

КОНТРАКТ № 10
на оказание услуги по организации горячего питания

ИКЗ 233263207004526320100100010000000244

г. Пятигорск

«01 » сентября 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов № 30 (МБОУ СОШ № 30), именуемое в дальнейшем «заказчик», в лице директора Костиной Ольги Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Дружба» (сокращенно ООО «Дружба»), именуемое в дальнейшем «исполнитель», в лице директора Марьевой Татьяны Петровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «сторонами», в соответствии с пунктом 4 части 1 статьи 93 Федерального закона Российской Федерации от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а исполнитель принимает на себя обязательства на Услуги по организации горячего питания для обучающихся относящихся к категории, родители, которых, проживают на территории города-курорта Пятигорска и относятся к категории добровольцев, мобилизованных граждан на срок их участия в специальной военной операции, проводимой на территории Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины и получающие образование по образовательным программам основного общего и среднего общего образования (далее – услуга), - в соответствии с условиями настоящего контракта, спецификацией (приложение № 1 к контракту) и техническим заданием (приложение № 2 к контракту), являющихся неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услугу по составу, качеству, соответствующих примерному меню, разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – примерное меню).

1.3. Заказчик обязуется принять и оплатить услугу в установленном настоящим контрактом порядке.

1.4. Количество (объем) услуги определяется потребностью Заказчика на сумму, не превышающую максимальное значение цены контракта, указанное в пункте 2 настоящего контракта, исходя из цены товара, указанной в спецификации и количества товара, указанного в заявке Заказчика.».

1.5. При заключении настоящего Контракта Исполнитель подтверждает свое соответствие требованиям ч.1 ст.31 Федерального закона от 05.04.2013 г №44-ФЗ.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2. Максимальное значение цены контракта составляет 234 062 рублей 40 копеек (Двести тридцать четыре тысячи шестьдесят два рубля 40 копеек) без НДС (НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации).

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

2.2. Цена за единицу услуги устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения настоящего контракта. Цена контракта включает стоимость оказанных услуг и иных расходов, связанных с оказанием услуги, транспортные расходы, страхование, все виды налогов, отчислений, сборов и других обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации.

2.3. Цена настоящего контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

2.4. Цена настоящего контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного контрактом количества, качества оказываемой услуги и иных условий исполнения контракта.

2.5. Цена контракта может быть изменена, если по предложению заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом 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 единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

2.6. Расчет с исполнителем за оказанную услугу осуществляется заказчиком в российских рублях.

Оплата за оказанную услугу осуществляется заказчиком ежемесячно в течение 10 рабочих дней с даты подписания заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц, на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, счета.

2.7. В случае изменения своего расчетного счета исполнитель обязан заблаговременно в письменной форме сообщить об этом заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета.

В противном случае все риски, связанные с перечислением заказчиком денежных средств на указанный в контракте счет исполнителя, несет исполнитель.

2.8. Обязанности заказчика по оплате считаются исполненными с даты списания денежных средств с расчетного счета заказчика.

2.9. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате исполнителю по контракту.

3. СРОК И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

3.1. Срок оказания услуг: с 01 сентября 2023 по 22 декабря 2023 года. В части урегулирования взаиморасчетов – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Контракту.

3.2. Место оказания услуг: г. Пятигорск, ул. Пестова, 32 .

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. 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. При этом заключается договор безвозмездного пользования с предоставлением помещения и имущество пищеблока. Перечень технологического оборудования, передаваемого Заказчиком Исполнителю по договору безвозмездного пользования, указан в приложении №5 к контракту.

4.1.2. Предоставить исполнителю сведения о количестве питающихся учащихся.

Сведения должны предоставляться исполнителю не позднее 16 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи горячего питания, с учетом фактического посещения учащихся.

Указанные сведения могут быть уточнены и дополнены в период с 16.00 до 9.00 и переданы Исполнителю не позднее 9 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

4.1.3. Своевременно и в установленные сроки передавать исполнителю сведения, указанные в п. 4.1.2 настоящего контракта.

4.1.4. Оплачивать услуги, оказанные исполнителем, в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.1.5. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю (далее – Управление Роспотребнадзора) или территориальные отделы Управления Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

4.1.6. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям контракта в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.1.7. В случае надлежащего оказания услуг исполнителем по настоящему контракту подписать документы по приемке.

4.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Требовать надлежащего и полного оказания услуг, а в случае, если услуги не оказаны или оказаны ненадлежащим образом, требовать от исполнителя устранения выявленных нарушений в установленный заказчиком срок.

4.2.2. В случае неоказания или ненадлежащего оказания услуг отказаться от подписания документов по приемке и от оплаты услуг до устранения исполнителем выявленных нарушений.

4.2.3. В любое время в период действия настоящего контракта осуществлять контроль за ходом и качеством оказания исполнителем услуг, предусмотренных настоящим контрактом, без вмешательства в деятельность исполнителя.

4.2.4. Запрашивать у исполнителя сведения, информацию по вопросам исполнения настоящего контракта.

4.2.5. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

4.2.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.

4.2.7. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока исполнителя.

4.2.8. Требовать от исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

4.2.9. Требовать от исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему контракту.

4.2.10. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим контрактом, привлекать независимых экспертов.

4.2.11. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.2.12. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.2.13. При неисполнении или ненадлежащем исполнении исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, осуществить оплату оказанных исполнителем услуг за вычетом всех своевременно невыплаченных исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего контракта.

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

4.3.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по контракту.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. 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.

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

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

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

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

4.4.6. 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.

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

4.4.8. 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.

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

4.4.10. Исполнитель обязан ежедневно не позднее 16:00 предоставлять Заказчику на утверждение меню для питания учащихся в соответствии с утвержденным и согласованным примерным меню. Меню должно разрабатываться в строгом соответствии с требованиями «СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

4.4.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

4.4.12. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.4.13. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком Исполнителю для оказания услуги по питанию учащихся в соответствии с требованиями СанПин 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.4.14. Обеспечивать своими силами и за свой счет наличие оборудования (производственного, холодильного, торгово-технологического), посуды, моющих, дезинфицирующих средств, столовых принадлежностей, кухонного

инвентаря, спецодежды для персонала пищеблока и других предметов материально-технического оснащения, необходимых для приготовления пищи и питания учащихся. Осуществлять за свой счет ежемесячное техническое обслуживание оборудования пищеблока.

4.4.15. Вести следующий пакет документов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

гигиенический журнал;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

журнал бракеража готовой пищевой продукции;

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

технологические карты;

ежедневное меню,

документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации; журнал регистрации вводного инструктажа, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

журнал учета мероприятий по контролю;

сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений;

4.4.16. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с примерным меню, разработанным с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся.

- Допускается корректировка согласованного примерного меню с учетом сезонности, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

- Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

4.4.17. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении заказчика режимом питания.

4.4.18. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации. На персонал, привлекаемый к оказанию услуги, Исполнитель обязан предъявить справки об отсутствии судимости и (или) факта уголовного преследования, либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям.

4.4.19. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

4.4.20. Обеспечить сотрудникам заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены.

4.4.21. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением работниками следующих правил личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

4.4.22. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

4.4.23. Безвозмездно исправить по требованию заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного)

календарного дня.

4.4.24. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда.

4.4.25. Предоставлять по требованию заказчика сведения, информацию, связанные с исполнением настоящего контракта.

4.4.26. Производить за свой счет ремонт оборудования и инвентаря, переданного по договору безвозмездного пользования Заказчиком.

4.4.27. За свой счет устранять аварии на инженерных коммуникациях пищеблока, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работника Исполнителя.

4.4.28. За счет собственных средств проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГИ

5.1. Заказчик приказом назначает ответственное лицо для приемки оказываемой исполнителем услуги.

5.2. Ответственное лицо ежедневно обязано осмотреть и принять услугу (занести соответствующую запись в бракеражный журнал), а при обнаружении отступлений от условий контракта (меню), ухудшающих качество услуги или иных недостатков отражает в акте перечень выявленных недостатков. Претензии об исправлении недостатков должны быть предъявлены заказчиком исполнителю услуги немедленно. Исполнитель услуги незамедлительно обязан произвести необходимые исправления без дополнительной оплаты в пределах цены контракта.

5.3. Исполнитель не позднее 1 (одного) рабочего дня с даты завершения оказания услуг, предоставляет заказчику 2 (два) экземпляра Акта приема-передачи оказанных услуг, а также счет оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.4. Заказчик в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты завершения оказания услуг обязан провести экспертизу результатов оказанной услуги и, в случае отсутствия оснований, препятствующих приемке оказанной услуги, и отсутствия замечаний к Акту приема-передачи оказанных услуг, подписать в срок не более 10 (десяти) рабочих дней с даты завершения проведения экспертизы и возвратить исполнителю Акт приема-передачи оказанной услуги, либо в случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы, отклонений, препятствующих приемке оказанной услуги, направить исполнителю отказ от приемки оказанной услуги с изложением причин отказа и выявленных недостатков. Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты поступления письменного отказа заказчика, либо направить заказчику отказ от устранения выявленных недостатков с изложением причин отказа. Повторное рассмотрение документов осуществляется в порядке, определенном в настоящем пункте.

5.5. В случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы оказанной услуги, нарушений требований настоящего контракта, не препятствующих приемке оказанной услуги и такие нарушения устранены исполнителем, заказчик подписывает Акт приема-передачи оказанной услуги, и направляет его исполнителю.

5.6. Устранение недостатков осуществляется исполнителем в полном объеме в течение 1 (одного) рабочего дня с даты получения соответствующего требования.

Устранение недостатков осуществляется за счет исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по контракту.

5.7. Фактом подтверждения исполнения обязательств исполнителем по контракту считается подписание заказчиком, без замечаний к объему оказанной услуги, Акта приема-передачи оказанных услуг, оформленного в установленном порядке.

6. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ

6.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

6.1.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

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

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

«СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178;

Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«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 Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«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», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 г. № 65 «Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13» (вместе с «СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»);

ГОСТ 31984-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.).

6.2. Требования к помещению:

6.2.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

6.2.2. Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

6.2.3. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуги производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

6.2.4. Для приготовления и хранения готовой пищи исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

6.2.5. Для обработки посуды исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

6.2.6. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет заказчику копию договора на вывоз пищевых и твердых бытовых отходов с указанием кратности вывоза и объемов.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40 - 50 град. С и просушиваться.

6.3. Технология приготовления пищи:

6.3.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

6.4. Требования к результатам оказанных услуг:

6.4.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным заказчиком примерным меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

6.4.2. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении заказчика режимом питания.

6.4.3. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника заказчика и/или уполномоченных лиц заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах.

6.4.4. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

6.4.5. При раздаче питания в пункте раздачи исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 С⁰, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 С⁰, холодные блюда и напитки – не выше 14 С⁰. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 – 3 часов с момента изготовления.

6.4.6. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей исполнителя и заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража

готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии исполнителем выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) исполнителя в присутствии заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре +2 - +6 С⁰.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

7.2. 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.

7.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

7.4. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

7.4.1. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. 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.

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

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

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

7.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается в указанном ниже порядке, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

7.5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается 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.

7.5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

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

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.5.2.4. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.5.3. За каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, начисляется пеня начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.5.4. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости исполнитель осуществляет возврат заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) заказчика.

8. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

8.1. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту 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 иные неправомерные цели.

8.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего контракта законодательством как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

8.3. В случае возникновения у сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме. После письменного уведомления соответствующая сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого

законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

8.4. В случае нарушения одной стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в настоящем разделе контракта действий и/или неполучения другой стороной в установленный настоящим контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы в соответствии с применимым законодательством.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия обстоятельств непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям контракта не относятся.

9.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

9.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по контракту.

9.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

9.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех сторон альтернативных способов исполнения контракта.

10. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

10.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего контракта или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

10.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств другая сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему контракту, сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены стороной для устранения нарушений.

10.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Ставропольского края.

11. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

11.1. Контракт вступает в силу с момента заключения контракта г. и действует в части оказания услуги по 31 декабря 2023 г. (включительно), в части оплаты – до полного погашения обязательств. Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств сторон по контракту.

11.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь указанным):

отступления исполнителя от условий контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены исполнителем в установленный заказчиком разумный срок либо являются существенными и неустраняемыми;

11.3. Исполнитель представляет по запросу заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему контракту.

11.4. При исполнении контракта не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

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

11.6. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным сторонами, с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в контракте.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

11.7. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие действующему

законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.

11.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11.9. Приложения, указанные в настоящем контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Спецификация на 1 листе.

Приложение № 2 – Примерное двухнедельное меню .

Приложение № 3 – Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии с приложением 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на 1 листе.

12. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

«Заказчик»

«Исполнитель»

МБОУ СОШ № 30
ИНН 2632070045263201001 КПП 263201001
Юридический адрес: 357500, Ставропольский край, г. Пятигорск, ул. Пестова, 32
УФК по СК (МБОУ СОШ № 30, л/с 20216Ш85890)
Наименование банка: ОТДЕЛЕНИЕ СТАВРОПОЛЬ БАНКА РОССИИ/УФК по Ставропольскому краю г. Ставрополь
Счет: 03234643077270002100
Кор счет: 40102810345370000013
БИК банка: 010702101
Код ОКТМО: 07727000

ООО «Дружба»
ИНН 2632003401 КПП 263201001
Юридический адрес: 357503, Ставропольский край, г. Пятигорск, пр. Кирова, 56
Фактический адрес: 357503, Ставропольский край, г. Пятигорск, пр. Кирова, 56
р\с 40702810260090002997 в СТАВРОПОЛЬСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ № 5230 ПАО СБЕРБАНК г. Ставрополь
БИК 040702615
кор\счет 30101810907020000615
nostalgie.hermitage@mail.ru



Директор
М.П. О.А. Костина



Директор
М.П. (при наличии) Т.П. Марьева

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ № п/п	Наименование оказываемой услуги	Цена за единицу, без НДС, руб. коп.	Сумма без НДС, руб. коп.
	Услуги по организации горячего питания для обучающихся относящихся к категории, родители, которых, проживают на территории города-курорта Пятигорска и относятся к категории добровольцев, мобилизованных граждан на срок их участия в специальной военной операции, проводимой на территории Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины и получающие образование по образовательным программам основного общего и среднего общего образования	88,66	234 062,40
Итого			234 062,40

ИТОГО: 234 062 рублей 40 копеек (Двести тридцать четыре тысячи шестьдесят два рубля 40 копеек)



Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии с приложением 6 к 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, фляжный творог, фляжную 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 рубленного 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.



Директор:

О.А. Костина



Директор:

Г.П. Марьева
М.П. (при наличии)

ПЕРЕЧЕНЬ
оборудования пищеблока,
передаваемого Исполнителю для оказания услуги *

п/п	Инвентарный номер	Наименование	Кол-во
1.	01380074	Кассета для посудом. машины	1
2.	01380075	Кассета для посудомоечной машины	1
3.	01380096	Мармит вторых блюд	1
4.	01380094	Мармит первых блюд	1
5.	01380066	Машина взбивательная	1
6.	01380059	Машина посудомоечная	1
7.	01380065	Машина протирачная	1
8.	01380062	Мясорубка МИМ 300	1
9.	01380061	Овощерезка Гамма	1
10.	01380060	Печь КПЭ-500	1
11.	01380098	Печь НММ-101	1
12.	01380088	Плита эл.	1
13.	01380089	Плита эл.	1
14.	01380090	Плита эл.	1
15.	01380058	Сковорода	1
16.	01380086	Тележка сервировочная	1
17.	01380087	Тележка сервировочная	1
18.	01380079	Тестомес	1
19.	01380053	Шкаф холодильный	1
20.	01380078	Шкаф ШРЭ-2	1
21.	01630008	Стеллаж для кухни	1
22.	01630009	Стеллаж для кухни	1
23.	01630010	Стеллаж для кухни	1
24.	01630011	Стеллаж для кухни	1
25.	01630012	Стеллаж для кухни	1
26.	01630013	Стеллаж для кухни	1
27.	01630014	Стеллаж для кухни	1
28.	01630015	Стеллаж для кухни	1
29.	01630016	Стеллаж для кухни	1
30.	01630017	Стеллаж для кухни	1
31.	10160254	Стойка	1
32.	10160255	Стойка	1
33.	01630043	Стойка буфетная	1
34.	10160175	Стол СРП 303	1
35.	10160176	Стол СРП 303	1
36.	10160177	Стол СРП 303	1
37.	10160178	Стол СРП 303	1
38.	10160179	Стол СРП 303	1
39.	10160180	Стол СРП 303	1
40.	10160181	Стол СРП 303	1
41.	10160182	Стол СРП 303	1

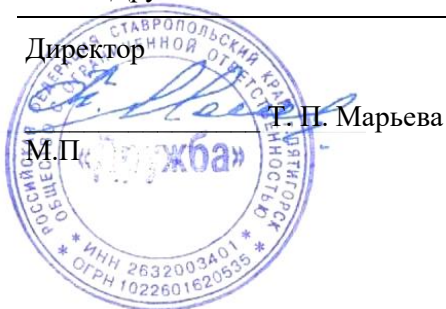
42.	10160183	Стол СРП 303	1
43.	10160058	Стол разделочный	1
44.	10160059	Стол разделочный	1
45.	10160060	Стол разделочный	1
46.	10160061	Стол разделочный	1
47.	10160062	Стол разделочный	1
48.	10160063	Стол разделочный	1
49.	10160064	Стол разделочный	1
50.	10160065	Стол разделочный	1
51.	10160066	Стол разделочный	1
52.	10160067	Стол разделочный	1
53.	10160068	Стол разделочный	1
54.	10160069	Стол разделочный	1
55.	10160070	Стол разделочный	1
56.	020378	Стол СРП 103	1
57.	10160184	Стол СРП 104	1
58.	10160185	Стол СРП 104	1
59.	020380	Стол СРП 301	1
60.	020381	Стол СРП 302	1
61.	10160114	Скамейка	1
62.	10160113	Скамейка	1
63.	10160170	Скамья для обед. стола	1
64.	10160169	Скамья для обед. стола	1
65.	10160168	Скамья для обед. стола	1
66.	10160167	Скамья для обед. стола	1
67.	10160166	Скамья для обед. стола	1
68.	10160165	Скамья для обед. стола	1
69.	10160164	Скамья для обед. стола	1
70.	10160163	Скамья для обед. стола	1
71.	10160162	Скамья для обед. стола	1
72.	10160161	Скамья для обед. стола	1
73.	10160160	Скамья для обед. стола	1
74.	10160159	Скамья для обед. стола	1
75.	10160158	Скамья для обед. стола	1
76.	10160157	Скамья для обед. стола	1
77.	10160156	Скамья для обед. стола	1
78.	10160155	Скамья для обед. стола	1
79.	10160154	Скамья для обед. стола	1
80.	10160153	Скамья для обед. стола	1
81.	10160152	Скамья для обед. стола	1
82.	10160151	Скамья для обед. стола	1
83.	10160150	Скамья для обед. стола	1
84.	10160149	Скамья для обед. стола	1
85.	10160148	Скамья для обед. стола	1
86.	10160147	Скамья для обед. стола	1
87.	10160146	Скамья для обед. стола	1
88.	10160145	Скамья для обед. стола	1
89.	10160144	Скамья для обед. стола	1
90.	10160143	Скамья для обед. стола	1
91.	10160142	Скамья для обед. стола	1
92.	10160141	Скамья для обед. стола	1
93.	10160140	Скамья для обед. стола	1

94.	10160139	Скамья для обед. стола	1
95.	10160138	Скамья для обед. стола	1
96.	10160137	Скамья для обед. стола	1
97.	10160136	Скамья для обед. стола	1
98.	10160135	Скамья для обед. стола	1
99.	10160134	Скамья для обед. стола	1
100.	10160133	Скамья для обед. стола	1
101.	10160132	Скамья для обед. стола	1
102.	10160131	Скамья для обед. стола	1
103.	110109000091	Скамья для столовой 3-х местная	25
104.	10160100	Стол 6-тиместный	1
105.	10160099	Стол 6-тиместный	1
106.	10160098	Стол 6-тиместный	1
107.	10160097	Стол 6-тиместный	1
108.	10160096	Стол 6-тиместный	1
109.	10160095	Стол 6-тиместный	1
110.	10160094	Стол 6-тиместный	1
111.	10160093	Стол 6-тиместный	1
112.	10160092	Стол 6-тиместный	1
113.	10160091	Стол 6-тиместный	1
114.	10160090	Стол 6-тиместный	1
115.	10160089	Стол 6-тиместный	1
116.	10160088	Стол 6-тиместный	1

*Наличие необходимого оборудования (производственного, холодильного, торгово-технологического), посуды, моющих, дезинфицирующих средств, столовых принадлежностей, кухонного инвентаря, спецодежды для персонала пищеблока и других предметов материально-технического оснащения, необходимых для приготовления пищи и питания учащихся Исполнитель осуществляет своими силами и за свой счет, в том числе ежемесячное техническое обслуживание оборудования пищеблока.

ООО «Дружба»

Директор



Директор:



О.А. Костина

Примерное меню

прием пищи		Наименование блюда			вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
						белки	жиры	углеводы		
Неделя 1	День1									
завтрак	пром.произв.	Масло сливочное крестьянское (порциями)			10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	пром.произв	Сыр "Российский" (порциями)			10	2,3	2,9	0	36,2	15
	гор.блюдо	Каша жидкая молочная из гречневой крупы			220	13	8,3	76,1	302	183
	хлеб белый	Хлеб пшеничный			30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	гор.напиток	Чай с сахаром			215	0,38	0	13,7	56,5	376
	сл.блюда	Фрукты свежие (яблоко)			130	0,52	0,52	11,44	61,1	338
Итого за завтрак					615	19,51	20,37	114,48	604,2	
обед	закуска	Овощи свежие (огурец)			60	0,42	0,06	1,14	6,6	71
	1 блюдо	Суп картофельный с горохом			250	5,25	5,27	23,3	162	102
	2 блюдо	Плов из птицы			150	15,4	17,8	26	326	291
	хлеб белый	Хлеб пшеничный			30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	хлеб ржаной	Хлеб ржано-пшеничный			20	1,12	0,22	9,88	46,4	
	3блюдо	Компот из плодов сушеных (курага)			200	0,45	0	28,9	117	348
Итого за обед					710	25,85	24,75	102,32	740,2	

прием пищи		Наименование блюда			вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
						белки	жиры	углеводы		
Неделя 2	День1									
завтрак	пром.произв	Масло сливочное крестьянское(порциями)			10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	пром.произв	Сыр Российский			10	2,3	2	0	36,3	15

	гор. блюдо	Каша вязкая молочная из крупы (рис)	220	5,8	9	48,7	299	173
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	гор.напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
	сл.блюдо	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,4	61,1	338
Итого за завтрак			615	12,31	20,17	87,04	601,3	
обед	закуска	Овощи свежие (огурец)	60	0,42	0,06	1,14	6,6	71
	1блюдо	Суп картофельный с макаронами изделиями	250	2,95	5,2	19,6	137	103
	2блюдо	Тефтели 50/60	110	8,64	10	10,7	168	279
	гарнир	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,57	5,9	38,7	242	302
	хлеб белый	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	хлеб ржаной	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,3	8	40,2	
	3блюдо	Компот из смеси сухофруктов	200	0,45	0	28,9	117	349
Итого за обед			820	25,6	22,86	120,14	793	

Второй день (первая неделя)

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
				белки	жиры	углеводы		
Неделя 1	День 2							
завтрак	пром.произв	Масло сливочное крестьянское(порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	гор. блюдо	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130	20,9	8,9	17,8	300	ТТК 223
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	гор. напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
	сл.блюда	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,44	61	338
Итого за завтрак			515	25,11	18,07	56,18	565,9	
обед	закуска	Овощи натуральные соленые (огурец)	60	0,55	0,06	1,34	8,1	70
	1 блюдо	Суп картофельный с макаронами	250	2,95	5,2	19,6	137	103
	2 блюдо	Котлета рыбная с томатным соусом 70/30	110	8,32	13,6	7,6	189	234
	гарнир	Пюре картофельное	150	3,14	5,89	21,2	150	312
	хлеб белый	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	хлеб ржаной	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,22	9,88	46,4	
	напиток	Напиток яблочный	200	0,1	0,05	25,6	103	1010*

Итого обед			820	19,59	26,42	98,32	715,7	
------------	--	--	-----	-------	-------	-------	-------	--

Второй день (вторая неделя)

прием пищи		Наименование блюда			вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
						белки	жиры	углеводы		
Неделя 2.	День 2									
завтрак	пром.произв	Масло сливочное крестьянское (порциями)			10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	гор.блюдо	Запеканка из творога со сгущенным молоком			130	20,9	8,9	17,8	300	ТТК 223
	хлеб	Хлеб пшеничный			30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	сл.блюдо	Фрукты свежие (яблоко)			130	0,52	0,52	11,44	61,1	338
	гор.напиток	Чай с сахаром			215	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак					515	25,11	18,07	56,18	566,00	
обед	закуска	Овощи свежие (огурец)			60	0,42	0,06	1,14	6,6	71
	1блюдо	Суп картофельный с горохом			250	5,25	5,27	23,3	162	102
	2блюдо	Рагу из птицы 80/150			230	22,3	12,3	18,1	272	ТТК 289
	хлеб белый	Хлеб пшеничный			30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	хлеб ржаной	Хлеб ржано-пшеничный			20	1,12	0,22	9,88	46,4	
	3 блюдо	Компот из плодов сушеных (курага)			200	0,77	0,04	27,3	113	348
итого за обед					790	33,07	19,29	92,82	682,2	

Третий день (первая неделя)

прием пищи		Наименование блюда			вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
						белки	жиры	углеводы		
Неделя 1	День3									
завтрак	пром. произв	Масло сливочное крестьянское(порциями)			10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	закуска	Овощи свежие (огурец)			60	0,42	0,06	1,14	6,6	71
	гор. блюдо	Макароны отварные с сыром			150	9,79	10,9	24,7	236	204
	хлеб белый	Хлеб пшеничный			30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	сл.блюда	Фрукты свежие (яблоко)			130	0,52	0,52	11,44	61,1	338
	гор. напиток	Чай с сахаром			215	0,38	0	13,7	56,5	376
итого за завтрак					595	14,42	20,13	64,22	508,60	
обед	закуска	Овощи натуральные (помидор)			60	0,66	0,1	2,28	14,4	71

	1 блюдо	Суп картофельный с крупой			250	1,2	2,75	17,1	103	101
	2 блюдо	Тефтели 60/50			110	8,64	10	10,7	168	279
	гарнир	Каша рассыпчатая гречневая			150	8,57	5,9	38,7	242	302
	хлеб белый	Хлеб пшеничный			30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	хлеб ржаной	Хлеб ржано-пшеничный			20	1,12	0,22	9,88	46,4	
	сл.блюдо	Кисель из яблок			200	0,14	0	25,5	102,6	352
Итого за обед					820	23,54	20,37	117,26	758,6	

Третий день (вторая неделя)

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
				белки	жиры	углеводы		
Неделя 2. День 3								
завтрак	пром.производст	Масло сливочное крестьянское(порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	гор.блюдо	Омлет натуральный	111	11,1	15	2,81	190	210
	закуска	Икра свекольная	60	1,15	4,34	4,69	62,4	75
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	сл.блюдо	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,4	61,1	338
	гор.напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак			556	16,46	28,51	45,84	518,4	
		Обед						
	закуска	Овощи натуральные (помидор)	60	0,66	0,1	2,28	14,4	71
	1блюдо	Борщ с картофелем и капустой	250	1,69	4,91	14,8	110	82
	2блюдо	Котлета из птицы с соусом	100	14,4	20	14,3	299	289
	гарнир	Макароны отварные	150	5,54	4,34	34,2	198	309
	хлеб белый	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	хлеб ржаной	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,4	
	3блюдо	Напиток яблочный	200	0,12	0,1	33	106	1010
Итого за обед			810	26,74	31,07	121,56	856	

Четвертый день (первая неделя)

прием пищи		Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура
				белки	жиры	углеводы		
Неделя 1. День 4								
		Завтрак						

завтрак	пром.произв	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	пром.произв	Сыр "Российский" (порциями)	17	2,3	2,9	0	36,2	15
	гор блюдо	Каша вязкая молочная из крупы (пшено)	220	8,74	3,36	52,8	277	173
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,8	70,8	
	гор. напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак			492	13,8	13,75	81,44	506,7	
	1 блюдо	Борщ с картофелем и капустой	250	1,69	4,91	14,8	110	82
	2 блюдо	Рагу из птицы 80/150	230	22,3	12,3	18,1	272	ТТК 289
	хлеб белый	Хлеб пшеничный	20	3,21	1,4	13,1	82,2	
	гор. напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
итого за обед			715	27,58	18,61	59,7	520,7	

Четвертый день (вторая неделя)

прием пищи	Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура	
			белки	жиры	углеводы			
Неделя 2. День 4								
завтрак	пром.произв	Масло сливочное крестьянское(порциями)	10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	гор. блюдо	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	220	9,08	12	45,1	325	183
	хлеб	Хлеб пшеничный	30	1,12	0,22	9,88	46,4	
	сл.блюдо	Фрукты свежие (яблоко)	130	0,52	0,52	11,4	61,1	338
	гор.напиток	Чай с сахаром	215	0,38	0	13,7	56,5	376
итого за завтрак			605	11,2	19,99	80,22	555,20	
обед	закуска	Овощи натуральные соленые (огурец)	60	0,55	0,06	1,34	8,1	70
	1блюдо	Суп картофельный с крупой	250	2,67	5,32	19,8	138	102
	2блюдо	Котлета рыбная с томатным соусом 70/30	100	8,32	13,6	7,6	189	ТТК234
	гарнир	Пюре картофельное	150	3,14	5,89	21,2	150	312
	хлеб белый	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	хлеб ржаной	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,4	
	напиток	Чай с лимоном 200/15/7	222	0,44	0	13,7	57,5	377
Итого за обед			832	19,45	26,49	86,62	671,2	

Пятый день (первая неделя)

прием пищи	Наименование блюда	вес	Пищевые вещества	энергетическая	рецептура
------------	--------------------	-----	------------------	----------------	-----------

					блюда	белки	жиры	углеводы	ценность	
Неделя 1. День5										
завтрак	пром.произв	Масло сливочное крестьянское(порциями)			10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	гор.блюдо	Птица запеченная			80	27,4	8,9	0,54	191	ТТК293
	гарнир	Рис отварной			150	4,15	5,2	45,8	238	304
	хлеб	Хлеб пшеничный			30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	сл.блюдо	Фрукты свежие (яблоко)			130	0,52	0,52	11,4	61	338
	гор. напиток	Чай с сахаром			215	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак					615	35,76	23,27	84,68	694,90	
обед	закуска	Овощи натурельные свежие (помидор)			60	0,66	0,1	2,28	14,4	71
	1 блюдо	Рассольник Ленинградский			250	2	5,1	20	134	96
	2 блюдо	Котлета рубленая из птицы с соусом			100	11,7	9,2	11,7	176	294
	гарнир	Макароны отварные			150	5,54	4,34	34,2	198	309
	хлеб белый	Хлеб пшеничный			30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	хлеб ржаной	Хлеб ржано-пшеничный			20	1,12	0,22	9,88	46,4	
	сл.блюдо	Компот из смеси сухофруктов			200	0,45	0	28,9	117	349
Итого обед					810	24,68	20,36	120,06	768	

Пятый день (вторая неделя)

прием пищи	Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			энергетическая ценность	рецептура		
			белки	жиры	углеводы				
Неделя 2. День 5									
завтрак	пром.произв	Масло сливочное крестьянское (порциями)		10	0,1	7,25	0,14	66,2	14
	пром.произв	Сыр Российский (порциями)		10	2,3	2,9	0	36,2	15
	гор. блюдо	Плов из птицы		150	15,4	17,8	26	326	291
	хлеб	Хлеб пшеничный		30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	сл.блюда	Фрукты свежие (яблоко)		130	0,52	0,52	11,4	61,1	338
	гор. напиток	Чай с сахаром		200	0,38	0	13,7	56,5	376
Итого за завтрак				530	21,91	29,87	64,34	628,20	

обед	закуска	Овощи натуральные (помидор)			60	0,66	0,1	2,28	14,4	71
	1блюдо	Щи из свежей капусты и картофеля			250	2	6,19	10,3	105	66
	2 блюдо	Биточки из птицы с соусом			100	14,4	20	14,3	299	289
	гарнир	Каша пшеничная рассыпчатая			150	6	3,9	36	203	302
	хлеб белый	Хлеб пшеничный			30	3,21	1,4	13,1	82,2	
	хлеб ржаной	Хлеб ржано-пшеничный			20	1,12	0,22	9,88	46,4	
	сл.блюдо	Компот из смеси сухофруктов			200	0,45	0	28,9	117	349
Итого за обед					810	27,84	31,81	114,76	867	

ЗАКАЗЧИК

МБОУ СОШ №30

Директор

М.П.



ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Дружба»

Директор

М.П.

Т. П. Марьева

