя общеобразовательная школа № 4», именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Прохоренко Людмилы Валерьевны, действующего на основании Устава, Распоряжения Администрации Шелеховского муниципального района от 25.08.2017 № 9-к «О приеме на работу», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Питания», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Леоновой Людмилы Николаевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», на условиях, предусмотренных извещением об осуществлении закупки № 0334300041423000136, заявкой, с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон о контрактной системе) и иного законодательства Российской Федерации, на основании *результатов определения Исполнителя путем проведения электронного аукциона, протокол от 14 декабря 2023 года № 0334300041423000136*, заключили настоящий муниципальный контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

## Раздел 1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги для обучающихся Заказчика, которые включают в себя приобретение продуктов питания, доставку продуктов питания, приготовление блюд (далее - Услуги), в объеме, установленном в Спецификации (Приложение 2 к Контракту), Техническом задании (Приложение 1 к Контракту), а Заказчик обязуется оплатить оказанные Услуги в порядке и на условиях, предусмотренных Контрактом.

Объем Услуг определяется потребностью Заказчика исходя из суммы, не превышающей максимальное значение цены Контракта, указанное в пункте 2.2 Контракта.

1.2. Исполнитель осуществляет оказание Услуг обучающимся Заказчика при одноразовом питании, включающем в себя: первая смена – завтрак, вторая смена – обед; при двухразовом питании – первая смена – завтрак и обед, вторая смена – обед и полдник.

1.3. Услуга оказывается следующим категориям обучающихся Заказчика:

- обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (1-4 класс);
- обучающиеся из многодетных и малоимущих семей, обучающихся, чьи родители принимают участие в СВО, обучающихся, пребывающих на полном государственном обеспечении в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области, посещающих муниципальные общеобразовательные организации;
- дети-инвалиды;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья.

1.4. Место оказания услуг: г. Шелехов, 1 микрорайон, д.48.

1.5. Оказываемые Исполнителем Услуги должны соответствовать требованиям технических регламентов, документов, разрабатываемых и применяемых в национальной системе стандартизации, технических условий, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, действующих в отношении данного вида услуг, Спецификации (Приложение 2 к Контракту), Техническому заданию (Приложение 1 к Контракту), условиям Контракта.

## Раздел 2. Цена Контракта, порядок и сроки оплаты Услуг

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

Цены за единицы Услуг указаны в Спецификации (Приложение 2 к Контракту).

2.2. Цена Контракта составляет 7 911 796 (семь миллионов девятьсот одиннадцать тысяч семьсот девяносто шесть) рублей 00 копеек, НДС не предусмотрен на основании применения упрощенной системы налогообложения.

Оплата оказанных Услуг осуществляется по цене единицы Услуги, исходя из объема фактически оказанных Услуг, но в размере, не превышающем цены Контракта.

Источник финансирования: бюджет Шелеховского района на 2024 год:

907 0702 0114173180 244 – субвенции бюджетам муниципальных районов на осуществление областных государственных полномочий по обеспечению бесплатным двухразовым питанием детей-инвалидов – 102 108 (сто две тысячи сто восемь) рублей 00 копеек;

907 0702 01141L3041 244 – субсидии бюджетам муниципальных районов на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях в Иркутской области- 5 653 952 (пять миллионов шестьсот пятьдесят три тысячи девятьсот пятьдесят два) рубля 00 копеек;

907 0702 01141S2976 244 – субсидии бюджетам муниципальных районов в целях софинансирования расходных обязательств муниципальных образований Иркутской области по обеспечению бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях в Иркутской области, в том числе обучение которых организовано на дому- 931 656 (девятьсот тридцать одна тысяча шестьсот пятьдесят шесть) рублей 00 копеек;

907 1004 0114173050 244 – субвенции бюджетам муниципальных районов на выполнение передаваемых

полномочий субъектов Российской Федерации по предоставлению мер социальной поддержки многодетным и малоимущим семьям, обучающихся, чьи родители принимают участие в СВО, обучающихся- 1 217 080 (один миллион двести семнадцать тысяч восемьдесят) рублей 00 копеек;

907 1004 0114173190 244 – субвенции на осуществление областных государственных полномочий по обеспечению бесплатным питанием обучающихся, пребывающих на полном государственном обеспечении в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области, посещающих муниципальные общеобразовательные организации- 7000 (семь тысяч) рублей 00 копеек.

2.3. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.4. Цена Контракта определяется исходя из стоимости питания в день на одного обучающегося в соответствии со Спецификацией (Приложение 1 к Контракту), включает в себя стоимость продуктов питания, расходы на приготовление пищи, доставку продуктов питания до места оказания Услуг и другие расходы, связанные с надлежащим оказанием Услуг по Контракту.

2.5. Выплата аванса не предусмотрена.

2.6. Заказчик оплачивает Услуги, фактически оказанные Исполнителем в отчетном месяце, ежемесячно путем перечисления суммы на счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в разделе 13 Контракта, за счет средств бюджета Шелеховского района на 2024 год в течение 7 (семи) рабочих дней с даты надлежаще оформленного и подписанного Заказчиком документа о приеме в соответствии с разделом 4 Контракта.

Оплата за май 2024 года осуществляется не позднее 30 июня 2024 года.

2.7. Обязательства Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере, соответствующем объему оказанных и принятых в соответствии с разделом 4 Контракта Услуг, составляющем цену Контракта, с банковского счета Заказчика, указанного в разделе 13 Контракта.

### **Раздел 3. Срок оказания Услуг**

3.1. Срок оказания Услуг: с 1 января 2024 года по 31 мая 2024 года.

Оказание Услуг осуществляется ежедневно с понедельника по пятницу (субботу) в соответствии с Режимом питания обучающихся, установленным Приложением 2 к Контракту, кроме субботы (воскресенья), праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, в связи с чрезвычайными ситуациями, карантинном и иными уважительными причинами.

### **Раздел 4. Порядок и сроки осуществления приемки Услуг**

4.1. Приемка результатов исполнения Контракта, оказанных Услуг осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены Контрактом, статьей 94 Закона о контрактной системе, и оформляется документом о приемке в электронной форме.

4.2. Приемка оказанных Услуг в части соответствия их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится Заказчиком по факту оказания Услуг.

4.3. Исполнитель ежемесячно не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным, 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, содержащий информацию, указанную в пункте 1 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе.

К документу о приемке прилагаются документы, которые считаются его неотъемлемой частью: счет на оплату.

Стороны дополнительно могут приложить к документу о приемке иные 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 предусмотренная пунктом 1 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе информация, содержащаяся в документе о приемке.

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

4.4. Для приемки результатов исполнения Контракта может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек. В случае создания приемочной комиссии приемка результата исполнения Контракта осуществляется приемочной комиссией и утверждается Заказчиком.

4.5. Для проверки представленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных между Заказчиком и экспертом, экспертной организацией в соответствии с Законом о контрактной системе.

Отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения, учитываются при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанных Услуг.

4.6. В течение 20 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе, пунктом 4.3 Контракта, 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.

В случае создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Закона о контрактной системе подписание документа о приемке, формирование, подписание мотивированного отказа и размещение их в единой информационной системе осуществляется членами приемочной комиссии, Заказчиком в порядке, предусмотренном подпунктами «а» и «б» пункта 5 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе, в течение 3 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе.

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

4.7. При проведении Заказчиком экспертизы с привлечением экспертов, экспертных организаций срок, установленный в пункте 4.6 Контракта, продлевается на срок проведения такой экспертизы, при этом общий срок приемки Заказчиком результатов исполнения обязательств по Контракту не должен превышать 20 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке от Исполнителя.

4.8. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений в отношении результатов оказанных Услуг, или мотивированного отказа от принятия результатов оказанных Услуг Исполнитель в течение 3 дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных Услуг или в срок, установленный в мотивированном отказе от принятия результатов оказанных Услуг, устранить полученные от Заказчика замечания, недостатки.

4.9. Датой исполнения Исполнителем обязательств по оказанию Услуг является дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком в соответствии с частью 13 статьи 94 Закона о контрактной системе и условиями Контракта.

## **Раздел 5. Права и обязанности Сторон**

### **5.1. Исполнитель обязан:**

5.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования, в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.1.2. В день заключения Контракта:

- представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок Заказчика на период оказания Услуг по Контракту (далее – работники Исполнителя), а также представить для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, вакцинации, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работниках Исполнителя, ответственных за организацию питания обучающихся Заказчика, за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания Услуг, а также за взаимодействие в случае сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, а также о работниках Исполнителя, ответственных за участие в комиссии Заказчика по контролю за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции;

- представить Заказчику на согласование меню, начиная с первого дня оказания Услуг, разработанное на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Санитарно-эпидемиологических правилах и нормах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В случае изменения меню предоставлять Заказчику на согласование новое меню, составленное с соблюдением требований, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В случае окончания срока действия меню, представить Заказчику на согласование новое меню не позднее, чем за 14 дней до окончания срока действия, используемого при оказании Услуг меню.

Согласовать с Заказчиком режим питания обучающихся Заказчика.

Принять от Заказчика оборудование и кухонный инвентарь согласно перечню оборудования и кухонного инвентаря, подлежащих передаче Исполнителю, на срок действия Контракта в целях беспрепятственного оказания Услуг.

В день фактической передачи оборудования и кухонного инвентаря оформить путем его подписания акт приема – передачи оборудования и кухонного инвентаря, переданных Заказчиком Исполнителю.

5.1.3. Оказывать Услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.1.4. Использовать при оказании Услуг пищевые продукты, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными Приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 13.12.2022 № 862 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов

на продукцию отечественного производства, а также иными документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца реализации продукта.

Обеспечить соблюдение требования о передаче в национальную систему маркировки «Честный знак» сведений о выводе из оборота молочной продукции и упакованной воды, которая используется в целях, не связанных с последующей реализацией (продажей), в составе универсального передаточного документа посредством электронного документооборота.

5.1.5. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускать:

- использование пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;

- использование генно-модифицированных организмов при организации питания обучающихся Заказчика.

5.1.6. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (первая смена – завтрак, вторая смена – обед; при двухразовом питании – первая смена – завтрак и обед, вторая смена – обед и полдник) с учетом требований, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортимент буфетной продукции (дополнительного питания – при необходимости) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.7. Размещать в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

5.1.8. Оказывать Услуги в соответствии с утвержденным меню. Предоставлять Заказчику в срок не менее, чем за 2 дня ежедневное меню для размещения на сайте образовательной организации в рамках федерального автоматизированного мониторинга и анализа ежедневного меню горячего бесплатного питания обучающихся 1-4 классов (ЕСХД).

5.1.9. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.1.10. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технологияготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформляются Исполнителем в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации.

5.1.11. Разрабатывать в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, требованиями Заказчика и утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания и меню дополнительного питания.

Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.1.12. Выдачу готовой пищи осуществлять только после проведения Комиссией контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции.

5.1.13. Отбирать и хранить в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.1.14. Транспортировка (перевозка), в том числе при доставке Заказчику, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная транспортировка (перевозка) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметичной упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортировки).

5.1.15. Пищевую продукцию, в том числе во время выходных и праздничных дней, предусмотренных законодательством Российской Федерации, хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием-изготовителем и с соблюдением требований, установленных законодательством Российской Федерации при хранении пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся.

5.1.16. Оказывать Услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.17. Осуществлять выдачу готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся Заказчика.

5.1.18. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информацию заносить в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

5.1.19. Обеспечивать наличие и реализацию горячих блюд и буфетной продукции (дополнительное питание) за плату педагогическим и иным работникам Заказчика, а также обучающимся, питающимся за плату.

5.1.20. Осуществлять перед питанием обучающихся Заказчика предварительное накрытие столов (сервировку).

Обеспечить обучающихся Заказчика, принимающих пищу, предметами личной гигиены (салфетки) в необходимом количестве.

5.1.21. Ежедневно вывешивать в обеденном зале прейскурант буфетной продукции (дополнительное питание), реализуемой Исполнителем в учреждении Заказчика. Осуществлять подписание работником Исполнителя, ответственным за организацию питания обучающихся Заказчика, талонов на питание обучающихся Заказчика (либо иной заявочной документации по количеству детей), подаваемых классными руководителями Заказчика по каждому классу.

5.1.22. Обеспечивать наличие и хранение следующих документов: талонов на питание по каждому классу обучающихся Заказчика, подписанных классными руководителями (либо иной заявочной документации по количеству детей), меню, технологических карт на блюда и изделия, приходных документов на продукты, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продуктов), книги отзывов и предложений, журналов здоровья и осмотра сотрудников пищеблока Заказчика, информации об Исполнителе и оказываемых им Услугах.

5.1.23. Осуществлять проверку не реже 1 раза в 2 недели качества приготовления пищи и соблюдения меню, а также соблюдения работниками пищеблока санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся.

5.1.24. На весь срок оказания Услуг по Контракту укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами (поварами), имеющими личные медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, вакцинации, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для детей. Обеспечить работников Исполнителя специальной санитарной одеждой и средствами первой медицинской помощи. Организовать регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды. Обеспечить соблюдение работниками правил личной гигиены, а также иных правил, установленных законодательством Российской Федерации в области организации общественного питания детей. Не допускать к работе на пищеблоке Заказчика лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями, ожогами или порезами.

5.1.25. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, вакцинацию, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию своих работников.

5.1.26. При установлении неисправности в работе полученного от Заказчика оборудования сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течение 1 рабочего дня с момента установления соответствующих обстоятельств. В случае несоблюдения указанной обязанности ответственность за нарушение санитарного законодательства, возникшее в связи с неисправностью оборудования, несет Исполнитель.

5.1.27. Восстановить повреждение асфальтового покрытия, ограждающих конструкций и обеспечить высадку зеленых насаждений, в случае их повреждения в процессе оказания Услуг.

5.1.28. Обеспечить использование предоставленных Заказчиком оборудования, кухонного инвентаря, строго в соответствии с их целевым назначением - для организации общественного питания обучающихся Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

5.1.29. Возмещать Заказчику расходы по электроэнергии, освещению, отоплению (тепловая энергия и теплоноситель) и холодной воде (водоснабжение и прием сточных вод), связанных с организацией питания обучающихся Заказчика. Оплата должна быть произведена Исполнителем в течение 10 дней, с момента выставления Заказчиком акта на возмещение коммунальных расходов.

*Реквизиты для возмещения коммунальных расходов:*

*УФК по Иркутской области (Управление образования Администрации Шелеховского муниципального района л/сч 04343001780)*

*Казначейский счет 03100643000000013400*

*ОТДЕЛЕНИЕ ИРКУТСК БАНКА РОССИИ //УФК по Иркутской области г. Иркутск,*

*Единый казначейский счет 40102810145370000026*

*БИК 012520101*

*ОКТМО 25655000 КБК 907 11302065050000130 ИНН 3821001546 КПП 381001001.*

5.1.30. Производить обучение своих работников правилам эксплуатации оборудования. В случае неправильной его эксплуатации работниками Исполнителя на основании технического заключения специализированной организации производить возмещение суммы нанесенного Заказчику ущерба.

5.1.31. Участвовать в техническом контроле соответствия оборудования паспортным характеристикам перед началом оказания Услуг.

5.1.32. Содержать в порядке и чистоте производственные и другие помещения пищеблока, в том числе, производить ежедневную систематическую влажную уборку полов в пищеблоке.

5.1.33. Проводить ежедневную санитарную обработку технологического оборудования по мере его загрязнения и по окончании работы.

5.1.34. Проводить дезинфекцию посуды и кухонного инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств за счет собственных средств.

5.1.35. Один раз в месяц проводить генеральную уборку всех помещений пищеблока, оборудования и кухонного инвентаря с последующей дезинфекцией за счет собственных средств.

5.1.36. Производить уборку обеденных столов в обеденном зале Заказчика после каждого приема пищи обучающихся Заказчика.

5.1.37. Осуществлять мытье столовой и кухонной посуды в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации при организации общественного питания детей за счет собственных средств.

5.1.38. Осуществлять содержание помещений пищеблока Заказчика в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации при организации общественного питания детей за счет собственных средств.

5.1.39. Сбор и обращение отходов осуществлять в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории. Осуществлять утилизацию жидких пищевых отходов, возникающих в результате оказания Услуг по Контракту.

5.1.40. Предоставлять доступ к помещениям пищеблока Заказчику для проведения плановых дезинсекционных и дератизационных работ. В случае возникновения необходимости, Исполнитель проводит дополнительные (внеплановые) дезинсекционные и дератизационные работы в помещениях пищеблока (профилактические и истребительные) за счет собственных средств.

5.1.41. Предоставлять по письменному запросу Заказчика в срок не более 2 рабочих дней необходимую информацию для отчетов по организации питания обучающихся Заказчика, ведения мониторинга организации питания обучающихся, а также представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров, используемых при оказании Услуг; сведения о составе (в том числе о назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (фасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию о подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; необходимые для приемки товара по качеству сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству и иные документы, связанные с оказанием Услуг по Контракту.

5.1.42. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа в пищеблок Заказчика представителей Заказчика, Управления образования Администрации Шелеховского муниципального района, а также контролирующих государственных органов для проведения проверки за соблюдением условий Контракта в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся Заказчика.

Предоставлять возможность беспрепятственного доступа в школьную столовую общественного родительского контроля.

5.1.43. Ежеквартально осуществлять совместно с Заказчиком сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

5.1.44. Во избежание срыва в организации питания обучающихся Заказчика обеспечить хранение 3-дневного запаса пищевых продуктов с сохранением их качественных характеристик.

5.1.45. Обеспечивать необходимым рабочим инструментом, расходными материалами и иными необходимыми ресурсами своих работников в необходимом для надлежащего исполнения Контракта объеме и в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

5.1.46. В случае осуществления безналичного расчета с обучающимися Заказчика в пищеблоке в целях безопасности и соблюдения прав несовершеннолетних, организовать данный безналичный расчет с использованием оборудования и технологий банковской организации, имеющей соответствующую лицензию на ведение данной деятельности.

5.1.47. Предоставить Заказчику сведения об изменении реквизитов, указанных в разделе 13 Контракта в течение 2 рабочих дней со дня соответствующего изменения.

В случае изменения счета Исполнителя в течение 1 (одного) рабочего дня в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

## **5.2. Заказчик обязан:**

5.2.1. В день заключения Контракта:

- передать Исполнителю оборудование и кухонный инвентарь согласно перечню оборудования и кухонного инвентаря, подлежащих передаче Исполнителю на срок действия Контракта в целях беспрепятственного оказания Услуг;
- обеспечить наличие в учреждении Заказчика положения об организации питания обучающихся Заказчика, утвержденного приказом руководителя Заказчика, и направить данное положение Исполнителю в течение 10 рабочих дней;

- обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания в учреждении Заказчика;

- осуществить проверку всех документов, представленных Исполнителем в отношении его работников;

- утвердить состав Комиссии, включив в ее состав представителей Заказчика, медицинского работника (при наличии) и работника Исполнителя, ответственного за участие в Комиссии (не менее трех человек);
- согласовать меню, представленное Исполнителем, при наличии замечаний, направить их в течении 7-ми дневного срока с момента получения меню;
- согласовать с Исполнителем режим питания обучающихся.
- оформить путем его подписания акт приема – передачи оборудования и кухонного инвентаря, переданных Заказчиком Исполнителю.

5.2.2. Обеспечить пищеблок оборудованием, находящимся в рабочем состоянии, кухонным инвентарем, столовой и кухонной посудой.

5.2.3. Обеспечить ведение установленной документации по организации питания в соответствии с требованиями Контракта, санитарных норм и правил в части своих полномочий.

5.2.4. Обеспечить работу Комиссии, осуществляющей приемочный контроль готовых блюд.

5.2.5. Осуществлять следующие виды контроля и надзора за объемом и качеством оказываемых Услуг, соблюдением сроков их оказания, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя:

5.2.5.1. ежедневный контроль:

- за надлежащей работой Комиссии;
- за соблюдением работниками Исполнителя правил личной гигиены;
- за соблюдением меню;
- за массой порций блюд обучающимся Заказчика;
- за исправной работой оборудования на пищеблоке;
- за состоянием здоровья обучающихся.

5.2.5.2. систематический контроль:

- за целевым использованием пищевой продукции;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых рационов;
- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдением ими правил личной гигиены и наличием для этого

необходимых условий;

- за сохранностью имущества, переданного Исполнителю для оказания Услуг.

5.2.6. С целью проведения систематического контроля в течение 3 рабочих дней со дня заключения Контракта утвердить план проверок соблюдения Исполнителем требований Контракта и санитарного законодательства и направить копию данного плана в Управление образования Администрации Шелеховского муниципального района.

5.2.7. Для осуществления контроля соответствия результатов оказываемых Услуг требованиям, изложенным в Контракте, Заказчик обязан в соответствии с утвержденным планом проверок:

- посещать пищеблок в целях осуществления систематического контроля за организацией питания обучающихся с отражением результатов в акте проверки;
- проверять работоспособность оборудования на пищеблоке, а также соблюдение работниками Исполнителя правил эксплуатации данного оборудования;
- проверять сохранность переданного кухонного инвентаря;
- проверять соответствие фактического рациона питания обучающихся меню;
- своевременно получать требуемую информацию по организации питания обучающихся от Исполнителя;
- проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и представителей Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.

5.2.8. При необходимости для проведения проверки привлекать компетентные организации (представителей Управления образования Администрации Шелеховского муниципального района, Управление Роспотребнадзора по Иркутской области, а также иные организации).

5.2.9. Не допускать привлечения к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и кухонного инвентаря работников Заказчика.

5.2.10. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания, в соответствии с соблюдением законодательства Российской Федерации в области организации общественного питания детей.

5.2.11. Контролировать проведение дополнительных дезинсекционных и дератизационных работ Исполнителем в помещениях пищеблока. В случае возникновения необходимости проведения дополнительных дезинсекционных и дератизационных работ требовать от Исполнителя проведения данных работ.

5.2.12. Осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя установленного режима пожарной безопасности в помещениях пищеблока.

5.2.13. Содержать подъездные пути к местам разгрузки в надлежащем состоянии, своевременно очищать их от мусора и снега.

5.2.14. Вести учет количества обучающихся, получающих питание в учреждении Заказчика, путем заполнения табеля учета посещаемости обучающихся.

5.2.15. Производить оплату Услуг, оказанных Исполнителем по Контракту, в порядке и в сроки, установленные в разделе 2 Контракта.

5.2.16. Ежеквартально осуществлять совместно с Исполнителем сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

5.2.17. Обеспечить своевременную приемку оказанных Услуг и провести экспертизу для проверки представленных Исполнителем результатов оказанных Услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта.

5.2.18. Осуществлять совместно с Исполнителем снятие показаний приборов учета коммунальных ресурсов до 25 числа каждого месяца и выставлять Исполнителю ежемесячно акта на возмещение коммунальных расходов в срок до 20 числа месяца, следующего за отчетным.

5.2.19. Сообщать Исполнителю о плановом отключении электроэнергии на территории учреждения в разумные сроки.

5.2.20. Ежедневно подавать заявки на питание обучающихся в срок не позднее 08 час. 30 мин. – в отношении обучающихся, питающихся в первую смену, не позднее 14 час. 00 мин. – в отношении обучающихся, питающихся во вторую смену. Указанная заявка оформляется Заказчиком по форме, установленной Исполнителем.

5.2.21. Заключить с Исполнителем договор безвозмездного пользования муниципальным нежилым помещением.

5.2.22. Направить Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней) 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.

### **5.3. Исполнитель вправе:**

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком документа о приемке в соответствии с разделом 4 Контракта.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с условиями Контракта.

5.3.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом.

### **5.4. Заказчик вправе:**

5.4.1. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленных документов, предусмотренных пунктами 4.3 Контракта и подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Контрактом.

5.4.2. Осуществлять контроль за качеством, порядком и сроками оказания Услуг по Контракту.

5.4.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказанных Услуг требованиям, установленным Контрактом.

## **Раздел 6. Гарантии**

6.1. Результат оказания Услуг должен соответствовать техническим регламентам, документам, разрабатываемым и применяемым в национальной системе стандартизации, техническим условиям, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, действующими в отношении данного вида Услуг, Техническому заданию (Приложение 2 к Контракту), условиями Контракта.

6.2. В случае если законодательством Российской Федерации предусмотрено лицензирование вида деятельности, являющегося предметом Контракта, а также в случае если законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание Услуг, являющихся предметом Контракта, установлено требование об их обязательном членстве в саморегулируемых организациях, Исполнитель обязан обеспечить наличие документов, подтверждающих его соответствие требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в течение всего срока исполнения Контракта.

6.3. Исполнитель предоставляет гарантию качества на оказанные Услуги в соответствии с документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации, на данный вид Услуг.

## **Раздел 7. Ответственность Сторон**

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и Контрактом.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени.

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

7.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе начислить штраф в размере, определяемом в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 год № 1042 «Об утверждении правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее - постановлением № 1042) в размере 5000 рублей (в случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный постановлением № 1042,

*размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается в настоящем пункте в соответствии с законодательством Российской Федерации).*

7.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, Исполнитель оплачивает Заказчику пению.

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Contractа (отдельного этапа исполнения Contractа), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Contractом (соответствующим отдельным этапом исполнения Contractа) и фактически исполненных Исполнителем *(в случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени, чем порядок, предусмотренный частью 7 статьи 34 Закона о контрактной системе, размер пени и порядок их начисления устанавливается в настоящем пункте в соответствии с законодательством Российской Федерации).*

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения предусмотренных Contractом обязательств (в том числе гарантийного обязательства), устанавливается штраф в размере 1 процента цены Contractа (этапа), но не более 5 000 рублей и не менее 1 000 рублей *(в случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный постановлением № 1042, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается в настоящем пункте в соответствии с законодательством Российской Федерации).*

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в Contractе таких обязательств), устанавливается штраф в размере, определяемом постановлением № 1042, составляющий 5000 рублей *(в случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный постановлением № 1042, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается в настоящем пункте в соответствии с законодательством Российской Федерации).*

7.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

7.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

7.9. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Contractом, произошло по вине другой Стороны или вследствие непреодолимой силы.

7.10. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Contractом, Заказчик производит оплату по Contractу за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). В данном случае сумма неустойки (штрафа, пени) перечисляется Заказчиком вместо Подрядчика в доход бюджета Шелеховского района из средств, подлежащих выплате Поставщику в связи с приемкой результатов исполнения Contractа.

7.11. Оплата Стороной неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков не освобождает ее от исполнения обязательств по Contractу.

7.12. Сторона, допустившая нарушение обязательств по Contractу, обязана произвести уплату неустойки (штрафа, пени), предусмотренных настоящей статьей, в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения письменного требования об этом другой Стороны.

## **Раздел 8. Срок действия, порядок изменения и расторжения Contractа**

8.1. Contract вступает в силу со дня его заключения Сторонами.

8.2. Contract действует до 31 июля 2024 года включительно, но в любом случае до полного исполнения Сторонами обязательств.

Обязательства Сторон, не исполненные до даты истечения срока действия Contractа, подлежат исполнению в полном объеме.

8.3. Изменение существенных условий Contractа при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных Законом о контрактной системе. Внесение изменений в Contract осуществляется путем заключения Сторонами в письменной форме дополнительных соглашений к Contractу, являющихся неотъемлемой частью Contractа.

8.4. Contract может быть расторгнут: по соглашению Сторон, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения Contractа, по решению суда.

8.5. Расторжение Contractа по соглашению Сторон производится путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

Сторона, которой направлено предложение о расторжении Contractа по соглашению Сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 10 рабочих дней с даты его получения.

8.6. В случае расторжения Contractа по соглашению Сторон, по инициативе любой из Сторон производится сверка расчетов, которой подтверждается объем оказанных Исполнителем Услуг.

8.7. При направлении в суд искового заявления с требованиями о расторжении Контракта одновременно заявляются требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

8.8. Стороны вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.9. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Закона о контрактной системе.

8.10. Односторонний отказ Стороны от исполнения Контракта осуществляется в порядке, предусмотренном статьей 95 Закона о контрактной системе.

8.11. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

## **Раздел 9. Обеспечение исполнения Контракта, гарантийных обязательств**

9.1. Обеспечение исполнения Контракта не установлено в соответствии ч. 64.1 ст. 112 Закона о контрактной системе.

9.2. Обеспечение гарантийных обязательств не установлено в соответствии ч. 64.1 ст. 112 Закона о контрактной системе.

## **Раздел 10. Обстоятельства непреодолимой силы**

10.1. Стороны не несут ответственность за полное или частичное неисполнение предусмотренных Контрактом обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

10.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по Контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 1 рабочего дня с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

10.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть Контракт, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.

10.4. Подтверждением наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является соответствующее письменное свидетельство уполномоченных органов или уполномоченных организаций.

## **Раздел 11. Порядок урегулирования споров**

11.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением Контракта, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

11.2. До передачи спора на разрешение суда Стороны предпринимают меры к его урегулированию в претензионном порядке.

11.3. Обмен документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Сторонами условий Контракта осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя, и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

11.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по Контракту подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Иркутской области.

## **Раздел 12. Прочие условия**

12.1. Уведомления Сторон, связанные с исполнением Контракта, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 11.3 Контракта, осуществляется в письменной форме по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Стороны, указанному в Контракте, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, высылается по адресу другой Стороны с подтверждением о получении.

В случае направления уведомлений с использованием почты датой получения уведомления признается дата получения отправляющей Стороной подтверждения о вручении второй Стороне указанного уведомления или дата получения Стороной информации об отсутствии адресата по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения или информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 15 календарных дней с даты направления уведомления по почте заказным письмом с уведомлением о вручении. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

12.2. 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.

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

12.4. Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

12.5. Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном Законом о контрактной системе.

12.6. Неотъемлемыми частями Контракта являются

Приложение 1 – Спецификация;

Приложение 2 – Техническое задание.

### Раздел 13. Юридические адреса, реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Шелеховского района «Средняя общеобразовательная школа  
№ 4»

Адреса (юридический / почтовый): 666035 Иркутская область  
г. Шелехов, 1 м-н, №48

Телефон: 8(39550)4-67-50

Электронный адрес: shelschool-4@yandex.ru

ОГРН 1033802255871

ИНН / КПП 3821006576 /381001001

УФК по Иркутской области (Финансовое управление, МБОУ

ШР «СОШ № 4, лс 90703000520)

Казначейский счет 03231643256550003400

БИК 012520101

ОТДЕЛЕНИЕ ИРКУТСК БАНКА РОССИИ//УФК ПО

ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ г Иркутск

Единый казначейский счет 40102810145370000026

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью  
«Комбинат Питания»

Адреса (юридический / почтовый): 664532,  
Иркутская область, Иркутский район, п.

Новая Разводная, участок 154, дом 15

Телефон: 8 (3952) 607888

Электронный адрес: irinatat@list.ru

Получатель: Байкальский банк ПАО

Сбербанк г. Иркутск

ОГРН 1123850043162

ИНН 3827041048 / КПП 382701001

БИК 042520607

р/с 40702810218350029560

к/с 30101810900000000607

### ПОДПИСИ СТОРОН:

Заказчик:

МБОУ ШР «СОШ № 4»

Директор

Прохоренко Л.В. \_\_\_\_\_

М.П.

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью  
«Комбинат Питания»

Директор:

Леонова Л.Н. \_\_\_\_\_

М.П.

Спецификация

№	Наименование услуги	Количество дето-дней	Цена за ед. изм. (руб.)	Стоимость услуг(руб.)
1	Организация горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе:			
	1 классы	12 616	92,00	1 160 672,00
	2-4 классы	48 840	92,00	4 493 280,00
2	Организация двухразового горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья получающих начальное общее образование в возрасте от 7 до 11 лет	1 848	67,00	123 816,00
3	Организация двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12 лет и старше	4 488	180,00	807 840,00
4.	Организация двухразового горячего питания детей-инвалидов получающих начальное общее образование в возрасте от 7 до 11 лет	264	67,00	17 688,00
5.	Организация двухразового горячего питания детей-инвалидов в возрасте от 12 лет и старше	469	180,00	84 420,00
6.	Организация одноразового питания отдельных категорий обучающихся из многодетных и малоимущих семей, обучающихся, чьи родители принимают участие в СВО, обучающихся, пребывающих на полном государственном обеспечении в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области, посещающих муниципальные общеобразовательные организации	11 440	107,00	1 224 080,00
Итого				7 911 796,00

ПОДПИСИ СТОРОН:

Заказчик:  
МБОУ ШР «СОШ № 4»

Директор  
Прохоренко Л.В. \_\_\_\_\_

М.П.

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью  
«Комбинат Питания»

Директор:  
Леонова Л. Н. \_\_\_\_\_

М.П.

## Техническое задание

### 1. Условия оказания услуг

Услуга общественного питания обучающихся Заказчика (далее-услуги) оказывается силами Исполнителя надлежащим образом в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов в сфере организации питания (приложение 1 к Техническому заданию).

Услуги оказываются в срок с 01.01.2024 -31.05.2024, оказание услуг осуществляется с понедельника по пятницу в соответствии с режимом питания обучающихся (приложение 2 к Техническому заданию), кроме субботы и воскресения, праздничных, каникулярных дней, карантина, ремонтных работ, чрезвычайных ситуациях.

Питание обеспечивается в соответствии с основным меню, разработанным и утвержденным Исполнителем на период не менее 10 дней (с учетом режима образовательной организации) для каждой возрастной группы детей. Меню должно быть составлено с соблюдением требований по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, а также в соответствии с требованиями и нормами питания, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложения 3,4,5 к Техническому заданию). Меню должно учитывать для двухразового питания в 1 смену завтрак и обед, и во 2 смену обед и полдник. Основное меню должно быть согласовано с Заказчиком. Исполнитель в ходе исполнения контракта вправе вносить изменения в меню по согласованию с Заказчиком.

Ежедневный рацион питания должен быть отражен в ежедневном меню основного (организованного) питания, составляемым Исполнителем на каждый день питания по форме (приложение 6 к Техническому заданию). Размещение ежедневного меню осуществляется на стенде в столовой на текущий день, предварительно согласованное с Заказчиком.

Организация обслуживания осуществляется путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Исполнитель должен организовать питание для детей с пищевыми особенностями (страдающих пищевой аллергией, сахарным диабетом и иными заболеваниями, требующими диетического питания).

Исполнитель должен организовать питание для сотрудников и обучающихся образовательного учреждения, чье питание оплачивается родителями (законными представителями).

Питание для сотрудников и обучающихся должно быть организовано на тех же условиях, что и питание категорий обучающихся, указанных в Контракте.

Заказчик предоставляет исполнителю в безвозмездное пользование помещение пищеблока, технологическое оборудование, инвентарь, мебель и иное имущество (далее - имущество) (приложение 7 к Техническому заданию) и обязуется впоследствии заключить договор безвозмездного пользования этим помещением и имуществом на срок, не превышающий срок исполнения контракта. Помещение расположено по адресу: Иркутская область, г. Шелехов, 1-ый микрорайон, д. 48.

Площадь помещения составляет - 286,5 кв.м.

### 2. Требования к организации работы по оказанию услуг

Исполнитель обязан:

Представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок Заказчика на период оказания услуг по настоящему Контракту (далее – работники Исполнителя), а также представить для ознакомления личные медицинские книжки, установленного образца, каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания обучающихся Заказчика, за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также за взаимодействие в случае сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, а также о работнике Исполнителя, ответственном за участие в бракеражной комиссии Заказчика.

Обеспечить использование предоставленных Заказчиком помещений, оборудования, столовой и кухонной посуды, строго в соответствии с их целевым назначением - для организации общественного питания обучающихся Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

Производить обучение сотрудников Исполнителя правилам эксплуатации технологического, весоизмерительного и холодильного оборудования. В случае неправильной его эксплуатации работниками Исполнителя на основании технического заключения специализированной организации производить возмещение суммы нанесенного Заказчику ущерба.

В случае поломки оборудования, переданного в безвозмездное пользование в соответствии с договором безвозмездного пользования нежилым помещением, заключенным между Исполнителем и Заказчиком, не по вине Исполнителя, Исполнителем в течение 1 рабочего дня подается заявка Заказчику о необходимости проведения ремонта

оборудования. Факт поломки оборудования фиксируется актом (дефектной ведомостью), который составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию работником Заказчика, ответственным за организацию питания в учреждении Заказчика, а также ответственным работником Исполнителя, ответственным за организацию питания обучающихся Заказчика. В случае несогласия Исполнителя с выводами, отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания обучающихся Заказчика, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. В случае отказа от подписания акта, в акте делается соответствующая отметка.

При установлении неисправности в работе полученного в пользование от Заказчика имущества либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течение 1 рабочего дня с момента установления соответствующих обстоятельств. В случае несоблюдения указанной обязанности ответственность за нарушение санитарного законодательства, возникшее в связи с неисправностью оборудования либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов, несет Исполнитель.

В случае выхода из строя технологического оборудования внести изменения в ежедневное меню основного (организованного) питания и обеспечить соблюдение с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при производстве готовых блюд.

Вести Книгу регистрации боя столовой посуды. Своевременно передать акт об непригодности столовой посуды Заказчику.

Предоставлять по запросу Заказчика в срок не более 2 рабочих дней необходимую информацию для отчетов по организации питания обучающихся Заказчика, ведения мониторинга организации питания обучающихся, а также представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, продуктах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров, продуктов, используемых при оказании услуг; сведения о составе (в том числе о назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (фасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию о подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; необходимые для приемки товара по качеству сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству и иные документы, связанные с оказанием услуг по настоящему контракту.

Предоставлять возможность беспрепятственного доступа в пищеблок Заказчика представителей Заказчика, Управления образования Администрации Шелеховского муниципального района, а также контролирующих государственных органов для проведения проверки за соблюдением условий контракта в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся Заказчика.

Предоставлять возможность беспрепятственного доступа в школьную столовую общественного родительского контроля.

### **3. Приобретение и поставка продуктов питания на пищеблок Заказчика**

Исполнитель обязан:

Осуществлять собственными силами и за свой счет приобретение и поставку продуктов питания, овощных и мясных полуфабрикатов надлежащего качества на пищеблок учреждения Заказчика.

Осуществлять поставку продуктов питания в соответствии со нормативными документами (Приложение 1 к Техническому заданию):

- качество поставляемых продуктов питания должно подтверждаться следующими документами:
- сертификат соответствия/декларации соответствия на поставляемый вид продуктов (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством);
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания) (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством);
- ветеринарные заключения (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством);
- санитарно-эпидемиологические заключения (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством).

Обеспечить поставку каждой партии животноводческой продукции в сопровождении ветеринарных документов, установленных Приказом министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 13.12.2022 № 862 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» с последующим их гашением в автоматизированной информационной системе «Меркурий».

Обеспечить соблюдение требования о передаче в национальную систему маркировки «Честный знак» сведений о выводе из оборота молочной продукции и упакованной воды, которая используется в целях, не связанных с последующей реализацией (продажей), в составе универсального передаточного документа посредством электронного документооборота.

Осуществлять входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль за правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания.

Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах

Заказчика пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов, в том числе во время выходных и праздничных дней, предусмотренных законодательством Российской Федерации, следить за надлежащей работой холодильного оборудования.

Обеспечивать наличие, ведение и хранение следующих документов: заявок на питание по каждому классу обучающихся Заказчика, подписанных классными руководителями, книги ежедневных меню основного (организованного) питания, технологических карт на блюда и изделия, книги отзывов и предложений, ведомости контроля за рационом питания, журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, гигиенического журнала, перечня сотрудников пищеблока Заказчика, информации об Исполнителе и оказываемых им услугах.

Продукты питания, используемые при оказании услуг, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, техническим условиям изготовителей (приложение 8 к Техническому заданию).

#### **4. Требования к качеству, безопасности услуг**

Для организации питания должна использоваться преимущественно продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенную витаминами и микронутриентами. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ). На поставляемые продукты питания в установленном порядке должны быть предоставлены документы, подтверждающие отсутствие содержания ГМО и ГММ.

Услуги, по качеству, безопасности должны соответствовать установленным нормам законодательства РФ о качестве, безопасности услуг (приложение 1 к Техническому заданию).

Не реже одного раза в полугодие выборочно проводить лабораторные и инструментальные исследования для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, в соответствии с утвержденной Исполнителем программой производственного контроля. Результаты лабораторных и инструментальных исследований направлять в письменной форме Заказчику не реже одного раза в полугодие. Порядок и проводимых лабораторных и инструментальных исследований производится в соответствии с Техническим регламентом ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 9 к Техническому заданию).

В случае предписания контролирующих органов (Управления Роспотребнадзора по Иркутской области) по итогам проверок по ненадлежащему качеству пищи Исполнитель оплачивает за счет собственных средств расходы по проведению повторного отбора проб приготовленной пищи, начисленные штрафы.

Соблюдать требования, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20, к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции. Осуществлять обработку продовольственного сырья и все производственные процессы по приготовлению кулинарной продукции в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформляются Исполнителем в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Выдачу готовой пищи осуществлять только после проведения приемочного контроля готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя Заказчика. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обеспечить работников Исполнителя средствами индивидуальной защиты, специальной санитарной одеждой, смывающими и дезинфицирующими средствами, аптечкой для первой медицинской помощи.

Организовать регулярную централизованную стирку и починку средств индивидуальной защиты, санитарной одежды.

Обеспечить соблюдение работниками Исполнителя правил личной гигиены, а также иных правил, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 3.1/2.4.3598-20.

Своевременно обеспечивать обязательные медицинские предварительные и периодические осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников Исполнителя. Привлекать к оказанию услуг работников, имеющих соответствующую квалификацию, с предоставлением документов о профильном образовании. Проводить работникам пищеблока инструктаж по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой) совместно с руководителем подразделения Заказчика с обязательным ведением журнала установленной формы.

Содержать в порядке и чистоте производственные и другие помещения пищеблока, в том числе, производить ежедневную влажную уборку полов в пищеблоке.

Проводить ежедневную санитарную обработку технологического оборудования по мере его загрязнения и по окончании работы.

Проводить дезинфекцию посуды и инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Один раз в месяц проводить генеральную уборку всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Производить уборку обеденных столов в обеденном зале Заказчика после каждого приема пищи обучающихся Заказчика.

Осуществлять мытье столовой и кухонной посуды.

Осуществлять содержание помещений пищеблока Заказчика и мытье посуды в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Не допускать к работе на пищеблоке Заказчика лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами.

Осуществлять совместно с Заказчиком сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

#### ПОДПИСИ СТОРОН:

Заказчик:  
МБОУ ШР «СОШ № 4»

Директор  
Прохоренко Л.В. \_\_\_\_\_

М.П.

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью  
«Комбинат Питания»

Директор:  
Леонова Л. Н. \_\_\_\_\_

М.П.

**Нормативно-правовые документы, нормы и правила в сфере организации питания.**

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержден Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 04.10.2021 года МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 года «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- «МР 2.3.0316-23. 2.3. Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.02.2023);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утв. постановлением Госстандарта РФ от 29 декабря 2003 г. № 401-ст);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. технические условия.»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».

## ФОРМА

## Режим питания обучающихся Заказчика

№	Время	Класс	
1 смена			
	Понедельник, Вторник	Среда, Четверг, Пятница	
1	8.35 – 8.45	8.40 – 8.50	1А, 1Б, 1В, 1Г, 1Д, 1Е, группа 1- 4; Группа 5-7, 8-9
2	9.20 – 9.30	9.30 – 9.45	3Б, 4Б, 4В, 4Г, 4Д, 4Ж
3	10.05 – 10.15	10.25 – 10.40	5А, 5Б, 5В, 5Г, 5Д, 5Е
4	10.50 – 11.00	11.20 – 11.30	9А, 9Б, 9Г, 9Д, 9Е, 10А, 10Б, 11
5	12.20 – 12.30	13.00 – 13.20	Группа 1- 4; Группа 5-7, 8-9
2 смена			
1	14.35 – 14.50	14.40 – 14.55	2А, 2Б, 2В, 2Г, 2Д, 2Е
2	15.25 – 15.35	15.35 – 15.50	3А, 3В, 3Г, 3Д, 3Е, 4А, 4Е
3	16.10 – 16.20	16.30 – 16.45	6А, 6Б, 6В, 6Г, 6Д, 6Е, 8А, 8Б
4	16.55 – 17.05	17.25 – 17.35	7А, 7Б, 7В, 7Г, 7Д, 8В, 8Г, 8Д

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации  
питания детей от 7 до 18 лет  
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

№п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

Блюдо	Масса порций	
	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ФОРМА

Утверждено:

Согласовано:

ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ

№	Наименование блюда	Масса порции (грамм)	Калорийности порции	Цена блюда (рубли)
Прием пищи		Завтрак		
Итого:				
Прием пищи		Обед		
Итого:				

## ФОРМА

**Перечень  
оборудования, инструментов и материалов, подлежащих передаче Заказчиком Исполнителю**

Инвентарный номер имущества	Наименование оборудования, инструментов и материалов	Количество, шт.	Балансовая стоимость в рублях
ТИ0101140803	Посудомоечная машина МПК-1100К (14.01.2013г.)	1	114 800,00
Ос00011474	Подъемник МК-пп-200	1	19 892,16
Ос00011568	Электрокотел	1	20 298,15
СС0000000002	Электросковорода СЭСМ	1	34 556,00
ТИ0101141036	Питьевой фонтанчик Fonteco ФП-КП2	1	12 200,00
Ос00011448	Машина овощерезательная	1	5 592,96
ТИ0101141157	Машина картофелеочистительная МОК-300М	1	46 707,00
ТИ0101141175	Машина протирачно-резательная МПО-1-00	1	68 350,00
ТИ0101141176	Мясорубка МИМ-350	1	58 000,00
ТИ0101141334	Ларь морозильный (глухая)CF600S 1657*662*904 .572л,корзина	1	48 884,47
ТИ0101141025	Плита ПЭ-4 ШТ	1	13 280,00
ТИ0101141027	Эл.плита 4К с ШЖ	1	29 000,00
ТИ0101141028	Эл.плита 4К с ШЖ	1	29 490,00
ТИ0101141141	Эл.плита ПЭ-6ШТ с ШЖ	1	58 900,00
ТИ0101141139	Витрина-шкаф Бирюса 520N	1	26 280,00
ТИ0101140980	Холодильник Бирюса	1	17 066,00
ТИ0101141138	Холодильник Hotpoint-Ariston RFC20W	1	28 980,00
ТИ0101141137	Морозильный ларь Бирюса 260КХ	1	13 750,00

## Требования к качеству продуктов питания

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям <*>)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787-2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307-2017 Сорт: не ниже первого
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2022
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000 Класс: не ниже первого
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 28674-2019 Сорт: первый
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017 Сорт: высший
13.	груши свежие	ГОСТ 33499-2015 Сорт: не ниже первого
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981-2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 Класс: первый
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011

27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823-2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ 5550-2021 Сорт: первый
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-2022 Номер: № 1 или № 2
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-2021 Вид: Полтавская Номер крупы: Средняя № 2
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016 Сорт: высший
43.	крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93 Сорт: не ниже первого
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-2022 Номер крупы: № 1 или № 2
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017 Сорт: не ниже первого
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017 Сорт первый
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017 Группа макаронных изделий из пшеничной муки: А Изделие быстрого приготовления: нет Сорт макаронных изделий из пшеничной муки: Высший
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016

53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307-2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013 Высший сорт или Премиум
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013 Сорт высший Массовая доля жира 72,5%
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013 Массовая доля жира 2,5%
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 34254-2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013 Сорт: не ниже первого сорта
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017 Вид: Хлебопекарная Сорт – Высший
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340-2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016 Сорт: высший
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017 Сорт: не ниже первого
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2021
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013

78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015 Категория: ТС1 или ТС2
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013 Сорт: не ниже первого сорта
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286-2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-2020
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-2022
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801-2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017 Сорт: не ниже первого
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012

108.	крупа манная	ГОСТ 7022-2019
------	--------------	----------------

Примечание:

<\*> По ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

## Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1.	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в течение срока действия договора	Протокол проверки
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в течение срока действия договора	Протокол проверки
3.	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в течение срока действия договора	Протокол проверки
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонал	10 смывов	1 раз в течение срока действия договора	Протокол проверки
5.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в течение срока действия договора	Протокол проверки
6.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в течение срока действия договора, микробиологическим показателям – не менее 1 раза в течение срока действия договора	Протокол проверки