

Договор № 8
на оказание услуг школьного питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №24»

г. Краснотурьинск

«04» сентября 2023 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 24» (МАОУ «СОШ № 24»), именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Гайдукова Андрея Николаевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице директора Козыревой Оксаны Юрьевны, действующего на основании Устава, совместно именуемые «Стороны», на основании Положения о закупках, утвержденного протоколом наблюдательного совета МАОУ «СОШ № 24», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказать услуги школьного питания в помещении Заказчика, расположенном по адресу: Свердловская область, г. Краснотурьинск, ул. Попова, 76 (далее по тексту – Услуги), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные Услуги.

1.2. Исполнитель оказывает услуги, указанные в п. 1.1 настоящего Договора, согласно примерного дневного меню, в соответствии с установленными требованиями, нормативами нормами и правилами, предъявляемыми к организации общественного питания для детей (далее – услуги), а Заказчик обязуется оплатить услуги на условиях настоящего договора.

1.3. Сроки оказания услуг:

с 01 сентября 2023 года по 31 мая 2024 года

1.4. Техническое задание на оказание услуг, с указанием сроков и объемов, оказываемых услуг содержится в Приложении № 3 настоящего Договора. 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).

1.5. Место оказания услуг: по месту нахождения заказчика, Свердловская обл., г. Краснотурьинск, ул. Попова, 76.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Заказчик обязуется:

2.1.1. Создать условия Исполнителю для оказания Услуг путем предоставления Исполнителю производственных и складских помещений пищеблока в аренду, а торгово-технологического, холодильного и иного оборудования по договору безвозмездного пользования.

2.1.2. Согласовать с Исполнителем режим (график) питания детей, о необходимости изменения, которого одна из сторон уведомляет другую не позднее, чем за два дня.

2.1.3. Представлять Исполнителю:

- заявки о количестве детей, пользующихся питанием;
- ежедневно, не позднее, чем за два часа до окончания работы предприятия Исполнителя, осуществляющего организацию питания в учреждении Заказчика, предоставлять уточненные заявки о количестве детей, пользующихся питанием на следующий день, а именно с 13-00 до 15-00 текущего дня.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. 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.

2.2.2. 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.

2.2.3. 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).

2.2.4. 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) питания.

2.2.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

2.2.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

2.2.7. 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.

2.2.8. 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.

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

2.2.10. Оказывать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (приложение № 2).

2.2.11. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню, которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в следующем порядке:

до начала оказания услуг предоставить Заказчику примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), составленные в соответствии с СанПиН 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.

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

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

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

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

2.2.13.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

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

2.2.14. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

2.2.15. 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.

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

2.2.17. 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: в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»). Производить

регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблоков соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

2.2.18. 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.

2.2.19. Назначить в течение 2-х дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту 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.

2.2.20. 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.

2.2.21. 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.

2.2.22. 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 № 2*).

2.2.23. 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.

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

2.2.25. Своими силами осуществлять сервировку столов.

2.2.26. 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.

2.2.27. 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.

Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводит 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).

2.2.28. Вести журналы согласно *СанПиНа 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*.

2.2.29. 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 ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

2.2.30. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (трех)дневной с момента получения запроса Заказчика.

2.2.31. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, 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.

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

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

2.2.34. Обеспечивать использование производственных помещений *и иного имущества, указанного в п. 2.1.б. Договора*, только для предоставления услуги по организации питания.

2.2.35. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные Договором, а также заданием Заказчика (приложение № 3).

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

2.2.37. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору.

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

2.3. Заказчик имеет право:

2.3.1. Проверять ход и качество оказываемых Исполнителем Услуг, контролировать целевое использование денежных средств.

2.3.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

2.3.3. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим договором.

2.3.4. Самостоятельно и совместно с Исполнителем проводить плановые и внеплановые обследования и проверки. Оценивать качество оказания услуг Исполнителем и производить снижение оплаты за некачественно оказанные услуги, в соответствии с техническим заданием (Приложение №2 настоящего контракта) и разделом 6 настоящего Договора. В случае отказа Исполнителя от участия в обследовании Заказчик вправе на свое усмотрение привлечь для участия в комиссии третье лицо, о чём должно быть указано в акте обследования.

2.3.5. При выявлении недостатков в результате оказанных услуг Заказчик имеет право требовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков, возникших по вине Исполнителя, в установленный Заказчиком срок;

- безвозмездного оказания услуг по настоящему Договору заново в установленный Заказчиком срок;

- возмещения вреда, причиненного третьим лицам и (или) их имуществу, в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

2.3.6. При некачественно оказанных услугах, принять оказанные Исполнителем услуги по сниженной стоимости, если выявленные Заказчиком недостатки позволяют принять результат оказанных услуг.

Снижение оплаты за некачественно оказанные услуги осуществляется на основании раздела 6 настоящего Договора.

2.3.7. На свое усмотрение либо:

а) приостановить процесс оказания услуг Исполнителем в связи с некачественным оказанием услуг и назначить срок для устранения недостатков, либо

б) при обнаружении отступлений от Договора, ухудшающих результат оказания услуг, или иных недостатков в услугах, немедленно заявить об этом Исполнителю в письменном виде, а затем назначить срок для устранения недостатков.

2.3.8. Если Исполнитель не приступает своевременно к исполнению настоящего Договора или оказывает услуги настолько медленно, что окончание их к сроку становится явно невозможным, Заказчик вправе отказаться от исполнения Договора и потребовать возмещения убытков.

2.3.9. Не принимать от Исполнителя на оплату платежных документов, составленных неверно, неполно или содержащих в себе недостоверную информацию. В случае предъявления Исполнителем таких документов, оплата услуг Исполнителя будет осуществлена после предъявления Исполнителем к оплате исправленных платежных документов.

2.4. Исполнитель вправе:

2.4.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком документов, предусмотренных настоящим Договором.

2.4.2. Требовать оплаты за оказанные услуги в соответствии с их объемом и качеством.

2.4.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Договора.

3. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ РАСЧЕТОВ

3.1. Оплата осуществляется из средств областного бюджета, средств местного бюджета городского округа Краснотурьинск, внебюджетные средства учреждений получателей средств местного бюджета.

3.2. Цена настоящего Договора составляет **9 922 658,30 (Девять миллионов девятьсот двадцать две тысячи шестьсот пятьдесят восемь рублей 30 копеек)** без НДС: НДС не предусмотрен на основании УСН.

3.3. Оплата услуг осуществляется ежемесячно, двумя частями, безналичным расчетом, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя. Аванс в размере 10 % от плановой суммы стоимости услуги за месяц перечисляется Исполнителю в течение 5 рабочих дней с момента выставления счета. Остаток суммы рассчитывается, исходя из фактического объема оказанной услуги за месяц, перечисляется в течение 7 рабочих дней со дня подписания сторонами акта об оказании услуг, на основании предъявленного счета, счета-фактуры.

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

3.4. Цена договора может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренного договором объема услуг и иных условий исполнения договора.

3.5. Цена договора формируется исходя из количества питающихся детей и включает все расходы Исполнителя на оказание услуги по предмету договора, в том числе стоимость продуктов, затраты на приготовление питания, транспортные расходы, заготовительно-складские расходы, расходы по обеспечению посудой и столовыми приборами, затраты на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей. Расчет стоимости услуг по организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 24» содержится в Приложениях № 1 и №2 к настоящему Договору.

4. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ УСЛУГ

4.1. Исполнитель в течение 3-х рабочих дней с момента окончания месяца, представляет Заказчику на подпись акт сдачи-приемки услуг за месяц с указанием стоимости фактически оказанных Услуг. Для проверки предоставленных Исполнителем услуг, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям Договора Заказчик проводит экспертизу.

Заказчик вправе провести экспертизу самостоятельно (своими силами) либо привлечь к ее проведению экспертов и (или) экспертные организации.

4.2. Заказчик в течение 3-х рабочих дней с даты представления Исполнителем при отсутствии замечаний подписывает акт сдачи-приемки услуг, при наличии замечаний в письменном виде уведомляет Исполнителя о недостатках и сроках их устранения.

4.3. Услуги считаются оказанными с момента подписания акта сдачи-приемки услуг сторонами. При отказе одной из сторон от подписи делается отметка в акте сдачи-приемки услуг с указанием оснований отказа.

4.4. При обнаружении после подписания акта сдачи-приемки услуг недостатков и иных несоответствий условиям договора Заказчик извещает об этом Исполнителя в течение 24 часов.

4.5. Срок, в течение которого Исполнитель принимает претензии на обнаруженные дефекты после подписания акта сдачи-приемки услуг, составляет 1 месяц.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Со Стороны, нарушившей определенное обязательство по Договору, взыскивается неустойка (штрафы, пени).

5.3. Убытки, возникшие вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по Договору, возмещаются в объеме и порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации.

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

5.5. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплаты неустойки (штрафа, пени).

5.5.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Размер такой пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы по Договору.

5.5.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, и составляет:

- а) 1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Договора превышает 100 млн. рублей.

5.6. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Договора.

5.7. В случае просрочки Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустойки (штрафа, пени).

Исполнитель уплачивает неустойку (штраф, пеню) в течение 3-х рабочих дней со дня направления Заказчиком в адрес Исполнителя соответствующего требования.

5.7.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере 1/300 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, в соответствии с порядком, установленным Правительством Российской Федерации.

5.7.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором.

5.7.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, и составляет:

- а) 10 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены Договора (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

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

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

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

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

5.7.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, и составляет:

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

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

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

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

5.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Контракта.

5.9. Исполнитель не вправе передавать свои обязательства по Договору. Заключение субподрядных договоров не изменяет обязательства Исполнителя по Договору.

5.10. Любое нарушение Исполнителем условий Договора фиксируется Заказчиком в присутствии представителя Исполнителя. В случае отказа представителя Исполнителя от подписания Акта обследования исполнения условий Договора или отсутствия представителя Исполнителя при составлении такого Акта, Акт подписывается в одностороннем порядке, при этом документ имеет прежнюю юридическую силу. Акт является неоспоримым со стороны Исполнителя основанием для наложения на Исполнителя санкций, предусмотренных Контрактом.

5.11. При выявлении Заказчиком подлога сведений в предоставленных Исполнителем документах, предусмотренных Договором, Заказчик удерживает с Исполнителя штраф в размере 1000 (одна тысяча) рублей 00 копеек за каждый выявленный подлог.

5.12. Исполнитель несет ответственность за наложенные на Заказчика штрафы надзорными органами во время действия настоящего Договора (за несвоевременное устранение замечаний по предписаниям).

За нарушение сроков выполнения предписаний контролирующих и надзорных органов Заказчик удерживает с Исполнителя штрафные санкции в размере не менее суммы штрафов, предъявленных такими органами.

5.13. В случае отказа Исполнителя от уплаты неустойки (штрафа, пени) по требованию Заказчика, сумма неустойки (штрафа, пени) за ненадлежащее либо несвоевременное выполнение работ по настоящему Договору удерживается Заказчиком с Исполнителя самостоятельно.

5.14. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Заказчик имеет право удерживать сумму неустойки (штрафа, пени) из суммы, подлежащей оплате за выполненные Исполнителем работы по Контракту.

5.15. При расторжении Договора Заказчик обязан:

5.15.1. Принять фактически оказанные услуги Исполнителем на момент расторжения настоящего Договора надлежащего качества.

5.15.2. Оплатить Исполнителю фактически оказанные услуги Исполнителем надлежащего качества.

5.16. Контроль и технический надзор, осуществляемый Заказчиком в период оказания услуг по настоящему Договору, не освобождает Исполнителя от ответственности за ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту.

5.17. Меры ответственности сторон, не предусмотренные в настоящем Договоре, применяются в соответствии с нормами законодательства РФ.

5.18. Уплата неустойки (штрафов, пеней) и возмещение убытков, причиненных ненадлежащим исполнением обязательств по Договору, не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Договору в полном объеме.

5.19. Вред, причиненный здоровью и (или) имуществу третьих лиц по вине Исполнителя – возмещается Исполнителем самостоятельно.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

6.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания обеими сторонами и действует до **31 мая 2024 года**, а в части оплаты до полного исполнения Заказчиком своих обязательств по настоящему Контракту. Окончание срока действия Договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7. ИЗМЕНЕНИЕ, РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

7.1. Изменение условий Договора не допускается, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством и Положением о закупке товаров, работ, услуг Заказчика.

7.2. Изменение условий Договора допускается по соглашению сторон в следующих случаях:

7.2.1. При снижении цены Контракта без изменения предусмотренного Договором объема услуг, качества оказываемых услуг.

7.2.2. Если по предложению Заказчика увеличивается или уменьшается предусмотренный Договором объем услуг не более чем на десять процентов. При этом Цена Договора соответственно уменьшается или увеличивается пропорционально объему исключаемых или дополнительно оказываемых услуг, но не более чем на десять процентов.

7.2.3. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Договора, в том числе цены Договора, сроков исполнения Контракта и объема услуг, предусмотренных Договором.

7.3. Все изменения и дополнения к настоящему Договору, действительны при оформлении их в виде дополнительного соглашения, подписанного обеими сторонами, являющегося неотъемлемой частью настоящего Договора. При исполнении настоящего Договора стороны руководствуются нормативными правовыми актами действующего законодательства Российской Федерации, Свердловской области, решениями местных органов власти и условиями настоящего Договора.

7.4. Настоящий Договор может быть расторгнут:

7.4.1. по соглашению Сторон;

7.4.2. в судебном порядке;

7.4.3. в связи с односторонним отказом Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

7.5. Стороны вправе в любое время расторгнуть Контракт по взаимному соглашению.

7.6. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Договора по соглашению Сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 3 (трех) календарных дней с даты его получения. Расторжение Договора производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

7.7. Заказчик вправе обратиться в суд в установленном действующим законодательством Российской Федерации порядке с требованием о расторжении настоящего Договора в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем условий Договора.

7.8. По требованию одной из сторон Договор может быть изменен или расторгнут по решению суда только:

7.8.1. при существенном нарушении Договора другой стороной;

7.8.2. в иных случаях, предусмотренных Гражданским кодексом РФ или другими законами.

7.9. Решение об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления другой стороны об одностороннем отказе от исполнения Договора.

7.10. 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.

7.11. Заказчик вправе потребовать расторжения договора и взыскания с Исполнителя причиненных убытков в случае нарушения Исполнителем любого из сроков оказания услуг более чем на 10 календарных дней. Указанное нарушение признается сторонами существенным (п. 2 ст. 450 ГК РФ).

7.12. В случае нарушения Заказчиком срока оплаты оказанных услуг более чем на 60 календарных дней Исполнитель вправе потребовать его расторжения.

7.13. Исполнитель вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Договора в случае нарушения Заказчиком сроков оплаты оказанных услуг, направив Заказчику письменное уведомление.

7.14. Расторжение Договора влечет за собой прекращение обязательств Сторон по нему, но не освобождает от ответственности за неисполнение договорных обязательств, которые имели место до расторжения Договора.

7.15. В случае расторжения настоящего Договора по инициативе любой из Сторон Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается количество оказанных услуг Исполнителем.

8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору в случае наступления обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор). Для целей настоящего Договора «форс-мажор» означает событие, находящееся вне разумного контроля Стороны и приводящее к тому, что выполнение Стороной ее обязательств по Договору становится невозможным или настолько бессмысленным, что в данных обстоятельствах считается невозможным, и включает, но не ограничивается такими явлениями, как война, волнения, общественные беспорядки, землетрясение, пожар, взрыв, буря, наводнение или другие неблагоприятные условия природного характера, забастовки, локауты или другие события в промышленности (за исключением тех случаев, когда такие забастовки, локауты или другие события в промышленности находятся под контролем Стороны, стремящейся предотвратить форс-мажор), конфискация или другие действия государственных органов.

8.2. Форс-мажором не являются события, вызванные небрежностью или преднамеренным действием Стороны или соисполнителей, агентов или сотрудников Стороны, события, которые Сторона могла бы предусмотреть при должном прилежании, чтобы учесть их при заключении Договора и предотвратить или контролировать их при выполнении обязательств по настоящему Договору.

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

8.4. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, должна как можно скорее уведомить другую Сторону о таком событии, по крайней мере, не позднее чем через 7 (семь) дней после этого события, предоставив при этом информацию о характере и причине этого события, и также как можно скорее сообщить о восстановлении нормальных условий.

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

9. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

9.2. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

9.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Свердловской области Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке.

9.3.1. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

9.3.2. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), которой направлена претензия.

9.3.3. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

9.3.4. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

9.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде Свердловской области.

10. ДРУГИЕ УСЛОВИЯ

10.1. При изменении у одной из Сторон местонахождения, наименования, банковских и других реквизитов она обязана в течение 10 (десяти) дней письменно известить об этом другую Сторону путем составления дополнительного соглашения к Договору, которое является неотъемлемой частью настоящего Договора.

10.2. Споры, возникающие при исполнении настоящего Договора, урегулируются путем переговоров. При не достижении Сторонами согласия, спор может быть передан на рассмотрение Арбитражного суда Свердловской области. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Свердловской области, Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть рассмотрена и по ней должен быть дан письменный ответ по существу Стороной, которой адресована претензия, в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

10.3. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору действительны, если они совершены в письменной форме в виде дополнительных соглашений и подписаны обеими Сторонами. Все приложения к настоящему Договору являются неотъемлемой его частью.

10.4. Все, что не урегулировано настоящим Договором, регулируется действующим законодательством РФ.

10.5. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу – по одному для каждой из Сторон.

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

МАОУ «СОШ № 24»

Адрес места нахождения:

624441, Свердловская обл.,

г. Краснотурьинск, ул. Попова, 76

Адрес для почтовых отправлений:

624441, Свердловская обл.,

г. Краснотурьинск, ул. Попова, 76

Телефон: 8(34384)3-11-18

Адрес электронной почты:

school_24@mail.ru

Реквизиты:

Казначейский счет: 03234643657450006200

Единый казначейский счет:

40102810645370000054

БИК 016577551

Уральское ГУ Банка России//УФК по

Свердловской области г.Екатеринбург

ИНН 6617006050 КПП 661701001

ОГРН 1026601184642 ОКПО 44664712

Исполнитель:

ООО «КОП»

Адрес места нахождения:

623380, Свердловская обл., г. Полевской,

микрорайон Черемушки, д. 16, оф. 2

Адрес для почтовых отправлений:

624130, Свердловская обл., г. Новоуральск,

ул.Дзержинского, д.11

Телефон: 8 (34370) 2-52-45

Адрес электронной почты:

por.ekondogovor@gmail.com

Реквизиты:

р/с 40702810216540000652

Уральский Банк ПАО Сбербанк

к/с 30101810500000000674

БИК 046577674

ИНН 6679003789 КПП 667901001

ОГРН 1116679005156

ОКПО 30858003



А.Н. Гайдуков /



О.Ю. Козырева /

**Стоимость услуг в период с 01.09.2023 г. по 31.12.2023 г. по организации питания обучающихся в
Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 24»**

№ п/п	Категория учащихся	Количество дето-дней	Стоимость 1 единицы услуги, руб.	Сумма, руб.
1	Одноразовое бесплатное горячее питание (завтрак или обед) обучающихся в образовательных учреждениях для обучающихся начальных классов (1 – 4 классы) в день на одного ребенка.	32880	94,84	3 118 339,20
2	Двухразовое горячее питание (завтрак и обед) за счет средств областного бюджета в день на одного ребенка для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов (1 – 4 классы)	1360	227,62	309 563,20
3	Одноразовое бесплатное горячее питание (завтрак или обед) обучающихся 5-11 классов из числа детей сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей из семей, имеющих средний душевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, детей из многодетных семей; обучающихся 5-11 классов из числа детей лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области; обучающихся 5-11 классов из числа детей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации»; обучающихся 5-11 классов из числа детей граждан Российской Федерации, Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, лицами без гражданства, постоянно проживавшими на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, вынужденно покинувшими территории Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики, прибывшими на территорию Российской Федерации в экстренном массовом порядке, в день на одного ребенка.	8800	112,35	988 680,00
4	Двухразовое горячее питание (завтрак и обед) за счет средств областного бюджета в день на одного ребенка для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов (5 – 11 классы)	640	279,50	178 880,00
Итого				4 595 462,40



_____/ А.Н. Гайдуков /



_____/ О.Ю. Козырева /

**Стоимость услуг в период с 01.01.2024 г. по 31.05.2024 г. по организации питания обучающихся в
Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 24»**

№ п/п	Категория учащихся	Количество дето-дней	Стоимость 1 единицы услуги, руб.	Сумма, руб.
1	Одноразовое бесплатное горячее питание (завтрак или обед) обучающихся в образовательных учреждениях для обучающихся начальных классов (1 – 4 классы) в день на одного ребенка.	36490	98,63	3 599 008,70
2	Двухразовое горячее питание (завтрак и обед) за счет средств областного бюджета в день на одного ребенка для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов (1 – 4 классы)	1530	236,72	362 181,60
3	Одноразовое бесплатное горячее питание (завтрак или обед) обучающихся 5-11 классов из числа детей сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей из семей, имеющих средний душевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, детей из многодетных семей; обучающихся 5-11 классов из числа детей лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области; обучающихся 5-11 классов из числа детей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации»; обучающихся 5-11 классов из числа детей граждан Российской Федерации, Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, лицами без гражданства, постоянно проживавшими на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, вынужденно покинувшими территории Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики, прибывшими на территорию Российской Федерации в экстренном массовом порядке, в день на одного ребенка.	9900	116,84	1 156 716,00
4	Двухразовое горячее питание (завтрак и обед) за счет средств областного бюджета в день на одного ребенка для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов (5 – 11 классы)	720	290,68	209 289,60
Итого				5 327 195,90



Заказчик:

А.Н. Гайдуков /

М.П.

Исполнитель:

О.Ю. Козырева /

М.П.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг

1. Предмет договора: оказание услуги по обеспечению питанием обучающихся МАОУ «СОШ № 24» в 2023/2024 учебном году.

№ п/п	Наименование поставляемых товаров, оказываемых услуг	Технические параметры, функциональные, качественные характеристики товара, содержание, ожидаемые результаты оказываемых услуг	Количество оказываемых услуг, чел.	Количество учебных дней	Количество дето-дней
1.	Оказание услуги по обеспечению питанием обучающихся	с 01.09.2023 по 31.12.2023	1-4 кл. - 411 чел.	80	32880
			1-4 кл. ОВЗ - 17 чел.		1360
			5-11 кл., в т.ч. моб. и т.д. - 110 чел.		8 000
			5-11 кл. ОВЗ - 8 чел.		640
2.	Оказание услуги по обеспечению питанием обучающихся	с 01.01.2024 по 31.05.2024	1 кл. - 100 чел.	90	8500
			2-4 кл. - 311 чел.		27990
			1-4 кл. ОВЗ - 17 чел.		1530
			5-11 кл., в т.ч. моб. и т.д. - 110 чел.		9900
			5-11 кл. ОВЗ - 8 чел.		720

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 9.00 часов текущего дня.

1.4 График приема пищи: согласовывается с Заказчиком режим (график) питания обучающихся и режим работы пищеблока с учетом режима работы образовательного учреждения, режима дня учащихся. Раздача готовой пищи производится не позднее 2-х часов после ее приготовления.

Предупреждать Заказчика о необходимости изменения режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы подразделения (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) своевременно предоставлять информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

1.5. Меню разрабатывается с учетом требований санитарного законодательства.

Исполнитель разрабатывает и согласовывает меню с Заказчиком, составляет его калькуляцию в соответствии с установленными требованиями, по утвержденной форме. Примерное двухнедельное меню обеспечивает физиологические потребности детей разного возраста в основных пищевых веществах и энергии.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, Исполнитель разрабатывает индивидуальное меню с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, соблюдаются следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, необходимо организовать лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

- индивидуальное меню необходимо разработать специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

В случае изменения количества питающихся более 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад.

Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

2. Место оказания услуг: Свердловская область, г. Краснотурьинск, ул. Попова, 76

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 24»

3. Сроки (периоды) оказания услуг:

с 01.09.2023 г. по 31.05.2024 г. 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).

4. Источник финансирования: за счет средств федерального бюджета, бюджета Свердловской области

5. Форма, сроки и порядок оплаты услуг: Оплата услуг осуществляется ежемесячно, двумя частями, безналичным расчетом, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя. Аванс в размере 10 % от плановой суммы стоимости услуги за месяц перечисляется Исполнителю в течение 5 рабочих дней с момента выставления счета. Остаток суммы рассчитывается, исходя из фактического объема оказанной услуги за месяц, перечисляется в течение 7 рабочих дней со дня подписания сторонами акта об оказании услуг, на основании предъявленного счета, счета-фактуры.

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

6. Требования к оказанию услуг, их качеству:

6.1. Организовать ежедневное, рациональное питание учащихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания. Обеспечить оказание Услуг основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, и национальными стандартами РФ (ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ГОСТ Р 51705.1-2001).

6.2. Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, соответствует 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»;

- 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 «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

- 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;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20.2.4. «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;

- Методические рекомендации № 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 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;

- Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.;

- Методические рекомендации № 2.4.5.0131-18. 2.4.5. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018.

- Постановление Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10 декабря 2008 г. N 158-ПК "Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях".

7.3. Организация питания Исполнителем:

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 обеспечивает сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

7.3.1. Своевременно осуществлять снабжение пищеблока за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к

кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Обеспечивать недельный запас продуктов и сырья во избежание неисполнения договорных обязательств. Исполнитель производит 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.

7.3.2. Укомплектовать пищеблок необходимым технологическим оборудованием. На срок действия договора обеспечить эффективное (с учетом степени износа, особенностей и правил эксплуатации) использование принятого по договору безвозмездного пользования имуществом материально-техническое оборудование, размещенное в помещениях пищеблока (прилагается список оборудования, находящегося на балансе образовательного учреждения).

7.3.3. Обеспечить использование предоставленных помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергией, освещением, отоплением, горячей и холодной водой строго в соответствии с их целевым назначением (для организации питания детей), экономное потребление энергоресурсов.

7.3.4. Возмещать Заказчику расходы за коммунальные услуги (отопление, электрическую энергию, водоснабжение, водоотведение) в полном объеме от потребленных коммунальных услуг на основании показаний приборов учета, а в случае их отсутствия: за отопление - пропорционально занимаемой площади, за электроэнергию - исходя их мощности электрического оборудования, за водоснабжение/ водоотведение - исходя из количества приготовленных блюд и нормативных расходов холодной и горячей воды на приготовление одного блюда.

7.3.5. Организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического и иного оборудования, принадлежащего образовательным учреждениям и переданному Исполнителю по договору безвозмездной аренды на период оказания услуги питания, за счет собственных средств.

7.3.6. Обеспечивать санитарные условия в пищеблоках путем проведения подготовки к новому учебному году, а также приведение в надлежащее состояние помещений пищеблоков по окончании срока действия договора. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг. Исполнитель за свой счет осуществляет текущий ремонт сантехники, электрических сетей на пищеблоке, кухонного оборудования.

7.3.7. Обеспечить помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет средств Исполнителя.

7.3.8. Обеспечить накрытие столов в обеденном зале образовательного учреждения перед началом приема пищи учащимся силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

7.3.9. Обеспечить уборку помещений пищеблока, обеденного зала (ежедневное мытье полов) силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя в соответствии требованиями.

7.3.10. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» организовать питьевой режим в любой из форм:

- использование устройств для выдачи воды;
- выдача упакованной питьевой воды;
- использование кипяченой питьевой воды.

7.3.11. Проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования (настольные весы), являющегося собственностью Исполнителя, или арендуемого у образовательного учреждения.

7.3.12. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее обучающимся, достигшим 14 летнего возраста, и работникам по их требованию.

7.3.13. В наглядной и доступной форме довести до сведения родителей и работников образовательных учреждений необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация включает в себя: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых соответствует продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

7.3.14. Обеспечивать в установленные сроки представление необходимой документации на персонал столовой по требованию ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области в г. Краснотурьинск.

7.3.15. Внедрять новые технологии здорового питания, различные формы обслуживания, научные достижения в области производства продукции, в т.ч. использовать собственные разработки и

методики, взаимодействовать с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания.

7.3.16. Оплачивать транспортные расходы по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. В случае отсутствия собственных транспортных средств заключать и оплачивать договоры с автотранспортными предприятиями на услуги по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов, обеспечить подвоз продуктов автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

7.3.17. При приготовлении пищи не допускается использовать полуфабрикаты.

Требования к безопасности оказываемых услуг.

Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами, технологическими нормативами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательных учреждений.

Исполнитель обеспечивает наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее обучающимся, достигшим 14 летнего возраста, и работникам по их требованию.

7.4. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

7.5. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

7.6. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.7. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.8. 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.

7.9. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель производит замену их на продукты надлежащего качества.

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

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

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

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая: в соответствии с программой производственного контроля согласованной с Заказчиком.

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

8. Требования к транспортировке продуктов:

8.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, необходимо оборудовать для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания необходимо содержать в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства следует подвергать регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

8.2. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

8.3. Кузов автотранспорта изнутри обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

8.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, используют специальную одежду (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

8.5. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не контактируют друг с другом.

9. Требования к персоналу пищеблока.

9.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве персонала на пищеблоке в соответствии с п. 9.3.

Обеспечить бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя:

- укомплектовать помещения пищеблока квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-техническое обучение, и прочим вспомогательным персоналом;

- обеспечить наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

- осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

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

9.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, следует обеспечить 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 труда и социальной защиты и Министерства здравоохранения от 31.12.2020 № 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 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 Контракта.

10. Требования к качественным и количественным характеристикам части продуктов, используемых при оказании услуги по организации питания

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Обед	700	800

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92

углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рег. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Характеристики пищевой продукции

№ 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 5784-60
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 1 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 54349-2011
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 32967-2014
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 (листовый, 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 31962-2013
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

11. **Приложение № 1** к техническому заданию - рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

12. **Приложение № 2** к техническому заданию – рекомендуемая масса порций блюд (граммах) (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

13. **Приложение № 3** к техническому заданию – минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (согласно СанПиН 1.2.3685-21)

**Рекомендуемые среднесуточные наборы (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков для
обучающихся в общеобразовательных учреждениях**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35

24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Примечание:

<*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<*> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<***> В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ)
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	Учащиеся 1-4 классов	Учащиеся 5-11 классов
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	180-200	180-200
Закуска	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

Приложение № 3
к Техническому заданию

Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)