

8/0

Муниципальный контракт № 0843500000224006193
на оказание услуг по обеспечению питанием учащихся в том числе в рамках
социального обеспечения

ИКЗ: 243451200493645120100100060015629000

р.п. Лебяжье

«*я*» *ноября* 2024 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Арлагульская средняя общеобразовательная школа», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Самойлова Асхата Ермаковича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Герасимова Светлана Михайловна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующей на основании выписки из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей №315450100009136 от 13.04.2015г., вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с пунктом 25 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», на основании результатов запроса котировок в электронной форме (протокол от «25» октября 2024 г. № 0843500000224006193) заключили настоящий муниципальный контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению питанием учащихся в том числе в рамках социального обеспечения (далее - Услуги) в соответствии с Приложением №1 - Техническое задание к настоящему Контракту, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные Услуги.

1.2. Сведения об оказываемой услуге:

1.2.1 Оказание услуг по обеспечению горячим питанием учащихся 1-4 классов.

1.2.2 Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов из малоимущих семей в целях социального обеспечения.

1.2.3 Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов из малоимущих семей с ограниченными возможностями здоровья согласно ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ в целях социального обеспечения.

1.2.4 Оказание услуг по обеспечению питанием детей не отнесенных к пунктам 1.2.1, 1.2.2 и 1.2.3 Контракта.

1.3. Объем и содержание Услуг определяется Приложением №1 - Техническое задание Заказчика и Приложением №2 – Объем оказываемых услуг, настоящего Контракта.

1.4. Сроки оказания Услуг по Контракту: с момента заключения контракта по 30 июня 2025 года.

1.4. Место оказания Услуг:

641522 Российская Федерация, Курганская область, Лебяжьеvский район, с. Арлагуль, ул. Центральная, д. 105

641524 Российская Федерация, Курганская область, Лебяжьеvский район, с. Камышное, ул. Парковая, д. 4

2. Права и обязанности сторон

2.1. Исполнитель обязуется:

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

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

2.1.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского

экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

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

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

2.1.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

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

2.1.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

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

2.1.10. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений столовой: пищеблока и помещения для приема пищи.

2.1.11. Обеспечить соблюдение правил техники - безопасности, противопожарной безопасности, при оказании Услуг.

2.1.12. Использовать пищевые продукты, соответствующие медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Качество продуктов питания используемых при оказании Услуг должно подтверждаться действующими сертификатами соответствия и прочими документами, подтверждающими соответствие качества товара, которые должны быть предоставлены Заказчику по первому требованию.

2.1.13. Извещать Заказчика обо всех обстоятельствах, затрудняющих или делающих невозможным исполнение своих обязательств по настоящему Контракту в течение 1 дня с момента их возникновения.

2.1.14. При выявлении недостатков в оказанных Услугах устранить их в течение 1 (одного) рабочего дня с момента их обнаружения, получения уведомления от Заказчика.

2.1.15. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки продуктов питания, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, в соответствии с требованиями нормативных документов.

2.1.16. Обеспечивать процесс приготовления пищи;

2.1.17. Организовать подбор кадров для работы на пищеблоке;

2.1.18. Контролировать сроки реализации продукции в соответствии с санитарными нормами и требованиями;

2.1.19. Производить оплату труда работникам, занятым организацией питания в школьном учреждении;

2.1.20. Нести ответственность за сохранность столовых приборов, кухонного инвентаря и

технологического оборудования;

2.1.21. Обеспечивать спецодеждой работников пищеблока;

2.1.22. Обеспечивать и контролировать прохождение медицинского осмотра работников, занятых организацией питания в школьном учреждении;

2.1.23. Производить закуп продуктов для обеспечения питания согласно разработанному меню;

2.1.24. Организовать работу пищеблока;

2.1.25. Предоставлять отчет об оказанной Услуге по обеспечению питанием;

2.2. Исполнитель вправе:

2.2.1. Требовать обеспечения своевременной приемки оказанных Услуг и подписания документов в установленные Контрактом сроки.

2.2.2. Требовать оплаты штрафных санкций в соответствии с условиями настоящего Контракта.

2.3. Заказчик обязуется:

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

2.3.2. Обеспечивать доставку питьевой воды в пищеблок;

2.3.3. Обеспечивать помещение пищеблока технологическим оборудованием;

2.3.4. Нести расходы по оплате потребляемой электроэнергии, водоотведению и вывозу сухого мусора;

2.3.5. В порядке и на условиях настоящего Контракта оплатить оказанные Исполнителем Услуги по обеспечению питанием;

2.3.6. Проводить сверку расчетов с Исполнителем по требованию одной из Сторон;

2.4. Заказчик вправе:

2.4.1. В любой момент проводить контроль за соблюдением Исполнителем условий настоящего Контракта, условий хранения продуктов питания и приготовления пищи.

2.4.2. Незамедлительно уведомлять Исполнителя о выявленных недостатках при оказании Услуг.

2.4.3. Запрашивать у Исполнителя любую относящуюся к предмету Контракта документацию и информацию.

3. Цена контракта и порядок расчетов

3.1. Цена Контракта составляет **679 452,00** (Шестьсот семьдесят девять тысяч четыреста пятьдесят два) рубля 00 копеек, без учета НДС.

Аванс не предусмотрен.

3.2. Цена Контракта включает в себя стоимость оказываемых Услуг, включая стоимость продуктов питания, их приготовления, а также налоги, сборы, таможенные пошлины и другие обязательные платежи, связанные с исполнением Контракта.

3.3. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев установленных законодательством РФ и иных условий исполнения Контракта:

- снижение цены Контракта по соглашению сторон без изменения предусмотренных Контрактом объемов оказываемых услуг и иных условий исполнения Контракта;

- Если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом (за исключением контракта, предметом которого является выполнение работ по строительству, реконструкции, капитальному ремонту, сносу объекта капитального строительства, проведению работ по сохранению объектов культурного наследия) объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренный объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально

дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом, объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены услуги.

3.4. Оплата фактически оказанных Услуг производится в российских рублях безналичным переводом денежных средств, на расчетный счет Исполнителя в течение в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком в ЕИС электронного акта о приемке оказанных Услуг.

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

3.6. Источник финансирования Контракта – за счет федеральных, областных и местных средств.

4. Качество услуг

4.1. Оказание Услуг по обеспечению питанием должно осуществляться в соответствии с требованиями:

- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001);

- ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст);

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

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

- иные действующие нормативные правовые акты Российской Федерации, касающиеся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.2. На время обслуживания в столовой школьного учреждения Исполнитель должен обеспечить столовую персоналом, соответствующим санитарным нормам и правилам. Столовая посуда и инвентарь предоставляются Исполнителем и должны удовлетворять санитарным требованиям к столовой посуде и инвентарю.

4.3. Продукты, используемые для приготовления пищи, должны быть с документами, подтверждающими их качество и безопасность.

4.4. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, используемых в питании детей, должна соответствовать нормативно-технической и технологической документации (сборнику рецептур для общеобразовательных школ, государственным стандартам, техническим условиям, технологическим картам).

4.5. Рацион питания должен быть разнообразным и калорийным. Меню, должно соответствовать нормам рационального питания, сбалансированного по содержанию основных пищевых веществ. Рацион питания детей должен соответствовать СанПин 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.6. Качество продуктов питания, используемых при оказании Услуг, должно подтверждаться действующими сертификатами соответствия и прочими документами, подтверждающими их качество, которые должны быть предоставлены Заказчику по первому требованию.

5. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Исполнитель проводит сверку с Заказчиком объема оказанных Услуг. После сверки Исполнитель с использованием единой информационной системы **в течение 3-х рабочих дней** формирует, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке (акт), который должен содержать:

а) идентификационный код закупки, наименование, место нахождения Заказчика, наименование объекта закупки, место оказания Услуг, информацию об Исполнителе, единицу измерения поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого Заказчику при выполнении закупаемых работ, оказании закупаемых услуг), выполненной работы, оказанной услуги;

б) наименование оказанной Услуги;

в) наименование страны происхождения поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого Заказчику при выполнении закупаемых работ, оказании закупаемых услуг);

г) информацию о количестве поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого Заказчику при выполнении закупаемых работ, оказании закупаемых услуг);

д) информацию об объеме оказанной услуги;

е) стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, с указанием цены за единицу поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого Заказчику при выполнении закупаемых работ, оказании закупаемых услуг), выполненной работы, оказанной услуги;

ж) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Закона № 44-ФЗ;

5.2. к документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке;

5.3. документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик;

5.4. в течение **десяти рабочих дней**, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

б) 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;

5.5. в случае создания приемочной комиссии не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке:

а) члены приемочной комиссии 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;

б) после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик 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.

5.6. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке **не позднее одного часа** с момента размещения в единой информационной системе направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

5.7. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке.

5.8. Датой приемки оказанной Услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

5.9. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя и Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

Документ о приемке оказанных Услуг, подписанный обеими Сторонами, является основанием для производства расчетов по настоящему Контракту.

6. Обеспечение исполнения контракта

6.1. Обеспечение исполнения Контракта не установлено.

7. Ответственность Сторон

7.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательств, предусмотренных контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего контракта.

7.2. Ответственность заказчика:

7.2.1. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств по контракту со стороны заказчика, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

7.2.2. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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.

7.2.3. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего, после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального

банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

7.3. Ответственность поставщика (подрядчика, исполнителя).

7.3.1. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

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

7.3.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

- 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.

7.4. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.5. 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.

7.6. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, пени, чем порядок, предусмотренный настоящим контрактом, размер такого штрафа, пени и порядок их начисления устанавливаются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Контракту, если оно явилось результатом обстоятельства непреодолимой силы.

Для целей настоящего раздела «обстоятельства непреодолимой силы» означает событие, неподвластное контролю сторон, и имеющее непредвиденный характер. Такие события могут

включать, но не ограничиваться такими действиями, как военные действия, природные ли стихийные бедствия, эпидемия, карантин, эмбарго и другие.

8.2. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, для которой становится невозможным выполнение своих обязательств по настоящему Контракту, должна в течение 5 (пяти) рабочих дней направить другой Стороне письменное уведомление о таких обстоятельствах и их причинах, а также предоставить документы, подтверждающие факт наступления таких обстоятельств, выданные компетентным органом.

8.3. Срок исполнения обязательств по настоящему Контракту отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы, а также последствия, вызванные этими обстоятельствами.

8.4. Сторона, подвергшаяся воздействию обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты окончания действия подобных обстоятельств в письменной форме сообщить о прекращении действия обстоятельств непреодолимой силы, указав при этом срок, к которому предполагается выполнение обязательств по настоящему Контракту.

8.5. Не уведомление или несвоевременное уведомление лишает сторону права ссылаться на любое вышеуказанное обстоятельство как на основание, освобождающее от ответственности за неисполнение обязательства.

9. Срок действия контракта

9.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты заключения контракта и действует по **«30» июня 2025 г.** Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств по Контракту до окончания исполнения Сторонами обязательств по нему.

9.2. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Российской Федерации.

9.3. Стороны вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

10. Прочие условия

10.1. Споры и разногласия, возникающие в ходе реализации настоящего Контракта, разрешаются в претензионном порядке (срок ответа на претензию – 7 рабочих дней), а при не достижении согласия - в Арбитражном суде Курганской области.

10.2. Для обеспечения надлежащего контроля за исполнением настоящего Контракта, Стороны производят сверку расчетов, которые оформляются соответствующим актом, который подписывается руководителями Исполнителя и Заказчика или лицами, уполномоченными на сверку и подписание акта сверки доверенностью.

В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий Контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений.

Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, от имени Исполнителя, и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

10.3. Приложения к настоящему Контракту:

- Приложение №1 - Техническое задание;
- Приложение №2 – Объем оказываемых услуг.

11. Адреса, банковские реквизиты, подписи сторон:

Заказчик:	Исполнитель:
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Арлагульская средняя общеобразовательная школа» Юридический адрес: 641522 Курганская область, Лебяжьевский район, с.Арлагуль, ул. Центральная,105 Фактический адрес: 641522 Российская Федерация Курганская область, Лебяжьевский район, с.Арлагуль, ул. Центральная 105 ЛЕБЯЖЬЕВСКИЙ ФО (МКОУ «Арлагульская средняя общеобразовательная школа») л/с 03433D04430 Единый счет бюджета 03231643375180004301 ОТДЕЛЕНИЕ КУРГАН//УФК по Курганской области г.Курган ЕКС 40102810345370000037 БИК ТОФК 013735150 ИНН 4512004936 КПП 451201001 ОГРН 1024501597339 ОКТМО 37518000 ОКВЭД 85.14 Тел: (35237) 9-51-81 Директор М.П.  /Самойлов А.Е./	ИП Герасимова Светлана Михайловна Почтовый адрес: 641500 Курганская область п.Лебяжье ул.К.Маркса, 157 Тел: +7 9097241963 Эл. почта svetlana1963@mail.ru ИНН 451201193484 БИК043735650 Курганское отделение №8599 ПАО Сбербанк Г.Курган к/с 30101810100000000650 р/с 40802810532000001724 ИП Герасимова С.М. М.П.  /С.М.Герасимова /

Описание объекта закупки (Техническое задание)

1. Код объекта закупки:

Код по ОКВЭД2: 56.29 Услуги по обеспечению питанием прочие

Код по ОКПД2: 56.29.19.000 Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие

2. Объект закупки: Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся в том числе в рамках социального обеспечения

3. Объем оказываемых услуг: указывается в Приложении № 2 к Контракту.

4. Условия оказания услуг Исполнителем:

Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком примерное цикличное меню на период 10 и 12 дней с учетом, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

В соответствии с настоящим Техническим заданием Исполнитель обязуется, до начала оказания услуг разработать и согласовать с Заказчиком примерное цикличное меню, на период 10 и 12 дней в зависимости от возрастной категории обучающихся, по форме Приложения № 3 к Техническому заданию, которое должно соответствовать требованиям настоящего Технического задания и Санитарным правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45).

В случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда, либо изменения закупочных цен на продукты питания) допускается замена Исполнителем примерного цикличного меню, с соблюдением требований настоящего Технического задания и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по предварительному уведомлению Заказчика.

Допускается производить замену наименования и выхода блюд, разработанного Исполнителем примерного цикличного меню в соответствии с приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при условии соблюдения сбалансированности питания в соответствии с натуральными нормами питания и калорийности.

При необходимости замены меню Исполнитель обязан письменно уведомить Заказчика за 1 день до внесения изменений в Примерное цикличное меню.

За контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья отвечает специалист Исполнителя и ведет «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) совместно с медицинским работником Заказчика в соответствии с его графиком работы.

Один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней).

Обеспечивать строгое соблюдение установленных требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, правил приемки поступающего сырья, а также условий хранения и реализации.

Обеспечить строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (с учетом изменений и дополнений), обеспечить услуги по приготовлению пищи без применения генетически модифицированных источников.

Обеспечить строгое соблюдение соответствия качества предоставляемых услуг технологическим нормативам, обеспечивающим безопасность для жизни и здоровья детей.

Обеспечить столовую Заказчика посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

Обеспечить своевременное прохождение работниками Исполнителя медицинских и профилактических осмотров. Обеспечить соблюдение работниками санитарных правил и других нормативных актов в помещениях столовой Заказчика.

Осуществлять мелкий текущий ремонт используемого холодильного, технологического и другого оборудования, а также весоизмерительных приборов, находящихся в пищеблоке Заказчика.

Осуществлять производственный контроль в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01.

5. Общие требования к услуге в течение срока действия договора: - Совместно с Заказчиком соблюдать установленные требования и правила технического, санитарного и пожарного надзора, а в случае их

несоблюдения – совместно с Заказчиком нести полную ответственность перед соответствующими органами государственного контроля и надзора;

- допускать к работе в столовой лиц, прошедших вводный инструктаж по пожарной безопасности у уполномоченного представителя Заказчика;

- допускать к производству работ только сотрудников, обеспеченных санитарной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты;

- назначить сотрудников, ответственных за обеспечение норм охраны труда, за пожарную безопасность, за электробезопасность и представить список Заказчику.

6. Требования к качеству услуги: услугу оказывают лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20с соблюдением физиологически обоснованных норм питания детей обеспечение рациона питания в соответствии с меню.

Отбор суточной пробы: в целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника Исполнителя и представителя Заказчика по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых приготавливается пища).

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры не менее 100 грамм. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 С.

Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Качество предоставляемых услуг должно соответствовать требованиям:

- Федерального закона от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27октября 2020 г. N 32 "Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Требования к пищевому рациону: Приготавливаемые блюда, с учетом возраста детей (рацион меню) должны соответствовать нормам питания детей (по калорийности, по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп детей), удовлетворять потребностям в основных пищевых ингредиентах и быть сбалансированным по белкам, жирам, углеводам:

- энергетическая ценность рациона должна соответствовать энергетическим затратам организма;

- рацион должен иметь высокие органолептические свойства за счет широкого ассортимента продуктов и разных приемов кулинарной обработки;

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с санитарными правилами, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. Горячее питание должно предусматривать наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Подогрев остывших нижетемпературы раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки), вторые блюда, гарниры, напитки – имеют температуру подачи в соответствии с технологической и технической документацией. Уксус в рецептурах блюд должен быть заменен на лимонную кислоту.

Ежедневно в обеденном зале Исполнитель должен будет вывешивать, утвержденное заведующей, меню, в котором должны быть указаны сведения названия кулинарных изделий об объемах блюд.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия не в соответствии с требованиями указанными в Санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах.

Реализация готовых блюд и изделий производится через пункт питания на условиях, предусмотренных для предприятий общественного питания, по графикам согласованным с администрацией Заказчика.

7. Требования к безопасности:

Исполнитель, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья детей, обеспечивает:

а) соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

б) выполнение требований нормативных документов по безопасности при оказании услуг: экологической безопасности; противопожарной безопасности; электробезопасности;

в) обеспечение входного контроля поступающих продуктов и сырья (Исполнитель обеспечивает использование продуктов питания и полуфабрикатов, имеющих срок годности не менее 80% от срока, установленного производителем; все закупаемые продукты должны быть сертифицированы, соответствовать требованиям ГОСТов, ОСТов, ТУ и другой нормативно-технической документации, сорт не ниже 1);

г) обеспечение производственного контроля качества в процессе их технологической и кулинарной обработки, включающего контроль полноты вложения сырья, проведение ежедневного бракеража пищи, проведение лабораторных исследований по органолептическим, физико-химическим, химическим и микробиологическим показателям безопасности питания в соответствии с СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий не реже одного раза в месяц (копии результатов анализов предоставлять заказчику);

д) соблюдение Перечня продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания;

е) ведение учетной документации пищеблока в соответствии с рекомендуемой формой Приложения 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Ведомость контроля за рационом питания);

ж) организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

з) наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, специальной одежды и других предметов материально-технического оснащения;

Хлеб хранят в лотках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, уборка в шкафу проводится за 1 час перед каждой загрузкой хлеба с 1% раствором столового уксуса.

Разделочные доски и ножи маркируют: С (сельдь), РС (рыба сырая), КС (куры сырые), МС (мясо сырое), ОС (овощи сырые). РВ (рыба вареная), ОВ (овощи вареные), МВ (мясо вареное), КВ (куры вареные), Х (хлеб), Г (гастрономия). Доски изготавливают из твердых пород дерева.

Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок и ножей. Разделочные доски зачищают ножом, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро непосредственно на рабочих местах либо в подвешенном состоянии.

Количество комплектов посуды должно быть не менее двух по числу детей. Посуду в процессе приема пищи не домывают.

Алюминиевая, дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, эмалированную, из нержавеющей стали.

Не используется посуда с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированная посуда с поврежденной эмалью.

Обработка посуды проводится после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

8. Требования к персоналу пищеблока в целях санитарно-эпидемиологической безопасности:

а) прохождение персоналом пищеблока гигиенического обучения с аттестацией;

б) прохождение персоналом обязательных и периодических медицинских осмотров и обследований в соответствии с Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарном благополучии населения»;

в) наличие у работников пищеблока личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении периодических медицинских осмотров и необходимых обследований в соответствии с требованиями СанПиНов, проведении профилактических прививок.

При оказании услуг в обязательном порядке Исполнителем выполняются следующие требования технической и санитарно-эпидемиологической безопасности:

- лица, допущенные к обработке пищевых продуктов и приготовлению пищи должны: иметь, профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию, личную медицинскую книжку, с записями о результатах медицинских исследований и сведениями о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметках о прохождении гигиенической подготовки и аттестации, проходить необходимые медицинские осмотры.

- остальной обслуживающий персонал допускается к работе после прохождения медицинского осмотра и при наличии оформленных в установленном порядке личных медицинских книжек.

- ежедневно перед началом рабочей смены представителем Заказчика проводится осмотр всего персонала Исполнителя на наличие гнойничковых заболеваний, нагноившихся ссадин, порезов, ожогов, катаральных явлений и ангины. Лица с выявленной патологией к работе не допускаются и направляются к терапевту по месту жительства (регистрации).

Каждый сотрудник Исполнителя обязан сообщить о наличии кишечных инфекций у него лично и в его семье. Результаты осмотра и допуск к работе фиксируются в журнале «Здоровье». Ответственным лицом за своевременное заполнение и правильность ведения журнала «Здоровье» является заведующий производством Исполнителя;

- весь персонал Исполнителя должен быть обеспечен специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты. Весь персонал Исполнителя обязан работать в чистой специальной одежде и менять ее ежедневно и по мере загрязнения в течение рабочей смены.

Специальная одежда для технического персонала (уборщики, грузчики и т.д.) и персонала, связанного с приготовлением пищи и мытьем посуды, должна отличаться по цвету.

9. Требования по объему представления гарантий качества услуги: соблюдение установленных норм и графика питания, правил приготовления пищи и технологии приготовления блюд – все блюда (кулинарная продукция) должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

10. Организация контроля оказания услуги:

Исполнитель обязан проводить контроль за обеспечением питанием, который в себя включает:

- контроль исполнения программы производственного контроля;
- осуществлять хранение и предоставлять Заказчику по его запросу копии протоколов (результаты) лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- входной контроль сырья и продукции (с заполнением журнала входного контроля пищевых продуктов (сырья), журнала контроля условий транспортировки пищевых продуктов (сырья)), осуществлять хранение нормативной документации (сертификаты соответствия, декларации соответствия, технические регламенты, ветеринарные свидетельства (справки)) на используемые продукты;

- контроль процентов отходов продуктов при их первичной обработке;

- текущий производственный контроль приготовления пищи;

- текущий контроль хранения продуктов, сырья;

- определение правильности выхода готовых блюд;

- контроль санитарного состояния объектов питания в соответствии с Планом проведения генеральных уборок в пищеблоке и столовой;

- контроль качества готовых блюд.

Заказчик постоянно осуществляет контроль за обеспечением питанием детей и санитарным состоянием пищеблока, столовой, а именно:

- при поступлении продуктов (сырья) в пищеблок и при хранении их в пищеблоке проводится проверка продуктов на соответствие представленной нормативно-технической документации, проводится внешний осмотр на наличие непригодных в пищу продуктов (гниль, тухлость, бомбаж консервов, нарушение герметичности упаковок и т.п.), проводится проверка продуктов на соответствие настоящему Техническому заданию.

Проверка качества пищевой продукции, хранящейся в пищеблоке, проводится с составлением акта проверки;

- при приготовлении пищи проводится проверка соблюдения норм закладки продуктов согласно утвержденной меню-раскладке, соблюдения технологии приготовления, соблюдения температурного режима, соблюдения санитарных правил и норм;

- при выдаче готового питания с пищеблока проводится проверка соответствия приготовленных блюд указанным в меню, правильности выхода блюд, органолептических показателей блюд, количества приготовленных блюд (на соответствие заявке Заказчика).

Исполнитель обязан при проведении проверок обеспечения питанием предоставлять представителям проверяющих организаций документацию, необходимую для проведения проверки (инвентаризации, ревизии и т.п.) по согласованию и требованию Заказчика.

Заказчик вправе не допустить в производство пищевые продукты, несоответствующие рекомендуемому ассортименту основных продуктов питания и/или при отсутствии документов, удостоверяющих качество продуктов, и/или при обнаружении в сопроводительной документации несоответствий, неточностей, неоднозначности интерпретации, не позволяющих однозначно идентифицировать продукт как пригодный к употреблению в пищу.

При необходимости документального подтверждения вышеуказанных несоответствий, по требованию Исполнителя, возможно оформление Акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей по форме ТОРГ-2 (или ТОРГ-3, если продукция импортного производства), утвержденной постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132, с обязательным присутствием представителя (представителей) Исполнителя.

Заказчик имеет право не допустить в производство пищевые продукты при подозрении на недоброкачественность пищевых продуктов в результате внешнего осмотра и/или в результате оценки органолептических свойств продукта, и/или в результате проведения пробной варки (приготовления) пищевого продукта, вызывающего сомнения в его доброкачественности.

При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, а также условиям настоящего технического задания, экспертизу качества продукции (санитарно-гигиеническую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) проводят центры (лаборатории) санитарно-эпидемиологического надзора (ветеринарно-санитарной экспертизы).

В случае подтверждения недоброкачественности продукции, расходы, связанные с проведением необходимых лабораторных исследований, несет Исполнитель. Решение о возможности использования указанных продуктов для приготовления пищи принимается на основании заключения экспертизы.

В случаях недопущения пищевых продуктов в производство, Заказчик обязан незамедлительно согласовать с Исполнителем замену продуктов (блюд) в соответствии с утвержденными нормами замен продуктов.

В случаях недопущения пищевых продуктов в производство, Исполнитель обязан исключить длительное (более 24 часов) хранение указанных продуктов в пищеблоке, в кратчайшие сроки (до 24 часов) заменить не допущенные продукты на продукты, соответствующие сопроводительной документации и Требованиям к характеристикам качества пищевой продукции.

11. Требования к срокам и условиям хранения продуктов: Исполнитель, собственными силами и за счет собственных средств, обеспечивает сохранность по качеству и количеству, соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов (сырья).

12. Требования к транспортировке продуктов:

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки (температура, влажность), при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами.

Использование данного транспорта в других целях категорически запрещается.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

13. Требования к таре и упаковке: продукты питания, используемые для приготовления блюд, должны быть упакованы в соответствии с требованиями федерального закона от 02.01.2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

14. Требования к санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря и посуды:

- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных и складских помещениях пищеблока;
- содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

15. **Порядок сдачи-приемки оказанных Услуг:** Исполнитель проводит сверку с Заказчиком объема оказанных Услуг. После сверки Исполнитель с использованием единой информационной системы в течение 3-х рабочих дней формирует, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке (акт) оказанных Услуг.

16. **Форма, сроки и порядок оплаты Услуг** Оплата фактически оказанных Услуг производится в российских рублях безналичным переводом денежных средств, на расчетный счет Исполнителя в течение в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком в ЕИС электронного документа о приемке оказанных Услуг, за счет федеральных, областных и местных средств.

Информация о количестве услуг:

№ п/п	Код ОКПД2	Наименование оказываемых услуг	Ед. изм.	Кол-во общее
1	56.29.19.000: Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие	Оказание услуг по обеспечению горячим питанием учащихся 1-4 кл.	Дето-день	3270
2	56.29.19.000: Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие	Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся 5-11 кл. из малоимущих семей в целях социального обеспечения	Дето-день	5232
3	56.29.19.000: Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие	Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов из малоимущих семей с ограниченными возможностями здоровья согласно ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ в целях социального обеспечения	Дето-день	327
4	56.29.19.000: Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие	Оказание услуг по обеспечению питанием детей не отнесенных к пунктам 1.2.1, 1.2.2 и 1.2.3 Контракта	Дето-день	1896

1. Информация о сроках и месте оказания услуг:

№ п/п	Наименование Заказчика	Место оказания услуг	Сроки оказания услуг
1	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Арлагульская средняя общеобразовательная школа»	641522 Российская Федерация Курганская область, Лебяжьевский район, с. Арлагуль, ул. Центральная, д. 105 641524 Российская Федерация, Курганская область, Лебяжьевский район, с. Камышное, ул. Парковая, д. 4	С момента заключения контракта по 30.06.2025 года

**Перечень
продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания
образовательных учреждений**

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, вяжущий творог, вяжущую сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки)
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 2 к техническому заданию

(ФОРМА)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель Заказчика

С.А. Савицкий / Савицкий А.С.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Исполнителя

С.А. Савицкий /

Примерное десятидневное (двенадцатидневное) циклическое меню для обеспечения питанием учащихся
(наименование учреждения)

для возрастной категории от ____ до ____ лет

день ____

№ реп.	Наименование блюда	Выход, (г.)	Пищевые вещества в граммах			Энергетичес- кая ценность в (ккал.)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы		B1	C	A	Ca	P	Mg	Fe	
	Завтрак													
	Итого завтрак:													
	Обед													
	Итого обед:													
	Всего за день:													

Заказчик

С.А. Савицкий / Савицкий А.С.

Исполнитель

С.А. Савицкий /

Объем оказываемых услуг

№	Наименование услуги	Единица измерения	Кол-во детей	Кол-во дней	Кол-во дето-дней
1	2	3	4	5	6
1	Оказание услуг по обеспечению горячим питанием учащихся 1-4 кл.	Дето-день	30	109	3270
2	Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся 5-11 кл. из малоимущих семей в целях социального обеспечения (пятидневка)	Дето-день	48	109	5232
3	Оказание услуг по обеспечению питанием учащихся 5-11 кл. из малоимущих семей в целях социального обеспечения с ОВЗ	Дето-день	3	109	327
4	Оказание услуг по обеспечению питанием детей не отнесенных к пунктам 1.2.1, 1.2.2 и 1.2.3 Контракта	Дето-день	12	158	1896
	ИТОГО	X	93	X	10 725