

Идентификатор договора: 981741
Дата заключения: 04.09.2024 9:39:54 (МСК)
Место подписания: Электронная торговая площадка market.otc.ru

Подписан посредством электронной подписи

Расшифровка подписи заказчика

Подписано Рыбалкина Светлана Александровна
Сертификат: №00E46EB6CB0B1EEE7C2091B5EDED10B43F
Владелец: Рыбалкина Светлана Александровна
Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №16
Г.БАЛАШОВА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ", 644002145956
Действие: с 18.03.2024 9:19:41 (МСК) по 11.06.2025 9:19:41 (МСК)

Расшифровка подписи поставщика

Подписано КОЗЫРЕВА РАИСА АЛЕКСЕЕВНА
Сертификат: №01B2C4A70075B0AD8C4986A36A3BF97D42
Владелец: ООО "КУЛИНАР"
Организация: ООО "КУЛИНАР", 6440003927
Действие: с 06.09.2023 13:00:50 (МСК) по 06.12.2024 13:10:50 (МСК)

Контракт № _____
на оказание услуги по организации горячего питания обучающихся

г. Балашов

« ___ » _____ 2024 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 16 г. Балашова Саратовской области», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице и.о.директора Соболевой Екатерины Александровны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Кулинар»** именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Козыревой Раисы Алексеевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем Стороны, в соответствии с пунктом 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», **Идентификационный код закупки (ИКЗ): 243644001254464400100100100000000244**, заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. В соответствии с Контрактом Исполнитель оказывает Услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классов) (далее – Услуга) для нужд **МОУ СОШ № 16 г. Балашова Саратовской области**.

1.2. Цена и объем, характеристики Услуги определены в Техническом задании (Приложение №1), являющемся неотъемлемой частью Контракта.

1.3. Место оказания Услуги: Услуги оказываются на территории Заказчика, с предоставлением Исполнителю помещения пищеблока по адресу: Саратовская обл., г.Балашов, ул. Софинского, д. 13 и г. Балашов, ул. Ленина, д. 182

1.4. Срок оказания услуги: с 04.09.2024 г. по 30.09.2024 г., по заявкам Заказчика. Количество приготавливаемых порций – по заявке Заказчика, которая направляется Исполнителю, до 12.00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке. Заявка подается в соответствии с утвержденным меню.

Услуги оказываются в соответствии с графиком оказания услуг, указанным в Техническом задании.

1.5. Источник финансирования – средства бюджетного учреждения, выделенные на основании п.1 ст. 78.1 Бюджетного кодекса РФ.

1.6. Цена Контракта составляет 598 500,00 (Пятьсот девяносто восемь тысяч пятьсот руб. 00 коп.), *НДС не облагается в соответствии с Налоговым кодексом РФ*. Цена Контракта включает в себя: стоимость оказанных услуг, стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, стоимость продуктов питания необходимых для организации питания, труда работников, осуществляющих организацию питания, обеспечение моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется приготовление питания, а также уплата таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей и иных расходов, связанных с исполнением Контракта.

1.7. Цена Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

1.8. По предложению Заказчика возможно увеличение предусмотренного Контрактом объема услуги не более чем на десять процентов или уменьшение предусмотренного Контрактом объема оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений [бюджетного законодательства](#) Российской Федерации цены Контракта, пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

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

При заключении и исполнении Контракта изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных в п.п.1.7.-1.8. Контракта.

1.10. Оплата производится в российских рублях.

2. Права, обязанности сторон.

2.1. Обязанности и права Исполнителя:

Исполнитель обязуется:

2.1.1. Оказать Услугу, указанную в п. 1.1. Контракта Заказчику в полном объеме.

2.1.2. Гарантировать качество оказанной Услуги.

2.1.3. Информировать Заказчика о невозможности оказания Услуги.

2.1.4. Выполнять в полном объеме все свои обязательства, предусмотренные Контрактом.

2.1.5. В течение 3 (трех) дней сообщать Заказчику об изменениях своего адреса, наименования и иных реквизитов путем направления письменного уведомления.

2.1.6. Обеспечивать пищеблок квалифицированными кадрами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию,

2.1.7. Обеспечивать работников спецодеждой, организовывать регулярную обработку (стирку) спецодежды.

2.1.8. Обеспечивать столовую посудой (тарелки, стаканы), приборами (ложки), кухонным инвентарем (разделочная доска, нож, половники), недостающее для процесса организации питания оборудование;

2.1.9. Пополнять необходимым количеством инвентаря и посуды в случае их выхода из строя;

Исполнитель вправе:

2.1.10. Требовать от Заказчика надлежащего исполнения им своих обязательств по Контракту.

2.2. Обязанности и права Заказчика:

Заказчик обязуется:

2.2.1. Оплатить за оказанную надлежащим образом Услугу.

2.2.2. Осуществлять информационное взаимодействие с Исполнителем по вопросам, возникающим в ходе приемки оказанной Услуги.

2.2.3. Проводить экспертизу в соответствии с требованиями статьи 94 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и проверку оказанной услуги. В случае необходимости по результатам экспертизы составлять акт с указанием причин отказа от принятия результатов оказанной услуги, в том числе частичного.

2.2.4. Исполнять надлежащим образом свои обязательства по Контракту.

2.2.5. В течение 3 (трех) дней сообщать Исполнителю об изменениях своего адреса, наименования и иных реквизитов путем направления письменного уведомления.

Заказчик вправе:

2.2.6. Требовать надлежащего исполнения обязательств Исполнителем по Контракту.

2.2.7. В любое время проверять ход оказания Услуги и потребовать от Исполнителя отчет о ходе исполнения Контракта.

2.2.8. Оплатить неоспариваемую часть оказанной Услуги в соответствии с п.3.1. Контракта.

3. Порядок расчетов за оказанную Услугу

3.1. Оплата за оказанные Услуги осуществляется Заказчиком в течение 10 (десяти) рабочих дней по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя платежными поручениями по факту оказания услуги после подписания Заказчиком и Исполнителем акта оказанных услуг (далее – Акт).

3.2. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или

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

Авансовые платежи по Контракту не предусмотрены.

3.3. Оплата за оказанную Услугу осуществляется по цене, не превышающей цену, указанную в Приложении №1 к Контракту.

4. Порядок приема-передачи исполнения обязательств

4.1. Передача Исполнителем результата оказанных Услуг оформляется Актом, который содержит обязательные реквизиты, установленные законодательством Российской Федерации. Акт составляется на бумажном носителе в двух экземплярах, подписывается Исполнителем, направляется для подписания Заказчику.

4.2. Для проверки оказанных Услуг в части их соответствия условиям Контракта Заказчик перед подписанием Акта проводит экспертизу.

Экспертиза оказанных Услуг может проводиться Заказчиком своими силами.

4.3. Экспертиза и приемка оказанных Исполнителем Услуг осуществляются лицом (-ами), ответственным (ыми) за приемку и проверку качества оказанных Услуг (далее – ответственное лицо), назначаемым приказом Заказчика.

4.4. Ответственное лицо в течение 3 (трех) рабочих дней с даты получения Акта производит проверку соответствия состава, качества и сроков оказания Услуг условиям Контракта.

В ходе приемки ответственное лицо:

- проверяет соответствие оказываемых Услуг условиям Контракта;
- проводит анализ отчетных документов, представленных Исполнителем на предмет соответствия их оформлению требованиям законодательства Российской Федерации и условиям Контракта;
- при необходимости запрашивает от Исполнителя недостающие документы;
- осуществляет иные действия для всесторонней оценки (проверки) соответствия оказанных Услуг условиям Контракта и требованиям законодательства Российской Федерации.

4.5. По окончании проверки ответственное лицо делает в Акте отметку о том, что Услуги, предусмотренные Контрактом оказаны в полном объеме, либо не в полном объеме, в части (указывает какие услуги оказаны), с надлежащим качеством и в срок, либо с нарушениями условий к качеству и (или) срока (при этом указываются все выявленные в ходе приемки нарушения).

В случае оказания Услуг в полном объеме Акт подписывается Заказчиком в течение 5 рабочих дней с момента получения Акта от Исполнителя.

4.6. В случае выявления при приемке недостатков Заказчик направляет Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания Акта с указанием требующих устранения недостатков. Исполнитель в течение суток должен принять необходимые меры к устранению недостатков по качеству предоставляемых Услуг.

4.7. Дата подписания обеими Сторонами Акта является датой исполнения Исполнителем обязательств по Контракту. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт является основанием для оплаты Исполнителю оказанных Услуг.

5. Ответственность Сторон

5.1. В случае просрочки исполнения Сторонами обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по Контракту, Стороны несут ответственность в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации и условиями Контракта. Уплата неустойки (пени, штрафа), предусмотренной Контрактом, не освобождает виновную (нарушившую условия Контракта) сторону от необходимости исполнения обязательств в полном объеме.

5.2. Ответственность Заказчика:

5.2.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пеней. Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного п. 3.1. Контракта, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.2.2. Заказчик не несет ответственности за несвоевременную оплату оказанной услуги, связанную с несвоевременным поступлением счетов от Исполнителя или ненадлежащим оформлением Исполнителем счетов.

5.3. Ответственность Исполнителя:

5.3.1. Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного п. 1.4, 11.8 Контракта, начиная со дня, следующего после истечения, установленного п. 1.4, 11.8 Контракта срока исполнения обязательства в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.4. Общая сумма начисленных пеней за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.5. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.6. Во всех остальных случаях Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

6. Качество оказанной услуги

6.1. Качество оказываемых Услуг должно соответствовать требованиям нормативных документов, утвержденных на данный вид Услуг.

7. Изменение и прекращение Контракта

7.1. Изменение обязательств между сторонами осуществляется в порядке, установленном законодательством и Контрактом.

7.2. Все дополнения и изменения к Контракту, не противоречащие законодательству оформляются в виде дополнительных соглашений, которые после их подписания Сторонами являются неотъемлемой частью Контракта.

7.3. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта в порядке, предусмотренном частями 8 - 25 статьи 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и в соответствии с законодательством Российской Федерации, в том числе в случае отступления Исполнителя в услуге от условий Контракта или иных недостатков, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту в случае наступления обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор).

9. Порядок разрешения споров, претензии Сторон

9.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть в ходе исполнения Контракта, будут разрешаться путем переговоров и направления Стороне претензии.

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий в досудебном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Саратовской области в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10. Уведомления и сообщения. Особые условия

10.1. Все уведомления и сообщения, направляемые Сторонами друг другу в связи с выполнением Контракта, должны быть исполнены в письменной форме.

10.2. Стороны обязуются извещать друг друга обо всех изменениях своих адресов и реквизитов, в порядке, предусмотренном п.п. 2.1.5. и 2.2.5. Контракта.

10.3. Исполнитель обязан предоставить Заказчику документы и иную информацию, предусмотренные Контрактом, в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента возникновения такой обязанности, если иное не предусмотрено условиями Контракта.

10.4. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (десяти) дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления телекса, факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа.

11. Срок действия Контракта

11.1. Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами.

11.2. Контракт действует по 30.12.2024 года. Окончание срока действия Контракта не влечёт прекращение обязательств по Контракту. Срок исполнения Контракта – с момента его подписания обеими сторонами и по 30.12.2024 г.

12. Приложения

Приложение № 1 – Техническое задание.

Приложение № 2 – Форма акта приемки-сдачи оказанных услуг.

Приложение № 3 - 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ.

Исполнитель	Заказчик
<p>Общество с ограниченной ответственностью «Кулинар» 412309, Саратовская область, г. Балашов, ул. Карла Маркса, 23 ИНН 6440003927 КПП 644001001 ОГРН 1026401582954 ОКПО 24421456 ОКТМО 63608101001 р/с 40702810756420110175 Поволжский банк ПАО Сбербанк г. Самара к/с 30101810200000000607 БИК 043601607 Тел. +7 (84545)4-35-15 kulinar.balashov@mail.ru</p> <p>Генеральный директор</p> <p>_____ / Р.А. Козырева</p> <p>М.П.</p>	<p>МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 16 г. Балашова Саратовской области» 412316, Саратовская обл., г. Балашов, ул. Софинского, д. 13 ИНН 6440012544 КПП 644001001 тел. 8(84545) 4-30-36 ОКТМО 63608101 ОКПО 1121504 Р/С 03234643636080006000 ОТДЕЛЕНИЕ САРАТОВ БАНКА РОССИИ/УФК по Саратовской области, г.Саратов БИК 016311121 КОР/СЧЕТ 40102810845370000052 e-mail: school16bal@yandex.ru</p> <p>и.о.директора</p> <p>_____ Е.А. Соболева</p> <p>М.П.</p>

**Техническое задание
на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов**

Наименование услуги	Кол-во обучающихся	Кол-во дней	Стоимость питания за одного обучающегося в день, (руб.)	Цена Контракта, руб.
Услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классов)	350	19	90,00	598 500,00
ИТОГО				598 500,00

1. Оказание услуг осуществляется в строгом соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

2. Услуги оказываются, в соответствии с режимом работы учреждения, в соответствии с графиком оказания услуг, на основании поданных заявок. Заявки подаются ежедневно, до 12.00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке. Заявка подается в соответствии с утвержденным меню¹.

График оказания услуг:

С 04.09.2024 г. по 30.09.2024г., с 1-4 класс – 350 обуч-ся - с понедельника по пятницу включительно - всего 19 дней, кроме выходных и праздничных дней.

3. Услуги оказываются на территории Заказчика, с предоставлением Исполнителю помещения пищеблока, соответствующего [санитарным правилам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#) (утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении [санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#)) и оборудования имеющегося в наличии у Заказчика.

4. Исполнитель обязуется:

- обеспечивать надлежащее использование помещения и эксплуатацию переданного оборудования в соответствии с технической документацией и правилами по эксплуатации производителя оборудования (передается Исполнителю Заказчиком вместе с оборудованием);
- осуществлять технический контроль за оборудованием, производить его техническое обслуживание (при необходимости), ремонт при выходе из строя в период эксплуатации, произошедшего по вине Исполнителя.

Помещение пищеблока и оборудование передается Исполнителю по акту приема-передачи с момента заключения договора аренды помещения и оборудования на срок, не превышающий срок исполнения Контракта, в соответствии с пунктом 10 части 1 статьи 17.1 Федерального закона от 26 июля 2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

Заказчик предоставляет исполнителю в аренду помещение пищеблока, технологическое оборудование, мебель по акту приема-передачи этого помещения и имущества на срок, не

превышающий срок исполнения контракта, в соответствии с п.10 ч.1 статьи 17.1 Федерального закона от 26 июля 2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

Использование помещения и оборудования третьими лицам не допускается.

Возврат оборудования Заказчику осуществляется по акту сдачи в течение 2 рабочих дней с даты окончания оказания услуг.

5. В период оказания услуг Исполнитель:

- приобретает за счет собственных средств все необходимые для оказания услуг товары, в том числе дезинфицирующие, моющие средства, аптечку для оказания первой медицинской помощи, сопутствующие товары, спецодежду для работников пищеблока;

- строго соблюдает требования к санитарному состоянию и содержанию пищеблока и мытью посуды в соответствии с [санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#) (утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении [санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#)). В случае возникновения необходимости проведения внеплановых мероприятий по дератизации и дезинсекции данные мероприятия осуществляются силами и за счет Исполнителя;

- обеспечивает наличие необходимого количества столовой посуды и приборов, из расчета не менее одного комплекта на одно посадочное место, соответствующих санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 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 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- обеспечивает наличие необходимого количества оборудования, инвентаря, посуды и тары, соответствующих [санитарным правилам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#) (утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении [санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#));

- обеспечивает наличие на складских помещениях для хранения продуктов приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании - контрольных термометров (использование ртутных термометров не допускается);

- осуществляет производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- осуществляет производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 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 октября 2020 года № 32 «Об

утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- обеспечивает на линии раздачи температуру горячих жидких блюд (супов, соусов) и напитков не менее 75 °С, горячих блюд и закусок, гарниров - не менее 65 °С, салатов, холодных закусок, холодных супов, холодных сладких блюд и напитков - не более 14 °С (Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.). Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи;

- в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает Ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в Ежедневном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков;

- осуществляет доставку (при необходимости) горячих готовых блюд в специальных изотермических емкостях, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения);

- осуществляет ежедневный сбор, хранение и вывоз пищевых отходов, образовавшихся в результате деятельности Исполнителя в рамках оказания услуг, в соответствии с [санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#) (утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении [санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#)»).

Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории учреждения.

Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на специализированных площадках. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5°С и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°С) не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора не допускается.

Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем Контракта при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

- обеспечивает наличие работников, задействованных при оказании услуг в количестве, соответствии требованиям Таблицы 6.19 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 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»).

Вышеуказанные работники должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических

правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), в отношении прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Работники Исполнителя, задействованные в оказании услуг по Контракту, должны обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 года № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; приказ министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 года № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра;

Доставка пищевой продукции на пищеблок Заказчика производится автотранспортом, отвечающим санитарным требованиям Российской Федерации.

Тара для перевозки пищевой продукции должна быть чистая, промаркированная и отвечать санитарным требованиям.

Водители-экспедиторы должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации и допуском к работе (приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20 мая 2005 года «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».)

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта.

При оказании услуг Исполнитель обязан соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, пропускной режим образовательного учреждения.

Требование к качеству и безопасности оказываемых Исполнителем услуг:

1. При организации приёма пищи должны выполняться требования культуры и эстетики питания, создаваться благоприятная обстановка для приёма пищи, обеспечиваться оформление обеденного зала наглядными материалами, пропагандирующими здоровое питание, в соответствии с МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

2. Исполнитель должен обеспечить качество предоставляемых услуг в соответствии со следующими правовыми актами:

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

- Федеральный [закон](#) от 21 ноября 2011 года № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

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

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

- [Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» \(введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 192-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»\);](#)

- Приказ министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и министерства здравоохранения Российской Федерации от 31 декабря 2020 года № 988н/№ 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- Приказ министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 года № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 года № 1675-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);

- 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 года № 1674-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);

- Национальный стандарт Российской Федерации [ГОСТ Р 51074-2003](#) «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.» (утвержден [постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 29 декабря 2003 года № 401-ст](#) «Об утверждении и введении в действие национального стандарта Российской Федерации»);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36 «О введении в действие санитарных правил»);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 года № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»);

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении [санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#)»);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
 - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
 - Решение Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
 - Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
 - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162 «О техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
 - Решение Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
 - Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года);
 - Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 2 марта 2021 года);
 - Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 12 ноября 2015 года);
 - Методические рекомендации МР № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24 августа 2007 года);
 - Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», направленные письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 12 апреля 2012 года № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- иных нормативных актов, санитарных правил и норм, технических регламентов Таможенного союза, государственных стандартов и технологических нормативов, технических условий, правил и норм пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативных требований охраны труда, методических документов, имеющих отношение к организации общественного питания детей.
3. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.
 4. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.
 5. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно п.9.1 СП 2.3.6.1079-01.
 6. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб, в соответствии с требованиями п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01.
 7. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.
 8. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель

обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

9. Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

10. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

11. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

12. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

13. 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).

_____ в лице директора, действующее на основании _____, именуемое в дальнейшем Заказчик, с другой стороны, в дальнейшем вместе именуемые Стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

В соответствии с условиями контракта на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов от « _____ » _____ года № _____ (далее – контракт) Исполнитель передает, а Заказчик принимает услуги следующего ассортимента и количества:

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во обучающихся	Кол-во дней	Стоимость питания за одного человека в день, (руб.)	Стоймость услуги, руб.
	Итого:				

1. Стоимость Услуги по настоящему Акту, оказанных в соответствии с условиями контракта, составляет _____ руб. _____ коп. (_____ рублей _____ копеек).

2. В результате проведения экспертизы, принятые Заказчиком услуги, обладают количеством и ассортиментом, соответствующим требованиям и условиям Контракта. Услуги поставлены в установленные Контрактом сроки. Заказчик не имеет никаких претензий к принятым услугам.

3. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон и является неотъемлемой частью Контракта.

Принял:
Заказчик

Сдал:
Исполнитель

М.П.

М.П.

Исполнитель	Заказчик
Общество с ограниченной ответственностью «Кулинар»	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 16 г. Балашова Саратовской области»
Генеральный директор	и.о.директора
_____/ Р.А. Козырева	_____/ Е.А. Соболева/
М.П.	М.П.

Приложение № 3 к Контракту

от « _____ » _____ 2024 г. № _____

**ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ 1-4 КЛАССОВ
ДЛЯ МОУ СОШ № 16 г. Балашов Саратовской области**

Неделя1 День4	Каша молочная пшеничная вязкая с маслом сливочным 72,5%	10/200	7,5	7,3	21,7	176,1	Таб №4	
	Сыр порционный твердых сортов 45% жирности	1/20	4,0	4,0	6,7	80,0	97	
	Булочка дорожная	1/70	4,7	7,0	27,0	206,0	770	
	Чай с лимоном	1/200	0,2	0	15,6	60,0	686	
	Итого за завтрак	500	16,4	18,3	71,0	522,1		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углево ды	Энергетическ ая ценность	Рецептура №	
Неделя1 День5	Овощи свежие (помидор или огурец)	1/40	0,3	0,04	1,0	5,6		
	Плов из птицы	1/235	16,0	16,9	30,0	345,0	492	
	Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		
	Чай с сахаром	1/200	0	0	15,0	58,0	685	
	Итого за завтрак	500	18,3	17,44	58,0	475,1		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углево ды	Энергетическ ая ценность	Рецептура №	
Неделя2 День1	Каша молочная рисовая вязкая с маслом сливочным 72,5%я	1/200	7,0	7,9	30,0	210,0	Т№4	
	Оладьи с сгущенном молоком	1/120	8,96	9,75	37,0	251,0	733. акт отраб	
	Чай с лимоном	1/180	0,18	0,0	14,0	54,0	686	
	Итого за завтрак	500	16,14	17,65	81,0	515,0		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углево ды	Энергетическ ая ценность	Рецептура №	
Неделя2 День2	Овощи свежие (помидор или огурец)	1/35	0,26	0,03	0,87	4,9		
	Тефтели с соусом томатным	1/100	7,8	7,71	9,3	153,0	587, 462	

	Макаронные изделия отварные	1/140	5,4	8,6	32,0	228,0	332	
	Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		
	Чай с сахаром	1/200	0,0	0,0	15,0	58	685	
	Итого за завтрак	500	15,46	16,84	69,17	510,4		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	
Неделя2 День3	Свекла тертая отварная	1/50	1,2	2,8	3,8	49,0	отраб	
	Котлеты рыбные	1/60	8,7	5,7	8,08	107,0	388	
	Пюре картофельное	1/140	3,92	7,1	20,0	152,1	520	
	Хлеб пшеничный в/с	2/25	4,0	1,0	24,0	133,0		
	Компот из свежих плодов (яблоко)	1/200	0.2	0,0	23.8	142	631	
	Итого за завтрак	500	18,02	16,6	79,68	583,1		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	
Неделя2 День4	Каша молочная пшеничная вязкая с маслом сливочным 72,5%	1/190	8,98	7,8	25,0	217,0	Таб №4	
	Вафля весовые	1/30	3,0	4,1	18,0	118,0		
	Фрукты (яблоко) не более 100г	1/100	0,52	0,52	10,90	55,0		
	Какао с молоком	1/180	4,4	4,5	29.25	171,0	693	
	Итого за завтрак	500	16,90	16,92	83,15	561,0		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	
Неделя 2 День 5	Котлета рубленая из птицы с соусом томатным	1/100	11.1	10,0	9,0	170,8	498, 587	
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным 72,5%	1/150	4.0	6.75	22,0	171,0	Т№4	

	Хлеб пшеничный в/с , ржано -пшеничный	1/50	4	1	24,0	133,0		
	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,6	0	31,4	124,0	639	
	Итого за завтрак	500	19,16	17,75	86,4	598,8		

Исполнитель	Заказчик
Общество с ограниченной ответственностью «Кулинар» Генеральный директор _____ / Р.А. Козырева М.П.	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 16 г. Балашова Саратовской области» и.о.директора _____ / Е.А. Соболева/ М.П.