

**Договор № 74**  
на оказание услуг школьного питания

с. Быньги

«12» сентября 2024 г.

Муниципальное автономное образовательное учреждение средняя образовательная школа села Быньги (далее - МАОУ СОШ с. Быньги), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Иванцовой Светланы Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и муниципальное бюджетное учреждение «Комбинат Юность» Невьянского городского округа (далее - МБУ «Комбинат Юность» НГО), далее именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице временно исполняющего обязанности директора Герасимовой Евгении Вячеславовны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации, Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАОУ СОШ с. Быньги, заключили настоящий договор (далее – договор) о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (*приложение № 1*) оказать услуги школьного питания (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептур и технологических карт на готовые блюда разработанным, в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется заданием Заказчика (*приложение № 1*).

1.3. Правовым основанием для заключения настоящего договора являются:

- приказа управления образования Невьянского городского округа от 19.08.2024 года № 420-Д «О внесении изменений в приказ управления образования Невьянского городского округа от 27.12.2023 года № 798-Д «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Невьянского городского округа в 2024 году».

**2. Цена договора и порядок расчетов**

2.1. Цена договора (далее - цена договора) составляет **417 180** (Четыреста семнадцать тысяч сто восемьдесят) рублей **00** копеек, НДС не облагается.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. договора.

2.2. Источник финансирования: средства автономного учреждения.

2.3. Оплата по договору осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в договоре.

Авансирование услуг не производится. Расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

2.4. Датой (днем) оплаты договора Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. В течение 10 (десяти) дней с даты оплаты Заказчиком услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и вернуть один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 5 (пяти) дней с даты его получения.

2.6. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по договору, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.

**3. Сроки и место оказания услуг**

3.1. Сроки оказания услуг начало: со «16» сентября 2024 года по «30» сентября 2024 года.

3.2. Услуга оказывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного года, в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения, (кроме выходных и каникулярных дней, а также в связи с карантином).

3.2. Место оказания услуг: Свердловская область, Невьянский район, с. Быньги, ул. Мартыанова, д. 45, МАОУ СОШ с. Быньги.

Место приготовления пищи: помещение пищеблока Заказчика, расположенное по адресу: Свердловская область, Невьянский район, с. Быньги, ул. Мартыанова, д. 45.

#### **4. Права Сторон**

##### **4.1. Заказчик вправе:**

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 договора.

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

##### **4.2. Исполнитель вправе:**

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

#### **5. Обязанности Сторон**

##### **5.1. Заказчик обязан:**

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям договора и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и журналов здоровья, учета температурных режимов, проведения витаминизации, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг и представленных документов в соответствии с разделом 2 договора.

5.1.5. Оказывать содействие в оказываемой услуге в случаях возникновения препятствующих оказанию услуг обстоятельств, зависящих от Заказчика.

5.1.6. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения по договору безвозмездной аренды имущества.

5.1.7. Назначить в течение 2 (двух) дней с момента заключения договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

## **5.2. Исполнитель обязан:**

5.2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах, указанных в Задании Заказчика (приложение №1).

5.2.2. 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.

5.2.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) и дополнительного питания (приложение № 3), в течение 5 (пяти) дней с момента заключения договора в следующем порядке:

- до начала оказания услуг предоставить Заказчику примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), составленные в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020г.

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

5.2.4.1. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.5. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:

5.2.5.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.5.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.5.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.5.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.6. 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.

5.2.7. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.2.8. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

5.2.9. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи, организовать питьевой режим учащихся: бутилированной водой). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблоков в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.10. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

5.2.11. Назначить в течение 2 (двух) дней с момента заключения договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по договору и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.12. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.13. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.14. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение №1).

5.2.15. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.16. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.17. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.18. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.19. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.2.20. На основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

5.2.21. Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выход готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.22. Вести журналы согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;

- журнал учета фактического количества питающихся или сводная ведомость;

- журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

5.2.23. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах HACCP (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.24. В соответствии с условиями договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3

(трех) дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.25. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в соответствии с разделом 7 договора, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.26. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.27. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

5.2.28. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.2.29. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6. договора, только для предоставления услуги по организации питания.

5.2.30. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные договором, а также Заданием Заказчика (приложение № 1).

5.2.31. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.32. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по договору.

5.2.33. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

## **6. Качество используемых продуктов питания, документы**

6.1. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.2. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в задании Заказчика (приложение № 1).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 2 (двух) дней с момента подписания указанных результатов.

6.4. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

6.5. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.6. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключаящие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

6.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 договора.

6.8. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям договора о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

6.9. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение 3 (трех) дней с даты подписания Акта, указанного в п. 6.8. договора заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.10. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделе 15 договора. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 3 (трех) часов с момента уведомления.

В течение 3 (трех) дней после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.11. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к договору.

6.12. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

## 7. Условия приемки и качество услуг

7.1. Факт оказания услуг Исполнителем и принятия их Заказчиком должен быть подтвержден документом о приемке, подписанным обеими сторонами.

7.1.1. Заказчик обязуется осуществлять приемку услуг, оказанных по договору, в течение 2 (двух) рабочих дней с даты поступления Заказчику подписанного Исполнителем документа о приемке.

7.1.2. В срок, указанный в пункте 7.1.1 договора, Заказчик осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает документ о приемке;

б) формирует мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

7.1.3. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель может устранить указанные в нем причины отказа и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном п. 7.1.1. договора.

7.1.4. Услуги считаются оказанными со Стороны Исполнителя и подлежат оплате только если они выполнены в полном соответствии с условиями настоящего договора, и после подписания документа о приемке.

7.1.5. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанной услуги в случае выявления несоответствия этой услуги условиям договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке данной услуги и устранено Исполнителем.

7.2. Услуги должны предоставляться в соответствии с санитарными, эпидемиологическими и другими нормами, предусмотренными законодательством Российской Федерации. Для приготовления блюд должны использоваться только свежие, натуральные продукты. Исполнитель должен обеспечить, чтобы при приготовлении блюд не были использованы: порошок картофеля и иные порошковые заменители натуральных продуктов и полуфабрикатов; импортное мясо глубокой заморозки; пищевые добавки не растительного происхождения, улучшающие вкус приготовленных блюд; рыбу с большим содержанием костной ткани.

7.3. Предоставляемые услуги и условия их оказания должны быть безопасными для жизни и здоровья потребителей, обеспечивать сохранность их имущества и охрану окружающей среды. Услуги, указанные в настоящем договоре, должны оказываться Исполнителем в строгом соответствии с требованиями настоящего договора, законодательных актов, и государственных стандартов, санитарных правил и норм, регламентирующих требования, порядок и условия оказания услуг, в том числе:

- Федеральным законом от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Национальным стандартом РФ ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 474-ст.;

- и иными нормативными правовыми актами в области организации детского питания.

Оказание услуги по организации питания производится в соответствии с требованиями:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.19.2020 №32;

- Государственные стандарты на соответствующие виды и группы продукции.

7.4. Качество оказываемых услуг по организации горячего питания должно соответствовать: сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2002г.); сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания (1986г.); сборнику рецептур кулинарных изделий и блюд (2005г.).

7.5. Помещения для организации питания должны быть обеспечены необходимой технологической и нормативной документацией (технологические и технико-технологические карты, сборники технологических нормативов, санитарные правила, государственные стандарты), осуществлять производственно-технологический контроль и предоставлять по запросу заказчика документы, регламентирующие организацию питания детей.

7.6. Исполнитель обязан обеспечивать содержание помещений для организации питания оборудованием с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции, а также правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, используемого Исполнителем. Своевременно производить за свой счет текущий ремонт оборудования.

7.7. Помещения должны быть обеспечены необходимым кухонным инвентарем и спецодеждой, организовать ее регулярную обработку (стирку).

7.8. Неоднократное поступление жалоб от детей, родителей и сотрудников на плохое приготовление пищи, подтвержденное решением комиссии учреждения, будет рассматриваться как грубое нарушение договора.

7.9. Исполнитель обязан предупреждать заказчика о вероятных конкретных событиях или обстоятельствах в будущем, которые могут негативно повлиять на качество услуг.

7.10. Исполнитель своими силами и за свой счет устраняет допущенные по своей вине недостатки в оказанных услугах.

7.11. Исполнитель предоставляет сертификаты, обязательные для данного вида услуг, и иные документы, подтверждающие качество оказанных услуг, оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.12. Исполнитель обеспечивает приготовление питания высокого качества. Ежедневно проводит бракераж пищи с участием работников учреждения Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

7.13. Исполнитель комплектует ежедневное меню на основании согласованного с Заказчиком по месту нахождения Заказчика десятидневным меню. В случае изменений, согласовывать меню с Заказчиком.

7.14. Исполнитель обеспечивает постоянный контроль качества пищи.

7.15. Гарантии качества продукции - продукты питания для изготовления блюд должны отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам (СанПиН), иметь ветеринарное удостоверение, подтверждающее соответствие товаров требованиям законодательства РФ в части соответствия помещения, холодильного оборудования, мяса и мясопродуктов действующим ветеринарно-санитарным нормам и правилам, ветеринарное свидетельство на партию продукции, соответствовать ГОСТам и ТУ, сопровождаться сертификатами соответствия и иными документами, удостоверяющими качество и безопасность поставляемых продуктов питания, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продуктов.

7.16. Объем предоставления гарантии качества - на всю продукцию.

7.17. Продовольственное сырье и пищевые продукты, используемые для приготовления блюд должны иметь документы, подтверждающие их безопасность и качество.

7.18. Продовольственное сырье и пищевые продукты, используемые для приготовления блюд должны иметь маркировку, выполненную на русском языке в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Маркировка сохраняется до окончания проведения мероприятия.

7.19. Полуфабрикаты высокой степени готовности должны иметь упаковку, обеспечивающую их сохранность, маркировку с указанием наименования полуфабриката, даты, часа изготовления, условий и срока хранения.

7.20. Процесс приготовления блюд должен осуществляться в строгом соответствии с требованиями санитарных норм и правил, технологических норм. Специалисты, осуществляющий приготовление блюд, несет полную ответственность за безопасность и качество проводимых технологических операций.

7.21. Приготовление блюда должно быть в день мероприятия. Ингредиенты, используемые для приготовления блюд должны быть свежими.

7.22. Специалисты, привлекаемые для обслуживания, должны быть квалифицированными, иметь опыт работы на общественного питания, быть опрятными и одетыми в форменную одежду

7.23. Исполнителю необходимо привлечь достаточное количество квалифицированных специалистов для обслуживания и осуществления производственного процесса.

7.24. Персонал, задействованный в процессе оказания услуг по организации питания должен отвечать требованиям ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» и иметь личную медицинскую книжку установленного образца с полным медицинским и лабораторным обследованием согласно Приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 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», а также на наличие антигенов ротавирусных инфекций.

Оригиналы перечисленных документов вместе с заверенными копиями Исполнитель передает Заказчику на период действия договора.

7.25. Исполнитель обеспечивает всех привлекаемых специалистов необходимым количеством чистой санитарной и спецодежды, в том числе перчатками разового использования.

7.26. Исполнитель должен заключить в соответствии с действующим трудовым и гражданско-правовым кодексом, письменное соглашение с каждым специалистом, привлекаемым, для оказания услуг.

7.27. Исполнитель должен обеспечить соблюдение, привлекаемыми специалистами следующих правил:

- эксплуатации электрооборудования и правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования,

- действующих санитарно-гигиенические правил при осуществлении производственных процессов и правил техники безопасности и пожарной безопасности;

- контрольно-пропускного режима, установленного в месте проведения мероприятия.

7.28. Исполнитель обеспечивает достаточным количеством специалистов для уборки и поддержания в надлежащем санитарном состоянии производственных помещений и санитарно-гигиенических комнат персонала.

7.29. При обслуживании должны использоваться столовые приборы и посуда надлежащего качества.

7.30. Подача блюд осуществляется в соответствии с согласованной с Заказчиком последовательностью и хронометражем.

7.31. Качество и безопасность оказываемых услуг могут быть проверены Заказчиком на любом этапе исполнения договора.

## 8. Ответственность сторон

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

8.2. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного

договором срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа устанавливается в размере 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн рублей (включительно).

8.4. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

8.5. Заказчик освобождается от уплаты пени и (или) штрафа, если докажет, что ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

8.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в размере 10 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) не превышает 3 млн рублей, в сумме 41 718,00 рублей.

8.7. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

8.8. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену договора.

8.10. Исполнитель освобождается от уплаты пени и (или) штрафа, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

## **9. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)**

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон договора обстоятельства.

9.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по договору, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

9.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне договора, не выполнившей свои обязательства по договору.

9.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть договор. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

9.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

## **10. Порядок разрешения споров**

10.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении договора, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

10.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения договора или его приложений,

отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 30 (тридцать) дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделе 15 договора, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

10.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

## **11. Условия и порядок расторжения договора**

11.1. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

11.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Заказчик вправе отказаться от исполнения договора в одностороннем порядке в случаях:

- если Исполнитель не выполняет условия Задания на оказание услуг;
- если Исполнитель не приступает своевременно к исполнению договора, а также нарушает сроки оказания услуг;
- если отступления при оказании услуг от условий договора или иные недостатки результата услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустраняемыми;
- предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

При отказе Заказчика от исполнения договора по причинам, предусмотренным в настоящем пункте, часть услуг, оказанная Исполнителем до получения извещения об отказе Заказчика, оплате не подлежит, убытки, причиненные прекращением договора, не возмещаются.

11.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора, не позднее дня с даты принятия указанного решения, передается лицу, имеющему право действовать от имени Исполнителя, лично под расписку или направляется Исполнителю с соблюдением требований законодательства Российской Федерации о государственной тайне по адресу Исполнителя, указанному в договоре.

11.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора.

11.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы, с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

11.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в договоре, а также телеграммой, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранены нарушения условий договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

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

11.8. Расторжение договора по соглашению Сторон совершается в письменной форме.

В случае расторжения договора по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по договору, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителю за фактически исполненные обязательства по договору.

11.9. Требование о расторжении договора может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть договор либо неполучения ответа в течение 5 (пяти) дней с даты получения предложения о расторжении договора.

## **12. Анतिकоррупционная оговорка**

12.1. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей договора законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

12.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий договора, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела договора.

Каналы уведомления о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: на адрес электронной почты, указанный в договоре.

Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела договора, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения, рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения, сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

12.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела договора с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела договора.

12.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий договор в судебном порядке.

12.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

## **13. Срок действия договора**

13.1. Настоящий договор вступает в силу с даты заключения договора и действует по «30» октября 2024 г., а в части оплаты (выплаты неустойки (штрафа), возмещения убытков) – до полного

исполнения Сторонами своих обязательств по договору.

13.2. Окончание срока действия договора не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по договору.

13.3. Обязательства по договору могут быть исполнены Сторонами досрочно.

#### 14. Прочие условия

14.1. Все приложения к договору являются его неотъемлемой частью.

14.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в договоре.

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

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

14.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в договоре.

14.6. Во всем остальном, что не предусмотрено договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

14.7. К договору прилагаются:

- Приложение № 1 Задание на оказание услуг;
- Приложение № 2 Расчет цены договора;
- Приложение № 3 Примерные рационы питания.

#### 15. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

**Заказчик**

**МАОУ СОШ с. Быньги**

**Исполнитель**

**МБУ «Комбинат Юность» НГО**

Юридический адрес: 624171, Свердловская обл.,

Невьянский район, с. Быньги, ул. Мартыанова, д. 45

Почтовый адрес: 624171, Свердловская обл.,

Невьянский район, с. Быньги, ул. Мартыанова, д. 45

Тел.: (34356) 30-1-43, 30-2-03

Эл.адрес: [223344551100@mail.ru](mailto:223344551100@mail.ru)

ОГРН 1026601327675

ИНН 6621008540

КПП 668201001

Казначейский счет: 03234643657140006200

Уральское ГУ Банка России/УФК по Свердловской области г. Екатеринбург

Единый казначейский счет 40102810645370000054

БИК банка 016577551

Место нахождения: 624190, Свердловская обл.,

г. Невьянск, ул. Матвеева, д.20, к.2

Адрес для направления корреспонденции:

624194, Свердловская обл., г.о. Невьянский,

г.Невьянск ул. Матвеева, д.20, к.2

Тел./факс: +7 34356 22052

Электронная почта: [kombinat\\_yunost@mail.ru](mailto:kombinat_yunost@mail.ru)

ОГРН 1246600026012

ОКПО 80900539

ИНН 6686160648

КПП 668601001

Казначейский счет 03234643657140006200

в Уральское ГУ Банка России/УФК по

Свердловской области, г. Екатеринбург

(л/с 23906011960)

Единый казначейский счет 40102810645370000054

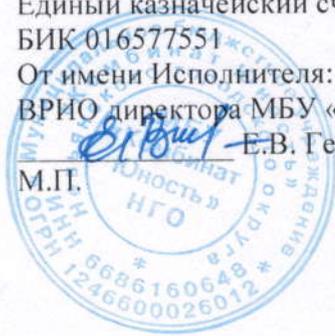
БИК 016577551

От имени Исполнителя:

ВРИО директора МБУ «Комбинат Юность» НГО

Е.В. Герасимова

М.П.



**ЗАДАНИЕ**  
**на оказание услуг школьного питания**

Заказчик Муниципальное автономное образовательное учреждение средняя образовательная школа села Быньги

**1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг**

**1.1. Место оказания услуг:**

Свердловская область, Невьянский район, Невьянский район, с. Быньги, ул. Мартьянова, д. 45, МАОУ СОШ с. Быньги.

Место приготовления пищи: помещение пищеблока Заказчика, расположенное по адресу: Свердловская область, Невьянский район, с. Быньги, ул. Мартьянова, д. 45.

**1.2. Сроки оказания услуг:** со «16» сентября 2024 года по «30» сентября 2024 года.

Услуга оказывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного года, в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения, (кроме выходных и каникулярных дней, а также в связи с карантином).

**1.3. Объем оказываемых услуг:**

№	Наименование услуги	Описание услуги	Наименование рационов питания по каждой категории питающихся	Кол-во дето-дней
1	услуга школьного питания	Обучающиеся 1-4 классов (за исключением обучающихся, являющихся детьми с ОВЗ, детьми-инвалидами)	завтрак	1872
2	услуга школьного питания	Обучающиеся 5-11-х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, многодетных семей, оставшиеся без попечения родителей, опекаемые, дети мобилизованных, беженцев, участников СВО	обед	996
3	услуга школьного питания	Обучающиеся 1-4-х классов, являющиеся детьми с ОВЗ, детьми-инвалидами	завтрак, обед	240
4	услуга школьного питания	Обучающиеся 5-11-х классов, являющиеся детьми с ОВЗ, детьми-инвалидами	завтрак, обед	216

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 09:00 часов текущего дня.

Количество питающихся зависит от фактического посещения обучающимися образовательного учреждения.

Исполнитель обеспечивает за счет собственных средств:

- приобретение и организацию доставки продуктов питания, необходимых для оказания услуги школьного питания, в столовую образовательного учреждения;
- прохождение санитарного минимума, медосмотра работников столовой;
- приобретение моющих и дезинфицирующих средств;
- уборку производственных помещений и обеденных залов пищеблока;
- сбор и вывоз мусора и пищевых отходов, образовавшегося в результате оказания услуг школьного питания, а также в производственных помещениях и обеденных залов пищеблока;
- расходы на поверку и клеймение весов;

- расходы на проведение санитарно-эпидемиологического контроля (замеры Роспотребнадзора);
- бактериальные исследования и т.д., контроль за качеством блюд и изделий (договор с санитарно-технологической лабораторией);
- замену системы водоочистных и фильтрующих элементов (картриджных фильтров механической очистки и тонкой очистки воды, лампы ультрафиолетового обеззараживания воды) в сроки, установленные условиями эксплуатации.

1.4. График приема пищи: на каждой перемене (в соответствии с графиком питания классов).

1.5. Требование к примерному меню.

Примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) разрабатывается Исполнителем и согласовывается с Заказчиком, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020г.).

Исполнитель разрабатывает примерное меню на основе утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Методических рекомендаций МР 2.4 0179-20 от 18 мая 2020 г. «Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

## **2. Общие требования к оказанию услуг, их качеству и безопасности**

**2.1.** Качество услуг школьного питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
  - ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
  - ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
  - ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
  - ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;
  - ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;
  - ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;
  - ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;
  - ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 10 октября 2016 г. № 162;
  - ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
  - Приказ Управления образования Невьянского городского округа № 420-Д от 19.08.2024 года «О внесении изменений в приказ управления образования Невьянского городского округа от 27.12.2023 года № 798-Д «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Невьянского городского округа в 2024 году»;
  - Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года.
- Выполнение требований действующего санитарного законодательства, в том числе по профилактике COVID -19.
- 2.2.** Режим питания устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения.
- 2.3.** Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в аренду (безвозмездное пользование) на основании актов приема-передачи.
- Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.
- 2.4.** При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, бумажными салфетками.
- Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги, собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной учреждения.
- Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги Исполнителем, хранятся в отдельных контейнерах (с крышками) Исполнителя, установленных на площадках, в соответствии с требованиями. Вывоз отходов производится Исполнителем.
- В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5°C и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°C) не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора не допускается.

2.5. Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество для целей выполнения данного контракта, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

2.6. Исполнитель обеспечивает ведение документации при оказании услуг школьного питания в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

### **3. Требования к транспортировке, срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов:**

3.1. Поставка продуктов питания должна осуществляться специализированным автотранспортом согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов должны быть чистыми и не использоваться для перевозки непродовольственных товаров, санитарная обработка автотранспорта должна проводиться ежедневно. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств, либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

3.2. Хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность в соответствии с Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03».

3.3. Исполнитель обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований согласно Методических рекомендаций «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года.

### **4. Требования к персоналу пищеблока:**

4.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг школьного питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включенные в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

4.2. Исполнитель обеспечивает привитость персонала пищеблоков против гепатита А и дизентерии Зонне.

4.3. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 № 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 Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

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

### 5. Требования к качественным характеристикам товаров, используемых для уборки:

Используемые на объектах заказчика химические средства, предназначенные для уборки помещений, инвентаря, посуды должны иметь сертификаты соответствия и использоваться в соответствии с инструкциями о порядке применения и использования этих средств.

Приложение № 1  
к Заданию на оказание услуг

### Требования к качественным характеристикам части продуктов, используемых при оказании услуги школьного 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
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2022
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
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
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499-2015
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
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
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-2022
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-2021
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-2022
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
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
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже I сорта)	ГОСТ 34307-2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 34254-2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
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
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
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
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
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
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-2019

Подписи Сторон:

От имени Заказчика:

Директор МАОУ СОШ с. Быньги  
С.А. Иванцова

От имени Исполнителя:

ВРИО директора МБУ «Комбинат Юность» НГО  
Е.В. Герасимова  
М.П.



**Стоимость оказания услуг школьного питания**

№ п/п	Категория обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание	Наименование рационов питания по каждой категории питающихся	Объем рационов питания (дето-дней) в учреждении	Цена рациона питания (дето-дня), установленная по результатам торгов, руб.	Стоимость рационов питания, руб.
1	Обучающиеся 1-4 классов (за исключением обучающихся, являющихся детьми с ОВЗ, детьми-инвалидами)	завтрак	1872	94,00	175 968,00
2	Обучающиеся 5-11-х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, многодетных семей, оставшиеся без попечения родителей, опекаемые, дети мобилизованных, беженцев, участников СВО	обед	996	137,00	136 452,00
3	Обучающиеся 1-4-х классов, являющиеся детьми с ОВЗ, детьми-инвалидами	завтрак, обед	240	225,00	54 000,00
4	Обучающиеся 5-11-х классов, являющиеся детьми с ОВЗ, детьми-инвалидами	завтрак, обед	216	235,00	50 760,00
<b>ИТОГО</b>		*	*	*	<b>417 180,00</b>

Подписи Сторон:



От имени Заказчика:  
Директор MAOU СОШ с. Быньги  
С.А. Иванцова  
М.П.



От имени Исполнителя:  
ВРИО директора МБУ «Комбинат Юность» НГО  
Е.В. Герасимова  
М.П.

Приложение № 3 к договору  
от «12» сентября 2024г. № 74

**Меню приготавливаемых блюд**

*Прилагается отдельным файлом*

Подписи Сторон:



От имени Заказчика:  
Директор MAOU СОШ с. Быньги  
С.А. Иванцова  
М.П.



От имени Исполнителя:  
ВРИО директора МБУ «Комбинат Юность» НГО  
Е.В. Герасимова  
М.П.