

г. Полевской

«01» октября 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Полевского городского округа «Основная общеобразовательная школа с. Мраморское», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице исполняющего обязанности директора Сафаровой Ляйсан Муллауировны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», именуемый 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 (пункт 5 статья 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 контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по Техническому заданию Заказчика (Приложение № 1) оказать услуги по организации питания воспитанников дошкольных групп общеобразовательного учреждения (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда разработанным Исполнителем, в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПин, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется Техническим заданием Заказчика (Приложение № 1), расчетом стоимости услуг (Приложение № 2).

1.3. Услуга оказывается в соответствии с Техническим заданием Заказчика.

### 2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта (далее - цена контракта) составляет **131 606** (Сто тридцать одна тысяча шестьсот шесть) рублей 00 копеек, без НДС.

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

2.2. Источник финансирования: за счет средств бюджета Полевского городского округа.

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

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществляемого в отчетном периоде в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

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

2.5. 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.

### 3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «01» октября 2024 года по «31» октября 2024 года.

3.2. Место оказания услуг: 623370, Свердловская обл., г. Полевской, с. Мраморское, ул. 1 Мая, 38а

### 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 в разделе 2 Контракта, а также поименованных в Техническом задании Заказчика (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 знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

#### 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. Привлечь к исполнению своих обязательств по Контракту других лиц – соисполнителей. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

4.2.4. 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.

4.2.5. 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 качества приготовления пищи. Разрабатывать совместно с Исполнителем и осуществлять мероприятия по улучшению питания воспитанников по совершенствованию культуры обслуживания. Проводить совместно с Исполнителем разъяснительную работу среди родителей воспитанников по пропаганде здорового питания и культуре питания. Осуществлять контроль организации питания воспитанников.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.5. Предоставить Исполнителю помещения пищеблоков и оборудования, находящегося на балансе Заказчика, на основании заключенного договора безвозмездного пользования помещений пищеблоков и оборудования между Исполнителем и Заказчиком.

5.1.6. Бесперебойно предоставлять в столовую горячую и холодную воду соответствующего качества.

5.1.7. Бесперебойно поставлять электроэнергию в пределах лимита.

5.1.8. Содержать канализационные системы в исправном состоянии, способные обеспечивать прием слив стоков в процессе эксплуатации столовой.

5.1.9. Производить капитальный ремонт столовой, вентиляционных систем по мере необходимости.

5.1.10. Производить обслуживание электрических сетей до границ балансового разграничения (точка подключения технологического оборудования).

5.1.11. Ежегодно производить испытание заземления, проверку сопротивления изоляции.

5.1.12. Содержать подъездные пути к местам разгрузки продуктов в надлежащем состоянии.

5.1.13. Назначить в течение 3-х 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.

### **5.2. Исполнитель по Контракту обязан:**

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (приложение № 1).

5.2.2. Разработать и согласовать с Заказчиком дневное меню, которое будет соответствовать требованиям действующего законодательства.

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

5.2.4. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы.

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

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

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

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

5.2.8. Организовать горячее питание воспитанников в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.9. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных и складских помещениях. Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблоков в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

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

5.2.11. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о



своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.12. 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.

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

5.2.14. 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.

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

5.2.16. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной 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).

5.2.17. Вести:

- бракеражный журнал, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных 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 в столовую;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания.

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

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

5.2.20. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6.

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

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

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

5.2.24. Назначить в течение 3 (трех) 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.

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

6.1. Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в упаковке (*таре*), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

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

6.3. Исполнитель поставляет продукты питания с остаточным сроком годности на момент поставки не менее 80 % срока годности, указанного на стандартной упаковке производителя. Остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки не должен превышать срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе вкладыше).

6.4. 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 Техническом задании Заказчика (приложение № 1).



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

6.5. Для подтверждения качества 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 (трех) рабочих дней с момента официального запроса Заказчиком данного документа.

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

6.7. 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. Приемка продуктов питания**

7.1. 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 выше указанной части.

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

7.3. В случае выявления недостатков и несоответствий продуктов питания условиям Контракта Заказчик вправе отказаться от приемки продуктов питания полностью или частично или приостановить приемку для составления Акта об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

7.4. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Контракта о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте, указанном в п. 7.5. Контракта.

7.5. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества, Исполнитель заменить продукты питания надлежащего качества.

7.6. Приемка продуктов питания после устранения выше указанных недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в настоящем разделе.

#### **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 2 Контракта.

8.2. В течение 3 (трех) рабочих дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 8.1. Контракта, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Контракте и Задании Заказчика (приложение № 1), и оформить ее результат в течение 1 (одного) рабочего дня либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

8.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (*результатов отдельного этапа*) исполнения Контракта может создать приемочную комиссию, которая состоит из 5 (пяти) 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 № 1).

#### **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. Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств соисполнителем в соответствии с правилами п.1 ст. 313 и ст. 403 Гражданского кодекса Российской Федерации.

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

#### **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 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. Не уведомление 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 30 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 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: предусмотренных гражданским законодательством, в иных случаях, установленных гражданским законодательством.*

Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу, и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

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

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

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

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







### Техническое задание на оказание услуги

**Предмет:** оказание услуг по организации питания воспитанников дошкольных групп образовательного учреждения на период с «01» октября 2024 года по «31» октября 2024 года., в МБОУ ПГО «ООШ с. Мраморское».

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

1.1. Место приготовления пищи и оказания услуг: 623370, Свердловская обл., г. Полевской, с. Мраморское, ул. 1 Мая, 38а.

1.2. Сроки (периоды) оказания услуг: с «01» октября 2024 года по «31» октября 2024 года кроме выходных и праздничных дней).

1.3. Объем оказываемых услуг:

| N п/п  | Категории воспитанников | Кол-во дней | Количество воспитанников | Кол-во дето-дней |
|--|-------------------------|-------------|--------------------------|------------------|
| <b>период с 01.10.2024 г. по 31.10.2024 г.</b> |                         |             |                          |                  |
| 1  | Ясельная группа         | 23          | 11                       | 253              |
| 2  | Дошкольная группа       | 23          | 20                       | 460              |

Количество 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 воспитанников и режим работы пищеблока с учетом режима работы образовательной организации, режима дня воспитанников. Раздача готовой пищи должна производиться 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 (должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и по требованию Заказчика должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы):

Исполнитель разрабатывает и согласовывает меню с Заказчиком, территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль, составляет его калькуляцию в соответствии с установленными требованиями, по утвержденной форме. Примерное трехнедельное меню должно обеспечивать физиологические потребности детей разного возраста в основных пищевых веществах и энергии. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме. (Приложение 1)

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:

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.

2. Обеспечить качество предоставляемых услуг в соответствии со следующими нормативными документами:

- Закон Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (с изменениями);

- ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1;

- Правилам оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515);

- Постановлению Правительства Свердловской области от 5 марта 2014 г. N 146-ПП «Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области...» (с изменениями);

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;



- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями, введенными с 01.06.2007г. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- Методические Указания (МУ) 3.1.1.2957-11 Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции;
- МУ 3.1.1.2969-11 Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции;
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (с 1 июля 2012 года);
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с 1 июля 2013 года);
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с 1 июля 2013 года);
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. №1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- Закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
- 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".

### 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 обязан обеспечить 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 пищеблок, 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 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.

2.3.2. Не допускать превышения размера предельной торговой наценки, установленного законодательством и нормативными правовыми актами Российской Федерации, Свердловской области и Полевского городского округа.

2.3.3. 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.

2.3.4. 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.



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

2.3.6. Обеспечивать санитарные условия в пищеблоках путем проведения текущих косметических ремонтов при подготовке 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.

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 уборку помещений пищеблока силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

2.3.9. Проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования (настольные весы), являющегося собственностью Исполнителя, или арендуемого у образовательной организации.

2.3.10. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее родителям (законным представителям) и работникам по их требованию.

2.3.11. В наглядной и доступной форме довести до сведения родителей и работников образовательной организации необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: 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 должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

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

2.3.13. 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.

2.3.14. 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.

### **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 организаций.

3.2. 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.

3.3. 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.

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

3.5. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно п.9.1 СП 2.3.6.1079-01.

3.6. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями п.8.1.10 Сан Пин 2.3/2.4 3590-20

3.7. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

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

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

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



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

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

#### 4. Требования к транспортировке продуктов:

4.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован 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 должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться 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 должен быть 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, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь 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 должны контактировать 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.

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, обучение и инструктаж по правилам устройства и безопасной эксплуатации лифтов (в случае пользования ими работниками Исполнителя при оказании услуг по настоящему контракту);

- 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, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

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

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ МЗ и СФ РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; 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»).

#### 5.3. Требования к квалификации Исполнителя:

| Должность                | Образование                                      |
|--------------------------|--|
| Руководитель             | Высшее образование                               |
| Специалисты (товароведы) | Высшее или среднее образование по профилю работы |
| Специалисты (технологи)  | Высшее или среднее образование по профилю работы |
| Врач                     | Высшее образование по профилю работы             |
| Повара                   | 3-6 разряды по квалификации повар                |





Стоимость услуг по организации питания  
в МБОУ ПГО «ООШ с. Мраморское» в период с «01» октября 2024 года по «31» октября 2024 года.

| №  | Категории учащихся             | Кол-во дней | Кол-во воспитан. | Кол-во дето-дней | Цена за единицу услуги (руб.)* | Сумма (руб.)*     |
|--|--------------------------------|-------------|------------------|------------------|--------------------------------|-------------------|
| Период с «01» октября 2024 года по «31» октября 2024 года. |                                |             |                  |                  |                                |                   |
| 1  | Воспитанники ясельной группы   | 23          | 11               | 253              | 162,00                         | 40 986,00         |
| 2  | Воспитанники дошкольной группы | 23          | 20               | 460              | 197,00                         | 90 620,00         |
| <b>Итого:</b>  |                                |             |                  |                  |                                | <b>131 606,00</b> |

Заказчик

Исполнитель

  
/Л.М. Сафарова/



  
/ О.Ю. Козырева/

