Муниципальный контракт № 24/1
на оказание услуг по горячему питанию обучающихся 1-4 классов

г. Краснотурьинск «01» октября 2026 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 24», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Зайдулиной Марины Владимировны, 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, вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, п. 5, ч. 1, ст. 93 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) заключили настоящий муниципальный контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется в соответствии с Описанием объекта закупки (приложение № 1) оказать услуги по горячему питанию обучающихся 1-4 классов (ОКПД2 56.29.20.120 - Услуги школьных столовых и кухонь) (далее - услуги) в соответствии 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 услуги и оплатить в соответствии с условиями настоящего контракта.

1.2. Объем и содержание услуг определяется в соответствии с Описанием объекта закупки (приложение №1), расчетом стоимости услуг (приложение № 2).

1.3. 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).

1.4. ИКЗ: _____.

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта (цена работ) составляет: 190 031,50 (сто девяносто тысяч тридцать один) рубль 50 копеек, цена контракта НДС не облагается.

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

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 и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта является твердой, устанавливается на весь срок действия настоящего контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. Контракта.

2.2. Источник финансирования: средства автономных учреждений.

2.3. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Контракте, в следующем порядке:

- Заказчик производит выплату аванса Исполнителю на банковский счет, указанный в Контракте, ежемесячно в размере 10% от цены этапа контракта, в течение 15 (пятнадцати) дней со дня выставления Исполнителем счета на перечисление аванса. Обязательство Заказчика по

Электронный документооборот ЛИСТ-ПРО 13:28 24.03.2026
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947

внесению аванса считается исполненным с момента списания денежных средств в размере, указанном в настоящем пункте, с лицевого счета Заказчика, указанного в Контракте.

- оставшиеся 90 % Заказчик оплачивает по факту оказания услуг исходя из объема фактически оказанных услуг (за вычетом аванса), в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, на основании счета, счета-фактуры (при наличии).

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

2.5. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.6. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Контракта осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта, исходя из цены единицы услуги.

2.7. 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 возвратить 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.

2.8. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по Контракту, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение 15 (пятнадцати) дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.

2.9. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонением от требований нормативно-правовых актов или иными недостатками, не подлежат оплате до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.

2.10. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Заказчик оставляет за собой право производить оплату оказанных услуг за вычетом соответствующего размера неустойки, начисленной в соответствии с гражданским законодательством РФ.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг: с «19» октября 2026 года по «31» октября 2026 года.

Услуги оказываются 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, г. Краснотурьинск, ул. Попова, д. 76.

Место приготовления пищи: помещения пищеблока Заказчика, расположенные по адресу: Свердловская область, г. Краснотурьинск, ул. Попова, д. 76.

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Контракту 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 условиями Контракта, а также поименованных в Описании объекта закупки (приложение № 1).

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

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 2 из 24

знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества оказанных услуг.

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 по Контракту 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 по Контракту обязан:

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

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов, 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 документа о приемке, а также представленных документов в соответствии с разделом 7 Контракта.

5.1.5. Оказывать содействие Исполнителю в случаях возникновения препятствующих оказанию услуг обязательств, 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 с использованием такого имущества по договору безвозмездного пользования.

5.1.7. Назначить в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения контракта 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 по Контракту обязан:

5.2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам дошкольного (при наличии), начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 3 из 24

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 (в том числе СанПиН СП 2.3/2.4.4282-26. «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.), требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

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

5.2.4.2 организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.5. 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.

5.2.6. 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.

5.2.7. 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.

5.2.8. 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.

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

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

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

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

5.2.10.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 4 из 24

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

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

5.2.12. 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.

5.2.13. 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).Производить регулярное техобслуживание оборудования пищеблокав соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.14. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ. Обеспечить персонал исполнителя - спецодеждой и обувью, а также средствами индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые или многоразовые маски со сменными фильтрами), перчатками. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2.15. Назначить в течение 5 (пяти) рабочих 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.

5.2.16.Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации (в том числе, не имеющих ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования), 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.

5.2.17. 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.

5.2.18. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания,соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения 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 Описания объекта закупки (приложение № 1).

5.2.19.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.

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

5.2.21. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.22. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 5 из 24

периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств,согласно действующим санитарным правилам.

5.2.23. 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, 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).

5.2.24. Вести журналы согласно СанПиНа 2.3/2.4.4282-26:

- 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..

5.2.25. 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.

5.2.26. 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 (три) рабочих дня с момента получения запроса Заказчика.

5.2.27. Предоставлять Заказчику документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища в соответствии с разделом 6 Контракта, 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.

5.2.28. Принять от Заказчика производственные и складские помещения, в том числе помещение пищеблока, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору безвозмездного пользования (Приложения № 3).

5.2.29. Обеспечить использование производственных помещений и иного имущества, только для предоставления услуг по организации питания в соответствии с п. 1.1. Контракта.

5.2.30. Обеспечить проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства обокружающей среде.

5.2.31. Производить складирование, вывоз и утилизацию отходов от своей деятельности, а также пищевых отходов, в соответствии с классом отходов, экологическим законодательством и за счет собственных средств, заключив отдельный договор с организацией, имеющей лицензию для данного вида деятельности.

5.2.32. Обеспечить содержание и использование предоставляемых производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с установленными санитарными, техническими и противопожарными правилами и требованиями; осуществлять подготовку

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 6 из 24

пищеблоков к приему контролирующих органов на предмет готовности пищеблока к организации питания, в том числе к началу учебного года.

5.2.33. Обеспечить правильную эксплуатацию и обслуживание холодильного, торгового, технологического и другого оборудования, содержание его в постоянной исправности.

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

5.2.35. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

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

6. Требования к безопасности оказываемых услуг.

6.1. Исполнитель обязан 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.

6.2. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

6.3. Исполнитель обязан обеспечить 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 продукции), журнал здоровья и осмотра сотрудников, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, информация об Исполнителе и услугах. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее обучающимся, достигшим 14 летнего возраста, и работникам по их требованию.

6.5. 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.

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

6.7. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

6.8. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.4282-26.

6.9. 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.

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

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

6.12. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 7 из 24

6.13. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

6.14. Исполнитель гарантирует выполнение требований к качеству и безопасности услуг общественного питания, установленных нормативными правовыми, нормативно-технических документами.

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

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

7. Качество используемых продуктов питания, документы

7.1. 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.

7.2. 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 Описании объекта закупки (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.

7.3. 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 дня, следующего за днем подписания указанных результатов.

7.4. 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.

7.5. 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»).

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

7.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Контракта.

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

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

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 8 из 24

7.10. 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 разделах 5, 16 контракта. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 3-х часов с момента уведомления.

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

7.11. В случае регистрации многократных (более 3-х) фактов поставок Исполнителем несоответствующих установленным требованиям продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, Заказчик вправе принять решение об одностороннем расторжении Контракта с Исполнителем.

7.12. 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 Контракта в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Контракту.

7.13. 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.

8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

8.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в разделе 3 Договора.

8.2. В течение 3 (трех) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 4.1. Договора, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Договоре и Задании Заказчика (приложение № 2), и оформить ее результат в течение 3 (трех) дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

8.3. Заказчик для приемки оказанных услуг исполнения Договора может создать приемочную комиссию, которая состоит из 5 человек.

8.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика (приложение № 2).

8.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 3 (трех) дней;

- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

8.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Договора, Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе.

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 9 из 24

8.7. Для проведения экспертизы качества продуктов питания, оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора.

8.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 4.6 Договора, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по Договору, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

8.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.4.6. Договора, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Договора либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

8.10. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в п. 8.1. - 8.5. Договора.

9. Ответственность сторон

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

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

9.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств. Размер штрафа устанавливается Контрактом в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063», в размере:

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

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

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

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

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 10 из 24

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

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

9.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства) предусмотренного контрактом размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017:

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

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

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

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

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

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 11 из 24

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

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

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

9.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

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

100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

9.11. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

9.12. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения контракта, в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

9.13. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения отказа (или неполучения в установленный срок ответа) Исполнителя об удовлетворении данных требований удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) одним из следующих способов:

- из денежных средств, перечисленных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта (обеспечения гарантийных обязательств) и находящихся на счете Заказчика;

- из независимой гарантии, путем направления соответствующего требования Гаранту;

- из оплаты по контракту, путем ее уменьшения на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени);

- взыскать неустойку (штраф, пени) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (в судебном порядке).

9.14. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по контракту.

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

9.16. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

9.17. Исполнитель возмещает убытки, понесенные Заказчиком в связи с возвратом целевых бюджетных средств в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации по причине несоблюдения условий их предоставления Исполнителем, вызванного неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителем по контракту.

10. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, 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

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 12 из 24

воли Сторон Контракта обстоятельства.

10.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, 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.

10.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

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

10.5. 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.

11. Порядок разрешения споров

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

11.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 14 (четырнадцати) 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 разделах 5, 16 контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

11.4. При не урегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

12. Условия и порядок расторжения контракта

12.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Гражданским кодексом Российской Федерации.

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

Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего контракта в одностороннем порядке в случаях, установленных гражданским законодательством.

12.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель и (или) оказываемая Услуга не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемой услуге или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемой услуге таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 13 из 24

В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, расторжение контракта будет производится в порядке, предусмотренном ст. 95 Закона о контрактной системе.

13. Срок действия Контракта

13.1. Контракт вступает в силу с момента заключения контракта и действует по «31» октября 2026 г., а в части осуществления расчетов по Контракту и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 9 Контракта, - до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

14. Антикоррупционная оговорка

14.1. При исполнении своих обязательств по контракту 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 контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей контракта 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.

14.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контракта, 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 контракта, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела контракта.

Каналы уведомления Исполнителя о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: электронная почта nop.ekondogovor@gmail.com.

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: электронная почта: school_24@mail.ru.

Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела контракта, 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.

14.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела контракта 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 контракта.

14.4. 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 контракта, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий контракт в судебном порядке.

14.5. 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.

15. Прочие условия

15.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

15.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 (пяти) дней с

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 14 из 24

даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

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

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

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

15.6. Изменения Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

15.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

15.8. К Контракту прилагаются:

Приложение № 1 «Описание объекта закупки»

Приложение № 2 «Расчет стоимости услуг»

16. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и Сторон

Заказчик **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 24»** Юридический и почтовый адрес: 624441, Свердловская обл., г. Краснотурьинск, ул. Попова, д. 76 ИНН 6617006050 КПП 661701001 ОКЦ № 1 УГУ Банка России//УФК по Свердловской области г. Екатеринбург Единый казначейский счет: 40102810645370000054 Казначейский счет: 03234643655200006200 Лицевой счет 30906000260 БИК 016577551 Телефон: 8(34384)31118 Адрес электронной почты: school_24@mail.ru **Директор _____/Зайдулина М.В./** **М.П.**	**Исполнитель** **Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания»** Адрес места нахождения: 623383, Свердловская обл., г. Полевской, мкр. Черемушки, зд. 16, оф. 2 Адрес для почтовых отправлений: 623383, Свердловская обл., г. Полевской, мкр. Черемушки, зд. 16, оф. 2 Телефон: 8 (343) 504-16-15 Адрес электронной почты: kop.polevs@yandex.ru Платежные реквизиты получателя: р/с 40702810900810041300 к/с 30101810145250000411 БИК 044525411 Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) ИНН/КПП 6679003789/667901001 ОГРН 1116679005156, ОКПО 30858003 ОКАТО 65482000000 **Директор _____/Козырева О.Ю./** **М.П.**

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 15 из 24

Приложение № 1 к муниципальному
контракту от 01.10.2026 № 24/1

Описание объекта закупки

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

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

Место приготовления пищи: помещения пищеблока Заказчика, расположенные по адресу: Свердловская область, г. Краснотурьинск, ул. Попова, д. 76.

1.2. Сроки (периоды) оказания **услуг: с 19.10.2026 по 31.102026 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:

№ п/п	Наименование товары, работы, услуги	Категория обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание	2026 год			
			Количество питающихся по каждой категории (чел)	Наименование рационов питания по каждой категории питающихся	Планируемое количество дней питания, октябрь	Объем рационов питания (дето/дней) в учреждении в 2026 год
1	Услуга по горячему питанию обучающихся в 2026 году	Обучающиеся в 1-4 класс (1 раз в день)	319	Завтрак или обед	5	1595
2	Услуга по горячему питанию обучающихся в 2026 году	Обучающиеся с ОВЗ, инвалиды (дети-инвалиды) (1-4 классы) (2 раза в день)	10	Завтрак и обед	5	50

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 2.3/2.4.4282-26. 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 Требования к оказанию услуг, их качеству:

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 16 из 24

2.1. 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 51705.1-2024).

2.2. 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» (с изменениями на 01 сентября 2026 года);

- 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 2.3/2.4.3590-20 «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 2.3/2.4.4282-26 «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. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»

(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

- 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. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015);

- Методические рекомендации Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100/8604-07-34);

- Методические рекомендации Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100/8605-07-34);

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 17 из 24

- Методические рекомендации Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100/8606-07-34);

- 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. № 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».

2.3. 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.

2.3.1. 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.

2.3.2. 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).

2.3.3. 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.

2.3.4. 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.

2.3.5. 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 безвозмездного пользования на период оказания услуги питания, за счет собственных средств.

2.3.6. 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.

2.3.7. 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.

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

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

2.3.10. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «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.

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 18 из 24

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

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

2.3.13. 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.

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

2.3.15. 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.

2.3.16.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.

2.3.17. При приготовлении пищи не допускается использовать полуфабрикаты.

3 Требования к безопасности оказываемых услуг.

3.1 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.

3.2 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.

3.4. 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.

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

3.6. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3.7. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3.8. 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.

3.9. 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.

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

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

3.12. 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.

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

4. Требования к транспортировке продуктов:

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 19 из 24

4.1. 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, использующиеся 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.

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

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

4.4. 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.

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

5. Требования к персоналу пищеблока.

5.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве персонала на пищеблоке в соответствии с п. 5.3.

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.

5.2. 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 Минздрава России от 18.02.2022 № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»; 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.

5.3. Исполнитель комплектует пищеблок квалифицированными кадрами в соответствии со следующими нормативами

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблока
На сырье и полуфабрикатах	329	1 на 60 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

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

Масса порций блюд для обучающихся различного возраста.

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при	150-200	200-250

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 20 из 24

этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)		
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты (поштучно)	100	100

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 (рет. 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 35258-2025
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 биойогурт	ГОСТ 31981-2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 21 из 24

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 1 сорта)	ГОСТ 34307-2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 23452-2015
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

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 22 из 24

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 35273-2025
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 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 26987-2025, 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

Исполнитель

Заказчик

_____/Зайдулина М.В./ _____/Козырева О.Ю./

(подпись (Ф.И.О.) *(подпись)* (Ф.И.О.)

М.П. *М.П.*

Передан через Диадок 30.09.2026 13:28 GMT+03:00;
8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947
Страница 23 из 24

Приложение № 2 к муниципальному контракту от 01.10.2026 № 24/1

Расчет стоимости услуг

№ п/п	Категория обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание	октябрь 2026					
		Количество питающихся по каждой категории (чел)	Наименование рационов питания по каждой категории питающихся	Планируемое количество дней питания, октябрь 2026	Объем рационов питания (дето/дней) в учреждении в октябре 2026	Стоимость 1 единицы услуги (дето-дня), по результатам процедуры определения Исполнителя	Стоимость рационов питания, руб. в октябре 2026
1	Обучающиеся в 1-4 класс (1 раз в день)	319	Завтрак или обед	5	1595	110,30	175 928,50
2	Обучающиеся с ОВЗ, инвалиды (дети-инвалиды) (1-4 классы) (2 раза в день)	10	Завтрак и обед	5	50	282,06	14 103,00
	ИТОГО всего	x	x	x	x	x	190 031,50

Заказчик

_____/Зайдулина М.В./
(подпись) (Ф.И.О.)
М.П.

Исполнитель

_____/ Козырева О.Ю./
(подпись) (Ф.И.О.)
М.П.

Идентификатор документа 8573eebc-8e75-443a-96c3-6832efde1947

Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	ООО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ" КОЗЫРЕВА ОКСАНА ЮРЬЕВНА ДИРЕКТОР	Не требуется для подписания	02015D9C00A6B3CCA048D065FF7CB59757 с 01.12.2025 12:19 по 01.03.2027 12:19 GMT+03:00	30.09.2026 13:28 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 24" Зайдулина Марина Владимировна Директор	Не требуется для подписания	060AADC993E7BB2C01883DFE46D3A2F6 с 10.11.2025 08:05 по 03.02.2027 08:05 GMT+03:00	01.10.2026 08:35 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 755244614922051866036868312952293688738895511 21

Владелец Зайдулина Марина Владимировна

Действителен С 03.11.2026 по 03.11.2027