

109

Договор № 2025.96561
на организацию питания обучающихся с 01 мая 2025 г. по 30 декабря 2025 г.

г. Асбест
Свердловская область

«05» мая 2025 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов» Асбестовского муниципального округа Свердловской области (МАОУ «СОШ № 4» АМО СО) именуемое в дальнейшем **Заказчик**, в лице директора Ивановой Любови Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и **Индивидуальный предприниматель Гудкова Жанна Владимировна**, именуемый в дальнейшем **Исполнитель**, действующего на основании свидетельства 66 № 0304448529 ОГРНИП 304660303000032, с другой стороны, именуемые в дальнейшем Стороны, заключили Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель обязуется оказать услугу по организации горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ № 4» АМО СО, а Заказчик обязуется принять и оплатить эту услугу.

1.2. Место оказания услуги: Свердловская область, город Асбест, проспект Ленина 26/3, Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов» Асбестовского муниципального округа Свердловской области (МАОУ «СОШ № 4» АМО СО).

1.3. Калькуляция расчетов по стоимости питания является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1).

2. СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

2.1. Услуга, предусмотренная настоящим Договором, осуществляется Исполнителем в следующие сроки:

Начало оказания услуги: 01 мая 2025 года

Окончание услуги: 30 декабря 2025 года

3. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

Заказчик обязуется:

3.1. Предоставить Исполнителю помещение пищеблока площадью 106,31 кв.м., включая подсобные и складские помещения, на условиях Договора аренды недвижимого(нежилого помещения) и движимого имущества, заключаемого между Заказчиком и Исполнителем.

3.2. Предоставлять коммунальные услуги на условиях Договора на возмещение коммунальных услуг, заключаемого между Заказчиком и Исполнителем.

3.3. Производить обслуживание электрических сетей до границы балансового разграничения (ввод электропитания технологического оборудования).

3.4. Ежегодно производить испытание заземления, проверку сопротивления изоляции.

3.5. Содержать подъездные пути к месту разгрузки продуктов в надлежащем состоянии.

3.6. Осуществлять контроль качества приготовления пищи.

3.7. Разрабатывать совместно с Исполнителем и осуществлять мероприятия по улучшению питания обучающихся, по совершенствованию культуры обслуживания.

3.8. Проводить совместно с исполнителем разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей по пропаганде горячего питания и культуре питания в столовой.

3.9. Обеспечить отбор и хранение в течение 24 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой, в присутствии работника пищеблока.

3.10. Осуществлять контроль организации питания обучающихся.

Исполнитель обязуется:

3.11. Организовать ежедневное рациональное питание обучающихся, в том числе, реализацию буфетной продукции, в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами

пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям санитарных норм и правил, требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания. Обеспечить наличие утвержденного Роспотребнадзором меню для всех категорий учащихся, обеспечивающихся горячим питанием.

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

- ФЗ от 07.02.1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Постановление правительства РФ от 21.09.2020г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановление от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"»;
- Постановление от 14.11.2001 г. № 36 « О введении в действие санитарных правил» СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Постановление от 22 мая 2003 г. N 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Постановление от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"»;
- Постановление от 28.01.2021 г. № 3 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"»;
- Постановление от 13.07.2001г. № 18 «О введении в действие санитарных правил - СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"»;
- Постановление от 28.01.2021г. № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"»;
- Постановление от 22.05.2020г. № 15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"»;
- ФЗ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»;
- ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление РЭК Свердловской области от 10 декабря 2008 года № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

3.13. Соблюдать нормы, установленные государственными стандартами. Санитарными, противопожарными правилами, технологическими нормативами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья обучающихся, окружающей среды и имущества Заказчика.

3.14. Выполнять витаминизацию третьих блюда под контролем медицинского работника Заказчика.

3.15. Согласовывать с руководителем Заказчика режим (график) питания обучающихся и режим работы столовой с учетом режима работы общеобразовательного учреждения. Производить раздачу готовой горячей пищи не позднее 2-х часов после ее приготовления. Предупреждать Заказчика о необходимости изменения режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы подразделения (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях), как правило, во время каникул, своевременно предоставлять информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

3.16. Своевременно осуществлять снабжение пищеблока за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в

соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Обеспечивать наличие необходимого запаса продуктов и сырья во избежание неисполнения договорных обязательств.

3.17. Оплачивать транспортные расходы по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. Обеспечить подвоз продуктов автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.18. Не допускать превышения размера предельной торговой наценки, установленного законодательством и нормативными правовыми актами Российской Федерации свердловской области.

3.19. Обеспечить бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя:

- укомплектовать штат Исполнителя квалифицированными кадрами, знающими основы организации и технологию общественного питания, имеющими допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедшим санитарно-техническое обучение, в том числе обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда.

- допускать к работе работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

3.20. Оплачивать расходы по проведению медицинских обследований работников Исполнителя. Обеспечивать проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания.

3.21. Укомплектовать пищеблок необходимым вентиляционным и технологическим оборудованием, кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами в количестве, обеспечивающем соблюдение поточности приготовления блюд, качество готовой продукции.

3.22. Обеспечить использование помещений и оборудования, коммунальных услуг с их целевым назначением – для организации питания обучающихся, экономное потребление ресурсов. Обеспечить своевременный ремонт технологического оборудования в случае его поломки.

3.23. Обеспечить соблюдение санитарных условий в пищеблоке путем проведения текущих косметических ремонтов (побелка и покраска помещения пищеблока и подсобных помещений, профилактический осмотр, ремонт оборудования) в каникулярный период, при подготовке к новому учебному году.

3.24. Согласно условиям Договора аренды недвижимого(нежилого помещения) и движимого имущества между Исполнителем и Заказчиком на срок действия настоящего Договора обеспечить эффективное (с учетом степени износа, особенностей и правил эксплуатации) использование холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принадлежащего МАОУ «СОШ № 4» АМО СО и организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту выше указанного оборудования, переданного Исполнителю.

3.25. Обеспечить накрытие столов в обеденном зале перед началом приема пищи обучающимися силами работников Исполнителя.

3.26. Обеспечить ежедневную уборку помещений пищеблока, места сбора отходов, уборку столов в обеденном зале после приема пищи обучающимися силами работников Исполнителя;

3.27. За счет собственных средств Исполнитель обязуется:

- обеспечить работников пищеблока спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками документов по учету в соответствии с действующим законодательством РФ;

- проводить поверку и клеймение весо измерительного оборудования (настольные весы), являющегося собственностью Исполнителя, или арендуемого у МАОУ «СОШ № 4» АМО СО в рамках заключенного Договора аренды недвижимого(нежилого помещения) и движимого имущества;

- обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства;

- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки на основании Договора с санитарно-эпидемиологической лабораторией (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»);

- обеспечивать производственный контроль качества приготовляемой пищи, изготавливаемой работниками пищеблока;
- обеспечить проведение микробиологических исследований на основании Договора со службой ТО ТУ Роспотребнадзор;
- оплачивать расходы за разработку технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания.

3.28. По требованию Заказчика Исполнитель обязуется предоставлять:

- результаты анализов производственного контроля приготовляемой пищи, изготавливаемой работниками пищеблока;
- первичные документы на приобретение продуктов питания, используемых для приготовления пищи для обучающихся, с целью проведения выборочного контроля величины торговой наценки.

3.29. Обеспечить наличие следующих документов:

- заявки на питание;
- бракеражные журналы;
- книга меню;
- технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, о датах изготовления и реализации продукции);
- Журнал здоровья и осмотра сотрудников;
- медицинские книжки сотрудников;
- инструкции (копии) по охране труда работников пищеблока;
- инструкции по охране труда при использовании технологического оборудования;
- инструкции по использованию моющих и дезинфицирующих средств.

3.30. Иметь Книгу отзывов и предложений и предоставлять ее обучающимся, достигшим 14 лет, работникам школы, родителям, участвующим в процессе контроля, по их требованию.

3.31. Назначить ответственное лицо для взаимодействия с МАОУ «СОШ № 4» АМО СО в процессе оказания услуги по настоящему Договору

3.32. В наглядной и доступной форме довести до сведения обучающихся и работников школы необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения обучающихся и работников МАОУ «СОШ № 4» АМО СО посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации.

Информация должна содержать:

- перечень услуг и условиях их оказания;
- цены и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции;
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга;
- сведения о сертификации услуг.

3.33. Обеспечивать в установленные сроки представление необходимой документации на работников пищеблока по требованию ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области.

3.34. Внедрять новые технологии здорового питания, различные формы обслуживания, научные достижения в области производства продукции, в том числе использовать собственные разработки и методики, взаимодействовать с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания.

3.35. При подвозе продукции автотранспортом соблюдать правила движения, обеспечивающие безопасность обучающихся на территории МАОУ «СОШ № 4» АМО СО, меры антитеррористической безопасности.

3.36. Обеспечить наличие в обеденном зале столовой недостающей мебели (столов, стульев), обеспечивающей 180 посадочных мест, согласно режиму питания в течение срока договора, на время действия настоящего договора.

3.37. Постоянно совершенствовать качество предоставляемых услуг и замену устаревшего и вышедшего из строя оборудования пищеблока.

Заказчик имеет право:

3.38. Осуществлять проверку порядка использования Исполнителем имущества, переданного в рамках Договора аренды недвижимого(нежилого помещения) и движимого имущества, заключенного между Исполнителем и Заказчиком.

3.39. Осуществлять контроль потребления воды, электроэнергии, тепла в рамках Договора на возмещение коммунальных услуг, заключенного между Исполнителем и Заказчиком.

3.40. Осуществлять проверку качества оказания услуги по организации питания обучающихся, в том числе с привлечением специалистов, уполномоченных организаций.

3.41. Осуществлять контроль за формированием предельной величины торговой наценки.

4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ПО ДОГОВОРУ

4.1. Расчеты за оказываемую услугу производятся за счет средств областного бюджета.

4.2. Норматив финансирования стоимости питания устанавливается в соответствии с действующими нормативными документами Свердловской области (Постановление Правительства Свердловской области «Об обеспечении питанием учащихся и воспитанников областных государственных и муниципальных образовательных учреждений, расположенных на территории Свердловской области») и Асбестовского муниципального округа (Постановление главы администрации Асбестовского муниципального округа Свердловской области)

4.3. Общая сумма настоящего Договора составляет **3 716 065,00 (Три миллиона семьсот шестнадцать тысяч шестьдесят пять рублей 00 копеек)**. Общая сумма может быть изменена Дополнительным соглашением в случае изменения лимитов бюджетных обязательств по основаниям и в порядке, предусмотренным настоящим Договором и действующим законодательством РФ.

4.4. Расчет за оказанную услугу определяется по накладным, предъявляемым Заказчику, в соответствии с фактической посещаемостью обучающимися занятий, на основании табеля учета посещаемости детей (ф. 0504608), который заполняется ежемесячно.

4.5. Оплата производится путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя через лицевой счет, открытый в Финансовом управлении администрации Асбестовского муниципального округа Свердловской области, согласно утвержденному меню, на основании счета-фактуры, Акта выполненных работ, подписанного обеими Сторонами, по мере поступления денежных средств на лицевой счет МАОУ «СОШ № 4» АМО СО. Оплата по Договору осуществляется в следующем порядке: ежемесячный аванс – не предусмотрен. Расчет производится в течение 7 рабочих дней по фактическим затратам отчетного месяца на основании счёта-фактуры, выставленных Исполнителем, после подписания акта сдачи-приемки выполненных работ и накладной за отчетный месяц.

5. Ответственность сторон

5.1. Исполнитель несет ответственность за качество и безопасность оказываемых услуг, жизнь и здоровье обучающихся при оказании услуг (последствия предоставления услуг), за качество реализуемой продукции, соблюдение норм, правил и требований, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания, включая возмещение убытков.

5.2. Исполнитель несет ответственность за несоблюдение условий хранения и приготовления продукции столовой, в случае непредвиденного отключения электроэнергии и холодного водоснабжения.

5.3. В случае причинения Исполнителем ущерба и убытков по вине обучающихся и работников МАОУ «СОШ № 4» АМО СО, Заказчик принимает все возможные меры по оказанию содействия в возмещении причиненных убытков.

5.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

6. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

6.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему Договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных, и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, пожары, землетрясения, наводнения и другие природные стихийные бедствия.

6.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по настоящему Договору.

6.3. Требование о расторжении настоящего Договора может быть заявлено Заказчиком в суд только после получения отказа Поставщика на предложение расторгнуть настоящий Договор либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) календарных дней.

7. УСЛОВИЯ РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. Возникающие в процессе исполнения настоящего Договора споры будут решаться Сторонами путем переговоров. В случае не достижения согласия Сторон все споры по настоящему Договору передаются на рассмотрение арбитражного суда Свердловской области.

7.2. Во всем ином, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ, постановлениями Правительства Свердловской области, нормативными актами органов местного самоуправления.

7.3. Настоящий Договор может быть расторгнут по соглашению Сторон. Расторжение настоящего Договора в одностороннем порядке или односторонний отказ от его исполнения осуществляются только при существенном нарушении настоящего Договора другой Стороной.

7.4. Стороны не в праве отказаться от исполнения настоящего Договора в одностороннем порядке, за исключением случаев, указанных в п. 6.3. настоящего Договора.

8. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

14.1. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей контракта законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

14.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий контракта, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела договора.

Каналы уведомления руководителя МАОУ «СОШ № 4» АМО СО о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: asbou4@mail.ru

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: общий отдел, тел. 8 (343 65) 2-73-64.

Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела контракта, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения, рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения, сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

14.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела контракта с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела контракта.

14.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела контракта, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий контракт в судебном порядке.

14.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ

8.1. Все изменения, дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Договора, должны быть совершены в письменном виде и подписанным обеими Сторонами и заверены печатями.

8.2. Настоящий Договор оставлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой Стороны.

10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик	Исполнитель
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов» Асбестовского муниципального округа Свердловской области 624260, Свердловская область, г. Асбест, проспект Ленина 26/3 Тел: 8 (34365) 2-73-64 ИНН 6603010289 КПП 668301001 Финансовое управление Асбестовского муниципального округа (средняя школа № 4) л/с 30623906290 (бюджет) л/с 31623906290 (иные цели) л/с 33623906290 (внебюджет) Казначейский счет 03234643655040006200 Уральское ГУ Банка России/УФК по Свердловской области г. Екатеринбург БИК 016577551 Единый казначейский счет 40102810645370000054 Электронный адрес: asbou4@mail.ru	Индивидуальный предприниматель Гудкова Жанна Владимировна 624260 Свердловская область г. Асбест, ул. Победы ИНН 660304448529 КПП 0 ОКПО 0125749473 р/с 40802810262640000019 в ПАО КБ «УБРиР» г. Екатеринбург к/с 301018109000000000795 БИК 046577795
Директор М.П.  Л.А. Иванова.	Индивидуальный предприниматель  М.П.  /Ж.В. Гудкова/

Техническое задание:

1. **Наименование процедуры и предмет договора:** запрос предложений в электронной форме для СМП на право заключения договора на Оказание услуг по организации питания обучающихся.

1.1 **Начальная (максимальная, предельная) цена договора, не более: 3 716 065 (Три миллиона семьсот шестнадцать тысяч шестьдесят пять) руб. 00 коп.** Цена Договора является твердой, определена на весь срок действия договора и включает в себя затраты на оказание услуг. НДС не предусмотрен.

1.2. **Основные условия исполнения договора:**

Перечень услуг общественного питания – согласно требований настоящего раздела, проекта договора (приложение №1) и согласно норм Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы".

Таблица №1 «Общие сведения об оказываемых услугах»

Предмет, наименование закупки	Общие сведения об оказываемых услугах
Организация горячего питания учащихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов» Асбестовского муниципального округа Свердловской области (МАОУ «СОШ № 4» АМО СО)	Содержание услуг представлено в Таблице № 2. Объёмные показатели представлены в Таблице № 3. Исполнитель ежедневно обеспечивает контроль качества сырой и готовой продукции путём ведения следующей документации: 1. Журнал бракеража готовой продукции; 2. Журнал бракеража скоропортящейся продукции; 3. Журнал учета состояния здоровья работников пищеблока (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангина, нахождении сотрудников на листе временной нетрудоспособности); 4. Санитарный журнал; 5. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты; 6. Сборник технологических нормативов. 7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 8. Медицинские книжки работников пищеблока (наличие заключения терапевта о допуске к работе на момент оказания услуг).

Таблица № 2 «Требования к качеству и содержанию услуг»

День недели	Завтрак	Соответствие завтрака к максимально приближенным требованиям суточной энергетической потребности (25%)	Обед	Соответствие обеда к максимально приближенным требованиям суточной энергетической потребности (30%)
Понедельник	В состав услуг входит: -кадровая комплектация столовой работниками, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации рационального питания детей: повар-диетолог, повара, кондитер. Квалификация - не ниже 4-го разряда (проживание на территории учреждения не предусмотрено). - наличие у всех работников пищеблока санитарной книжки, прививочного сертификата и всех необходимых прививок (клещевой энцефалит, дифтерия, корь, краснуха, гепатит А, дизентерия Зоне и другие), гигиеническое обучение по требованию ТО ТУ Роспотребнадзора; - наличие посуды, кухонного инвентаря, спецодежды, весового хозяйства, моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с действующими нормами; - разработка и согласование документов (меню, договоры с Роспотребнадзором); - наличие программы по количественному учету продуктов питания; - согласование с руководителем МАОУ «СОШ № 4» АМО СО ассортимента блюд, меню на 14 дней; - осуществление доставки продуктов питания на специально предназначенном или специально оборудованном для таких целей транспортном средстве, в таре (упаковке), отвечающей требованиям технических условий, обеспечивающих их сохранность при транспортировке и хранении; - соблюдение правил хранения продуктов питания - осуществление горячего питания; - соблюдение объема порций; - обеспечение сбалансированности питания по химическому составу и энергетической ценности в соответствии с физиологической потребностью детей; - обеспечение разнообразия меню по дням недели, с включением натуральных продуктов, в т.ч. мяса, овощей, рыбы, молока и др. В питание учащихся должны использоваться продукты, обогащенные микронутриентами, а также йодированная соль - иные требования согласно договору.			
Вторник				
Среда				
Четверг				
Пятница				

Организация питания обучающихся с 01.05.2025 г. по 31.05.2025 г.

Наименование категории	кол-во учащихся	кол-во учебных дней	кол-во детодней	Стоимость 1 дето/дня. Руб.	Сумма
1 класс (завтрак)	66	18	✓ 1188	21,85	25 957,80
2-4 классы (завтрак)	168	18	✓ 3024	21,85	66 074,40
Дети ОВЗ и дети-инвалиды 1 - 4 классы (завтрак)	4	18	✓ 72	146,85	10 573,20
Льготная категория 5-11 классы (обед)	110	18	✓ 1980	145,00	287 100,00
Дети ОВЗ и дети-инвалиды 5-11 классы (завтрак+обед)	25	18	450	255,00	114 750,00
ИТОГО					504 455,40
ИТОГО с % посещаемости				0,87	438 876,20

Организация питания учащихся с 01.09.2025 г. по 30.12.2025 г.

Наименование категории	кол-во учащихся	кол-во учебных дней	кол-во детодней	Стоимость 1 дето/дня. Руб.	Сумма
1 класс (завтрак)	60	79	✓ 4740	21,85	103 569,00
2-4 классы (завтрак)	168	79	✓ 13272	21,85	289 993,20
Дети ОВЗ и дети-инвалиды 1-4 классы (завтрак)	4	79	✓ 316	146,85	46 404,60
Льготная категория 5-11 классы (обед)	110	79	✓ 8690	145,00	1 260 050,00
Дети ОВЗ и дети-инвалиды 5-11 классы (завтрак+обед)	25	79	1975	255,00	503 625,00
ИТОГО					2 203 641,80
ИТОГО с % посещаемости				0,87	1 917 039,83

Организация питания обучающихся с 01.05.2025 г. по 31.05.2025 г.

Наименование категории	кол-во учащихся	кол-во учебных дней	кол-во детодней	Стоимость 1 дето/дня. Руб.	Сумма
1 класс (завтрак)	66	18	✓ 1188	78,15	92 842,20
2-4 классы (завтрак)	168	18	✓ 3024	78,15	236 325,60
Дети ОВЗ и дети-инвалиды 1-4 классы (завтрак)	4	18	✓ 72	78,15	5 626,80
ИТОГО					334 794,60
ИТОГО с % посещаемости				0,87	291 271,30

Организация питания учащихся с 01.09.2025 г. по 30.12.2025 г.

Наименование категории	кол-во учащихся	кол-во учебных дней	кол-во детодней	Стоимость 1 дето/дня. руб.	Сумма
1 класс (завтрак)	60	79	✓ 4740	66,47	315 067,80
2-4 классы (завтрак)	168	79	✓ 13272	66,47	882 189,84
Дети ОВЗ и дети-инвалиды 1-4 классы (завтрак)	4	79	✓ 316	66,47	21 004,52
ИТОГО					1 218 262,16
ИТОГО с % посещаемости				0,87	1 068 877,67

МЗ 2 355 916,02
ИЦ 1 360 148,97
3 716 065,00

Итого: 3 716 065 (Три миллиона семьсот шестнадцать тысяч шестьдесят пять) руб. 00 коп.

1.2.1. Перечень основных товаров, которые Заказчик может использовать при оказании услуг. Данный перечень может дополняться/ изменяться товарами, которые необходимы для оказания услуг согласно утвержденного меню. Качественные характеристики товара должны соответствовать ГОСТам и нормам – утверждению СанПиН 2.4.5.2409-08" Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы".

Таблица 4 «Перечень основных товаров»

№ п/п	Наименование продукции	Функциональные, технические и качественные характеристики, эксплуатационные характеристики товара	Параметры характеристик
1)	Хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта	Хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта	Показатель, значение которого не может изменяться
		Соответствие ГОСТ 26983-86 и/или ГОСТ 26985-86.	Вариативное значение, участник закупки должен выбрать один вариант или несколько вариантов через запятую
		Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса, запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. Без посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени.	Показатель, значение которого не может изменяться
2)	Хлеб белый из пшеничной муки высшего сорта	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта. Соответствие ГОСТ 31805-2012. Форма соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. Отсутствуют посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.	Показатель, значение которого не может изменяться
3)	Батон из пшеничной муки	Соответствие ГОСТ 27844-88. Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Вкус свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса. Без	Показатель, значение которого не может изменяться

		посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени.	
4)	Мука пшеничная высшего сорта	Соответствие: ГОСТ Р 52189-2003, высшего сорта. Цвет муки белый с кремовым оттенком. Мука без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании муки не ощущается хруста на зубах. Не заражена вредителями.	Показатель, значение которого не может изменяться
5)	Крупа гречневая	Соответствие ГОСТ Р 55290-2012, первый сорт. Ядра гречихи, отделённые от плодовых оболочек, целые и надколотые. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов. Крупа незаражённая вредителями.	Показатель, значение которого не может изменяться
6)	Крупа ячменная перловая	Крупа ячменная перловая. Соответствие: ГОСТ 5784-60, весовая. Без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Без затхлости, плесени и других посторонних запахов.	Показатель, значение которого не может изменяться
7)	Крупа рисовая (круглый)	Крупа рис цельный шлифованный круглый. Соответствие: ГОСТ 6292-93, первый сорт. Цвет белый с различными оттенками. Без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	Показатель, значение которого не может изменяться
8)	Мясо птицы	Тушки цыплят-бройлеров 1 сорта ГОСТ 31962-2013 потрошенные, охлажденные воздушно-капельным способом. Тушки: - хорошо обескровлены, чистые; - без посторонних включений (стекла, резины, металла); - без посторонних запахов; - без фекальных загрязнений; - без видимых кровяных сгустков; - без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; - без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.	Показатель, значение которого не может изменяться
9)	Куриные грудки	Куриные грудки, соответствие ГОСТ 31962-2013. Грудки: - хорошо обескровлены, чистые; - без посторонних включений (стекла, резины, металла); - без посторонних запахов;	Показатель, значение которого не может изменяться

		- без фекальных загрязнений; - без видимых кровяных сгустков; - без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.	
10)	Рыба с/м судак	Рыба с/м судак, обезглавленная, потрошенная. Соответствие ГОСТ 32366-2013	Показатель, значение которого не может изменяться
		Поверхность чистая. Допускается незначительное подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира. Цвет естественный, присущий данному виду рыбы. Консистенция (после размораживания) плотная, присущая рыбе данного вида, запах (после размораживания) свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха.	Показатель, значение которого не может изменяться
11)	Рыба с/м щука	Рыба с/м щука. Обезглавленная, потрошенная.	Показатель, значение которого не может изменяться
		Соответствие ГОСТ 32366-2013 и/или ГОСТ Р 51493-99	Вариативное значение, участник закупки должен выбрать один вариант или несколько вариантов через запятую
		Поверхность чистая. Допускается незначительное подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира. Цвет естественный, присущий данному виду рыбы. Консистенция (после размораживания) плотная, присущая рыбе данного вида, запах (после размораживания) свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха.	Показатель, значение которого не может изменяться
12)	Рыба с/м муксун	Рыба с/м муксун, обезглавленная и потрошенная. Соответствие ГОСТ 32366-2013. Первый сорт. Поверхность рыбы чистая. Консистенция (после размораживания) плотная. Запах свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков.	Показатель, значение которого не может изменяться
13)	Филе рыбное мороженое (судак)	Филе рыбное мороженое ГОСТ 3948-90. Филе замороженное поштучно, чистое, ровное, целое без значительной деформации. Консистенция мяса (после размораживания) плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет свойственный данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе без постороннего запаха.	Показатель, значение которого не может изменяться
14)	Масло растительное	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное первый сорт ГОСТ 1129-2013. Масло прозрачное без осадка, без запаха, вкус	Показатель, значение которого не может

		обезличенный.	изменяться
15)	Масло оливковое	Масло оливковое нерафинированное. Масло получено прямым отжимом, без химической очистки.	Показатель, значение которого не может изменяться
16)	Масло коровье сливочное	Массовая доля жира - не менее 72,5%	Минимальное значение
		ГОСТ 32261-2013, Соответствие Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", принятому Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67, сорт высший. Без наличия в масле бактерий группы кишечных палочек, патогенных микроорганизмов. Масло без постороннего запаха, запаха пригорелости, прогорклости, затхлости. Отсутствует запах и вкус химикатов, нефтепродуктов, кислый вкус, олеистый вкус; сырный и гнилостный привкус; отсутствует вкус окислившихся жиров. Консистенция масла не засаленная, не липкая, не крошливая, не неоднородная, не колющаяся, не рыхлая, не слоистая, не мучнистая и не мягкая. Цвет масла однородный, масло не пестрое, не полосатое, не мраморное, не бледное. Не наблюдается штафф (кромка более темного цвета).	Показатель, значение которого не может изменяться
17)	Молоко питьевое 3,2% жирности пастеризованное	Молоко питьевое 3,2% жирности пастеризованное фасованное. Соответствие Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", принятому Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67, ГОСТ 31450-2013. Массовая доля белка не менее 2,8%. Без применения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока. Внешний вид и консистенция - однородная жидкость без осадка, хлопьев и комочков. Молоко не густой, не слизистой и не тягучей консистенции. Без пены, без кислого, прогорклого, горького, соленого, салистого, дымного привкуса.	Показатель, значение которого не может изменяться
18)	Сметана 25% жирности фасованная	Сметана 25% жирности фасованная. Соответствие Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", принятому Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67, ГОСТ Р 52092-2003. Однородная густая масса с глянцевой поверхностью, белого цвета с кремовым оттенком, равномерного по всей массе. Вкус и запах чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.	Показатель, значение которого не может изменяться
19)	Сыр полутвердый	ГОСТ Р 52972-2008, Соответствие Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности	Показатель, значение которого

	жирность 50%	молока и молочной продукции", принятому Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67, высший сорт. Сыр с низкой температурой второго нагревания. Корка ровная тонкая, без толстого подкоркового слоя. Вкус и запах: выраженный сырный, слегка кисловатый. Консистенция эластичная, однородная по всей массе. На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной формы, равномерно расположенных по всей массе. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество - 50%. Сыр не прогорклый, не гнилостный, без плесневелого вкуса и запаха, без запаха нефтепродуктов и химикатов, без наличия посторонних включений, а также сыр не расплывшийся и не вздутый, не пораженный подкорковой плесенью, гнилостными колодцами и трещинами, без глубоких зачистков, без подопревшей корки, без развития на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.	не может изменяться
20)	Яйцо куриное отборное столовое	Яйцо куриное отборное столовое. Соответствие: ГОСТ Р 52121-2003. Скорлупа яиц чистая, без пятен крови и помета, и неповрежденная. Содержимое яиц без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости). Маркировка яиц четкая, легко читаемая.	Показатель, значение которого не может изменяться
21)	Яйцо перепелиное столовое	Яйцо перепелиное. Соответствие ГОСТ 31655-2012. Столовое. Скорлупа яиц чистая, без пятен крови и помета, не поврежденная. Содержимое яиц не имеет посторонних запахов.	Показатель, значение которого не может изменяться
22)	Сахар	Соответствие ГОСТ 21-94. Вкус сухого сахара - песка и его водного раствора сладкий, без посторонних привкусов и запахов, раствор - прозрачный, без осадка, механических и других примесей.	Показатель, значение которого не может изменяться
23)	Сахар-рафинад	Сахар кусковой. Белый, чистый без пятен и посторонних включений. Вид в виде кусков определенных размеров. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.	Показатель, значение которого не может изменяться
		Соответствие ГОСТ Р 53396-2009 и/или ГОСТ Р 31895-2012	Вариативное значение, участник закупки должен выбрать один вариант или несколько вариантов через запятую
24)	Соль пищевая йодированная, сорт экстра	Соответствие ГОСТ Р 51574-2000. Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт. Без наличия посторонних механических примесей, без постороннего запаха. Белого цвета. Вкус: соленый,	Показатель, значение которого не может изменяться

		без постороннего привкуса.	
25)	Чай черный	Чай черный байховый крупный (листовой) Сорт высший. Нежный аромат, приятный с нежностью вкус. Внешний вид чая – ровный, однородный, хорошо скрученный. В чае не допускаются плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.	Показатель, значение которого не может изменяться
		Соответствие ГОСТ 1938-90 и/или ГОСТ 32573-2013	Вариативное значение, участник закупки должен выбрать один вариант или несколько вариантов через запятую
26)	Лавровый лист	Соответствие ГОСТ 17594-81. Сухой. Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями. Запах и вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Упаковка мягкая.	Показатель, значение которого не может изменяться
27)	Томатная паста 25%	Томатная паста 25%, Соответствие ГОСТ Р 54678-2011, Высший сорт. Внешний вид и консистенция: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции. Без темных включений, остатков, кожицы, семян. Без содержания плесени, без горечи.	Показатель, значение которого не может изменяться
28)	Томатное пюре	Томатное пюре. Соответствие ГОСТ Р 54678-2011, Высший сорт. Внешний вид и консистенция: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции. Без темных включений, остатков, кожицы, семян. Без содержания плесени, без горечи.	Показатель, значение которого не может изменяться
29)	Горошек консервированный	Соответствие: ГОСТ Р 54050-2010, Высший сорт. Консервы изготовлены из овощного гороха. Зерна целые, без примесей, оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Цвет зерен горошка зеленый, однородный в одной банке. Вкус натуральный, свойственный молодому, нежному, некрахмалистому консервированному зеленому горошку.	Показатель, значение которого не может изменяться
30)	Соки фруктовые, плодовые и ягодные в ассортименте	Соответствие Техническому регламенту на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятому Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882. Сок восстановленный. Без добавления искусственных добавок.	Показатель, значение которого не может изменяться
31)	Сок томатный	Соответствие Техническому регламенту на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятому Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882. Внешний вид и консистенция однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Вкус и запах свойственные соку, изготовленному из	Показатель, значение которого не может изменяться

		концентрированных томатных продуктов (пасты, пюре, концентрированного сока). Посторонние привкус и запах не допускаются.	
32)	Картофель свежий	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, сухие, без излишней внешней влажности, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений вредителями. Клубни однородные по форме и окраске, без постороннего запаха и вкуса, зрелые. Клубни картофеля на поверхности не позеленевшие.	Показатель, значение которого не может изменяться
33)	Капуста белокочанная свежая	Капуста белокочанная свежая. Класс: первый. Соответствие ГОСТ Р 51809-2001. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыжки. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.	Показатель, значение которого не может изменяться
34)	Капуста квашенная	Капуста белокочанная квашеная. Соответствие ГОСТ Р 53972-2010. Капуста - сочная, плотная, хрустящая. Равномерно нашинкованная полосками, без крупных частиц кочерыжки и кусков листьев. Состав: капуста, морковь, соль.	Показатель, значение которого не может изменяться
35)	Свекла свежая	Столовая. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений вредителями.	Показатель, значение которого не может изменяться
		Соответствие ГОСТ Р 51811-2001 и/или ГОСТ 32285-2013	Вариативное значение, участник закупки должен выбрать один вариант или несколько вариантов через запятую
36)	Морковь свежая	Столовая свежая. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений вредителями.	Показатель, значение которого не может изменяться
		Соответствие ГОСТ Р 51782-2001 и/или ГОСТ 32284-2013	Вариативное значение, участник закупки должен выбрать один вариант или несколько вариантов через запятую
37)	Лук репчатый свежий	Соответствие ГОСТ Р 51783-2001. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений вредителями.	Показатель, значение которого не может

			изменяться
38)	Лук репчатый красный	Лук репчатый красный. Соответствие ГОСТ Р 51783-2001. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений вредителями.	Показатель, значение которого не может изменяться
39)	Огурцы свежие	Огурцы свежие, без повреждений. Соответствие ГОСТ Р 54752-2011. Плоды свежие, целые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и вкуса.	Показатель, значение которого не может изменяться
40)	Томаты свежие	Томаты свежие, без повреждений. Соответствие ГОСТ Р 51810-2001. Плоды целые, чистые, здоровые, плотные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности.	Показатель, значение которого не может изменяться
41)	Перец болгарский свежий	Перец болгарский свежий. Соответствие ГОСТ Р 55885-2013. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, с плодоножкой. Вкус сладкий, с легкой остротой.	Показатель, значение которого не может изменяться
42)	Лук зеленый (перо)	Перья лука. Свежие, чистые, здоровые, без повреждений болезнями и вредителями, без излишней поверхностной влажности. Запах и вкус свойственный данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса.	Показатель, значение которого не может изменяться
43)	Петрушка свежая	Петрушка свежая. Свежая, чистая, здоровая, без повреждений болезнями и вредителями, без излишней поверхностной влажности. Запах и вкус свойственный данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса.	Показатель, значение которого не может изменяться
44)	Укроп свежий	Укроп свежий. Свежий, чистый, здоровый, без повреждений болезнями и вредителями, без излишней поверхностной влажности. Запах и вкус свойственный данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса.	Показатель, значение которого не может изменяться
45)	Базилик свежий	Базилик свежий. Свежий, чистый, здоровый, без повреждений болезнями и вредителями, без излишней поверхностной влажности. Запах и вкус свойственный данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса. Листья округлой формы с заострением на концах.	Показатель, значение которого не может изменяться
46)	Салат листовой	Салат листовой. Свежий, чистый, здоровый, без повреждений болезнями и вредителями, без излишней поверхностной влажности. Запах и вкус свойственный данному ботаническому сорту без	Показатель, значение которого не может изменяться

		постороннего запаха и привкуса.	
47)	Корнишоны маринованные	Огурцы маринованные. Соответствие ГОСТ Р 52477-2005. Сорт высший. Состав продукта: Огурцы, соль, сахар, уксусная кислота, пряности.	Показатель, значение которого не может изменяться
48)	Фрукты свежие (мандарины)	Мандарины свежие. Соответствие ГОСТ Р 53596-2009. Окраска оранжевого цвета, свойственная мандаринам, кисло – сладкого вкуса, сочные. Поверхность мандарин без механических повреждений, повреждений вредителями и болезнями.	Показатель, значение которого не может изменяться
49)	Фрукты свежие (виноград)	Соответствие ГОСТ 32786-2014. Сорт высший. Грозди целые, здоровые. Ягоды свежие, зрелые, целые, упругие, чистые. Без наличия посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей, гроздей и ягод, раздавленных, пораженных гнилью и испорченных.	Показатель, значение которого не может изменяться
50)	Фрукты свежие (груша)	Соответствие ГОСТ 21713-76. Груши свежие, без повреждений вредителями и болезнями, с целой плодоножкой.	Показатель, значение которого не может изменяться
51)	Фрукты свежие (киви)	Соответствие ГОСТ 31823 – 2012. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, не перезревшие, без повреждений насекомыми – вредителями и болезнями. Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений.	Показатель, значение которого не может изменяться
52)	Фрукты свежие (лимон)	Лимоны свежие. Соответствие ГОСТ Р 53596-2009. Плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.	Показатель, значение которого не может изменяться
53)	Фрукты свежие (яблоки)	Яблоки свежие. Соответствие ГОСТ 54697-2011. Высший сорт. Плоды вызревшие, не кислые по вкусу, типичные по форме и окраске, без повреждений, не загнившие, не раздавленные.	Показатель, значение которого не может изменяться
54)	Брусника свежая	Брусника свежая. Соответствие ГОСТ 20450-75. Ягоды брусники свежие, чистые, не перезревшие, без каких-либо повреждений и заболеваний, без посторонних запаха и вкуса. Без зеленых ягод, несъедобных и ядовитых плодов других видов растений, минеральной примеси.	Показатель, значение которого не может изменяться
55)	Мед натуральный	Мед натуральный. Соответствие ГОСТ Р 54644-2011. Внешний вид (консистенция) жидкий. Вкус сладкий, приятный, без постороннего привкуса. Натуральный мед не содержит вещества, не свойственные его природному составу.	Показатель, значение которого не может изменяться

56)	Виноград сушеный (изюм) без косточек	Изюм без косточек, высший сорт, соответствует ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный без семян. Цвет изюма светло-коричневого цвета среднего размера. Вкус сладкий. Без посторонних примесей. У изюма отсутствует плодоножка.	Показатель, значение которого не может изменяться
57)	Чернослив без косточек	Соответствие ГОСТ 32896-2014. Высший сорт. Слива сушеная без косточек. Плоды чистые, целые без излишней внешней влажности. Поверхность блестящая. Без механических примесей, зараженности вредителями.	Показатель, значение которого не может изменяться
58)	Курага	Курага без косточек, высший сорт, соответствует ГОСТ 32896-2014. Курага, резанная на половинки оранжевого цвета. Плоды не привяленные и без солнечных ожогов.	Показатель, значение которого не может изменяться
59)	Дрожжи хлебопекарные сушеные фасованные	Соответствие ГОСТ Р 54845-2011. Сорт высший. Запах чистовыраженный дрожжевой, без посторонних запахов: гниlostного, плесени. Вкус свойственный сушеным дрожжам.	Показатель, значение которого не может изменяться
60)	Сливки разовые (порционные)	Сливки порционные стерилизованные жирность 10% по 10 г в блистерах 10шт*10 гр. Натуральные коровьи сливки. Состав: сливки нормализованные. Пищевая ценность на 100г: жиры -10г, белки -3,0г, углеводы - 4,7г. Энергетическая ценность на 100г: 120 ккал. Соответствие ГОСТ 31451-2013.	Показатель, значение которого не может изменяться
61)	Печенье в ассортименте	Печенье круглое, не однородное. Диаметр не менее 2 и не более 3 см. Вес 1 шт. не менее 2 гр и не более 3 гр. Состав: мука высший сорт, маргарин, сахар, пудра миндального ореха либо фундука. Энергетическая ценность: не менее 490 ккал и не более 600 ккал. Соответствие ГОСТ 24901-2014.	Показатель, значение которого не может изменяться
62)	Печенье в ассортименте	Различной формы. Состав: вода, сахарная пудра, мука пшеничная высшего сорта, жир кондитерский, жженка, крошка вафельного листа, молоко сухое обезжиренное, какао-порошок, крахмал, орех арахис, яичный порошок, масло дезодорированное, эмульгатор: лецитин, биобейк; соль пищевая, ароматизатор Описание: Пищевая ценность в 100г: белки, жиры, углеводы. Энергетическая ценность: не менее 479,00 ккал и не более 550 ккал. Соответствие ГОСТ 24901-2014.	Показатель, значение которого не может изменяться
63)	Чай черный среднелистовой	Состав: чай черный среднелистовой. Расфасован по 200г. Соответствие ГОСТ 32573-2013.	Показатель, значение которого не может

			изменяться
64)	Чай черный среднелистовой, чай зеленый крупнолистовой	Состав: чай черный среднелистовой, чай зеленый крупнолистовой, лепестки розы, лепестки подсолнуха, лепестки цветка апельсина, сок клубники. Расфасован по 200г. Соответствие ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 32574-2013.	Показатель, значение которого не может изменяться

1.2.1. Требования к функциональным и качественным характеристикам услуг

1.2.1.1. Качество, технические характеристики, безопасность услуг должны соответствовать требованиям Технического задания, условиям контракта и требованиям действующего законодательства РФ, в том числе:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановления Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- ГОСТа Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТа Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы".

1.2.1.2 Товары, используемые при оказании услуг, должны соответствовать действующим гигиеническим, санитарно-эпидемиологическим и иным требованиям, в том числе Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001), Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003); СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 23; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31; СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся условий

хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов; Федерального закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ. ("Российская газета" от 6 апреля 1999 г. N 64-65, Собрание законодательства Российской Федерации от 5 апреля 1999 г. N 14 ст. 1650); Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» («Ведомости СНД и ВС РФ», № 24, 17.06.1993, ст. 857); Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 и Постановлением Правительства РФ № 389 от 21.05.2001 г.; Дополнениями к правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным Постановлением Правительства РФ от 21.05.2001;

Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 N 53 "Об утверждении СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций" (вместе с "СП 3.1.1.3108-13. 3.1.1. Профилактика инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции. Профилактика острых кишечных инфекций. Санитарно-эпидемиологические правила").

При оказании услуг Исполнитель обязан обеспечить безопасность услуг для жизни, здоровья, имущества потребителя и окружающей среды, а также безопасность процесса оказания услуг (Закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»). В соответствии со статьей 7 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» если на услуги законодательством Российской Федерации установлены обязательные требования, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья потребителя, окружающей среды и предотвращение причинения вреда имуществу потребителя, соответствие услуг указанным требованиям подлежит обязательному подтверждению в порядке, предусмотренном законом и иными правовыми актами.

Во время оказания услуг Исполнитель обязан обеспечить соблюдение необходимых норм пожарной безопасности, техники безопасности, охраны окружающей среды.

1.2.1.3. К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции общественного питания и обслуживанием потребителей, допускаются работники, прошедшие специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов (статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», статья 213 Трудового кодекса РФ, Постановление Правительства Российской Федерации № 1036 от 15 августа 1997 г. «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»).

1.3. Особые условия:

Условия и требования на оказание услуг:

1.3.1. При оказании услуг соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1.3.2. Оказывать услуги по организации питания на основании разработанного, представленного в составе конкурсной заявки и утвержденного Заказчиком двухнедельного Плана-меню, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (6,6-11 лет, -18 лет), прошедшего экспертизу в Территориальном отделе Роспотребнадзора Территориального управления Роспотребнадзора. Использовать в работе еженедельное рациональное меню, составлять его калькуляцию в соответствии с установленными требованиями. Любые изменения в План-меню подлежат обязательному утверждению Заказчиком.

1.3.3. Обеспечить проведение производственного контроля не реже 2 раз в год с представлением администрации школы копии Программы производственного контроля в помещениях пищеблоков школы, протоколов лабораторно-инструментальных исследований (2 раза в год).

1.3.4. Обеспечить необходимое количество столовой посуды и приборов из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место (согласно таблицы 5)

1.3.5. Обеспечить в обеденном зале столовой необходимое количество столовой мебели (столы, стулья, табуреты и другую мебель) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Тип мебели согласовать с Заказчиком (таблица 5).

1.3.6. Использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы, стаканы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. По согласованию с заказчиком допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды в соответствии с установленными требованиями.

1.3.7. За свой счет и в срок не позднее, чем за 3 (три) дня до начала оказания услуг по настоящему договору обеспечить столовую необходимым оборудованием, посудой и кухонным инвентарем в соответствии с таблицей 5.

1.3.8. Обеспечить столовую моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем.

1.3.9. Заключение договоров на техническое обслуживание переданного в аренду оборудования для поддержания его в исправном состоянии. Обеспечить разработки, утверждение и использования в работе Инструкций по эксплуатации технологического, холодильного и электрооборудования персоналом пищеблока.

1.3.10. Обеспечить работниками пищеблока экономное расходование топливно-энергетических и водных ресурсов. В случае перерасхода по вине работников, восстанавливать ущерб в денежном выражении.

1.3.11. Проводить текущий ремонт арендуемого оборудования, в том числе с заменой расходных материалов (при необходимости). При этом замена вышедших из строя не по вине Исполнителя узлов и агрегатов оборудования производится за счет Заказчика.

1.3.12. Обеспечить ежегодное (до начала учебного года, т.е. в срок до 01.08.2025 г.) прохождение технического надзора, в том числе электроннадзора используемого оборудования с предоставлением администрации школы копий актов.

1.3.13. Обеспечить комплектование штата пищеблока квалифицированными кадрами в соответствии с потребностью для выполнения всех необходимых технологических процессов при организации питания обучающихся согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". К работе на пищеблоке допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

1.3.14. Обеспечить повышения квалификации работников пищеблока, в том числе их санитарно-гигиеническую подготовку не реже 1 раза в 2 года.

1.3.15. Обеспечить своевременное прохождение работниками, задействованными в организации школьного питания, медицинских и профилактических осмотров, включая обследование на норовирусы и ротавирусы.

1.3.16. Обеспечить работников спецодеждой и индивидуальными средствами защиты (СИЗ) в соответствии с нормами обеспечения спецодеждой.

1.3.17. В целях профилактики и предотвращения возникновения вспышек инфекционных заболеваний при получении особого распоряжения Заказчика, обязать работников пищеблока использовать лицевые защитные повязки, приобретаемые за счет Исполнителя.

1.3.18. Обеспечить соблюдение работниками пищеблока требований по охране труда и техники безопасности.

- 1.3.19. Обеспечить медицинскую помощь. пищеблок школы аптечкой для оказания первой помощи.
- 1.3.20. Выполнять требования нормативных документов по безопасности услуг: - Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; - санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий; - требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов - в соответствии с требованиями МБТ 5061; - экологической безопасности; - противопожарной безопасности; - электробезопасности.
- 1.3.21. Обеспечить содержание обеденного зала, в том числе мебели (столов, стульев, табуретов и т.д.), оборудования, с соблюдением установленных правил санитарной, технической, пожарной безопасности, с соблюдением правил эксплуатации оборудования и содержания его в постоянной исправности (таблица 5)
- 1.3.22. В течение 45 дней с момента подписания договора конкретизировать план ХАССП применительно к организации питания в МАОУ «СОШ № 4» АМО СО.
- 1.3.23. Проводить не реже 1 раз в месяц по утвержденному графику генеральную уборку (санитарный день) помещений пищеблоков и обеденных залов, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией
- 1.3.24. Обеспечить оказание услуги в режиме пятидневной рабочей недели.
- 1.3.25. За свой счет обеспечить предварительное накрытие и сервировку столов для учащихся, питающихся по утвержденному План-меню.
- 1.3.26. Согласовать с Заказчиком и за свой счет укомплектовать согласно нормативных требований линию раздачи для учащихся, питающихся по свободному меню.
- 1.3.27. Обеспечить сохранность и исправности передаваемого школой для организации питания обучающихся оборудования, оборудования, мебели, инвентаря, посуды.
- 1.3.28. В период каникул осенних, зимних, весенних и летних за счет Участника проводить текущий ремонт пищеблока (побелка, покраска), складских и производственных помещений, водопроводных и канализационных систем на пищеблоке. Проведение ремонтных работ, перечень и сроки согласовывать с Заказчиком.
- 1.3.29. В период каникул осенних, зимних, весенних и летних за счет Участника проводить текущий ремонт пищеблока (побелка, покраска), складских и производственных помещений, водопроводных и канализационных систем на пищеблоке. Проведение ремонтных работ, перечень и сроки согласовывать с Заказчиком.
- 1.3.30. Обеспечить вывоз пищевых отходов из пищеблока.
- 1.3.31. В срок не позднее, чем 45 дней с момента заключения настоящего договора провести специальную оценку условий труда (СОУТ), включая в том числе: - проведение измерений санитарно-гигиенических параметров - шума, вибрации, освещения, пульсации, метеоусловий, химических факторов, запыленности, радиоактивности и других; - оценку соответствия условий труда гигиеническим нормативам; - оценку обеспеченности работников средствами индивидуальной защиты; - оценку травм опасности рабочих мест.
- По результатам специальной оценки условий труда оформить карты аттестации и всю необходимую документацию в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России № 342н от 26.04.2011 г. (с изменениями от № 590н) «Порядок проведения специальной оценки условий труда. Комплексная оценка условий труда на рабочем месте».
- 1.3.32. В установленных законом случаях создать обособленное подразделение и в течение 45 дней с момента подписания настоящего договора представить Заказчику копию сообщения о создании обособленного подразделения в г. Асбест с отметкой налогового органа, а также органов контроля за уплатой страховых взносов.
- 1.3.33. Исполнитель при расторжении договора обязан вернуть школе все переданное имущество в полном объеме в исправном состоянии и в установленном количестве.
- 1.3.34. В целях выполнения обязательств по настоящему Договору, на основании п.10 ч.1 ст.17.1 Федерального закона от 26.07.2006 года №135-ФЗ «О защите конкуренции», Заказчик

предоставляет Исполнителю помещения общеобразовательного учреждения для приготовления блюд, мытья посуды, а также технологическое и иное оборудование в пользование на основании договора аренды недвижимого и движимого имущества и акта приёма-передачи. Исполнитель обязуется при участии Заказчика подготовить помещение пищеблока к приемке к новому учебному году, который начинается 01.09.2025 г., а именно: провести косметический ремонт пищеблока, проверить и обеспечить, в том числе силами и средствами заказчика, исправность сантехнического оборудования, сетей водопровода и канализации, электрического оборудования и сетей электроснабжения.

1.3.35. Одновременно с заключением настоящего договора заключить договор аренды движимого имущества с Заказчиком на период предоставления услуги. Расчет арендной платы за пользование недвижимым имуществом является неотъемлемой частью договора. В случае увеличения базовой годовой ставки размера арендной платы за пользование объектами недвижимого имущества (здания, строения, сооружения) по решению уполномоченных органов местного самоуправления, находящимися в муниципальной собственности, изменение суммы договора аренды недвижимого имущества будет производиться без перезаключения договора, заключения дополнительного соглашения путем уведомления. (Приложение №2 к закупочной документации)

1.3.36. Заключить договор аренды недвижимого имущества с Заказчиком на период предоставления Услуги. Расчет арендной платы за пользование недвижимым имуществом является неотъемлемой частью договора. В случае увеличения базовой годовой ставки размера арендной платы за пользование объектами недвижимого имущества (здания, строения, сооружения) по решению уполномоченных органов местного самоуправления, находящимися в муниципальной собственности, изменение суммы договора аренды недвижимого имущества будет производиться без перезаключения договора, заключения дополнительного соглашения путем уведомления

1.3.37. В рамках договора аренды недвижимого имущества заключить договор с Заказчиком на возмещение коммунальных расходов на период предоставления Услуги (по показаниям приборов учета) (приложение № 3 к закупочной документации)

1.3.38. Своевременно снабжать столовые необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанным меню для столовых с установленной наценкой 60% к свободным отпускным (закупочным) ценам кулинарной продукции собственного производства, мучным кондитерским и хлебобулочным изделиям собственного производства и 20% к покупным товарам, реализуемым в потребительской упаковке или порционно¹. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего на предприятия общественного питания сырья и пищевых продуктов их обработке, а также условий хранения и реализации.

1.3.39. Нести иные обязанности, установленные в Приложении к проекту договора на оказание услуг по питанию обучающихся «Техническое задание»

1.4. Требования к качеству услуг:

1.4.1. Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами производственной санитарии согласно требованиям СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Федеральному закону от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

1.4.2. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

1.5. Требования к безопасности оказания услуг: Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуги необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности, реализовывать и внедрять на предприятии системы пищевой безопасности на основе принципов ХАССП.

1.5.1. Исполнитель организует оказание услуг на высоком профессиональном уровне.

1.5.2. Перед началом оказания услуг Исполнитель и/или подрядная организация обязаны представить Заказчику услуг (не менее чем за 5 рабочих дней):

1. поименный список сотрудников с приложенными к нему ксерокопиями трудовых договоров, уведомлений с отметкой Федеральной миграционной службы Российской Федерации о постановке на учет трудовых мигрантов (в случае привлечения таковых);

2. Копии личных медицинских книжек персонала Исполнителя:

- отметки следующих врачей (Приказ Министерства здравоохранения и социальной защиты РФ от 12 апреля 2011 года № 302н):

- флюорография

- кровь на RW

- нарколог

- психиатр

- оториноларинголог

- стоматолог

- гинеколог

- дерматовенеролог

- терапевт

- отметка Санитарно эпидемиологической службы о результатах анализов:

- кал на яйцеглист (1 раз в год)

- кал на сальмонеллез (при поступлении на работу)

- санитарный минимум (каждые 2 года)

- справка о вакцинации от коронавируса

1.5.3. Копии справок о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования персонала Исполнителя (статья 351.1. Трудового кодекса РФ).

1.5.4. При использовании Исполнителем и/или подрядной организацией для оказания услуг в рамках настоящего контракта иностранной рабочей силы (трудовых мигрантов), Исполнитель и/или подрядная организация обязаны обеспечить знание трудовыми мигрантами русского языка в объеме, необходимом для общения с представителями Заказчика услуг;

1.5.5. Заказчик обеспечивает помещениями специалистов Исполнителя (при возможности) для размещения персонала, хранения инструмента, расходных материалов.

1.5.6. Штат сотрудников Исполнителя должен быть экипирован спецодеждой за счет Исполнителя.

1.5.7. Штат сотрудников Исполнителя должен состоять из граждан РФ, не имеющих судимости, не привлекавшийся к административной ответственности.

1.5.8. Оборудование и материалы, используемые Исполнителем и/или подрядной организацией при техническом обслуживании, должны быть сертифицированы и иметь разрешение на применение в России.

1.5.9. Моющие средства и расходные материалы для уборки (включая пакеты для мусора 30л, 60л, 120л) приобретаются и доставляются Исполнителем самостоятельно.

1.5.10. Моющие средства должны быть соответствующим образом сертифицированы, относиться к группе товаров профессионального назначения, и согласованы с Заказчиком.

1.5.11. Отдельные вопросы и требования настоящего технического задания могут уточняться и дополняться в ходе проведения работ по согласованию Заказчика и Исполнителя.

1.5.12. Исполнитель может заключать договоры о субподрядах, но не может передавать субподрядчикам все работы по контракту. Разрешается привлечение только тех субподрядчиков, которые имеют необходимую квалификацию.

1.5.13. Исполнитель должен учесть, что услуги, работы, будут выполняться в условиях действующего учреждения. Учитывая его режимный характер, Исполнитель должен для выполнения работ представить Заказчику для оформления пропусков список персонала, который будет задействован на объекте (включая персонал субподрядчиков), с указанием фамилии, имени, отчества и паспортных данных каждого работника.

1.5.14. Все материалы, необходимые для оказания услуг должны быть новыми (не бывшими в эксплуатации, употреблении, не были восстановлены свойства).

Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

По окончании смены стороны оформляют акт сдачи-приемки оказанной услуги. Заказчик и Исполнитель проводят сверку расчетов за оказанную услугу по организации питания посменно, на основании отчета, предоставляемого учреждения, подписанного Сторонами, в течение 5 рабочих дней.

Требования по объему гарантий качества услуг:

100% на всю услугу, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН для данного вида услуги.

Таблица 5 «Перечень необходимого оборудования и инвентаря для осуществления оказания услуг по организации питания в МАОУ «СОШ № 4» АМО СО

№ п/п	Наименование оборудования	Количество
1.	Стол обеденный для школьников 1-4 классов, 5-11 классов	42
2.	Линия раздачи из 5 блоков Мармиты 1-х и 2-х блюд, тепловые мармиты	1
3.	Стол для сбора грязной посуды	4
4.	Стеллаж для сушки чистой посуды 1400х600х2000	7
5.	Стол из нержавеющей стали	10
6.	Мойка для мытья кухонной посуды (баков)	3
7.	Шкаф для хранения хлеба	1
8.	Подтоварник	18
9.	Весы циферблатные	6
10.	Роль ставня 3500х2500	1
11.	Водонагреватель 18 кВт проточный электрический	1
12.	Весы напольные до 100 кг	1
13.	Стеллаж для сыпучих продуктов	4
14.	Морозильный ларь от (300л)	4
15.	Холодильный шкаф среднетемпературный	3
16.	Мясорубка МИМ 300	1
17.	Моечная ванна	5
18.	Контейнер для хранения овощей	3
19.	Сушка для инвентаря	4
20.	Чайники нерж.	7
21.	Бак 50 л.	2
22.	Бак 40 л.	4
23.	Бак 30 л.	2
24.	Бак 20 л.	2
25.	Бак 10л.	3
26.	Бак 5 л.	2
27.	Кастрюля 5 л.	3
28.	Супница (для обед. зала первых блюд)	28
29.	Ведра (для мытья полов в зале)	3
30.	Ведра (для уборки пищеблока)	9
31.	Противень для гарниров и выпечки	9
32.	Сковорода	4
33.	Сотейники	2
34.	Табурет	230

Заказчик
Директор  Иванова Л.А./

Исполнитель  Гудкова Ж.В./

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СОГЛАШЕНИЕ № 1
к договору № 2025.96561 от 05.05.2025г.

г. Асбест

«05» мая 2025г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов» Асбестовского муниципального округа Свердловской области, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ивановой Любови Анатольевны, действующего на основании Устава с одной стороны, Индивидуальный предприниматель Гудкова Жанна Владимировна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании свидетельства ОГРНИП 304660303000032, с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны», на основании Постановлений администрации Асбестовского городского округа от 28.12.2024г. № 755-ПА "Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Асбестовского городского округа», в соответствии с подпунктами 2, 3 пункта 2.1 Раздела 2. «Заключение дополнительных соглашений» Главы 14. «Порядок заключения и исполнения договора. Заключение дополнительного соглашения. Пролонгация договора» Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 4 с углубленным изучением отдельных предметов Асбестовского городского округа, заключили дополнительное соглашение о нижеследующем:

1. Подпункт 4.3. пункта 4 "Порядок расчетов по договору" изложить в следующей редакции:
«Сумма по договору составляет **3 716 065 (Три миллиона семьсот шестнадцать тысяч шестьдесят пять) рублей 00 копеек**, из них:
 - Расходы на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных автономных общеобразовательных организациях – **1767127 (Один миллион семьсот шестьдесят семь тысяч сто двадцать семь) рублей 80 копеек (Доп.кл 906.6.225)**;
 - Расходы на осуществление мероприятий по организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях – **1 948 937 (Один миллион девятьсот сорок восемь тысяч девятьсот тридцать семь) рублей 20 копеек по доп.кл. (906.5.230)** согласно расчету по организации питания на период с 05.05.2025г. по 30.12.2025г.(приложение №1). Приложение № 1 является неотъемлемой частью Договора №2025.96561 от 05.05.2025г.
2. Настоящее соглашение вступает в силу с 05 мая 2025г и действует до 30.12.2025, является неотъемлемой частью договора № 2025.96561 от 05.05.2025г

Расчет организации питания на период с 05.05.2025г. по 30.12.2025г.

1. Расходы на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных автономных общеобразовательных организациях

Категория детей	Кол-во д/дней	Стоимость 1-го д/дня	Сумма стоимости питания
Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4кл)	22362	78,15	1 747 590,30
Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (ОВЗ 1-4кл)	250	78,15	19 537,50
Итого:			1 767 127,80

2. Расходы на осуществление мероприятий по организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях

Категория детей	Кол-во д/дней	Стоимость 1-го д/дня	Сумма стоимости питания
Завтрак 1-4 классы	22362	21,85	488 609,70
ОВЗ 1-4 классы	250	146,85	36 712,50
Льготная категория 5-11 классы	6564	145,00	951 865,00
Дети- ОВЗ 5-11 классы	1850	255,00	471 750,00
Итого:			1 948 937,20

Итого сумма по договору: 3 716 065 (Три миллиона семьсот шестнадцать тысяч шестьдесят пять) рублей 00 копеек

3. Настоящее соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, - по одному для каждой из Сторон.
4. Настоящее соглашение вступает в силу с 05.05.2025г. и является неотъемлемой частью Договора № 2025.96561 от 05.05.2025г.
5. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим соглашением, остаются в силе и действуют условия Договора № 2025.96561 от 05.05.2025г.

Заказчик

Директор МАОУ «СОШ № 4» АМО СО

М.П.



Иванова Л.А./

Исполнитель

Индивидуальный предприниматель

М.П.



/Гудкова Ж.В../

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 520251343390373548250310750880108285629354443788

Владелец Иванова Любовь Анатольевна

Действителен с 14.05.2025 по 14.05.2026