

г. Артем

«04» апреля 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 10» Артемовского городского округа (МБОУ СОШ № 10), в лице директора Сергеевко Ольги Леонидовны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и Индивидуальный предприниматель Сопеску Ольга Анатольевна, действующая на основании свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серии № 25 № 002481615 от 21.02.2005г., именуемый в дальнейшем «Исполнитель» с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании п. 4 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон № 44-ФЗ), (ИКЗ № 223250201797125020100100220000000244), заключили настоящий контракт о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА**

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство оказать услугу по организации питания учащихся МБОУ СОШ № 10 (далее – услуга), в соответствии с объемом услуг и иными условиями и в сроки, предусмотренные настоящим контрактом, а «Заказчик» обеспечивает оплату оказанных услуг на условиях и в сроки, предусмотренные настоящим контрактом.

**2. СТОИМОСТЬ УСЛУГИ, ПОРЯДОК И СРОК ОПЛАТЫ УСЛУГИ**

2.1. Цена контракта составляет: 599000,00 (пятьсот девяносто девять тысяч ) рублей 00 копеек, «НДС не облагается».

Цена контракта включает все расходы на организацию питания учащихся, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации.

Исполнитель: обеспечивает ежедневным горячим одноразовым питанием учащихся

Категория обучающихся	Количество обучающихся (чел.)	Количество дней	Кол-во комплектов готовых блюд	Стоимость одного комплекта готовых блюд в день на одного обучающегося, (руб.)	Общая сумма оказываемых услуг, (руб.)
Обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования из многодетных семей, без учета количества детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов	70	20	1400	85,00	119000,00
Обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума на душу населения, установленной Правительством Приморского края на текущий год, без учета количества детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов	20	20	400	85,00	34000,00
Обучающиеся по	-	-	-	85,00	-

образовательным программам основного общего, среднего общего образования из семей, находящихся в социально опасном положении, без учета количества детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов					
Обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования, из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, за исключением детей, проходящих обучение в государственных (краевых) общеобразовательных организациях, в которых они состоят на полном государственном обеспечении, без учета количества детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов	12	20	240	85,00	20400,00
<b>Итого</b>					<b>173400,00</b> ✓

Исполнитель обеспечивает ежедневным горячим двухразовым питанием учащихся:

Категория обучающихся	Количество обучающихся (чел.)	Количество дней	Кол-во комплектов готовых блюд	Стоимость одного комплекта готовых блюд в день на одного обучающегося, (руб.)	Общая сумма оказываемых услуг, (руб.)
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов по образовательным программам основного общего, среднего общего образования	14	20	280	125,00	35000,00
<b>Итого:</b>					<b>35000,00</b> ✓

Исполнитель: обеспечивает ежедневным горячим одноразовым питанием учащихся и один раз в день, в период учебного процесса бесплатным молоком: стерилизованным или ультра/пастеризованным, жирностью не менее 2,5%, или кисломолочным продуктом, объемом не менее 200 мл. на 1 учащегося:

Категория обучающихся	Количество обучающихся (чел.)	Количество дней	Кол-во комплектов готовых блюд	Стоимость одного комплекта готовых блюд в день на одного обучающегося, (руб.)	Общая сумма оказываемых услуг, (руб.)
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, без учета количества детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-	218	20	4371	85,00	370600,00 ✓

инвалидов					
<b>Итого</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>370600,00</b>

Исполнитель: обеспечивает ежедневным горячим двухразовым питанием учащихся и один раз в день, в период учебного процесса бесплатным молоком: стерилизованным или ультра/пастеризованным, жирностью не менее 2,5%, или кисломолочным продуктом, объемом не менее 200 мл. на 1 учащегося:

Категория обучающихся	Количество обучающихся (чел.)	Количество дней	Кол-во комплектов готовых блюд	Стоимость одного комплекта готовых блюд в день на одного обучающегося, (руб.)	Общая сумма оказываемых услуг, (руб.)
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов по образовательным программам начального общего образования	8	20	160	125,00	20000,00
<b>Итого:</b>					<b>20000,00</b> ✓

2.2. Цена контракта, указанная в п. 2.1. настоящего контракта, является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта. Изменение условий настоящего контракта не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьями 34, 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», указанных в п. 10.1. контракта.

2.3. Авансирование не предусмотрено.

Оплата по контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде (месяц) в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг, на основании счета.

2.4. Датой (днем) оплаты контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. Оплата цены контракта осуществляется за счет средств бюджетного учреждения: субсидии на иные цели, не связанные с финансовым обеспечением выполнения муниципального задания на оказание муниципальных услуг (выполнение работ)(средства федерального и краевого бюджета).

### 3. СРОК, МЕСТО, ОБЪЕМ И ХАРАКТЕРИСТИКИ УСЛУГ

3.1. Срок (график) оказания услуг: **до «29» апреля 2022года включительно** (кроме выходных, праздничных, каникулярных и иных нерабочих дней).

- начало срока оказания услуг: **«04» апреля 2022года**

- окончание срока оказания услуг: **«29» апреля 2022 года включительно.**

3.2. Сроки оказания услуг, указанные в п. 3.1. настоящего контракта, являются исходными для начисления неустойки (штрафа, пени) в порядке и размере, установленном в разделе 7 настоящего контракта.

3.3. Место оказания услуг: Приморский край, г.Артём, ул.Ленина, д. 9/2, столовая МБОУСОШ № 10.

3.4. Объем, условия и характеристики оказываемых услуг указаны в Техническом задании (Приложении № 1), которое является неотъемлемой частью настоящего Контракта.

### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

#### 4.1. «Заказчик» вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, в соответствии с настоящим контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в п.2.3 раздела 2 контракта.

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества оказываемой услуги и продуктов питания, используемых при оказании услуги, а также осуществлять контроль за исполнением условий настоящего Контракта с привлечением Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю с проведением необходимых лабораторных исследований (при необходимости).

4.1.5. Отказаться от приемки услуги, оказанной Исполнителем с нарушением условий, установленных настоящим Контрактом.

4.1.6. Проверять наличие медицинских книжек установленного образца в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.1.7. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с вирусными заболеваниями.

4.1.8. Провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу меню питания обучающихся на соответствие санитарным правилам на основании Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок».

4.1.9. На любом этапе (периоде) запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг.

4.1.10. Выставлять Исполнителю претензии по качеству оказываемых услуг.

4.1.11. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

#### **4.2. «Заказчик» обязан:**

4.2.1. Предоставить Исполнителю письменную предварительную заявку с указанием количества питающихся за 48 часов до оказания услуг, корректировку о количестве питающихся - до 08:00 часов текущего дня в той же форме.

4.2.2. Осуществлять контроль, включая проведение мероприятий по родительскому контролю за исполнением условий контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям контракта и приложений к нему в соответствии с «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 года.

4.2.3. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

4.2.4. Назначить в течение 3 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

4.2.5. Обеспечить дежурство работников в обеденном зале в период отпуска питания;

4.2.6. Предоставить Исполнителю во временное безвозмездное пользование помещение школьной столовой, производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование для использования в целях организации питания учащихся. Помещение предоставляется Исполнителю во временное безвозмездное пользование в соответствии с договором передачи в безвозмездное пользование муниципального имущества Артемовского городского округа, заключаемым между Заказчиком и Исполнителем на срок исполнения контракта.

4.2.7. Производить капитальный ремонт помещений и технологического оборудования школьной столовой в случае необходимости, за исключением случаев, если поломка вызвана по вине Исполнителя;

4.2.8. Обеспечить коммунальными услугами (отопление, водоснабжение, водоотведение, электроснабжение) для приготовления и (или) разогрева готовых блюд в помещениях школьной столовой и осуществить оплату коммунальных услуг.

4.2.9. Принять и оплатить оказанные услуги в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.2.10. Выполнить в полном объеме все свои обязательства, предусмотренные в статьях настоящего контракта.

#### **4.3. «Исполнитель» обязан:**

4.3.1. Оказать услуги определенные в п. 1.1. настоящего контракта в соответствии с условиями настоящего контракта, в том числе в соответствии с Техническим заданием (Приложение 1) к настоящему контракту, в сроки, предусмотренные настоящим контрактом, с надлежащим качеством.

4.3.2. Оказать услуги собственными силами, своими средствами: столовой посудой, моющими и дезинфицирующими средствами в количестве необходимом для организации и проведения питания согласно требованиям контракта; обеспечить сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, уборку и мытье посуды.

4.3.3. Исполнитель обязан в течение 3 (трех) рабочих дней после заключения контракта разрабатывать, утвердить и согласовывать с Заказчиком Меню на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей, которое должно соответствовать требованиям соответствия с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и условиям настоящего контракта.

4.3.4. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и зарегистрированной в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

4.3.5. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, в присутствии представителя Заказчика.

4.3.6. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

4.3.7. Вывешивать ежедневно до 8 часов 00 минут в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий. При этом наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур в соответствии с МР 2.4.0179-20.2.4.

4.3.8. Организовать питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика и с учетом эпидемиологической обстановки в регионе.

4.3.9. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания.

4.3.10. Осуществлять приготовление питания из собственных, качественных (свежих) продуктов питания, поставка которых должна производиться транспортом Исполнителя, отвечающим санитарным требованиям.

4.3.11. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

4.3.12. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с вирусными заболеваниями.

4.3.13. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

4.3.14. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом в соответствии с п. 4 ст. 19 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

4.3.15. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи, путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

4.3.16. Вести:

- бракеражный журнал, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал проведения витаминизации.

4.3.17. Обеспечить за свой счет осуществление:

- лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с Приложением № 5 МР 2.4.0179-20 с предоставлением результатов Заказчику в сроки не позднее 1 дня с момента получения результатов исследований.

- производственного контроля, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства).

4.3.18. В соответствии с условиями контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (три) рабочих дня с момента получения запроса Заказчика.

4.3.19. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

4.3.20. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов и пищевых отходов кухни.

4.3.21. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

4.3.22. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

4.3.23. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по контракту.

4.3.24. Немедленно письменно уведомить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении:

- возможных неблагоприятных для Заказчика последствий выполнения его указаний о способе исполнения услуг;

- иных не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые грозят годности или прочности результатов оказываемых услуг либо создают невозможность их завершения в срок.

Сообщить Заказчику о невозможности оказания услуг вследствие возникновения обстоятельств, препятствующих оказанию услуг.

4.3.25. Использовать помещение школьной столовой переданное ему по договору безвозмездного пользования в целях реализации настоящего контракта строго в целях и в соответствии с условиями договора безвозмездного пользования.

4.3.26. Обеспечить надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений школьной столовой.

4.3.27. Обеспечить сохранность предоставленных для школьной столовой оборудования, мебели и другого имущества, по договору безвозмездного пользования в целях реализации настоящего контракта, правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование.

4.3.28. Назначить в течение 3 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

4.3.29. Исполнитель отвечает за исполнение всех своих обязательств по настоящему контракту в соответствии с п. 4.3, разделами 7 настоящего контракта.

4.3.30. Совместно с Заказчиком ежемесячно проводит сверку расчетов за оказанные услуги.

#### **4.4. Исполнитель имеет право:**

4.4.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.4.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.4.3. Исполнитель не вправе привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему контракту других лиц.

4.4.4. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего контракта.

4.4.5. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи, промышленного производства кулинарной продукции и форм обслуживания учащихся.

4.4.7. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской

## 5. КАЧЕСТВО УСЛУГ. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ-СДАЧИ

5.1. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

5.2. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Техническом задании (Приложение № 1 к контракту).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

5.3. Не допускается при организации питания детей использование пищевых продуктов, установленных Приложением № 6 к СанПиНу 2.3/2.4.5.3590-20, а также использование продуктов питания, содержащих генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

5.4. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

5.5. В случае регистрации многократных (два и более) фактов использования Исполнителем несоответствующих установленным требованиям продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, Заказчик вправе принять решение об одностороннем расторжении Контракта с Исполнителем.

5.6. Исполнитель обязан не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

5.7. Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.), на момент поставки должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 70 процентов от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 50 процентов от установленного изготовителем срока годности.

5.8. Приемка готовой продукции а также бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания, осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.9. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, осуществляется путем подписания сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

5.10. По окончании очередного календарного месяца (не позднее последнего рабочего дня текущего месяца) на основании Журнала бракеража готовой пищевой продукции Исполнителем составляется акт сдачи-приемки оказанных услуг. Исполнитель предоставляется Заказчику в течение 5 (пяти) рабочих дней после окончания оказания услуг акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2-х экземплярах, платежные документы (счет, счет – фактуры (для плательщиков НДС).

5.11. Заказчик организует и осуществляет приемку оказанных Исполнителем услуг, а также проверяет соответствие оказанных услуг объему и качеству, иным требованиям, установленным контрактом. Срок осуществления Заказчиком приемки оказанных услуг и срок оформления результатов такой приемки составляет **10 рабочих дней** со дня передачи Заказчику акта сдачи-приемки оказанных услуг.

5.12. Приемка оказанных услуг (ее результатов) включает проведение в соответствии с положениями действующего законодательства РФ экспертизы результатов, предусмотренных контрактом.

Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных настоящим контрактом, проводится Заказчиком в порядке, установленном действующим законодательством.

5.13. После проведения экспертизы Заказчик принимает решение о приемке оказанных Исполнителем услуг или об отказе от приемки таких услуг. В случае принятия решения о приемке Заказчик подписывает акт приема-передачи оказанных услуг (один экземпляр такого акта Заказчик направляет Исполнителю), в случае отказа от приемки Заказчик в сроки, указанные в п. 5.11. настоящего контракта, направляет в письменной форме мотивированный отказ от подписания акта с указанием перечня выявленных недостатков, необходимых доработок и сроков их устранения. Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки и замечания Заказчика своими силами и за свой счет в установленные сроки, и повторно направить Заказчику документы (результаты услуг), предусмотренные п. 5.10. настоящего контракта.

5.14. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов оказанных услуг в случае выявления несоответствия этих результатов условиям контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов услуг и устранено Исполнителем.

## **6. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему контракту в случае наступления обстоятельств непреодолимой силы (объективно непредвиденных и объективно непреодолимых), возникших после его заключения в результате событий чрезвычайного характера (война, блокада, эмбарго, стихийные бедствия, пожары и прочие форс-мажорные обстоятельства), которые стороны не могли предвидеть и предотвратить.

6.2. К таким обстоятельствам не относятся, в частности, нарушение обязанностей со стороны контрагентов должника, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров, отсутствие у должника необходимых денежных средств.

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

6.4. Сторона, не исполняющая обязательств по настоящему контракту вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по контракту, после чего стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения оказания услуг либо инициировать процедуру расторжения настоящего контракта.

## **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗАКАЗЧИКА И ИСПОЛНИТЕЛЯ ЗА НЕИСПОЛНЕНИЕ ИЛИ НЕНАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛНЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ КОНТРАКТОМ**

7.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пеней.

Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пена устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка РФ от не уплаченной в срок суммы.

Общая сумма начисленной пени за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.2. 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 пеней.

7.2.1. Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, 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.

Общая сумма начисленной пени за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.3. Сторона освобождается от уплаты пени, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7.4. Исполнитель несет риск случайной гибели или случайного повреждения результата оказанной услуги до ее приемки Заказчиком.



## **8. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ МЕЖДУ СТОРОНАМИ**

8.1. Претензионный порядок досудебного урегулирования споров и разногласий, вытекающих из настоящего контракта, является для Сторон обязательным.

8.2. Претензионные документы (акты, требования, уведомления и т.п.) направляются Сторонами в порядке, установленном пунктами настоящего контракта, по месту нахождения Сторон, указанному в разделе 12 контракта.

8.3. Срок рассмотрения претензионного документа и направления ответа на него не должен превышать срок, установленный в претензионном документе.

8.4. В случае невозможности разрешения споров и разногласий в претензионном порядке досудебного урегулирования или, если в результате Сторонами не достигнуто соглашение, Стороны (Сторона) обращаются в Арбитражный суд Приморского края.

8.5. При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу недостатков оказанной услуги или их причин и невозможности урегулирования этого спора переговорами по требованию любой из Сторон должна быть назначена экспертиза. Расходы на экспертизу несет Исполнитель, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем контракта или причинной связи между действиями Исполнителя и обнаруженными недостатками. В указанных случаях расходы на экспертизу несет Сторона, потребовавшая назначения экспертизы, а если она назначена по соглашению между Сторонами - обе Стороны поровну.

## **9. РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА**

9.1. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

9.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта.

Основаниями для одностороннего отказа от исполнения контракта являются:

9.2.1. Если Исполнитель не приступает к исполнению контракта в срок, установленный настоящим контрактом, или оказывает услуги настолько медленно, что окончание их к сроку, предусмотренному настоящим контрактом, становится явно невозможно, либо в ходе оказания услуги стало очевидно, что она не будет выполнена надлежащим образом в установленный настоящим контрактом срок.

9.2.2. Если отступления в оказании услуг от условий контракта или иные недостатки результата услуги в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустранимыми.

9.2.3. Качество оказываемых Исполнителем услуг не соответствует требованиям настоящего контракта.

9.3. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта. Основаниями для одностороннего отказа от исполнения контракта являются:

9.3.1. Неоднократные (от двух и более раз) нарушения сроков оплаты услуг.

9.3.2. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ от приемки услуг.

9.4. Одностороннее расторжение контракта Заказчиком осуществляется в порядке предусмотренном Федеральным законом № 44-ФЗ.

## **10. ИЗМЕНЕНИЕ УСЛОВИЙ КОНТРАКТА, ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ**

10.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

10.1.1. При снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий контракта;

10.1.2. Если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемых услуг 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 услуг исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуг стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

10.2. Ущерб, нанесенный третьему лицу в результате оказания услуг по вине Исполнителя или Заказчика, компенсируется виновной стороной.

10.3. Стороны обязуются не разглашать, не передавать и не делать каким-либо еще способом доступными третьим организациям и лицам сведения, содержащиеся в документах, оформляющих совместную деятельность Сторон в рамках настоящего контракта, иначе как с письменного согласия обеих Сторон.

- 10.4. При выполнении настоящего контракта стороны руководствуются нормативными актами и нормами законодательства Российской Федерации.
- 10.5. Настоящий контракт составлен в письменной форме в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу.
- 10.6. В случае изменения юридических адресов, адреса доставки и банковских реквизитов Стороны обязаны письменно уведомить друг друга в течение 10 (десяти) календарных дней.
- 10.7. Все изменения и дополнения к настоящему контракту оформляются в письменном виде и подписываются уполномоченными представителями Сторон.

### 11. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

11.1. Настоящий контракт вступает в силу и становится обязательным для сторон с момента его заключения и действует до определенного в нем момента окончания исполнения сторонами обязательств.

### 12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

**Заказчик**

**Исполнитель**

муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение «Средняя  
общеобразовательная школа  
№ 10 Артемовского городского округа  
Юридический адрес: 692778, Приморский край,  
г. Артем, ул. Ленина 9/2, т 8(42337) 94415  
ИНН/КПП 2502017971/250201001  
финансовое управление администрации  
Артемовского городского округа, (МБОУ СОШ  
№ 10 л/с 21206205860)  
Дальневосточное ГУ банка России //УФК по  
Приморскому краю г. Владивосток  
р/сч 03234643057050002000  
кор/сч 40102810545370000012  
БИК 010507002

**ИП Сопеску Ольга Анатольевна**

Юр. адрес: 692776, Приморский край,  
г. Артем, ул. Ульяновская, 7-72  
Свидетельство 25 № 002481615  
Банковские реквизиты:  
ИНН 250200451600  
р/с 40802810650000000103  
к/с 30101810600000000608  
БИК 040813608  
Дальневосточный банк  
ПАО Сбербанк г. Хабаровск



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания учащихся МБОУ СОШ № 10

### 1. Объем оказываемых услуг

Оказание услуг по организации питания учащихся МБОУ СОШ № 10, осуществляется с понедельника по пятницу:

1.1. Исполнитель обеспечивает ежедневным горячим одноразовым питанием учащихся по утвержденному Заказчиком графику питания учащихся, без отрыва от учебного процесса следующую категорию учащихся:

Категория обучающихся	Количество обучающихся (чел.)	Количество дней	Расчет количества комплектов готовых блюд с понедельника по пятницу, (кол-во учащихся x колич. дней)
Обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования из многодетных семей, без учета количества детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов	70	20	1400
Обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума на душу населения, установленной Правительством Приморского края на текущий год, без учета количества детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов	20	20	400
Обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования из семей, находящихся в социально опасном положении, без учета количества детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов	-	-	-
Обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования, из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, за исключением детей, проходящих обучение в государственных (краевых) общеобразовательных организациях, в которых они состоят на полном государственном обеспечении, без учета количества детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов	12	20	240

1.2. Исполнитель обеспечивает ежедневным горячим двухразовым питанием учащихся по утвержденному Заказчиком графику питания учащихся, без отрыва от учебного процесса следующую категорию учащихся:

Категория обучающихся	Количество обучающихся (чел.)	Количество дней	Расчет количества комплектов готовых блюд с понедельника по пятницу, (кол-во учащихся x колич. дней)
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов по образовательным программам основного общего, среднего общего образования	14	20	280

1.3. Исполнитель: обеспечивает ежедневным горячим одноразовым питанием учащихся и один раз в день, в период учебного процесса бесплатным молоком: стерилизованным или ультра/пастеризованным, жирностью не менее 2,5%, или кисломолочным продуктом, объемом не менее 200 мл. на 1 учащегося, по утвержденному Заказчиком графику питания учащихся, без отрыва от учебного процесса следующую категорию учащихся:

Категория обучающихся	Количество обучающихся (чел.)	Количество дней	Расчет количества комплектов готовых блюд с понедельника по пятницу, (кол-во учащихся x колич. дней)
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, без учета количества детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов	218	20	4371

**1.4. Исполнитель:** обеспечивает ежедневным горячим двухразовым питанием учащихся и один раз в день, в период учебного процесса бесплатным молоком: стерилизованным или ультра/пастеризованным, жирностью не менее 2,5%, или кисломолочным продуктом, объемом не менее 200 мл. на 1 учащегося, по утвержденному Заказчиком графику питания учащихся, без отрыва от учебного процесса следующую категорию учащихся:

Категория обучающихся	Количество обучающихся (чел.)	Количество дней	Расчет количества комплектов готовых блюд с понедельника по пятницу, (кол-во учащихся x колич. дней)
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов по образовательным программам начального общего образования	8	20	160

**1.5. Услуга** оказывается по письменной предварительной заявке Заказчика, в которой каждый раз указывается объем оказываемой услуги, дата (срок) оказания услуги. Предварительная письменная заявка с указанием количества питающихся предоставляется Исполнителю за 48 часов до оказания услуг, корректировку о количестве питающихся - до 08:00 часов текущего дня в той же форме. Не заказанный Заказчиком объем услуги не оказывается, Заказчиком не принимается и не оплачивается.

## 2. Требования к качественным характеристикам и безопасности услуг, к условиям оказания услуг:

- 2.1.** Оказание услуг по организации питания учащихся производится непосредственно в столовой общеобразовательного учреждения.
- 2.2.** Организация питания должна обеспечиваться в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации и нормативных документов, в том числе:
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - Едиными санитарно-эпидемиологические и гигиенические требованиями к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
  - СанПиН 2.3.2.2401-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
  - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
  - Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
  - Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
  - иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, касающиеся условий хранения, перевозки, приёмки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов и порядка организации питания в образовательных учреждениях.
- При оказании услуг нормативно-правовые акты и нормативные документы применяются в действующей редакции, либо в случае утраты ими силы или замены. В случае утраты силы либо замены

нормативно-правового акта, нормативного документа для целей оказания услуг применяются положения заменяющего нормативно-правового акта, нормативного документа.

**2.3.** Организация питания учащихся производится согласно меню, разработанному и утвержденному Исполнителем в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и согласованным с Заказчиком.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

О каждом случае такой замены Исполнитель обязан письменно незамедлительно известить Заказчика. Исполнитель в случае изменения меню обязан согласовать его с Заказчиком.

**2.4.** Набор продуктов питания, используемых при оказании услуг, должен отвечать требованиям к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, утвержденным уполномоченным органом государственной власти, и быть эквивалентен по качеству и количеству среднесуточному набору пищевых продуктов, установленному Приложением № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Приложением № 1 МР 2.4.0179-20, в том числе исходя из размера стоимости питания в день на одного обучающегося, установленной постановлением Губернатора Приморского края от 06.12.2018 № 72-пг «О Порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях бесплатным питанием».

**2.5.** Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания учащихся, приведен в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**2.6.** Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает Ежедневное меню для всех возрастных групп детей на дату оказания услуг с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

**2.7.** Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции заполняется Исполнителем, хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и/или контролирующего органа. Возврат журнала на пищеблок производится до момента его оформления бракеражной комиссией перед очередным приемом пищи.

**2.8.** Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в Ежедневном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

**2.9.** Бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания, осуществляется ежедневно бракеражной комиссией. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

**2.10.** В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции Исполнителем должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции согласно меню.

Отбор суточной пробы должен осуществляться в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

**2.11.** Исполнитель обязан осуществлять предоставление рационов питания и поставку продуктов надлежащего качества (без признаков гнили, плесени, нехарактерного запаха и внешнего вида, без истекшего срока годности, предоставлять рационы питания без истекших сроков реализации и т.д.).

**2.12.** Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, сроки реализации, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

**2.13.** В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

**2.14.** Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

**2.15.** Исполнитель обязан соблюдать технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий и/или порядка мытья и хранения посуды и/или инвентаря.

**2.16.** Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям.

**2.17.** Исполнитель обязан исключить наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой (или) ее отсутствия. Исполнитель обязан исключить хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

**2.18.** Исполнитель обязан заполнять документацию (Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой пищевой продукции, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал С-витаминизации)

**2.19.** Исполнитель обязан не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

**2.20.** При оказании услуг Исполнитель обеспечивает необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

### **3. Требования к используемым пищевым продуктам.**

**3.1** Пищевые продукты, используемые при производстве пищевой продукции, предназначенной для питания учащихся, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям: технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011); технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017); технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС ЕАЭС 040/2016); технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011); и иных действующих документов.

**3.2.** На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

**3.3.** Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

**3.4.** Качество и безопасность продукции, предназначенной для приготовления питания, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии или их копиями, или ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или их копиями.

**3.5.** Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.), на момент

поставки должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 70 процентов от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 50 процентов от установленного изготовителем срока годности.

3.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения.

3.7. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

#### 4. Условия предоставления помещений пищеблока, склада и оборудования исполнителю:

4.1. Заказчик предоставляет Исполнителю во временное безвозмездное пользование нежилые помещения (помещение школьной столовой, производственные и складские помещения, в том числе пищеблок) площадью 95,8 кв.м., а также торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование для использования в целях организации питания учащихся. Помещения, а также торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование предоставляется Исполнителю во временное безвозмездное пользование в соответствии с договором передачи в безвозмездное пользование муниципального имущества Артемовского городского округа, заключаемым между Заказчиком и Исполнителем на срок исполнения контракта.

#### 5. Требования к персоналу пищеблока.

Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29Н. "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры").

Исполнитель обязан по требованию Заказчика в течение 3 (трех) рабочих дней представить Заказчику надлежащим образом заверенные копии перечисленных документов.

Заказчик  
МБОУ СОШ № 10

Исполнитель  
ИП Сопеску О.А.

  
М.П. / Сергеев О.Л. /

  
М.П. Сопеску О.А. /