

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10 им. Ю.А. Гагарина» города Воткинска Удмуртской Республики, именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице директора Задорожной Татьяны Михайловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **МУП ТОП «Поиск»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Васоковой Анны Николаевны, действующего на основании Устава, действующего на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 16.08.2022 №ИЭА1, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «стороны», заключили Муниципальный контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. Объект закупки. Предмет контракта

1.1. Объект закупки: Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников для нужд учреждений г. Воткинска. Предметом контракта является оказание услуг: Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников для нужд учреждений г. Воткинска (далее – услуги, оказание услуг).

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, на основании заявки Заказчика об оказании услуг по форме, установленной Заказчиком (далее – заявка на оказание услуг), в соответствии с условиями контракта, Техническим заданием (Приложение № 2 к контракту), по цене, указанной в Спецификации (Приложение № 1 к контракту), а Заказчик – принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями контракта.

Не допускается оказание услуг сверх объема, указанного в заявке на оказание услуг. Услуги, оказанные сверх объема, указанного в заявке на оказание услуг, Заказчиком не принимаются и не оплачиваются.

1.2.1. Стороны определили, что подача заявок и оказание услуг должны осуществляться с таким расчетом, чтобы обязательства сторон по оказанию услуг и их приемке были завершены в пределах срока действия контракта.

1.2.2. Заявка формируется Заказчиком в письменном виде, по форме, установленной Заказчиком, исходя из потребностей, имеющихся у Заказчика, с указанием объема Услуг, а также сроков их оказания.

Заявка направляется Исполнителю любым из способов связи, указанных в Контракте, - почтовый адрес, адрес электронной почты, телефон (далее – средства связи), по выбору Заказчика. В случае наличия у Исполнителя электронного сервиса формирования заявок на поставку товара в рамках конкретного контракта в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», Заказчик вправе направлять Заявку посредством такого сервиса.

При направлении Заявки посредством электронной почты, датой получения Исполнителем Заявки считается дата поступления на адрес электронной почты Заказчика уведомления о прочтении сообщения с Заявкой. В случае непоступления указанного уведомления в течение 2 (двух) рабочих дней с даты направления Исполнителю Заявки, Заявка считается полученной Исполнителем с даты ее направления.

Исполнитель самостоятельно предпринимает меры по получению Заявки с использованием средств связи. Правила пункта 1 статьи 165.1 Гражданского кодекса Российской Федерации к правоотношениям по получению Заявки в рамках Контракта не применяются. Исполнитель несет риск наступления неблагоприятных последствий в результате непринятия мер по получению направленной ему Заявки.

В случае изменения контактной информации средства связи Исполнитель обязуется в течение 2 (двух) рабочих дней известить об этом Заказчика и предоставить ему обновленную информацию средства связи. Все риски, связанные с не уведомлением об указанных изменениях, несет Исполнитель.

1.3. Место оказания услуг: **УР, г. Воткинск, ул. Орджоникидзе, д.15.**

1.4. Срок исполнения контракта: с даты заключения контракта, но не ранее 01 сентября 2022 года по 29 октября 2022 года.

1.5. Услуги должны быть оказаны в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.6. Идентификационный код закупки: 223182800849818280100180015629244 .

2. Права и обязанности сторон

2.1. Заказчик вправе:

2.1.1. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, в том числе вкусовых качеств блюд, качество используемых продуктов, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.1.2. Проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и работников Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Исполнителя.

2.1.3. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

2.1.4. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями контракта.

2.1.5. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг.

2.1.6. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленных контрактом, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

2.1.7. Привлекать независимых экспертов при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в Контракте.

2.1.8. Привлекать для проведения обследования, соответствия качества и безопасности продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся образовательного учреждения, а также за качеством оказания услуг по организации питания в образовательных учреждениях, специалистов, осуществляющих контроль в сфере питания.

2.1.9. Предъявлять претензии по качеству продукции Исполнителю.

2.1.10. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания, без вмешательства в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. Организовывать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения.

2.2.2. Устанавливать режим питания обучающихся и график работы столовой образовательного учреждения и согласовывать их с Исполнителем.

2.2.3. Организовать график отпуска горячего питания обучающимся по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.2.4. Ежедневно проводить бракераж пищи, в соответствии с Приказом образовательного учреждения о создании бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

2.2.5. Осуществлять систематический контроль:

- за качеством и полнотой порций готовой продукции;

- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

- за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченности в рационе пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами);

- за санитарным состоянием и содержанием помещений столовой.

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

2.2.7. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.

2.2.8. Осуществлять охрану объекта общественного питания (имущества Заказчика, переданного под охрану), и обеспечивать пропускной режим сотрудников Исполнителя силами специализированных охранных предприятий.

2.2.9. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями контракта.

2.2.10. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.

2.2.11. Заключить договор безвозмездного пользования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность, и предоставить в установленном порядке Исполнителю производственные помещения для создания необходимых условий для организации питания обучающихся в соответствии с Приложением № 3 к контракту.

2.3. Исполнитель обязан:

2.3.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями контракта и Техническим заданием (Приложение № 2 к Контракту).

2.3.2. Оказывать услуги на основании разработанного меню на период не менее двух недель, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 12-18 лет).

2.3.3. Согласовать разработанное примерное меню с Заказчиком и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Управлением Роспотребнадзора по Удмуртской Республике).

2.3.4. Обеспечивать столовую холодильным и технологическим оборудованием, посудой, столовыми приборами, кухонным и уборочным инвентарем, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с Рекомендуемым минимальным перечнем оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений, указанным в Техническом задании (Приложение №2 к Контракту).

2.3.5. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги по организации питания и предоставлять Заказчику документы, подтверждающие оказание услуг.

2.3.6. Сопровождать отпуск готовой продукции следующими документами: меню, где указана информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, стоимость блюда.

2.3.7. Установить наценки, не превышающие предусмотренные действующим законодательством по ценообразованию для предприятий общественного питания, обслуживающих школьные столовые.

2.3.8. 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 (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности Исполнителя на основании предписания контролирующих органов).

2.3.9. Исполнитель обязан поддерживать имущество, полученное в безвозмездное пользование, в исправном состоянии.

2.3.10. Обеспечивать содержание помещений и оборудования с соблюдением установленных санитарных правил и требований, технической и пожарной безопасности, правильной эксплуатацией холодильного, технологического оборудования и использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации. Проводить техническое обслуживание холодильного и технологического оборудования, находящегося на пищеблоке образовательного учреждения.

2.3.11. Обеспечивать оказание услуг квалифицированными кадрами для организации питания обучающихся, своевременно проводить медицинские профилактические осмотры в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Исполнитель гарантирует наличие медицинских (санитарных) книжек на данных работников.

2.3.12. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.3.13. Осуществлять производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях согласно программы производственного контроля Исполнителя.

2.3.14. 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. Предоставлять по запросу администрации или уполномоченного органа Заказчика документы, регламентирующие организацию питания школьников.

2.3.15. Обеспечивать поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

2.3.16. Представлять Заказчику достоверную информацию об услугах, в том числе: сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, 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.

2.3.17. Не допускается использование для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях продуктов, содержащих ГМО.

2.3.18. Установить технологическое оборудование за 5 календарных дней до начала оказания услуг по контракту.

2.3.19. В течение 3 календарных дней со дня окончания периода оказания услуг по контракту, предусмотренного контрактом, освободить занимаемое помещение, вывезти оборудование, принадлежащее Исполнителю, без ущерба имуществу Заказчика.

2.3.20. Осуществлять сбор, хранение и вывоз пищевых отходов в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.4. Исполнитель имеет право:

2.4.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком документа о приемке на основании представленных Исполнителем счета (счета-фактуры).

2.4.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

2.4.3. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательном учреждении, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы.

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

2.5. Исполнитель вправе:

2.5.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен контракт, на другого субподрядчика, соисполнителя.

2.6. Исполнитель, не являющийся субъектом малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организацией обязан:

2.6.1. Привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме 25 процентов от цены контракта.

2.6.2. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем, представить Заказчику:

а) декларацию о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную Исполнителем.

2.6.3. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого субподрядчика, соисполнителя представлять Заказчику документы, указанные в пункте 2.6.2, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

2.6.4. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

- а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;
- б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, предусмотренного контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

2.6.5. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 15 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

2.6.6. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей, в том числе:

- а) за представление документов, указанных в пунктах 2.6.2 – 2.6.4, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;
- б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

3. Цена контракта и порядок расчетов

3.1. Максимальное значение цены контракта (далее – цена контракта) составляет **1 769 817 (Один миллион семьсот шестьдесят девять восемьсот семнадцать) руб. 00 коп. НДС не облагается.**

Цены единиц услуги определены в Спецификации (Приложение № 1 к контракту).

В случае, если сумма цен единиц услуги на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанных единиц, выплата аванса при исполнении контракта не допускается.

3.2. Цена контракта включает в себя все возможные расходы, связанные с исполнением контракта, в том числе: стоимость услуг; уплату налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей.

3.3. Оплата производится в размере 100 % от стоимости оказанных за календарный месяц услуг на основании документа о приемке в течение 7 рабочих дней с даты подписания документа о приемке Заказчиком, за исключением случаев, если иные сроки оплаты установлены законодательством Российской Федерации.

3.3.1. Предварительная оплата (авансирование) не производится.

3.3.2. Оплата услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта. Цена единицы услуги включает в себя все возможные расходы Исполнителя, связанные с исполнением контракта, в том числе: стоимость товара, отпускаемого в ходе оказания услуг, уплату налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей.

3.4. Оплата услуг по контракту осуществляется за счет средств: Средства бюджета Российской Федерации, Удмуртской Республики, муниципального образования «город Воткинск».

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

3.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе произвести оплату услуг по контракту с удержанием суммы неустойки (штрафа, пени), рассчитанной(ых) в соответствии с условиями контракта.

Удержание неустойки (штрафа, пени), подлежащей(их) взысканию, осуществляется на основании Требования об уплате неустойки (штрафа, пени), направляемого Заказчиком Исполнителю в соответствии с частью 6 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Удержание неустойки (штрафа, пени) может быть осуществлено на основании иного документа, составленного Заказчиком с соблюдением требований части 6 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4. Порядок приемки оказанных услуг

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется в соответствии с условиями контракта, не противоречащими Гражданскому кодексу Российской Федерации, Федеральному закону от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Для осуществления приемки результатов оказанных услуг Заказчик вправе создать приемочную комиссию.

4.2. Общий срок приемки оказанных за календарный месяц услуг составляет не более 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем. В указанный срок Заказчик обязан осуществить приемку услуг и подписать документ о приемке, либо в этот же срок разместить в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.1. Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг, Исполнитель 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, который должен содержать обязательную информацию, предусмотренную частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Документ о приемке, подписанный Исполнителем автоматически с использованием единой информационной системы, направляется Заказчику.

4.2.2. В срок, указанный в пункте 4.2 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.

4.2.3. В случае создания Заказчиком приемочной комиссии – члены приемочной комиссии в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы.

4.2.4. После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

4.2.5. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю.

4.2.6. При получении мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и

муниципальных нужд».

4.2.7. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. При этом Исполнитель обязан предоставить указанные дополнительные материалы в течение 3 рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

5. Ответственность сторон

5.1. 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).

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

5.3. Размер штрафа устанавливается в порядке, установленном пунктами 5.4 – 5.10 настоящего раздела, в том числе рассчитываемой как процент цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта (далее – цена контракта (этапа)).

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает штраф в размере (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 5.5 – 5.9 настоящего раздела):

- а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
- и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает штраф в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим разделом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и подлежит оплате Исполнителем в размере:

- а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:
 - 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
 - 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - 1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:
 - 10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
 - 5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - 1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

5.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает штраф (при наличии в контракте таких обязательств) в размере:

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

5.8. За ненадлежащее исполнение Подрядчиком обязательств по выполнению видов и объемов работ по строительству, реконструкции объектов капитального строительства, которые Подрядчик обязан выполнить самостоятельно без привлечения других лиц к исполнению своих обязательств по контракту, размер штрафа устанавливается в размере 5 процентов стоимости указанных работ.

5.9. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителей за неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного контрактом.

5.10. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает штраф в размере:

- 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.

5.11. Пени 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.

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

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

5.14. Размеры штрафов, предусмотренные пунктами 5.4 – 5.9 настоящего раздела подлежат применению, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

6. Порядок расторжения контракта

6.1. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством и в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

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

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по контракту, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

7.2. Под обстоятельствами непреодолимой силы понимаются такие обстоятельства, которые возникли после заключения контракта в результате непредвиденных и непредотвратимых событий, неподвластных сторонам, включая, но не ограничиваясь: пожар, наводнение, землетрясение, другие стихийные бедствия, запрещение властей, террористический акт при условии, что эти обстоятельства оказывают воздействие на выполнение обязательств по контракту и подтверждены соответствующими уполномоченными органами.

7.3. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 14 календарных дней письменно информировать другую сторону о случившемся и его причинах.

7.4. Если, по мнению сторон, исполнение контракта может быть продолжено в порядке, действовавшем до возникновения обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по контракту продлевается соразмерно времени, которое необходимо для учета действия этих обстоятельств и их последствий.

8. Порядок урегулирования споров

8.1. В случае возникновения между сторонами споров и разногласий в ходе исполнения контракта, до обращения с иском в арбитражный суд заинтересованная сторона направляет претензию. В отношении всех претензий, направляемых по контракту, сторона к которой адресована данная претензия, должна направить письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 рабочих дней со дня ее получения.

8.2. При невозможности разрешения разногласий между сторонами путем переговоров, разногласия решаются в Арбитражном суде Удмуртской Республики в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9. Обеспечение исполнения контракта

9.1. Для заключения контракта Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения контракта в размере, указанном в извещении об осуществлении закупки.

9.2. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

Срок действия независимой гарантии, обеспечивающей исполнение контракта, должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.3. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта, могут быть обращены к взысканию во внесудебном порядке.

9.4. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе часть такого обеспечения в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в ходе исполнения контракта, по заявлению (письменному требованию) Исполнителя возвращаются ему Заказчиком в течение 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а в случае установления Заказчиком ограничения в отношении участников закупок, которыми могут быть только субъекты малого предпринимательства, социально ориентированные некоммерческие организации, – в течение 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом. Денежные средства возвращаются на счет, указанный Исполнителем в его письменном требовании.

9.5. Обеспечение исполнения контракта распространяется на обязательства по возврату аванса (при наличии), уплате неустоек в виде штрафов, пени, предусмотренных контрактом, убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по контракту.

9.6. В ходе исполнения контракта размер обеспечения исполнения контракта подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в целях обеспечения обороноспособности и безопасности государства, защиты здоровья, прав и законных интересов граждан Российской Федерации.

В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.7. Независимая гарантия должна содержать условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее 10 рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

Независимая гарантия не должна содержать условие о том, что ответственность гаранта перед бенефициаром за невыполнение или ненадлежащее выполнение гарантом обязательства по гарантии ограничивается суммой, на которую выдана гарантия.

9.8. Исполнитель в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензию на осуществление банковских операций обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с

пунктом 5.11 контракта.

9.9. В случае неисполнения Исполнителем обязательств по оказанию услуг надлежащего качества и в установленные контрактом сроки, повлекшее односторонний отказ Заказчика от исполнения контракта или расторжение контракта по решению суда, Заказчик вправе удержать (потребовать уплаты) обеспечение исполнения контракта в полном размере.

В случае если исполнение контракта обеспечено внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, то удержание осуществляется из указанных средств. В случае если исполнение контракта обеспечено предоставлением независимой гарантии, то Заказчик направляет гаранту, выдавшему ее, требование об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии в форме и порядке, установленных постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005 «О независимых гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10. Заключительные положения

10.1. Контракт вступает в силу с момента его заключения в соответствии с законодательством Российской Федерации и действует по 30.11.2022 (включительно).

10.2. Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств, принятых сторонами во исполнение контракта.

10.3. Адреса сторон, указанные в контракте, являются надлежащими для любых уведомлений и сообщений. Стороны обязуются письменно извещать друг друга об изменениях реквизитов, указанных в контракте, в течение 5 рабочих дней с момента изменения данных реквизитов. Такие изменения считаются вступившими в силу с даты получения другой стороной уведомления об этом изменении. Все риски, связанные с не уведомлением или возникшие в результате не уведомления, несет сторона, не исполнившая свои обязательства в соответствии с настоящим пунктом.

10.4. Изменение существенных условий контракта допускается в случаях и порядке, предусмотренных законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд. Изменения существенных условий контракта, предусмотренные частью 1 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», осуществляются при условии предоставления Исполнителем обеспечения исполнения контракта, если такие изменения влекут возникновение новых обязательств Исполнителя, не обеспеченных ранее предоставленным обеспечением исполнения контракта, и если при определении Исполнителя требование обеспечения исполнения контракта установлено в соответствии со статьей 96 указанного закона.

10.5. 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.

10.6. Все изменения и дополнения к контракту имеют силу, если они подписаны обеими сторонами, в случаях, если такие изменения и дополнения допускаются законодательством Российской Федерации.

10.7. По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по контракту в течение 5 рабочих дней со дня получения такого требования.

10.8. В случае возникновения сложностей при исполнении контракта Исполнитель обязан незамедлительно уведомить об этом Заказчика в письменной форме с указанием характера сложностей и причин их возникновения.

10.9. Во всем остальном, не предусмотренном контрактом, стороны будут руководствоваться законодательством Российской Федерации.

10.10. Спецификация (Приложение № 1 к контракту), Техническое задание (Приложение № 2 к контракту), Проект договора на передачу в безвозмездное пользование имущества, являющегося муниципальной собственностью (Приложение № 3 к контракту), являются неотъемлемыми частями контракта.

11. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик

<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10 им. Ю.А.Гагарина» города Воткинска Удмуртской Республики</p> <p>427430, г. Воткинск, ул. Орджоникидзе, 15 т. 8 (34145)4-34-24 ИНН 1828008498/КПП 182801001 л/с 20941720261 Расчетный счет 03234643947100001300 Банк ОТДЕЛЕНИЕ-НБ УДМУРТСКАЯ РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ//УФК по Удмуртской Республике г.Ижевск БИК 019401100 К/с 40102810545370000081</p> <p>Директор _____ /Г.М. Задорожная/</p>	<p>Пользователь: Задорожная Татьяна Михайловна Сертификат: 0994a7ebac848e374a93236eed8cfc55d4a6db0 Выдан: Федеральное казначейство Период действия сертификата: с 03.01.2022 по 03.04.2023 "МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ \"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10 ИМ. Ю.А. ГАГАРИНА\" ГОРОДА ВОТКИНСКА УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ"</p>
--	--

Исполнитель

<p>МУП ТОП «Поиск»</p> <p>427430, г. Воткинск, ул. Подлесная, д.2в т.8 (34145) 5-83-35 ИНН 1828002545 КПП 182801001 р/с 40702810006000052779 АО «ДАТАБАНК» (ПАО) к/с 30101810900000000871 БИК 049401871</p> <p>Директор МУП ТОП «Поиск» _____ /А.Н. Васюкова/</p>	<p>Пользователь: ВАСЮКОВА АННА НИКОЛАЕВНА Сертификат: 01eccc29800bdae429f45b95ef9382c725e Выдан: Федеральная налоговая служба Период действия сертификата: с 23.06.2022 по 23.09.2023 МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ "ПОИСК" ГОРОДА ВОТКИНСКА</p>
--	--

Спецификация

Таблица 1

№ п/п	Наименование услуг (вид услуг)	Код по позиции КТРУ ЕИС (Код ОКПД 2 (ОК 034-2014 (КПЕС 2008)))	Номер позиции Регионального каталога ТРУ	Единица измерения	Цена за ед. изм. «НДС не облагается», руб.
1	2	3	4	5	6
1	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов)	56.29.20.120	y034685	ЧЕЛ.ДН	2,96
2	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (Организация питания учащихся из многодетных семей 5-11-х классов)	56.29.20.120	y034685	ЧЕЛ.ДН	60,00
3	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (Организация питания учащихся из малообеспеченных семей 5-11-ых классов)	56.29.20.120	y034685	ЧЕЛ.ДН	60,00
4	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (Организация питания учащихся из 1-4 классов)	56.29.20.120	y034685	ЧЕЛ.ДН	75,00
5	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-4 классов)	56.29.20.120	y034685	ЧЕЛ.ДН	120,00
6	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 5-11 классов)	56.29.20.120	y034685	ЧЕЛ.ДН	120,00

Техническое задание**Раздел 1. Общие требования**

1.1 Предметом контракта является оказание услуг по обеспечению сбалансированным рациональным горячим питанием обучающихся 5 (пять) и 6 (шесть) дней в неделю (в учебные дни, кроме каникулярных дней) в соответствии с Графиком питания обучающихся (предоставляется Заказчиком Исполнителю ежедневно). В соответствии с разработанным Исполнителем примерным 12- дневным примерным рационом питания (сезонным) для детей 7-11 лет и 12-18 лет, согласованное с Руководителем учебного учреждения).

1.2. Код (коды) по Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности (ОКВЭД ОК 029-2014 КДЕС. Ред. 2) с указанием вида деятельности, соответствующий предмету конкурса:

56.29. – Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания.

Раздел 2. Объект закупки

2.12.1. Наименование:

Организация сбалансированного рационального горячего питания обед (холодная закуска, первое блюдо, второе горячее блюдо, гарнир, напиток, выпеченные изделия), в соответствии с примерным 12-дневным рационом питания, согласованным с Руководителем образовательного учреждения.

2.2. Организация питания обучающихся производится в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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

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

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

2.3. Обеспечение питания обучающихся производится непосредственно в предназначенных для этого помещениях общеобразовательного учреждения (столовая).

2.4. В стоимость питания включаются все затраты Исполнителя, необходимые для оказания данной услуги.

2.5. Исполнитель обеспечивает приготовление и подачу полноценного горячего питания, согласно 12-дневного меню с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп общеобразовательного учреждения.

Раздел 3. Требования к качеству и безопасности:

3.1. Приготовление пищи должно осуществляться с соблюдением технологических режимов, приёмов, рецептов и норм выхода готовых блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и действующих нормативных документов:

Сборников технологических нормативов;

Сборников рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, утвержденные комитетом Российской Федерации по торговле;

Сборников рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, утвержденные министерством торговли и бытовых услуг Удмуртской Республики;

Технико-технологических карточек, разработанных на предприятии.

3.2. Не допускается первичная обработка сырья на пищеблоках в школьных столовых ввиду отсутствия производственных цехов.

3.3. Для приготовления пищи должны использоваться только охлажденные и упакованные в вакуум мясные и рыбные полуфабрикаты, а также полуфабрикаты из овощей.

На вырабатываемые полуфабрикаты должны быть соответствующие документы:

- Свидетельство о государственной регистрации, внесённое в Реестр свидетельств о государственной регистрации и разрешено для производства, реализации и использования мясных и рыбных полуфабрикатов для питания детей школьного возраста и соответствовать требованиям:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

раздел 1 «Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» главы 2 «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением Комиссии ТС.

- Декларацию о соответствии овощных полуфабрикатов (ЕАС Евразийского Экономического Союза) соответствующую требованиям:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

3.4. Исполнитель обязан не допускать использование в питании: рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока, составных частей молока; пищевых продуктов, содержащих генно-модифицированные организмы и их производные; продукции, выработанной с применением искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

3.5. Поступающие продукты, должны иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество товара, а именно декларации о соответствии/и или сертификаты соответствия, свидетельство о государственной регистрации, ветеринарно-сопроводительные документы, оформленные в единой системе «Меркурий», с обязательным распечатыванием на бумажном носителе.

3.6. Ежедневно должен производиться бракераж входной продукции и бракераж готовой кулинарной продукции в соответствии с ГОСТ 30390-2013, СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

3.7. Исполнитель обязуется:

3.7.1. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с 12- дневным меню (согласованным с Руководителем образовательного учреждения).

3.7.2. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи - первые блюда не ниже +75 °С, вторые блюда и гарниры не ниже +65 °С, холодные супы и напитки не выше +14 °С. Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 3-ёх часов с момента окончания технологического процесса. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранятся при температуре +4±2°С не более 30 минут. Хранение заправленных салатов не допускается.

3.7.3. При организации питания использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду, отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

3.7.4. Осуществлять строгое соблюдение правил приёмки поступающих продуктов и полуфабрикатов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

3.7.5. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние производственных помещений и инвентаря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых

продуктов и продовольственного сырья, а также с санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3./2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011.

3.7.6. Контролировать нормы закладки продуктов и корректировать меню, согласно ведомости контроля за рациональным питанием, предоставляемой медицинским работником Заказчика.

3.7.7. При хранении пищевых продуктов и полуфабрикатов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции соблюдать сроки годности и режимы хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем;

3.7.8. Обеспечивать полную замену некачественных продуктов питания (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям), недостачи и пересортицы за счет собственных средств, в течение 2-х календарных дней.

3.7.9. Принимать меры по сохранности продуктов питания при отключении электроэнергии, при выходе из строя или ремонте холодильного оборудования или при других обстоятельствах.

3.7.10. Закреплять приказом работников, ответственных за работу оборудования. Обеспечивать допуск к работе на оборудовании только лиц, прошедших инструктаж по охране труда и технике безопасности.

3.7.11. Соблюдать правила санитарной обработки производственных площадей (подсобные помещения, кухня, раздача) с проведением дератизации, дезинфекции и нести за это ответственность в соответствии с действующим законодательством;

3.7.12. Обеспечить своевременное прохождение обязательных медицинских и профилактических осмотров, гигиеническое обучение и аттестацию работников, привлекаемых к оказанию услуг и по требованию Заказчика в любое время, в течение срока оказания услуг, предъявлять медицинские книжки сотрудников, которые заняты в оказании услуг.

3.7.13. Не допускать к оказанию услуг лиц с признаками простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов и ожогов, а также гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей.

3.7.14. Обеспечивать сотрудников, которые заняты в оказании услуг – санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

3.7.15. Использовать для обработки посуды моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства приобретаются Исполнителем за счет собственных средств.

Раздел 4. Требование к доставке продуктов:

4.1. Завоз сырья, пищевых продуктов и охлажденных полуфабрикатов осуществляется силами Исполнителя.

4.2. Для перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов должны использоваться специально предназначенные для таких целей транспортные средства.

4.3. Условия доставки должны обеспечивать соответствующий температурный режим, установленный производителем с целью сохранения качества продуктов и их безопасности.

4.4. Тара для перевозки продуктов должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

4.5. Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены спец. одеждой; иметь личные медицинские книжки установленного образца с отметкой о своевременном прохождении медицинских осмотров.

Перечень приложений к техническому заданию:

1. Приложение №1 к техническому заданию:

Примерный 24-дневной рацион питания детей 7-11 лет и 12-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях г. Воткинска.

2. Приложение №2:

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений.

Примерный 24-дневный рацион питания детей 7-11 лет и 12-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях г. Воткинска

Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	20
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко 2,5%; 3,5%	300	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	12
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар**	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	0,4	0,4
26	Какао-порошок	1,2	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	1	2
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Примечание: в период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

* - соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.

** - 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 используемом готовой пищевой продукции.

Примерное меню для обучающихся

День 1

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Салат "Аппетитный"	60
2	Гуляш из свинины	90
3	Рис отварной	150
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб Пшеничный	37,5
6	Булочка "Веснушка"	50
Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Салат "Аппетитный"	60
2	Суп картофельный с горохом и тушёнкой из мяса индейки	200/10
3	Гуляш из свинины	90
4	Каша гречневая вязкая	150
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Бутерброд с маслом и сыром	25/10/20
2	Каша овсяная "Геркулесовая" вязкая с маслом сливочным	200/10
3	Чай с лимоном	200/7
4	Хлеб Дарницкий	30
Обед		
1	Салат "Аппетитный"	50
2	Суп картофельный с горохом и тушёнкой из мяса индейки	200/10
3	Окорочок куриный отварной	60
4	Каша гречневая вязкая	150
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб Пшеничный	25
7	Хлеб Дарницкий	25
8	Пирог манный (новый)	50
Организация питания учащихся из многодетных и малообеспеченных семей 5-11-х классов		
1	Салат "Аппетитный"	50
2	Суп картофельный с горохом и тушёнкой из мяса индейки	200/10
3	Окорочок куриный отварной	60
4	Каша гречневая вязкая	150
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб Пшеничный	20
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

День 2

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Яйца варёные "в мешочек"	46
2	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150/5
3	Кофейный напиток	200
4	Хлеб Пшеничный	37,5
5	Шаньга с сыром	70
6	Йогурт ароматизированный в индивидуальной упаковке	150
Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Икра из свеклы	65
2	Солянка домашняя со сметаной (картофель, мясная тушёнка, колбаса вар.)	200/10
3	Котлета "Калорийная" (Филе Горбуши) с соусом	90
4	Пюре картофельное	150
5	Напиток из изюма + витамин С	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
8	Зефир с ароматом ванилина	34
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Бутерброд с маслом и сыром	25/10/20
2	Каша "Янтарная"	150/5
3	Какао с молоком	200
4	Хлеб Дарницкий	25
Обед		
1	Икра из свеклы	60

2	Солянка домашняя со сметаной (картофель, мясная тушёнка, колбаса вар.)	200/10
3	Котлета "Калорийная" (Филе Горбуши) с соусом	90
4	Картофель запечённый	150
5	Чай с лимоном	200/7
6	Хлеб Пшеничный	25
7	Хлеб Дарницкий	25
8	Зефир с ароматом ванилина	34
Обед для детей из многодетных и малообеспеченных семей 5-11 класс		
1	Солянка домашняя со сметаной (картофель, мясная тушёнка, колбаса вар.)	200/10
2	Котлета "Калорийная" (Филе Горбуши) с соусом	90
3	Картофель запечённый	150
4	Чай с лимоном	200/7
5	Хлеб Пшеничный	25
6	Хлеб Дарницкий	25
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

День 3

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Овощная нарезка	60
2	Гуляш из мяса птицы (филе) в сметано-томатном соусе	90
3	Каша пшеничная вязкая молочная	150
4	Компот из свежих яблок + витамин С	200
5	Хлеб Пшеничный	37,5
Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Салат "Домашний" с маслом растительным	60
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5
3	Гуляш из мяса птицы (филе) в сметано-томатном соусе	90
4	Каша пшеничная вязкая молочная	150
5	Напиток апельсиновый	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Запеканка из творога	100
2	Молоко сгущённое	15
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб Пшеничный	25
5	Хлеб Дарницкий	25
Обед		
1	Салат "Бабушкин"	50
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10
3	Колбаски "Школьные" с соусом (свинина, филе куриное, без яйца)	90
4	Каша пшеничная вязкая молочная	150
5	Напиток из плодов шиповника	200
6	Хлеб Пшеничный	20
7	Хлеб Дарницкий	20
8	Пицца с колбасными изделиями и огурцами	60
Обед для детей из многодетных и малообеспеченных семей 5-11 класс		
1	Салат "Бабушкин" со свежим огурцом	50
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5
3	Колбаски "Школьные" с соусом (свинина, филе куриное, без яйца)	90
4	Каша пшеничная вязкая молочная	150
5	Напиток из плодов шиповника	200
6	Хлеб Пшеничный	20
7	Хлеб Дарницкий	20
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

День 4

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Салат картофельный со свежим огурцом	65
2	Котлета "Нежная" (филе куриное) б/я с соусом	90
3	Каша пшеничная вязкая на молоке	150
4	Сок в индивидуальной упаковке (в ассортименте)	200
5	Хлеб Пшеничный	37,5
6	Яблоко	150

Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Салат картофельный со свежим огурцом	60
2	Суп картофельный с вермишелью и тушёной из мяса индейки	200/10
3	Котлета "Нежная" (филе куриное) б/я с соусом	90
4	Каша пшеничная вязкая на молоке	150
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
8	Слойка с творогом	50
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Бутерброд с маслом и сыром	25/10/20
2	Каша манная молочная с маслом сливочным	200/10
3	Чай с молоком	200
4	Хлеб Дарницкий	25
Обед		
1	Овощная нарезка	10
2	Суп картофельный с вермишелью и тушёной из мяса индейки	200/10
3	Плов из свинины	50/150
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб Пшеничный	25
6	Хлеб Дарницкий	20
7	Полоска песочная с повидлом	60
Обед для детей из многодетных и малообеспеченных семей 5-11 класс		
1	Овощная нарезка	10
2	Суп картофельный с вермишелью и тушёной из мяса индейки	200/10
3	Плов из свинины	50/150
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб Пшеничный	25
6	Хлеб Дарницкий	20
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

День 5

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Хлеб "Сила" с маслом	50/10
2	Запеканка из творога	150
3	Молоко сгущённое	15
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб Пшеничный	37,5
Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Салат "Деревенский"	75
2	Щи из свежей капусты с картофелем, тушёной из мяса и сметаной	200/10/10
3	Колбаски "Нежные" (свинина, филе куриное, без яйца) с соусом	90
4	Макаронные изделия отварные	150
5	Сок в ассортименте (разливной)	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
8	Мандарин	80
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Бутерброд с маслом и сыром	25/10/20
2	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200/10
3	Какао с молоком	200
4	Хлеб Дарницкий	25
Обед		
1	Винегрет овощной	50
2	Щи из свежей капусты с картофелем, тушёной из мяса и сметаной	250/10/10
3	Колбаски "Нежные" (свинина, филе куриное, без яйца) с соусом	90
4	Макаронные изделия отварные	150
5	Сок в ассортименте (разливной)	200
6	Хлеб Пшеничный	20
7	Хлеб Дарницкий	20
8	Мандарин	80
9	Булочка "Домашняя"	50
Обед для детей из многодетных и малообеспеченных семей 5-11 класс		
1	Винегрет овощной	50
2	Щи из свежей капусты с картофелем, тушёной из мяса и сметаной	250/10/10
3	Колбаски "Нежные" (свинина, филе куриное, без яйца) с соусом	90
4	Макаронные изделия отварные	150
5	Сок в ассортименте (разливной)	200

6	Хлеб Пшеничный	20
7	Хлеб Дарницкий	20
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

День 6

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Овощная нарезка	60
2	Колобок "Новинка" (филе куриное, без яйца) с соусом	90
3	Картофель тушёный с овощами	150
4	Сок в ассортименте (разливной)	200
5	Хлеб Пшеничный	37,5
6	Коржик молочный	65
Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Овощная нарезка	60
2	Борщ сибирский со сметаной	200/10
3	Колобок "Новинка" (филе куриное, без яйца) с соусом	90
4	Картофель тушёный с овощами	150
5	Чай с молоком	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Бутерброд с маслом и сыром	25/10/20
2	Омлет натуральный	105
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб Дарницкий	25
Обед		
1	Овощная нарезка	15
2	Борщ сибирский со сметаной	250/10
3	Колобок "Новинка" (филе куриное, без яйца) с соусом	90
4	Картофель тушёный с овощами	150
5	Компот из свежих яблок	200
6	Хлеб Пшеничный	25
7	Хлеб Дарницкий	25
8	Коржик молочный	70
Обед для детей из многодетных и малообеспеченных семей 5-11 класс		
1	Борщ сибирский со сметаной	250/10
2	Колобок "Новинка" (филе куриное, без яйца) с соусом	90
3	Картофель тушёный с овощами	150
4	Компот из свежих яблок	200
5	Хлеб Пшеничный	25
6	Хлеб Дарницкий	25
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

День 7

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Салатик овощной	65
2	Поджарка из свинины	90
3	Макаронные изделия отварные	150
4	Какао с молоком	200
5	Хлеб Пшеничный	37,5
6	Ватрушка с повидлом	75
Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Салатик овощной	65
2	Суп "Крестьянский" со сметаной	200/10
3	Поджарка из свинины	90
4	Макаронные изделия отварные	150
5	Напиток из смеси сухофруктов	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Бутерброд с маслом и сыром	25/10/20

2	Омлет натуральный	105
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб Дарницкий	25
Обед		
1	Овощная нарезка	15
2	Борщ сибирский со сметаной	250/10
3	Колобок "Новинка" (филе куриное, без яйца) с соусом	90
4	Картофель тушёный с овощами	150
5	Компот из свежих яблок	200
6	Хлеб Пшеничный	25
7	Хлеб Дарницкий	25
8	Коржик молочный	70
Обед для детей из многодетных и малообеспеченных семей 5-11 класс		
1	Салатик овощной	50
2	Суп "Крестьянский" со сметаной	200/10
3	Поджарка из свинины	65
4	Макаронные изделия отварные	150
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб Пшеничный	20
7	Хлеб Дарницкий	20
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

День 8

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Салат фруктовый	60
2	Запеканка из творога	120
3	Молоко сгущённое	15
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб Пшеничный	37,5
6	Пирожок печёный с яйцом	75
Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Салат фруктовый	60
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10
3	Колбаски "Нежные" (свинина, филе куриное, без яйца)	90
4	Каша гречневая вязкая	150
5	Сок в ассортименте (разливной)	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Запеканка из творога	100
2	Молоко сгущённое	20
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб Пшеничный	25
Обед		
1	Салат фруктовый	60
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5
3	Колбаски "Нежные" (свинина, филе куриное, без яйца)	90
4	Пюре картофельное	150
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб Пшеничный	25
7	Хлеб Дарницкий	25
8	Булочка "Домашняя"	60
Обед для детей из многодетных и малообеспеченных семей 5-11 класс		
1	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5
2	Колбаски "Нежные" (свинина, филе куриное, без яйца)	90
3	Пюре картофельное	150
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб Пшеничный	25
6	Хлеб Дарницкий	25
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

День 9

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Салат из квашеной капусты с яйцом 1/4	50/12

2	Колобок "Новинка" (филе куриное, б/я)	90
3	Картофель запечённый	150
4	Сок в ассортименте (разливной)	200
5	Хлеб Пшеничный	37,5
6	Сдоба с повидлом	75
Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Салат из квашеной капусты с яйцом 1/4	50/12
2	Суп картофельный с горохом и тушёнкой из мяса индейки	200/10
3	Колобок "Новинка" (филе куриное, б/я)	90
4	Картофель запечённый	150
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Бутерброд с маслом и сыром	25/10/20
2	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200/10
3	Чай с молоком	200
4	Хлеб Дарницкий	25
Обед		
1	Салат "Степной"	50
2	Суп картофельный с горохом и тушёнкой из мяса индейки	250/10
3	Окорочок куриный запечённый	70
4	Каша пшеничная вязкая молочная	150
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб Пшеничный	30
7	Хлеб Дарницкий	30
8	Мандарин	80
Обед для детей из многодетных и малообеспеченных семей 5-11 класс		
1	Суп картофельный с горохом и тушёнкой из мяса индейки	250/10
2	Колбаса "Детская" отварная	70
3	Каша пшеничная вязкая молочная	150
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб Пшеничный	30
6	Хлеб Дарницкий	30
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

День 10

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Овощная нарезка	65
2	Котлета "Нежная" (филе куриное) б/я с соусом	90
3	Каша рисовая молочная вязкая	150
4	Сок в ассортименте (разливной)	200
5	Хлеб Пшеничный	37,5
6	Зефир с ароматом ванилина	34
Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Овощная нарезка	60
2	Уха со взбитым яйцом (Филе Минтая)	200/10
3	Котлета "Нежная" (филе куриное) б/я с соусом	90
4	Каша рисовая молочная вязкая	150
5	Чай с молоком	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Бутерброд с маслом и сыром	25/10/20
2	Каша манная молочная с маслом сливочным	200/10
3	Молоко кипячёное	200
4	Хлеб Дарницкий	25
Обед		
1	Салат из свеклы с изюмом	50
2	Уха со взбитым яйцом (Филе Минтая)	200/10
3	Плов из птицы (филе куриное)	50/150
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб Пшеничный	20
6	Хлеб Дарницкий	20
7	Зефир с ароматом ванилина	34
Обед для детей из многодетных и малообеспеченных семей 5-11 класс		

1	Уха со взбитым яйцом (Филе Минтая)	200/10
2	Плов из птицы (филе куриное)	50/150
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб Пшеничный	20
5	Хлеб Дарницкий	20
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

День 11

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Хлеб "Сила" с маслом	50/10
2	Омлет натуральный	105
3	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200/5
4	Кисель + витамин С	200
5	Хлеб Пшеничный	37,5
6	Яблоко	180
Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Салат "Бабушкин" со свежим огурцом	60
2	Суп картофельный с вермишелью и тушёной из мяса индейки	200/10
3	Окорочок куриный отварной	90
4	Каша "Дружба"	150
5	Кисель + витамин С	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Пудинг творожный запечённый с изюмом	120
2	Молоко сгущённое	15
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб Дарницкий	25
Обед		
1	Салат "Бабушкин" со свежим огурцом	60
2	Суп картофельный с вермишелью и тушёной из мяса индейки	200/10
3	Жаркое по-домашнему (Свинина)	50/150
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб Пшеничный	25
6	Хлеб Дарницкий	25
7	Ватрушка наливная	50
Обед для детей из многодетных и малообеспеченных семей 5-11 класс		
1	Суп картофельный с вермишелью и тушёной из мяса индейки	200/10
2	Жаркое по-домашнему (Свинина)	50/150
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб Пшеничный	25
5	Хлеб Дарницкий	25
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

День 12

№ Рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции
Организация питания учащихся из 1-4 классов (1 смена)		
1	Овощная нарезка	60
2	Кнели рыбные припущенные с соусом	90
3	Пюре картофельное	150
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб Пшеничный	37,5
6	Мандарин	80
Организация питания учащихся из 1-4 классов (2 смена)		
1	Овощная нарезка	60
2	Борщ "Украинский" со сметаной	200/5
3	Кнели рыбные припущенные с соусом	90
4	Пюре картофельное	150
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб Пшеничный	52,5
7	Хлеб Дарницкий	28
Организация питания учащихся с ОВЗ по адаптированной программе 1-11 классов		
Завтрак		
1	Бутерброд с маслом и сыром	25/10/20
2	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200/5
3	Какао с молоком	200

4	Хлеб Дарницкий	25
Обед		
1	Овощная нарезка	20
2	Борщ "Украинский" со сметаной	200/5
3	Кнели рыбные припущенные	70
4	Пюре картофельное	150
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб Пшеничный	20
7	Хлеб Дарницкий	20
8	Шаньга с сыром	60
Обед для детей из многодетных и малообеспеченных семей 5-11 класс		
1	Овощная нарезка	20
2	Борщ "Украинский" со сметаной	200/5
3	Кнели рыбные припущенные	70
4	Пюре картофельное	150
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб Пшеничный	20
7	Хлеб Дарницкий	20
Организация завтраков (кулинарное изделие) учащихся 1-4 классов		
1	Пряник	20-27

фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню; в исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов;

- ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- проводить лабораторный контроль на полноту вложения сырья, калорийность;
- содержать штат работников столовой учреждения, отвечающий требованиям СанПиН;
- соблюдать рекомендуемые массы порций блюд (в граммах) для воспитанников различного возраста;
- отпуск готовой продукции должен сопровождаться документами: меню, где указана информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, в каждом блюде, стоимость и время отпуска каждого блюда на одного человека;
- порядок ценообразования на горячее питание должен определяться в соответствии с действующими законодательными и нормативными актами РФ, УР по ценообразованию для предприятий общественного питания.

Требования к Товарам, используемым при оказании услуг:

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	Абрикосы сушёные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
2.	Апельсины свежие	ГОСТ 34307-2017
3.	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
4.	Виноград сушёный	ГОСТ 6882-88
5.	Вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
6.	Горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
7.	Горошек зелёный консервированный	ГОСТ 34112-2017
8.	Груши свежие	ГОСТ 33499-2015
9.	Йогурт	ГОСТ 31981-2013
10.	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
11.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная)	ТУ изготовителя
12.	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
13.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
14.	Кисель	ГОСТ 18488-2000
15.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
16.	Клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
17.	Клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
18.	Икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
19.	Консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
20.	Крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
21.	Крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
22.	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
23.	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
24.	Крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
25.	Крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
26.	Кукуруза сахарная в зёрнах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
27.	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81
28.	Лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017
29.	Лук репчатый очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	Мак пищевой ГОСТ Р 52533-2006	
31.	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
32.	Мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307-2017
33.	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
34.	Масло сладко-сливочное несолёное	ГОСТ 32261-2013
35.	Молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013, ГОСТ 31450-2013
36.	Молоко цельное гущённое с сахаром	ГОСТ 31688-2012
37.	Морковь столовая свежая, упакованная в вакуум	ТУ изготовителя
38.	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017

39.	Натрий двууглекислый (пищевая сода)	ГОСТ 2156-76
40.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
41.	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
42.	Огурцы солёные стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
43.	Перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
44.	Плоды шиповника сушёные	ГОСТ 1994-93
45.	Повидло	ГОСТ 32099-2013
46.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные упакованные в вакуум	ТУ изготовителя
47.	Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, сёмга, форель)	ГОСТ 32366-2013
48.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
49.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	Сметана	ГОСТ 31452-2012
51.	Смородина чёрная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
52.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
53.	Субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
54.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
55.	Сыры полутвёрдые	ГОСТ 32260-2013
56.	Творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
57.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
58.	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
59.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
60.	Фрукты косточковые сушёные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
61.	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 2687-86, ГОСТ 31752-2012
62.	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
63.	Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-93
64.	Чай чёрный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
65.	Яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017
66.	Яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
67.	Крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание:

* по ГОСТ или ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений

Наименование	Количество
Микроволновая печь	1
шкаф для хлеба	1
Весы электропорционные	2
Лифт грузовой	1
Овощерезка ОМ-300	1
Плита электрическая 3 конф.	3
Привод универсальный	1
Прилавок д-вторых блюд	2
Устройство душирующее	1
Холодильная камера	1
Машина посудомоечная	1
Пароконвектомат	2
Плита традиция 4кон.	1
Подставка д-пароконвект	2
Прилавок д-холод блюд	1
Прилавок нейтральный	1
Стелаж передвижной	3
Стелаж	7
Стол с ванной моечной	1
Тележка сервировочная	2
Смягчитель воды	3
Шкаф холод.	1
Весы электропорционные	2
Шкаф пекарский	1
Стол кондитерский	1
Стол пристенный	3
Шкаф холод.с глухой дверью	2
Морозильный ларь	1
Картофелечистка	1
Камера мор. + Моноблок	1
Прилавок д-приборов	1
Шкаф холодильный	1
Шкаф платяной	1
Эл.котел	1
Тестомес	1
Эл.сковорода	1

ДОГОВОР**на передачу МБОУ СОШ №10 в безвозмездное пользование имущества, являющегося муниципальной собственностью**

г. Воткинск

_____ 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10 им. Ю.А. Гагарина» города Воткинска Удмуртской Республики, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель» в лице директора Задорожной Татьяны Михайловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и МУП ТОП «Поиск», именуемое в дальнейшем «Ссудополучатель», в лице директора Васюковой Анны Николаевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор (далее по тексту - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное пользование без постановки на баланс (с учетом на забалансовом счете) недвижимое имущество: нежилые помещения общей площадью **187,6 кв. м**, расположенное по адресу: **Удмуртская Республика, город Воткинск, ул. Орджоникидзе, д.15, этаж «1»**, (далее по тексту – Помещение).

Целевое назначение использования Помещений – создание необходимых условий для организации питания обучающихся и работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.2. Помещение передается в соответствии с п. 2. ч. 3.2. ст. 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ "О защите конкуренции".

1.3. Помещение является муниципальной собственностью и находится на праве оперативного управления Ссудодателя.

1.4. Договор вступает в силу с момента подписания его Сторонами и действует до 29 октября 2022 года.

Время использования Помещений: круглосуточно.

2. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН**2.1. Ссудодатель обязуется:**

2.1.1. Передать в безвозмездное пользование Помещение Ссудополучателю по акту приема-передачи (Приложение к договору № 1).

2.1.2. После подписания настоящего договора предоставить Помещение Ссудополучателю в соответствии с актами приема-передачи;

2.1.3. Не вмешиваться в текущую хозяйственную деятельность Ссудополучателя, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством и настоящим договором.

2.1.4. Осуществлять контроль за использованием Ссудополучателем Помещений;

2.1.5. В случае аварий, происшедших не по вине Ссудополучателя, принимать необходимые меры к их устранению.

2.1.6. В случае прекращения Договора по любым законным основаниям, принять помещение от Ссудополучателя по актам приема-передачи.

2.1.7. Своевременно производить капитальный ремонт Помещений.

2.1.8. Соблюдать правила пожарной безопасности, выполнять действующие правила и предписания государственного пожарного надзора.

2.1.9. Ссудодатель гарантирует Ссудополучателю, что на момент заключения Договора Помещение в споре или под арестом не состоит, не является предметом залога и не обременено другими правами третьих лиц.

2.1.10. Ссудодатель гарантирует Ссудополучателю, что на момент передачи Помещения по акту приема-передачи оно соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям, требованиям нормативно-правовых актов в области пожарной безопасности. В случае выявления нарушений правил пожарной безопасности Ссудодатель несет юридическую ответственность, если выявленные нарушения возникли до передачи Помещений Ссудополучателю или после передачи, но не по вине Ссудополучателя.

2.1.11. Обеспечить доступ горячего и холодного водоснабжения тепловой и электроэнергии в Помещение для использования его в соответствии с п. 1.1. Договора, без возмещения коммунальных услуг и эксплуатационных затрат Ссудополучателем.

2.1.12. Нести бремя содержания Помещения, в том числе, уплату земельного налога, налога на помещения и другие обязательные платежи.

2.2. Ссудополучатель обязуется:

2.2.1. Использовать Помещение в целях, предусмотренных п. 1.1. Договора.

2.2.2. Принять Помещение в безвозмездное пользование по акту приема-передачи (Приложение к договору № 1). Обеспечить сохранность имущества, переданного в безвозмездное пользование.

2.2.3. Своевременно, согласно утвержденным нормативам и за свой счет, производить текущий ремонт Помещения.

2.2.4. Не допускать ухудшения технического состояния имущества, переданного в безвозмездное пользование.

2.2.5. Содержать Помещение в надлежащем техническом и санитарном состоянии с момента приема до сдачи Ссудодателю.

2.2.6. Предоставлять Ссудодателю сведения по использованию переданного имущества.

2.2.7. Сдать Помещение по актам Ссудодателю в исправном состоянии с учетом износа при прекращении действия договора;

2.2.8. При прекращении действия договора передать Ссудодателю все произведенные улучшения Помещения, неотделимые без вреда для имущества, не требуя возмещения затрат, если дополнительным соглашением Сторон не предусмотрено иное. Произведенные Ссудополучателем отделимые улучшения Имущества являются собственностью Ссудополучателя.

2.2.9. Соблюдать правила пожарной безопасности, выполнять действующие правила и предписания служб государственного надзора (Управления Роспотребнадзора по УР, ОВД) в части, касающейся Помещения, в случае, если выявленные правонарушения возникли по вине Ссудополучателя и в результате осуществления им своей деятельности на территории Помещения.

2.2.12. Обеспечивать свободный доступ служб Ссудодателя для осмотра Помещения;

2.2.13. Не производить никаких перепланировок и переоборудования используемого Помещения, вызванных потребностями Ссудополучателя, без письменного разрешения Ссудодателя, ТУ Роспотребнадзора по УР, ОГПН МЧС УР, ГУАиГ.

2.2.14. В процессе эксплуатации Помещения использовать Помещение в соответствии с проектной документацией, не допускать изменений функционального назначения Помещения, объемно-планировочных и конструктивных решений.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

3.1. За невыполнение либо ненадлежащее выполнение предусмотренных настоящим договором обязательств виновная сторона возмещает другой стороне причиненные убытки.

3.2. Возмещение убытков, устранения нарушений не освобождает стороны от выполнения возложенных на них обязательств.

3.3. Если в результате неправильной эксплуатации (в период пользования данным помещением Ссудополучателем), причинен ущерб третьим лицам, Ссудополучатель возмещает причиненный ущерб.

4. РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА.

4.1. Договор может быть расторгнут досрочно по соглашению Сторон, либо по требованию одной из Сторон в порядке и по основаниям, предусмотренным действующим законодательством Российской Федерации.

5. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

5.1. Настоящий договор прекращается с момента вынесения решения о признании Ссудополучателя банкротом, а также в случае ликвидации юридического лица – Ссудополучателя в соответствии со ст. 61-63 Гражданского кодекса РФ.

5.2. Настоящий Договор заключен в 2-х экземплярах, имеющих равную юридическую силу, один из которых находится у Ссудодателя, а второй у Ссудополучателя.

5.3. Стороны будут стремиться к разрешению всех возможных споров и разногласий, которые могут возникнуть по Договору или в связи с ним, путем переговоров. Споры, не урегулированные путем переговоров, передаются на рассмотрение суда в порядке, предусмотренном действующим законодательством РФ.

5.4. Оплата коммунальных услуг и эксплуатационных затрат, производится за счет средств бюджета МО «Город Воткинск» при условии сохранения торговой наценки на горячие обеды не выше 60%.

Неотъемлемой частью настоящего Договора являются приложения:

5.5. Акт приема-передачи Имущества (Приложение № 1)

6. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Ссудодатель МБОУ СОШ № 10 Директор _____/Задорожная Т.М./ М.П.	Ссудополучатель МУП ТОН «Поиск» Директор: _____/Васюкова А.Н./ МП
---	--

АКТ
приема-передачи в безвозмездное временное пользование имущества, являющегося муниципальной собственностью, без постановки на баланс Ссудополучателя

№	Наименование, адрес	Год ввода в эксплуатацию	Общая площадь, кв.м.	Балансовая стоимость, руб.	Износ		Остаточная стоимость, руб.
					%	По нормативу в сумме, руб.	
1	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10 им. Ю.А.Гагарина» города Воткинска Удмуртской Республики	1961	187,6	1 123 973,00	2	0	0

Техническое состояние объекта: удовлетворительное.

На момент подписания акта Ссудополучатель претензий к Ссудодателю относительно предоставленного в безвозмездное пользование имущества не имеет.

Ссудодатель

МБОУ СОШ № 10

Директор

_____/Задорожная Т.М./
М.П.

Ссудополучатель

МУНИЦИПАЛИТЕТ «Понск»

М.П.
Директор:

_____/Васюкова А.Н./
МП

Ссудополучатель

Директор

М.П.