

**МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 3**  
**на оказание услуг бесплатного горячего питания детей, обучающихся по образовательным**  
**программам начального общего образования**

ИКЗ 243432400566243240100100040000000244

д. Усовы

«28» августа 2024г.

**Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение основная общеобразовательная школа дер. Усовы Оричевского района Кировской области (Усовская основная школа)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Страховой Елены Михайловны, действующей на основании Устава, с одной стороны и общество с ограниченной ответственностью «Фабрика питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Частиковой Светланы Васильевны, действующей на основании Устава, с другой стороны, а совместно именуемые «Стороны», в соответствии с пунктом 4 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – ФЗ-44) заключили настоящий Муниципальный контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

## 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. В соответствии с настоящим Контрактом Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать услуги бесплатного горячего питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальном общеобразовательном казенном учреждении основной общеобразовательной школе дер. Усовы Оричевского района Кировской области, (далее – услуги), в установленные настоящим контрактом сроки и объемах, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги.

1.2. Место оказания услуг: муниципальное общеобразовательное казенное учреждение основная общеобразовательная школа дер. Усовы Оричевского района Кировской области: Кировская область, Оричевский район, дер. Усовы, ул. Школьная, д. 9.

1.3. Порядок и сроки оплаты оказанных услуг определяются разделом 2 настоящего Контракта.

1.4. Оказание услуг должно осуществляться Исполнителем в соответствии с условиями настоящего Контракта, требованиям Спецификации (приложение № 1 к Контракту) и Технического задания (приложение № 2 к Контракту).

## 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Стоимость услуг, указанных в п. 1.1 настоящего Контракта, составляет 54612,00 (пятьдесят четыре тысячи шестьсот двенадцать) рублей 00 копеек, НДС не облагается (в случае освобождения Подрядчика от обязанностей по уплате налога на добавленную стоимость в соответствии с Налоговым кодексом Российской Федерации).

2.2. Цена Контракта включает в себя стоимость оказания услуг, все расходы и затраты, связанные с оказанием услуг, страховку, уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и иных обязательных платежей.

2.3. Цена Контракта является твердой, определена на весь срок исполнения Контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных ФЗ - 44.

Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, установленных статьями 34 и 95 ФЗ-44, по соглашению Сторон.

Изменение существенных условий Контракта при его исполнении допускается в случаях, предусмотренных пунктом 5 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объема услуг по организации питания, предусмотренного Контрактом.



(количество обучающихся определенной категории, для которых организовано питание), который будет осуществлен в ходе исполнения Контракта, но в размере, не превышающем цены Контракта.

2.5. Заказчик производит оплату по Контракту путем перечисления на расчетный счет Исполнителя денежных средств на основании выставленного счета в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента подписания акта об оказании услуг.

2.6. Акт об оказании услуг, счет на оплату предоставляются Исполнителем по состоянию на 30 (тридцать) число каждого месяца и на дату окончания действия Контракта.

2.7. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика.

Цена единицы оказанных услуг и предусмотренный Контрактом объем оказанных Услуг установлены в Спецификации (приложение № 1 к Контракту), являющейся неотъемлемой частью Контракта.

2.8. Источником финансирования Контракта являются средства субсидии из областного бюджета на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, и средств бюджета Оричевского района.

2.9. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Исполнителя, несет непосредственно сам Исполнитель.

2.10. В соответствии с п. 2 ч. 13 статьи 34 ФЗ-44 сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, будет уменьшена на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.11. Заказчик не несет ответственности за несвоевременную оплату оказанных услуг, связанную с задержкой поступления денежных средств в виде субсидий из областного бюджета на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, и средств бюджета Оричевского района.

### 3. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ СДАЧИ И ПРИЕМКИ УСЛУГ

3.1. Срок оказания услуг: с 02 сентября 2024 года по 31 декабря 2024 года включительно.

3.1.1. Оказание услуг осуществляется в помещениях образовательного учреждения, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, оборудованных для приготовления и приема пищи.

3.1.2. Оказание услуг осуществляется по заявкам Заказчика в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 2 к Контракту). Заявки на организацию питания формируются представителем Заказчика, ответственным за питание обучающихся, ежедневно. Заявка на организацию питания на текущий день должна быть сформирована и направлена Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания.

3.2. График оказания услуг: пять (шесть) учебных дней в неделю, за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней. Порядок оказания услуг определен Техническим заданием (Приложение № 2 к Контракту).

3.3. Приемка услуг по количеству, качеству и ассортименту производится в соответствии с Федеральными законами от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», установленными санитарными правилами и другими обязательными требованиями.

3.4. Подтверждением соответствия оказанных услуг требованиям качества, предъявляемым настоящим Контрактом, является подписанный Заказчиком акт сдачи-приемки оказанных услуг без претензий.

3.5. Заказчик в праве не отказывать в приемке оказанных услуг в случае выявления несоответствия условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и



3.6. Обязательства Исполнителя по настоящему Контракту считаются исполненными после подписания Заказчиком акт сдачи-приемки оказанных услуг.

3.7. В случае не достижения соглашения по приемке результата услуг Стороны приступают к разрешению возникшей ситуации в порядке, предусмотренном разделом 8 настоящего Контракта.

3.8. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик имеет право проводить экспертизу с привлечением экспертов, экспертных организаций. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами, или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации в порядке, предусмотренном статьей 94 ФЗ-44 и действующим законодательством.

#### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель имеет право:

4.1.1. Требовать надлежащего исполнения Заказчиком условий настоящего Контракта.

При оказании услуг дополнительно запрашивать у Заказчика необходимую информацию.

Предлагать Заказчику способы совершенствования организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи обучающимся.

4.1.4. Размещать и/или устанавливать в помещении Заказчика, переданном Исполнителю на условиях безвозмездного временного пользования в связи с исполнением настоящего Контракта, оборудование, необходимое Исполнителю для оказания услуг по настоящему Контракту. В этом случае Исполнитель извещает Заказчика о размещении и/или установке оборудования в письменной форме с указанием наименования и характеристик оборудования.

4.2. Исполнитель обязуется:

4.2.1. Соблюдать условия настоящего Контракта.

4.2.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

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

4.2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

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

4.2.6. Утверждать при необходимости 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.

4.2.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.2.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в



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

4.2.10. Предоставлять в 5-дневный срок по запросу Заказчика информацию, документы и материалы, связанные с исполнением настоящего Контракта.

4.2.11. Ежедневно направлять на электронную почту: фактическое меню отдельным файлом (в виде электронной таблицы), обязательный формат имени файла ГТГ-ММ-ДД-sm.xlsx, форма меню прилагается (приложение № 3 к Контракту).

4.3. Заказчик имеет право:

4.3.1. Осуществлять контроль организации и обеспечения услуг без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.2. В процессе оказания услуг знакомиться с ходом их выполнения Исполнителем и требовать надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств.

4.3.3. Вносить предложения, направленные на улучшение результата оказываемых услуг Исполнителем.

4.3.4. Требовать возмещения ущерба, понесенного по вине Исполнителя.

4.3.5. Требовать надлежащего выполнения Исполнителем условий настоящего Контракта и предъявлять обоснованные мотивированные замечания (претензии) к оказываемым услугам по организации питания.

4.4. Заказчик обязуется:

4.4.1. Принимать и оплачивать результаты оказываемых услуг по организации питания в соответствии с условиями настоящего Контракта.

4.4.2. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.4.3. Предоставлять Исполнителю для организации питания на безвозмездной основе в соответствии с действующими нормами электроэнергию, отопление, освещение, горячую и холодную воду, отвечающие необходимым санитарно-техническим требованиям. В случаях невозможности предоставить электроэнергию, отопление, освещение, горячую и холодную воду, немедленно сообщить об этом Исполнителю любыми доступными способами (телефон, факс и др.).

4.4.4. Назначить приказом из числа работников учреждения ответственного за питание обучающихся, состав бракеражной комиссии.

4.4.5. Представлять Исполнителю заявки на организацию питания обучающихся в порядке, установленном настоящим Контрактом.

4.4.6. Утвердить режим работы столовой и график организации питания в учреждении после согласования его с Исполнителем. При необходимости временного изменения утвержденного графика работы столовой и графика организации питания уведомить Исполнителя о планируемых изменениях не позднее чем за 2 (два) дня до указанных изменений.

4.4.7. Обеспечивать систематический контроль за оказанием услуг в школе, своевременно и в полном объеме производить оплату оказанных услуг, предоставленных в соответствии с условиями Контракта.

4.4.8. Своевременно предоставлять Исполнителю информацию, необходимую для осуществления обязательств по Контракту.

4.4.9. Соблюдать условия настоящего Контракта.

## 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение либо ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Заказчик и Исполнитель за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Контрактом, несут ответственность в виде пени и штрафов.

5.3. Размеры штрафов устанавливаются в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении правил определения размера штрафа,



(за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившими силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Правила).

5.4. В соответствии с частью 5 статьи 34 ФЗ-44 в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Подрядчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке 10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей.

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке: 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей.

5.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке: 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно).

5.8. В соответствии с частью 7 статьи 34 ФЗ-44 пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.10. В соответствии с частью 9 статьи 34 ФЗ-44 сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

## 6. ПРОТИВОДЕЙСТВИЕ КОРРУПЦИИ

6.1. При исполнении контракта Стороны соблюдают и будут соблюдать в дальнейшем все применимые законы и нормативные акты, включая любые законы о противодействии взяточничеству и коррупции.

6.2. Стороны и любые их должностные лица, работники, акционеры, представители, агенты или любые лица, действующие от имени или в интересах или по просьбе какой-либо из Сторон в связи с контрактом, не будут прямо или косвенно, в рамках деловых отношений в сфере предпринимательской деятельности или в рамках деловых отношений с государственным сектором предлагать, вручать или осуществлять, а также соглашаться на предложение, вручение или осуществление (самостоятельно или в согласии с другими лицами) какого-либо платежа, подарка или иной привилегии с целью исполнения (воздержания от исполнения) каких-либо условий контракта, если указанные действия нарушают применимые законы или нормативные акты о противодействии взяточничеству и коррупции.

## 7. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА



односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта, в соответствии с порядком, предусмотренным частями 8-25 статьи 95 Федерального закона 44-ФЗ. При намерении одностороннего отказа от исполнения Контракта одна из Сторон Контракта уведомляет другую Сторону не менее чем за 2 (два) месяца.

7.2. Заказчик вправе обратиться в суд в установленном действующим законодательством Российской Федерации порядке с требованием о расторжении Контракта, в том числе в следующих случаях:

7.2.1. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем своих обязательств по Контракту, а также в связи с существенными нарушениями (одно и более нарушений) условий Контракта.

7.2.2. В случае установления недостоверности сведений, содержащихся в документах, представленных Исполнителем на этапе размещения муниципального заказа, указанного в преамбуле Контракта.

7.2.3. В случае проведения процедуры ликвидации Исполнителя - юридического лица или наличия решения арбитражного суда о признании Исполнителя банкротом и об открытии конкурсного производства.

7.2.4. В случае установления факта приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

7.2.5. Если у Исполнителя имеется задолженность по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает 25% (двадцать пять процентов) балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период при условии, что Исполнитель не обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.2.6. В случае лишения или ограничения права Исполнителя на организацию питания в учреждениях социальной сферы и если Исполнитель в течение установленного контролирующим органом срока не представит Заказчику документов, подтверждающих устранение выявленных нарушений.

## 8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

8.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением Контракта, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

8.2. В случае не достижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде Кировской области.

8.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Кировской области Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 7 (семи) календарных дней с даты ее получения.

## 9. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ КОНТРАКТА

9.1. Контракт вступает в силу с момента подписания и распространяет свое действие на взаимоотношения возникшие с 02 сентября 2024 года по 31 декабря 2024 года включительно.

9.2. Контракт действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

9.3. Изменение существенных условий контракта не допускается, за исключением случаев, установленных статьями 34 и 95 Федерального закона 44-ФЗ. Изменения и дополнения настоящего Контракта производятся по соглашению Сторон путем оформления и подписания Сторонами дополнительных соглашений. Дополнительные соглашения к Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

## 10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ



10.1. В случае реорганизации юридического лица, являющегося Стороной Контракта, все его права и обязанности, в соответствии с условиями Контракта, переходят к его правопреемнику.

10.2. В случае изменения у какой-либо из Сторон юридического (фактического) адреса, наименования, организационно-правовой формы, она обязана в течение 5 (пяти) дней в письменном виде известить об этом другую Сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью Контракта.

10.3. Все уведомления и сообщения по настоящему Контракту направляются Сторонами в письменной форме по почте заказным письмом с уведомлением, либо доставляются представителю Стороны лично под расписку, если иное не предусмотрено настоящим Контрактом.

10.4. Контакт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

10.5. Приложение:

10.5.1. Спецификация (Приложение № 1).

10.5.2. Техническое задание (Приложение № 2).

10.5.3. Форма меню (Приложение № 3).

#### 8. Адреса и реквизиты Сторон

Заказчик: Усовская основная школа  
Наименование: Усовская основная школа  
Адрес: 612083 Кировская обл., Оричевский район, д. Усовы, ул. Советская, д. 18

ОГРН 1024301004386

ИНН 4324005662

КПП 432401001

Р/с 03231643336300004000

У ОТДЕЛЕНИЕ КИРОВ БАНКА РОССИИ/УФК по Кировской области г. Киров

Исполнитель: **ООО «Фабрика питания»**

Наименование: **ООО «Фабрика питания»**

Адрес: 612079, Кировская область, Оричевский район, с. Быстрица, ул. Набережная, д. 2

ОГРН 1214300007129

ИНН 4324009106

КПП 432401001

Р/с 40702810227000012249

в КИРОВСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8612 ПАО

СБЕРБАНК

К/с 30101810500000000609

БИК 043304609

Подписи Сторон



(Е.М. Страхова)



Исполнитель: Директор

(С.В. Частикова)

СПЕЦИФИКАЦИЯ

	Стоимость питания на 1 обучающегося руб.	Количество детодней	Сумма, руб.
завтрак	66,50	821	54612,00
обед			



**Техническое задание  
на оказание услуг бесплатного горячего питания детей, обучающихся по образовательным программам  
начального общего образования**

**1. Порядок и сроки оказания услуг:**

Время оказания услуг Исполнителем
1-4 класс (1 смена): завтрак с 11-20 до 11-40

Услуги оказываются в учебные дни с 02 сентября 2024 по 31 декабря 2024 г.

**2. Требования к оказываемым услугам Исполнителем:**

питание обучающихся должно быть комплексным, рациональным, составленным с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцируемого по возрастным группам обучающихся;

оказание Услуг производится в соответствии с согласованным с руководителем Заказчика разнообразным по дням недели примерным меню, составленным на период 10 дней, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития;

в случае отклонения фактического количества детодней от планового допускается добавление к меню дополнительного питания обучающихся, в соответствии с рекомендуемым ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, указанном в таблице № 1:

**Таблица № 1**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
4	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

оказание Услуг осуществляется строго по заявкам Заказчика и в установленные сроки в соответствии с условиями Контракта;

примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде;

не допускается повторений в меню одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня;

ежедневно в рационах питания должно быть включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты необходимо включать 1 раз в 2-3 дня

завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, допускаются свежие овощи и фрукты.

фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. По согласованию с Заказчиком допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей № 2 замены пищевых продуктов:

**Таблица № 2**



Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64



Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

ежедневно в обеденном зале должно вывешиваться утвержденное Исполнителем и согласованное с Заказчиком меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

при оказании Услуг должны соблюдаться следующие рекомендуемые массы порций блюд (в граммах) для обучающихся, указанные в таблице № 3:

Таблица № 3

Наименование блюд	Масса порций в граммах для обучающихся с 7 до 11 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100
Первое блюдо	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120
Гарнир	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200
Фрукты	100

обеспечение обучающихся следующим набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека, указанные в таблице № 4:

Таблица № 4

Наименование продуктов	Итого за сутки в г., мл., нетто
	Обучающиеся 7 - 11 лет
Хлеб ржаной	80
Хлеб пшеничный	150
Мука пшеничная	15
Крупы, бобовые	45
Макаронные изделия	15
Картофель	187
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные, в т.ч. томат-пюре, зелень, г.	280
Фрукты свежие	185
Сухофрукты	15
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200
Мясо I категории	70
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные- I категории)	35
Рыба (филе), в том числе слабо и малосоленое	58
Молоко	300
Кисломолочная пищевая продукция	150
Творог (5-9% м.д.ж.)	50
Сыр	10



Масло растительное	15
Яйцо, шт.	1
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25
Кондитерские изделия	10
Чай	1
Кофейный напиток	2
Какао-порошок	1
Дрожжи хлебопекарные	0,2
Соль пищевая поваренная йодированная	3
Крахмал	3
Специи	2

- обеспечение приготовления качественных продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий согласно действующим ГОСТам, техническим условиям при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

- не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки;
- не допускается при оказании услуг использовать продукты, запрещенные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- минимальный остаточный срок годности продуктов, используемых для приготовления блюд, должен составлять на момент приготовления не менее 70 процентов от общего срока годности;

Исполнитель должен обеспечивать соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем и указанных в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Пищевые продукты, поступающие к Заказчику, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТу, ТУ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Исполнитель незамедлительно обеспечивает полную замену некачественных продуктов питания готовых блюд и кулинарных изделий (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям), недостачи и пересортицы за счет собственных средств, в соответствии с действующим законодательством.

Исполнитель должен гарантировать доброкачественность продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с установленными параметрами по качеству, стоимости, весу, калорийности, составу, технологическим картам кулинарного изделия (блюда), ГОСТам, СанПиНам.

Выдача готовой пищи осуществляется только после заключения бракеражной комиссии Заказчика по органолептическим показателям. Выход блюд должен соответствовать указанному в меню раскладке.

Исполнитель с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, должен обеспечивать организацию производственного лабораторного контроля, отбор и хранение суточных проб изготавливаемой продукции.

Допускать к работе по организации питания лиц, имеющих профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»). Нести ответственность за своевременное и обязательное прохождение работниками ежегодных периодических медицинских осмотров, обеспечивать организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождение работниками аттестации, обеспечивать проведение профилактических прививок работникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующего законодательства.

Исполнитель должен укомплектовать пищеблок Заказчика необходимыми для оказания услуги штатными сотрудниками Исполнителя, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры и профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, привитыми в соответствии с Национальным календарем прививок, представившими при приеме на работу справку о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям, выданную в установленном порядке.

Исполнитель должен обеспечить помещение столовой Заказчика столовой, кухонной посудой и столовыми приборами.

Исполнитель должен обеспечить помещение столовой Заказчика моющими и дезинфицирующими средствами.

Исполнитель должен осуществлять вывоз ТКО. Пищевые отходы должны храниться в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

Исполнитель обязан организовывать по требованию Заказчика приготовление диетического питания для учащихся согласно медицинским показаниям.

### 3. Оказываемые услуги должны соответствовать:



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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека среды обитания»;

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (В целях осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил на пищеблоке образовательного учреждения);

Методическим рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: 0100/8604-07-34 от 24.08.2007 «Рекомендуемые среднесуточные наборы для питания детей 7-11 лет и 11-18 лет в государственных учреждениях и № 0100/8605-07-34 от 24.08.2007 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» и № 0100/8606-07-34 от 24.08.2007 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах»;

Методическим рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: «МР 2.3.0233-21.2.3.6 Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021);

Методическим рекомендациями «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019.



