

Муниципальный контракт № ОП/2024-178

Оказание услуг по организации ежедневного горячего питания для обучающихся МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6» по учебным дням на 1 полугодие 2024 года и детей, посещающих лагерь дневного пребывания, организованные на базе общеобразовательных учреждений в период летних каникул в 2024 году

г. Саянск

«18» декабря 2023 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 6», действующее от имени и в интересах городского округа муниципального образования «город Саянск», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Елохиной Анжелы Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Вкуснодел»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Почерней Павла Васильевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», на условиях, предусмотренных извещением об осуществлении закупки, заявкой, с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, 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) и иного законодательства Российской Федерации, на основании результатов определения исполнителя путем проведения электронного аукциона (идентификационный код закупки: 233381400690638140100100340015629000), протокол № 0834600007923000178 от «06» декабря 2023 г., заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. В соответствии с настоящим Контрактом Исполнитель обязуется оказать услуги по организации ежедневного горячего питания для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений по учебным дням и детей, посещающих лагерь дневного пребывания, организованные на базе общеобразовательных учреждений в период летних каникул, на условиях, установленных настоящим контрактом и нормативными документами, регламентирующими вопросы организации питания в общеобразовательных учреждениях.

1.2. Услуги по организации питания обучающихся включают в себя: поставку, хранение продуктов питания, приготовление готовых блюд (рационов питания), организацию питания.

1.3. Услуги осуществляются в соответствии с техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта (Приложение № 1 к Контракту).

1.4. По заявкам Заказчика (Приложение № 2 к Контракту), (Приложение № 3 к Контракту) Исполнитель обязуется оказать услуги, указанные в п.1.1., путем предоставления обучающимся готового горячего питания в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

1.5. В случае отсутствия бюджетного финансирования и невозможности выполнения обязательств по настоящему Контракту в установленные сроки, Заказчик освобождается от ответственности в соответствии с п. 1 ст. 401 Гражданского кодекса РФ, при этом исполнение обязательств производится после поступления средств из бюджета на счет Заказчика.

2. Цена муниципального контракта и порядок расчетов

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

2.2. Цена Контракта составляет **2 662 791,00 (Два миллиона шестьсот шестьдесят две тысячи семьсот девяносто один) рубль 00 копеек, без НДС**. НДС не предусмотрен на основании статьи 145 НК РФ «Упрощенная система налогообложения» (далее - цена Контракта).

Источник финансирования:

- областной бюджет – 204 798,00 (Двести четыре тысячи семьсот девяносто восемь) рублей 00 копеек;
- местный бюджет (родительская плата) – 608 913,00 (Шестьсот восемь тысяч девятьсот тринадцать) рублей 00 копеек;
- местный бюджет (лето) софинансирование – 31 824,08 (Тридцать одна тысяча восемьсот двадцать четыре) рубля 08 копеек;
- областной бюджет (лето) – 212 975,92 (Двести двенадцать тысяч девятьсот семьдесят пять) рублей 92 копейки;
- местный бюджет (софинансирование ОВЗ) – 108 802,20 (Сто восемь тысяч восемьсот два) рубля 20 копеек;
- областной бюджет (ОВЗ) – 728 137,80 (Семьсот двадцать восемь тысяч сто тридцать семь) рублей 80 копеек;

- областной бюджет (дети-инвалиды) – 46 980,00 (Сорок шесть тысяч девятьсот восемьдесят) рублей 00 копеек
- местный бюджет (софинансирование) 1-4 класс – 50 425,26 (Пятьдесят тысяч четыреста двадцать пять) рублей 26 копеек;
- областной бюджет 1-4 класс – 167 483,84 (Сто шестьдесят семь тысяч четыреста восемьдесят три) рубля 84 копейки;
- федеральный бюджет 1-4 класс – 502 450,90 (Пятьсот две тысячи четыреста пятьдесят) рублей 90 копеек.

2.3. Финансирование в рамках календарного года осуществляется в пределах годовых лимитов бюджетных обязательств, выделенных Заказчику на организацию питания обучающихся, предусмотренных настоящим Контрактом.

2.4. Цена Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных контрактом количества услуг и иных условий исполнения муниципального контракта.

2.5. Оплата за оказанные услуги осуществляется ежемесячно, с отсрочкой платежа, в срок не более 7 (семи) рабочих дней с даты получения и подписания двустороннего акта сдачи-приемки услуг, предоставления счета, счет – фактуры, путем перечисления на банковский счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в Разделе 16 Контракта.

2.6. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.7. Цена Контракта включает в себя все затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, в том числе сопутствующие, связанные с исполнением Контракта.

2.8. Обязательства Заказчика по оплате Цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере, составляющем Цену Контракта, с банковского счета Заказчика

3. Срок и условия оказания услуг

3.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6», по адресу: 666302, Иркутская область, г. Саянск, мкр. Солнечный, д. 23.

с 09.01.2024 г. по 14.07.2024 г. в соответствии с Приложением №4 к Контракту. График питания обучающихся утверждается Заказчиком.

3.2. Адрес и телефон представителя Исполнителя, ответственного за оказание услуги по настоящему Контракту: 666303, Иркутская область, г. Саянск, мкр. Строителей, д. 43, тел. 8-(395-53)-5-55-60, 8-924-603-22-77.

4. Порядок выверки объемов услуг оказанных по контракту

4.1. Ежедневно, после завершения оказания услуг, Заказчик передает Исполнителю информацию, подтверждающую количество обучающихся, получивших питание.

5. Требования к ассортименту и качеству пищевых продуктов для питания обучающихся.

5.1. Гарантии, предоставляемые в рамках исполнения Контракта: Исполнитель должен гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания и подтверждать сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье). Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества – соответствовать условиям Контракта на организацию питания детей и подростков и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов согласно п.6 «Техническое задание» (Приложение № 1 к Контракту); маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.

Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

5.2. Запрещается использование продуктов, указанных в разделе 7 Технического задания (Приложение №1 к Контракту), импортного мяса и выработанных из него продуктов, рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, молока и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого и рекомбинированного молока, продукция, выработанная с применением искусственных подсластителей (аспартама и др.), консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкусов и прочих ненатуральных ингредиентов.

5.3. Для организации питания должна использоваться продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.

5.4. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами: Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; в случае изменения нормативной или законодательной базы – Исполнитель осуществляет производственный контроль на основании действующих на момент исполнения контракта нормативно-правовых актов. Ежеквартально Исполнитель предоставляет отчет о ходе проведения производственного контроля.

Рацион питания обучающихся должен соответствовать нормам и стандартам, определенным СанПиНом и государственными стандартами к питанию обучающихся разных возрастных групп.

5.5. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты и др.) должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

5.6. Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для организации питания в образовательных учреждениях и иметь маркировку согласно ГОСТ, должна быть удобна для пользования.

5.7. Должны соблюдаться сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в Общеобразовательное учреждение; обеспечение оптимального температурного режима при доставке продукции в Общеобразовательное учреждение.

5.8. В целях разрешения разногласий между Исполнителем и заказчиком в оценке соответствия продукции требованиям нормативных правовых актов и технических документов, условиям договоров проведение экспертизы качества пищевых продуктов осуществляется специализированными учреждениями, имеющими соответствующие лицензии (сертификаты), на основании заключенных с ними договоров.

5.9. В соответствии с гигиенической характеристикой объекта у Исполнителя должны иметься условия, гарантирующие соблюдение санитарного законодательства Российской Федерации при оказании комплекса услуг по обеспечению поставки продукции для организации питания требуемых объемов.

6. Права и обязанности Заказчика.

6.1. Заказчик вправе:

6.1.1. Организовывать и проводить совещания, семинары, круглые столы и т.п. по организации питания в общеобразовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта работы Исполнителя в общеобразовательных учреждениях.

6.1.2. Проводить, не реже одного раза в квартал, анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и работников Общеобразовательного учреждения по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Исполнителя.

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

6.1.4. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетной документации и материалов, подтверждающих качество и безопасность поставляемой продукции питания в соответствии с условиями настоящего Контракта.

6.1.5. В случае надлежащего исполнения Исполнителем обязательств по настоящему Контракту принять оказанные услуги в соответствии с установленным в настоящем Контракте порядком.

6.1.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с положениями статьи 95 Закона о Контрактной системе.

6.1.7. По соглашению с Исполнителем изменить существенные условия Контракта в случаях, установленных Законом о Контрактной системе.

6.1.8. Пользоваться иными правами, установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации.

6.2. Заказчик обязан:

6.2.1. Осуществлять контроль за соблюдением условий настоящего Контракта.

6.2.2. Организовывать и проводить комиссионную приемку пищеблока общеобразовательного учреждения к новому учебному году.

6.2.3. Предоставить производственные и складские помещения, торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, грузоподъемные механизмы, мебель, инвентарь, силовую электроэнергию, обеспечить горячей и холодной водой, отоплением и освещением для приготовления и

отпуска пищи по договору аренды и возмещения коммунальных услуг на период действия настоящего контракта Исполнителю, в соответствии с установленными строительными и санитарными нормами и правилами и в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещений и оборудования, переданных на время действия муниципального контракта) (Приложение № 5 к Контракту).

6.2.4. Осуществлять в лице Приемочной комиссии (состав данной комиссии избирается согласно внутреннему регламенту учреждения) приемку рационов питания в соответствии с утвержденным графиком.

6.2.5. Осуществлять заказ Исполнителю за 3 дня, предшествующие дате поставки заказа, при необходимости производить корректировку заказанных рационов питания на следующий день до 14 часов текущего дня в целях рационального использования выделенных на питание бюджетных средств, минимального расхождения между количеством заказанных рационов и числом фактически присутствующих обучающихся.

6.2.6. Устанавливать приказом график питания обучающихся и режим работы столовой и доводить его до Исполнителя, предусматривать в учебном процессе перерывы не менее 15 мин. на прием горячего питания, обеспечивать дежурство сотрудников образовательного учреждения в столовой во время приема пищи обучающимися.

6.2.7. Осуществлять систематический контроль:

- за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за качеством и полновесностью порций готовой продукции;
- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдением ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за складскими помещениями;
- за рациональным потреблением энергоресурсов;
- за техническим состоянием холодильного, торгово-технологического и санитарно-технического оборудования, предоставленного в безвозмездное временное пользование Исполнителю, включая инструментальный контроль за соответствием его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов;

6.2.8. На любом этапе (периоде) организации услуг запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг, программу производственного контроля, получать информацию о результатах лабораторного контроля за качеством питания обучающихся, проведенного специалистами специализированных учреждений, имеющие соответствующие лицензии (сертификаты), на основании заключенных с ними договоров.

6.2.9. Осуществлять контроль комиссией за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

6.2.10. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия их требованиям, установленным настоящим Контрактом, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

6.2.11. Назначить Исполнителю разумный срок для устранения недостатков в оказанных услугах.

6.2.12. Организовать своевременную подачу заявок.

6.2.13. Вести установленную документацию по организации питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил в части своих полномочий.

6.2.14. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания, организовывать агитационно-просветительскую работу по увеличению охвата питанием обучающихся.

6.2.15. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания.

6.2.16. Для определения качества поставляемой продукции, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

6.2.17. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

7. Права и обязанности Исполнителя

7.1. Исполнитель обязан:

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

- 7.1.2. 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.
- 7.1.3. 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).
- 7.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.
- 7.1.5. 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.
- 7.1.6. 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.
- 7.1.7. 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.
- 7.1.8. 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.
- 7.1.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.
- 7.1.10. Оказывать услуги по организации питания обучающихся в соответствии с условиями настоящего Контракта, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к Техническому заданию) и утвержденными в Территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Иркутской области, рационами питания (примерное 12-дневное меню горячих школьных завтраков, обедов).
- 7.1.11. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги по организации питания и представлять Заказчику комплект отчетной документации (акт приемки-сдачи услуг, счета-фактуры, отчет о результатах производственного контроля).
- 7.1.12. Обеспечивать внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания и форм обслуживания в образовательном учреждении, полуфабрикатов высокой степени готовности, выполнение условий правильной транспортировки и хранения продукции; предоставление информации о закупаемой продукции и меню.
- 7.1.13. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами о соответствии, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Нести полную ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции в соответствии с СанПиНом. (Запрещается использование в организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях продукции указанной в разделе 7 Технического задания).
- 7.1.14. Представлять до 10 числа следующего месяца представителю Заказчика достоверную информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованного за предыдущий календарный период (месяц) рациона питания и использованном при этом наборе продуктов, необходимую для контроля за питанием обучающихся.
- 7.1.15. При хранении на складах Исполнителя, в процессе экспедирования и транспортировки пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов, соблюдать сроки годности и режимы хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов. Для транспортировки скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов при температуре наружного воздуха выше +6 градусов С. использовать охлаждаемый транспорт, при температуре наружного воздуха ниже +6 градусов С охлаждаемый или изотермический транспорт, либо изотермические контейнеры, для транспортировки замороженных пищевых продуктов в любое время года использовать охлаждаемый транспорт.

7.1.16. Осуществлять и представлять до 10 числа следующего месяца результаты систематического производственного контроля, включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;
- за соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

Осуществлять производственный контроль при организации питания обучающихся в соответствии с действующими санитарными нормами и стандартами, предъявляемых СанПинами и государственными стандартами к питанию обучающихся.

7.1.17. В случае поставки некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми недостатками качества и выставления письменных претензий со стороны Заказчика произвести замену на качественный продукт в день обращения Заказчика (в течение 3 часов).

7.1.18. В случае невозможности выполнения обязательств по контракту в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (приостановление деятельности исполнителя на основании предписания контролирующих органов, и др.).

7.1.19. По заявке Заказчика Исполнитель обязан организовать горячее питание и буфетное обслуживание обучающихся за наличный расчет.

7.1.20. Исполнитель обязан за 3 дня, предшествующие дате поставки заказа принять заявку, и при необходимости по инициативе Заказчика сделать корректировку количества заказанных рационов питания до 14 часов текущего дня.

7.1.21. Формировать набор закупаемой продукции в соответствии с количеством питающихся и в соответствии с утвержденными документами, в соответствии с действующим законодательством. Использовать продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микронутриентами.

7.1.22. Обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, сохранность, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, материальных ценностей и использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации.

7.1.23. В целях энергосбережения и повышения энергетической эффективности организовать на пищеблоке образовательного учреждения реализацию мероприятий, обеспечивающих экономное расходование энергоресурсов (электроэнергии, горячей и холодной воды).

7.1.24. Заключение договора аренды нежилого помещения и возмещения коммунальных услуг.

7.1.25. Подготавливать помещения пищеблока к приемке общеобразовательного учреждения к новому учебному году, переданного по договору аренды и возмещения коммунальных услуг на период действия муниципального контракта.

7.1.26. Обеспечивать пищеблок квалифицированными кадрами для организации питания обучающихся, обеспечивать повышение их квалификации, обучение и аттестацию, обязательные медицинские и профилактические осмотры.

7.1.27. Обеспечивать пищеблок необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами национальными стандартами и др.) и справочными документами.

7.1.28. Обеспечивать пищеблок столовой посудой, кухонным инвентарем в соответствии с установленными нормами, работающий персонал пищеблока – санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах.

7.1.29. Обеспечивать систематическую поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

7.1.30. Самостоятельно приобретать материальные ресурсы необходимые для исполнения настоящего контракта.

7.1.31. Обеспечить работу буфета в другие учебные дни во 2-ой половине дня, по субботам в первой половине дня.

7.1.32. Передавать Заказчику по его требованию информацию об оказываемых услугах (поставляемых товарах), в том числе: стоимость питания, сведения об основных (потребительских) свойствах услуг (товаров); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых, биологически активных добавок, информация пищевой ценности, назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об

обязательном подтверждении соответствия услуг (товаров) обязательным требованиям; сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к качеству, необходимых для приемки товаров по качеству.

7.1.33. Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Контракте.

7.1.34. Исполнять иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством и Контрактом.

7.2. Исполнитель имеет право:

7.2.1. Требовать своевременного предоставления Заказчиком заявки на оказание услуги по организации питания обучающихся, подписанной директором общеобразовательного учреждения и заверенной печатью, подтверждающей количество обучающихся, получающих питание.

7.2.2. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего контракта.

7.2.3. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего контракта.

7.2.4. В случае ненадлежащего оказания услуг Исполнитель не имеет права ссылаться на отсутствие контроля и надзора со стороны Заказчика за их выполнением.

7.2.5. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы образовательных учреждений и Исполнителя.

7.2.6. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.

8. Порядок сдачи – приемки оказанных услуг.

8.1. Организация горячего питания производится в соответствии с согласованным сторонами Перечнем допустимых/недопустимых продуктов питания (Приложение № 1 к Контракту), предоставленного Исполнителем, оформленного в соответствии с нормативно-законодательными актами.

8.2. Услуга оказывается Заказчику в соответствии с условиями настоящего Контракта. Объем каждой оказываемой услуги определяется на основании Заявки Заказчика. Заказчик направляет Заявки в пределах срока, установленного пунктом 6.2.5. При этом направление Заявок за пределами срока, установленного настоящим пунктом, не допускается. Оказание Услуги на основании не подписанной Заказчиком Заявки не допускается.

8.3. Исполнитель одновременно с оказанием Услуги представляет Заказчику следующие документы: сопроводительные документы, относящиеся к Услуге, сертификат соответствия (декларацию о соответствии, иной документ, подтверждающий соответствие качества в порядке, установленном законодательством Российской Федерации), *документы (информацию), подлежащие предоставлению при применении национального режима согласно нормативным правовым актам, принятым в соответствии со статьей 14 Закона о контрактной системе), предоставление которых предусмотрено законодательством Российской Федерации, производителем и настоящим Контрактом в целях осуществления приемки оказанной Услуги и совершения операций с ним, в том числе подтверждающие соответствие Услуги требованиям действующего законодательства Российской Федерации, если для данного вида предусмотрено их наличие.*

8.4. При отказе Исполнителя от оказания Услуги Заказчиком составляется акт об отказе оказания Услуги. В данный акт вносятся сведения о дате и времени отказа, наименовании и объеме Услуги, о причинах отказа, о фамилии, имени, отчестве (при наличии) и должности лица, принимающего заявку.

В случае просрочки оказания Услуги Заказчик составляет акт о просрочке оказания Услуги, в котором указываются сведения о времени заказа и времени просрочки оказания Услуги.

Данные акты являются основаниями для применения к Исполнителю мер ответственности, предусмотренных Контрактом.

8.4. Приемка результатов исполнения Контракта, оказываемой Услуги, в том числе оказанных сопутствующих услуг: всех видов погрузо-разгрузочных мероприятий, транспортировку, доставку продуктов до места оказания Услуги, осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены Контрактом, статьей 94 Закона о контрактной системе, и оформляется документом о приемке в электронной форме.

8.5. При приемке Услуги Заказчик проводит проверку соответствия наименования, объема оказания и иных характеристик Услуги, сведениям, содержащимся в Контракте и в сопроводительных документах Исполнителя.

8.6. Исполнитель в течение **1 (одного) рабочих дней** формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право

действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, содержащий информацию, указанную в пункте 1 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе.

К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью (в том числе, документы предусмотренные пунктом 7.1.2. Контракта). При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 1 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе информация, содержащаяся в документе о приемке.

Датой поступления Заказчику документа о приемке считается дата его размещения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

8.7. Для приемки оказываемой Услуги Заказчиком может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек. В случае создания приемочной комиссии приемка результата исполнения Контракта осуществляется приемочной комиссией и утверждается Заказчиком.

8.8. Для проверки представленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании Контрактов, заключенных между Заказчиком и экспертом, экспертной организацией в соответствии с Законом о контрактной системе.

Отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения, учитываются при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанной Услуги, результатов отдельного этапа исполнения Контракта.

8.9. В течение **2 (двух) рабочих дней**, следующего за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе, и пунктом 7.1.2. Контракта Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

В случае создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Закона о контрактной системе подписание документа о приемке, формирование, подписание мотивированного отказа и размещение их в единой информационной системе осуществляется членами приемочной комиссии, Заказчиком в порядке, предусмотренном подпунктами «а» и «б» пункта 5 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе, в течение **5 (пяти) рабочих дней** следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Закона о контрактной системе.

Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнителем.

8.10. При проведении Заказчиком экспертизы с привлечением экспертов, экспертных организаций срок, установленный в 8.8. Контракта, продлевается на срок проведения такой экспертизы, при этом общий срок приемки Заказчиком результатов исполнения обязательств по Контракту не должен превышать **10 рабочих дней**, следующих за днем поступления документа о приемке от Исполнителя.

8.11. Отказ от приемки Услуги оформляется двусторонним актом с перечнем недостатков, условиями и сроками их устранения. При немотивированном отказе представителя Исполнителя от подписания акта (бездействия) ненадлежащее качество Услуги подтверждается актом, подписанным Заказчиком в одностороннем порядке.

8.12. В случае оказания некачественной Услуги (в том числе в случае выявления внешних признаков ненадлежащего качества продуктов, препятствующих их дальнейшему использованию, а также ненадлежащего качества части продуктов (нарушение целостности упаковки, повреждение содержимого и т.д.)) Исполнитель обязан безвозмездно устранить недостатки Услуги в течение **3 (трех) календарных дней** с момента письменного уведомления о них Заказчиком.

8.13. Претензии по качеству оказанной Услуги могут быть заявлены Заказчиком в течение всего гарантийного срока Услуги (срока годности и т.п.).

8.14. Датой выполнения Исполнителем обязательств по оказанию Услуги является дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком в соответствии с частью 13 статьи 94 Закона о контрактной системе и условиями Контракта.

8.15. Все расходы, связанные некачественно оказанной Услугой, осуществляются за счет Исполнителя.

9. Ответственность Сторон

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и Контрактом.

9.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени.

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения 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 пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе начислить штраф в размере, определяемом 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» (далее - постановлением № 1042):

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

9.3. 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).

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 контрактом 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.

9.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключённым по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей. (п.4 ред. Постановления Правительства РФ от 02.08.2019 №1011)

9.5. В случае заключения Контракта с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, устанавливается штраф в размере, определенном постановлением № 1042, составляющий:

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

- а) 10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;*
- б) 5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);*
- в) 1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);*

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

- а) 10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;*
- б) 5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);*
- в) 1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).*

9.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в Contractе таких обязательств), устанавливается штраф в размере, определенном постановлением № 1042:

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

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

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

з) 100000 рублей, если цена Contractа превышает 100 млн. рублей.

9.7. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, Заказчик производит оплату по Contractу за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

9.8. Оплата Стороной неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков не освобождает ее от исполнения обязательств по Contractу.

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

9.10. Сторона, допустившая нарушение обязательств по Contractу, обязана произвести уплату неустойки (штрафа, пени), предусмотренных настоящей статьей, в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента получения письменного требования об этом другой Стороны.

9.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

9.12. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

10. Обеспечение исполнения Contractа

10.1. Исполнитель, как субъект малого предпринимательства, в соответствии с п. 1 ч. 1 ст. 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», освобождается от предоставления обеспечения исполнения Contractа, в том числе с учетом положений статьи 37 Закона о контрактной системе, в случае предоставления таким Исполнителем информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким Исполнителем (без учета правопреемства) в течение 3 лет до даты подачи заявки на участие в закупке 3 контрактов, исполненных без применения к такому Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки, по результатам осуществления которой заключен настоящий Contract.

10.2. Обеспечение гарантийных обязательств не установлено.

11. Оперативная связь с Исполнителем осуществляется:

-по адресу: 666603, Иркутская область, г. Саянск, м-н Строителей, д. 43, тел. 8 (395-53)-5-55-60, 8-924-603-22-77.

12. Гарантии

12.1. Исполнитель гарантирует качество оказания Услуг в соответствии с требованиями Contractа.

13. Срок действия, порядок изменения и расторжения Contractа

13.1. Contract вступает в силу со дня его подписания Сторонами.

13.2. Contract действует до 31.07.2024 года, но в любом случае до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Contractу в полном объеме.

13.3. Изменение существенных условий Contractа при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных частью 1 статьи 95 Закона о Контрактной системе.

13.4. Contract может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;

- в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения Contractа;

- по решению суда.

13.5. Расторжение Contractа по соглашению Сторон производится путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

Сторона, которой направлено предложение о расторжении Contractа по соглашению Сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

13.6. В случае расторжения Контракта по инициативе любой из Сторон производится сверка расчетов, которой подтверждается объем оказанных Исполнителем Услуг.

13.7. Стороны вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

13.8. Односторонний отказ стороны от исполнения Контракта осуществляется в порядке, предусмотренном статьей 95 Закона о Контрактной системе.

13.9. 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.

Статья 14. Обстоятельства непреодолимой силы

14.1. Стороны не несут ответственность за полное или частичное неисполнение предусмотренных Контрактом обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

14.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по Контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 3 (трех) календарных с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

14.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть Контракт, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.

14.4. Подтверждением наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является соответствующее письменное свидетельство уполномоченных органов или уполномоченных организаций.

15. Порядок урегулирования споров

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

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

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

15.3.1. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения.

Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

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

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

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

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

15.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде Иркутской области.

16. Прочие условия

16.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Стороны, указанному в Контракте, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты датой получения уведомления признается дата получения отправляющей Стороной подтверждения о вручении второй Стороне указанного уведомления или дата получения Стороной информации об отсутствии адресата по

его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения или информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 14 (четырнадцать) календарных дней с даты направления уведомления по почте заказным письмом с уведомлением о вручении. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправления.

16.2. Контракт составлен в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу.

16.3. 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.

16.4. 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.

16.5. Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

16.6. Неотъемлемыми частями Контракта являются:

Приложение 1: Техническое задание.

Приложение 2: Заявка на организацию питания (ежедневная) с указанием количества учащихся, получающих бесплатное питание.

Приложение 3: Заявка на организацию питания (ежедневная) с указанием количества учащихся, получающих горячее питание за счет средств родителей.

Приложение 4: Период предоставления услуг по организации питания обучающихся.

Приложение 5(б): Акт передачи помещений, оборудования переданного Заказчиком Исполнителю во временное пользование по договору аренды

16. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»

Место нахождения:

Юридический адрес: 666302, Иркутская область, г. Саянск, мкр. Солнечный, д. 23;

Почтовый адрес: 666302, Иркутская область, г. Саянск, мкр. Солнечный, д. 23;

Телефон: 8 (395-53)-5-30-61; 8-902-173-69-56

Электронная почта: smou6@mail.ru

Банковские реквизиты:

ОТДЕЛЕНИЕ БАНКА: Отделение Иркутск банка России/УФК по Иркутской области г. Иркутск;

Р/с (Казначейский счет): 03231643257260003400;

К/с (Единый казначейский счет): 40102810145370000026;

МКУ «Управление по финансам и налогам» (МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6», л/с 02343010200);

БИК: 012520101;

ИНН: 3814006906;

КПП: 381401001;

ОГРН: 1023801911242;

ОКПО: 41767067;

ОКТМО: 25726000;

ОКАТО: 25426000000.

Директор МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6»

должность

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ВКУСНОДЕЛ»

Место нахождения:

Юридический адрес: 666303, Иркутская область г. Саянск, микрорайон Строителей, д.43

Почтовый адрес: 666303, Иркутская область г. Саянск, микрорайон Строителей, д.43

Телефон: 8 (395-53) 5-55-60; 8-924-603-22-77.

Электронная почта: vkusnodel@bk.ru

Банковские реквизиты:

ОТДЕЛЕНИЕ БАНКА: Филиал «Центральный»

Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

Р/с: 40702810920110000720;

К/с: 30101810145250000411;

БИК: 044525411;

ИНН: 3811028740;

КПП: 381401001;

ОГРН: 1153850007530;

ОКПО: 27256532;

ОКТМО: 25726000001;

ОКАТО: 25426000000.

Генеральный директор ООО «Вкуснодел»
должность

_____ А. В. Елохина
подпись Ф.И.О. (отчество при наличии)
МП

_____ П. В. Почерней
подпись Ф.И.О. (отчество при наличии)
МП

«Техническое задание»

**Оказание услуг по организации ежедневного горячего питания для обучающихся МОУ
«Средняя общеобразовательная школа № 6» по учебным дням на 1 полугодие 2024 года и детей,
посещающих лагеря дневного пребывания, организованные на базе общеобразовательных
учреждений в период летних каникул в 2024 году**

1. Требования, предъявляемые при организации питания в общеобразовательных учреждениях

- 1.1. - Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- Закон РФ от 07.02.1992г. №2300/1-1 «О защите прав потребителей»;
- Методические рекомендации N 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007);
- Методические рекомендации N 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007);
- Методические рекомендации N 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- [СанПиН Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.2401-08](#) Дополнения и изменения N 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

1.2. Осуществление производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения проводятся лабораторные и инструментальные исследования.

1.3. Обеспечение доступности проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания обучающихся, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи с последующим принятием управленческих решений.

2. Требования к организации горячего питания:

2.1. Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся, составление ежедневного рационально-сбалансированного меню (при составлении меню цены на продукты питания не превышают средние розничные цены на продукты питания по г. Саянску).

2.2. Наличие примерных меню горячих школьных завтраков и обедов на период двух недель (12 дней), согласованных с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Зиме, Зиминском районе, г. Саянске, для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в муниципальных учреждениях. В случае отсутствия примерных меню горячих школьных завтраков и обедов на период двух недель (12 дней), согласованных с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Зиме, Зиминском районе, г. Саянске, на момент оказания услуг настоящий контракт расторгается по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.

2.3. С учетом возраста обучающихся в меню соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, в рамках направляемых средств на организацию питания Учреждения.

2.4. При составлении меню использованы Методические рекомендации N 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей школьного возраста», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34.

- на основании примерного 2х-недельного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

- доводить до сведения муниципального учреждения и учащихся информацию о предлагаемом перечне блюд, изделий, напитков, с указанием цены, сведений о весе порций готовых блюд и другую необходимую информацию.

2.5. Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Блюда должны готовиться по справочнику рецептур для предприятий общественного питания.

2.6. Все предлагаемые блюда соответствуют действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

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

- Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;

2.7. Обеспечение поступления с рационами питания витаминов в достаточных количествах. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

2.8. Осуществление работы буфета в специально отведенном месте. Ассортимент соответствует методическим рекомендациям № 0100/8606-07-34 (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007).

2.9. В целях энергосбережения и повышения энергетической эффективности организовать на пищеблоке образовательного учреждения реализацию мероприятий, обеспечивающих экономное расходование энергоресурсов (электроэнергии, горячей и холодной воды).

2.10. Проводить техническое обслуживание и текущий ремонт технологического и холодильного оборудования, находящегося на пищеблоке образовательного учреждения.

2.11. Подготовить помещения пищеблока к приемке общеобразовательного учреждения к новому учебному году переданного по договору аренды и возмещения коммунальных услуг на период действия муниципального контракта.

3. Требования к поставке, срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов:

3.1. Своевременная организация поставки продуктов питания, в том числе буфетной продукции, в соответствии с разработанным меню. Строгое соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, а также реализуемых готовых блюд, в соответствии с требованиями правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03.

3.2. Для перевозок пищевых продуктов используются специально предназначенные и специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты и др.) выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований.

Для транспортировки скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов при температуре наружного воздуха выше +6 градусов С использовать охлаждаемый транспорт, при температуре наружного воздуха ниже +6 градусов С охлаждаемый и изотермический транспорт, либо изотермические контейнеры, для транспортировки замороженных пищевых продуктов в любое время года использовать охлаждаемый транспорт.

4. Требования к персоналу:

4.1. Оказание услуг по организации ежедневного горячего питания профессиональными работниками (повара, товароведы, технологи, лаборанты, медицинские работники).

4.2. Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники имеют личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований,

сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

5. Условия содержания помещений, переданных в пользование по договору аренды и возмещения коммунальных услуг на период оказания услуг:

5.1. Обеспечение пищеблока всей требуемой нормативной документацией, необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке, а также необходимыми нормативными и справочными документами, обеспечение своевременного и правильного оформления всей необходимой документации.

5.2. Обеспечение пищеблока и обеденного зала общеобразовательного учреждения кухонной и столовой посудой, приборами и кухонным инвентарем, чистящими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.3. Уборка помещений пищеблока, а также подсобных помещений с соблюдением установленных правил и требований санитарии, техники безопасности и пожарной безопасности, правильная эксплуатация оборудования. Организация стирки специальной санитарной одежды для персонала.

5.4. С целью организации питания Исполнитель, с которым заключен муниципальный контракт по результатам данного аукциона, обязан заключить с общеобразовательным учреждением договор на передачу по договору аренды и возмещения коммунальных услуг во временное пользование муниципального имущества (складские помещения, цеха, иные помещения, необходимые для приготовления пищи). Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения муниципального контракта (ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»).

5.5. Подготовить помещения пищеблока к приемке общеобразовательного учреждения к новому учебному году, переданного по договору аренды и возмещения коммунальных услуг во временное пользование на период действия муниципального контракта.

6. Требования к качеству используемых для организации питания школьников продуктов

При формировании рационов питания, обучающихся используется следующий ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, и надлежащего качества:

Наименование используемого при оказании услуг товара	Значения показателей используемого при оказании услуг товара
Молоко	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67) Питьевое пастеризованное, без посторонних запахов, нормальной консистенции. Жирность 3,2%. Срок годности на дату поставки 2 суток с даты изготовления. Упаковка полиэтиленовый пакет, фасовка – 1 литр.
Кисломолочные продукты	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67). Изготовлено из цельного молока. Жирность- 2,5%. Отсутствие в составе продукции: стабилизаторов, ароматизаторов, консервантов, искусственных красителей и генномодифицированных компонентов. Срок годности на дату поставки -2 суток с даты изготовления. Индивидуальная расфасовка (200мл.) в тару, отвечающую санитарно-гигиеническим требованиям, с маркировкой согласно требованиям ГОСТ.
Творог, творожные изделия	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67). Изготовлено из цельного молока. Жирность - 5% Нормальной консистенции, без посторонних запахов. Срок годности на дату поставки 2 суток с даты изготовления. Упаковка - фольгированная бумага, фасовка - пачка, 250 грамм.

Сметана	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67). Изготовлено из цельного молока. Жирность – 20%. Состав: сливки, закваска, количество молочнокислых организмов 10/7, без посторонних запахов, нормальной консистенции. Срок годности на дату поставки 2 суток с даты изготовления. Упаковка - пластиковый стаканчик, фасовка - 250 грамм.
Сыр	Жирность 45% Сыр голландский (брусковый). Состав: молоко коровье, закваска бактериальная, ферменты, соль. Влага 44%. Внешний вид: корка ровная, тонкая, без повреждений. Вкус и запах выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кисловатости. Консистенция однородная. Срок годности - при t от 0 до +8 градусов С -90 суток с даты изготовления, указанной производителем.
Мясо	Полуфабрикаты мясные натуральные из говядины крупнокусковые весом 1,5 кг - лопаточная, подлопаточная часть, боковой и наружный куски тазобедренной части. Куски мяса, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной жировой ткани. Поверхность кусков ровная не заветренная, цвет и запах характерны для доброкачественного мяса. Без поваренной соли и фосфатов. Срок годности при t минус 18 градусов 30 суток. Фасовка п/этиленовые пакеты с маркировочным ярлыком. Фасовка в пакеты весом 1,5 кг. Упаковка в коробки из картона.
Птица	"Мясо кур (тушки кур, цыплят- бройлеров и их части). Технические условия". Мясо кур выпускается в виде целых тушек и их частей: грудки. Термическое состояние - охлажденное. Цвет - от бледно-розового до розового. Запах - свойственный свежему куриному мясу. Массовая доля влаги 70%. Срок годности при t 0+2 7 суток с даты выработки, указанной производителем. Фасовка - пакеты из полимерной пленки с последующей заклеивкой горловины пакета липкой лентой или скреплены скрепкой, 5 килограмм.
Рыба	Филе рыбное (полуфабрикаты из филе). Мороженое филе (с кожей , без кожи), консистенция плотная, без повреждений. Поверхность чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Запах свежей рыбы. Размер - средний. Срок годности при температуре не выше -18 градусов – 12 месяцев с даты выработки указанной производителем. Фасовка в коробки , мешки.
Яйцо	"Яйца куриные пищевые. Технические условия". Пищевые столовые, 1 категории, отсутствие боя. Срок хранения при t от 0 до + 20 градусов С, влажности воздуха 85-88% до 25 суток. Фасовка 30 штук в ячейке, упаковка - ящики из гофрированного картона, вместимостью 360 штук.
Овощи, зелень	Овощи свежие 1 сорта, 1 класса. Урожай 2023-2024 г. Поверхность гладкая, структура плотная, корнеплоды целые, не мороженые, средней величины, без повреждений, без надрезов и пятен, без гнили, не увядшие, не треснувшие. Фасовка - картонные короба, мешки, сетки 10 килограмм.
Фрукты (плоды)	Фрукты свежие. Урожай 2023-2024 г. Плоды целые, вполне развившиеся, чистые, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. По форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, без нее, но без повреждений кожицы плода. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, 55 мм. Упаковка - картонная коробка, вес 8 кг.
Сухофрукты	Целые плоды ,кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов. Сушеные фрукты эластичные, не ломкие, не слипаются при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Фасовка - в мешки 18 килограмм.
Соки	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882), фруктовый сок: сок, полученный из доброкачественных спелых, свежих, сохраненных свежими благодаря охлаждению фруктов, несброженный, но способный к брожению, предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Остаточный срок годности на момент поставки товара 8 месяцев с даты изготовления указанной производителем. Стерилизованный продукт в асептической упаковке, 0,95 л.
Напитки	- ГОСТ 32573-2013, "Чай черный гранулированный. Технические условия". По виду и размеру достаточно ровный, сферической и продолговатой формы. В чае не

	<p>допускается плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси. Массовая доля влаги 8,0%. Остаточный срок годности на момент поставки 25 месяцев от основного срока годности, указанного производителем. Упаковка - мягкая и полужесткая, массой нетто - 250 грамм.</p> <p>- Какао-порошок. Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов. Влажность 7.5%. Хранение при температуре 18+/-3°C. Фасовка в полимерные пакеты (ГОСТ 12302-2013) массой нетто 5 кг. Остаточный срок годности на момент поставки 16 месяцев от основного срока годности, указанного производителем.</p> <p>- "Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия". Порошкообразный, наличие комков не допускается. Коричневый, разной степени интенсивности. Свойственный данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха. Остаточный срок годности на момент поставки 2 месяцев от основного срока годности, указанного производителем. Фасовка полимерные пакеты, 250 грамм.</p>
Хлеб	<p>- хлеб, изготовлен из смеси ржаной и пшеничной муки. Вес булки составляет 500 грамм. Правильной формы, мягкий на ощупь, свежий, пропеченный, без трещин, постороннего запаха и разрыхлителей. Состав продукта: мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1 сорта, дрожжи прессованные, вода, соль пищевая. Остаточный срок годности товара на момент поставки-1 сутки от срока годности указанного производителем. Упаковка в соответствии с ГОСТ.</p> <p>- хлеб пшеничный, изготовлен из пшеничной муки 1 сорта. Вес булки составляет 500 грамм. Правильной формы, мягкий на ощупь, свежий, пропеченный, без трещин, постороннего запаха и разрыхлителей. Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная, 1 сорта, дрожжи прессованные, вода, соль пищевая. Остаточный срок годности товара на момент поставки не 1 суток от срока годности указанного производителем. Упаковка в соответствии с ГОСТ.</p>
Крупы (злаки), бобовые	<p>- Крупа рисовая "шлифованная Технические условия". Высший сорт. Цвет - белый с различными оттенками. Запах - свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус - свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность - 15,5%. Остаточный срок годности на момент поставки 10 месяцев от основного срока годности, указанного производителем. Фасовка - в полиэтиленовые пакеты по 10 килограммов.</p> <p>- Крупа манная, марка М. Внешний вид и цвет - непрозрачная мучнистая крупа ровного бело-кремового цвета. Влажность - 15%. Зольность - 0,3%. Остаточный срок годности на момент поставки 10 месяцев от основного срока годности, указанного производителем. Фасовка - в полиэтиленовые пакеты по 10 килограмм.</p> <p>- Крупа перловая "Крупа перловая. Технические условия". Цвет - белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Запах - свойственный перловой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус - свойственный перловой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность - 15%. Остаточный срок годности на момент поставки 16 месяцев от основного срока годности, указанного производителем. Фасовка - в полиэтиленовые пакеты по 10 килограммов.</p> <p>- Крупа гречневая "Крупа гречневая. Технические условия". Первый сорт. Ядрица, зерна цельные пропаренные без оболочек. Чистая, сыпучая, быстро разваривающаяся без посторонних включений, побуревших, потемневших ядер, плесени. Влажность - 14%. Остаточный срок годности на момент поставки 18 месяцев от основного срока годности, указанного производителем. Фасовка - в полиэтиленовые пакеты по 10 килограмм.</p> <p>- Овсяные хлопья (геркулес) "Крупа овсяные хлопья "Геркулес". Технические условия". Цвет - белый, с оттенками от кремового до желтого. Запах - свойственный овсяной крупе. Вкус - свойственный овсяной крупе, без привкуса горечи и посторонних привкусов. Влажность - 12%. Остаточный срок годности на момент поставки 12 месяцев от основного срока годности, указанного производителем. Фасовка - в полиэтиленовые пакеты по 10 килограммов.</p> <p>- Крупа пшеничная "Крупа пшеничная "шлифованная". Технические условия". Цвет-желтый разных оттенков. Запах - свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус - свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность - 14%. Остаточный срок</p>

	<p>годности на момент поставки 8 месяцев от основного срока годности, указанного производителем. Фасовка - в полиэтиленовые пакеты по 10 килограммов.</p> <p>- Горох шлифованный. Технические условия. Цвет- желтый, зеленый. Запах - свойственный гороху, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус - свойственный гороху, без посторонних привкусов. Влажность - 15%. Остаточный срок годности на момент поставки 18 месяцев от основного срока годности, указанного производителем. Фасовка - в полиэтиленовые пакеты по 10 килограммов.</p>
Макаронные изделия	<p>"Изделия макаронные. Общие технические условия". Группа В. Изделия однородные, стекловидные на изломе, без постороннего вкуса и запаха. Влажность - 13%. Состав: мука первого сорта из твердых сортов пшеницы, вода. Остаточный срок годности на момент поставки 16 месяцев от основного срока годности, указанного производителем. Расфасовка - в полиэтиленовые мешки по 10 килограмм.</p>
Мука	<p>Высший сорт. Цвет белый , белый с кремовым оттенком, массовая доля сырой клейковины 28%, массовая доля влаги 15%. вкус свойственный пшеничной муке, не кислый не горький. Запах свойственный пшеничной муке, не затхлый, не плесневелый, при разжевывании не должно ощущаться хруста, зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Хранение при температуре не выше 25 ° С и относительной влажности воздуха 70%. Упаковка по ГОСТ 26791-2018. Фасовка в мешки весом 50 кг. Остаточный срок годности на момент поставки 8 месяцев от основного срока годности, указанного производителем.</p>
Масло	<p>- масло сливочное Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67) изготовлено из цельного молока, сливочное, коровье, несоленое, без добавления растительных жиров заменителей молочного жира и консервантов. Высший сорт. Без постороннего запаха и вкуса. Жирность –72,5%. Срок годности товара- 18 месяцев (срок годности подтверждается датой выработки, указанной производителем на упаковке). Упаковка коробка, фасовка - монолит по 10 килограмм.</p> <p>- масло растительное. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию" (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 883). Содержание жира 99%. Рафинированное, дезодорированное, без постороннего вкуса и запаха. Срок годности товара при t -3 ± 2 градуса 10 суток, при t -6± 3 градуса С, 9 месяцев (срок годности подтверждается датой выработки указанной производителем на упаковке). Фасовка - бутылки ПЭТ, емкостью 1,5 литра. Упаковка - термоусадочная пленка.</p>
Кондитерские изделия	<p>- печенье. Свежее, не засохшее, без постороннего запаха и вкуса, трещин и лома, разрыхлителей, ароматизаторов и усилителей вкуса. Состав продукта: мука высшего сорта, соль, вода, сахар, сода, растительные жиры (сливочное масло) и др. Остаточный срок годности товара на момент поставки 5 месяцев от срока годности указанного производителем. Упаковка - коробка 5 кг.</p> <p>- Вафли с начинками в виде прослоек прямоугольной формы. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезаем без подтеков. Форма правильная, размер одинаковый. Вкус и запах свойственные данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха. Влажность 0.5-7.8% Фасовка в картонные коробки - 4,5 - бкилограмм. Остаточный срок годности на момент поставки 1 месяц от основного срока годности, указанного производителем.</p> <p>- зефир "Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия". Свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангид, резкий вкус и запах применяемых эссенций. Состав: яблочное пюре, патока, сахарный песок, яичный белок, агар, пектин, вкусовые и ароматические добавки. Глазированный, в темном шоколаде. Остаточный срок годности на момент поставки товара не менее 1 месяц от срока годности указанного производителем.</p>
Дрожжи	<p>"Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия". Равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремовый оттенок. Запах - свойственный дрожжам, не допускается плесени и другие посторонние запахи. Вкус - свойственным дрожжам, без постороннего привкуса. Дрожжи формируют в виде прямоугольных брусков массой 1000 грамм. Остаточный срок годности на момент поставки товара 10 дней от срока годности указанного производителем.</p>

Сахар	Сахар-песок Вкус сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в водном растворе. Сыпучий, без комков. Цвет белый с блеском. Растворимость в воде: полная, раствор прозрачный без осадков. Механических или других посторонних примесей. Массовая доля влаги 0.14%. Хранение при температуре не выше 40°С. Фасовка в мешки весом 50кг. Остаточный срок годности на момент поставки 33 месяцев от основного срока годности, указанного производителем.
Соль	"Соль поваренная пищевая йодированная", белое кристаллическое минеральное вещество, встречающееся в природе, растворяется в воде. Соль для йодирования должна содержать по весу по крайней мере, 98% хлорида натрия 0,2% кальция, 0,1% магния, 0,5% сульфатов, 0,5% нерастворимых веществ и иметь 3%-ную влажность. Остаточный срок годности на момент поставки 12 месяцев от основного срока годности, указанного производителем. Упаковка - герметичная светоотражаемая, массой нетто 1 килограмм.
Указание на товарные знаки:	Отсутствует

7. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза;
 - Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;
 - Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;
- Непотрошенная птица;
- Мясо диких животных;
- Яйца и мясо водоплавающих птиц;
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные;
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления;
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;
- Простокваша - "самоквас";
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- Квас;
- Соки концентрированные диффузионные;
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный);
- Острые соусы, кетчупы, майонез;
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические);
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);
- Ядро абрикосовой косточки, арахис;
- Газированные напитки; газированная вода питьевая;
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров;
- Жевательная резинка;
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%);
- Карамель, в том числе леденцовая;
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

- Окрошки и холодные супы;
 - Яичница-глазунья;
 - Паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
 - Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
 - Картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
 - Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря;
 - Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
 - Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;
 - Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
- Товар подлежит обязательной электронной ветеринарной сертификации в системе ГИС «Меркурий».

ЗАКАЗЧИК:

Директор МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6»

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор ООО «Вкуснодел»

_____/ А. В. Елохина /
(подпись) (Ф.И.О.)

_____/П. В. Почерней/
(подпись) (Ф.И.О.)

МП

МП

**«Заявка на получение услуг по организации бесплатного питания обучающихся
МОУ Средняя общеобразовательная школа № 6»**

Дата: _____

Общее количество обучающихся, получающих горячее питание: _____ человек

В том числе:

- обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей: - _____ человек

1 -4 классы –

5 – 11 классы -

- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) - _____ человек

1 -4 классы –

5 – 11 классы -

-обучающихся (дети-инвалиды)- _____ человек

1 -4 классы –

5 – 11 классы -

Подпись Заказчика

_____/А. В. Елохина/
(подпись) (Ф.И.О.)

МП

**«Заявка на получение услуг по организации питания обучающихся за счет средств родителей МОУ
«Средняя общеобразовательная школа № 6»**

Дата: _____

Общее количество обучающихся, сотрудников, получающих горячее питание: _____ человек

В т. ч. обучающихся: - _____ человек

1 - 4 классы –

5 – 11 классы -

(допускается расписать каждый класс отдельно с указанием числа обучающихся)

Сотрудников - _____ человек

Подпись Заказчика

_____/А. В. Елохина/
(подпись) (Ф.И.О.)

МП

«Период предоставления услуг по организации ежедневного горячего питания обучающихся»
2024 год: 87 дней

Месяц	2024 год
Январь	17
Февраль	20
Март	15
Апрель	21
Май	14
Итого	87

С 9 января 2024 года по 14 июля 2024 года, исключая дни каникул, выходные, праздничные дни.
Кроме того: во время организации городского летнего оздоровительного лагеря дневного пребывания, организованного по адресу Заказчика – на время действия и работы лагеря по отдельно согласованному графику.

Подпись Заказчика

_____/А. В. Елохина/
(подпись) (Ф.И.О.)

МП

«Акт передачи помещений и оборудования, переданных на время действия муниципального контракта № ОП/2024-178 от _____ 202_ г. по договору аренды во временное пользование для организации питания»

г. Саянск.

_____ г.

«Заказчик», **МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6»**, в лице директора Елохиной Анжелы Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Вкуснодел»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Почерней Павла Васильевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий Акт о том, что Заказчик передает по договору аренды и возмещения коммунальных услуг во временное пользование, а Исполнитель принимает для оказания услуг по организации питания следующее помещение, оборудование, инвентарь:

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество (шт.)	Техническое состояние	Стоимость (тыс. руб.)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, один из которых находится у Исполнителя, второй у Заказчика.

ЗАКАЗЧИК:

Директор МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6»

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор ООО «Вкуснодел»

_____/А. В. Елохина/
(подпись) (Ф.И.О.)

_____/П. В. Почерней/
(подпись) (Ф.И.О.)

МП

МП

**«Акт обратной передачи помещений и оборудования, переданных на время действия
муниципального контракта № ОП/2024-178
От _____. _____.202_ г. по договору аренды во временное пользование для организации питания»**

г. Саянск.

«Заказчик», **МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6»**, в лице директора Елохиной Анжелы Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Вкуснодел»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Почерней Павла Васильевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий Акт о том, что Заказчик принимает, а Исполнитель передает по договору аренды и возмещения коммунальных услуг во временное пользование следующее помещение, оборудование, инвентарь:

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество (шт.)	Техническое состояние	Стоимость (тыс. руб.)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, один из которых находится у Исполнителя, второй у Заказчика.

ЗАКАЗЧИК:

Директор МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6»

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор ООО «Вкуснодел»

_____/А. В. Елохина/
(подпись) (Ф.И.О.)

МП

_____/П. В. Почерней/
(подпись) (Ф.И.О.)

МП

Расчет арендной платы на 2024 год

Наименование учреждений	Базовая ставка арендной стоимости здания (ж/б здания), руб.	Год открытия	Кол-во лет эксплуатации	Годовая норма амортизации (мес*12)	Физ. Износ на (И)	Коэффициент физического износа (Ки)	Коэффициент доходности	Коэффициент местоположения	Коэффициент технического обустройства	Коэффициент поэтажного размещения	Ставка арендной платы в год	Площадь столовой	Аренда помещения в год, руб.	Аренда помещения в мес., руб.
			на 01.01.2024	%										
МОУ «СОШ № 5»	16800	1987	37	1,3	0,48	0,60	0,017	4,49	1	1	769,41	127,70	98 253,66	8 187,81
МОУ «СОШ № 6»	16800	1988	36	1,3	0,47	0,60	0,017	4,317	1	1	739,76	129,40	95 724,94	7 977,08
МОУ «СОШ № 7»	16800	1991	33	1,3	0,43	0,60	0,017	3,593	1	1	615,70	140,60	86 567,42	7 213,95
МОУ «СОШ № 8»	16800	2021	3	1,0	0,03	1,00	0,017	4	1	1	1 142,40	371,90	424 858,56	35 404,88
Итого												769,60	705404,58	58783,72

ЗАКАЗЧИК:

Директор МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6»

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор ООО «Вкуснодел»

_____/А. В. Елохина/
(подпись) (Ф.И.О.)

_____/П. В. Почерней/
(подпись) (Ф.И.О.)

МП

МП