**МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № К-1748/9/2025**

на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов

(ИКЗ: 243220700382022070100100130015629244)

|  |  |
| --- | --- |
| г.Камень-на-Оби  (место заключения контракта) | «16 » января 2025 г. |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «СОШ №9» (МБОУ «СОШ №3»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Тетяковой Натальи Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Чанова Елена Михайловна, именуемая в дальнейшем «Исполнитель», в лице Чановой Елены Михайловны, действующего на основании ОГРНИП 321220200276128, с другой стороны**,** вместе именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, и на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) по закупке от 13.01.2025 № 0817200000324021748, заключили настоящий Муниципальный контракт (далее – «Контракт») о нижеследующем:

### **Предмет Контракта**

* 1. Исполнитель обязуется собственными силами своевременно оказывать на условиях Контракта: **услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов** (далее – «услуга»), а Заказчик обязуется принять и оплатить их.
  2. Состав услуги определяется Приложением № 1 к Контракту.

Место оказания услуги: 658704, Алтайский край, Каменский район, г. Камень-на-Оби, ул. Мира, д.6

* 1. (далее – «место оказания услуги»).
  2. Порядок определения объема оказываемых услуг на основании заявок заказчика: осуществляется в соответствии с разделом 4 и разделом 5 Контракта.

### **Цена Контракта и порядок оплаты**

* 1. Цена единицы услуги составляет 88 (Восемьдесят восемь) рублей 00 копеек, НДС не облагается.

Максимальное значение цены Контракта составляет 721 600 (Семьсот двадцать одна тысяча шестьсот) рублей 00 копеек, НДС не облагается.

В случае если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах налоги, сборы и иные обязательные платежи в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанные с оплатой Контракта, подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком, то сумма, подлежащая уплате Заказчиком по Контракту юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер таких налогов, сборов и иных обязательных платежей.

* 1. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуги.
  2. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:
     1. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте расчетный счет Исполнителя.
     2. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации за счет собственных средств организации (средства бюджетных учреждений, субсидии на иные цели).
     3. Оплата оказанной услуги, осуществляется в течение: 7 (семь) рабочих дней с даты подписания Сторонами документа(ов) о приемке, предусмотренного(ых) п. 5.2. Контракта.

Оплата оказанной услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта.

* + 1. Обязательства Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, с лицевого счета Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.
    2. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени), предъявления требования об уплате неустоек (штрафов, пеней) и подписания Сторонами документа(ов) о приемке, предусмотренного(ых) п. 5.2. Контракта, Заказчиком осуществляется удержание суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

### **Права и обязанности Сторон**

* 1. Заказчик имеет право:
     1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.
     2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленных документов, указанных в [п. 5.2](#sub_206) Контракта.
     3. Проверять в любое время ход и качество оказываемой Исполнителем услуги по Контракту, оказывать консультативную и иную помощь без вмешательства в его оперативно-хозяйственную деятельность.
     4. Отказаться (полностью или частично) от приемки и оплаты услуги, в случае неисполнения в срок или ненадлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств в соответствии с условиями Контракта.
     5. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя.
     6. Требовать от Исполнителя возвратить сумму излишне полученных денежных средств в случае установления контрольными органами фактов оплаты Заказчиком услуги сверх фактического объема оказанной услуги, завышения стоимости оказанной услуги, использования при оказании услуги материалов, не предусмотренных Контрактом, изменения способа оказания услуги при отсутствии соответствующих согласований с Заказчиком.
     7. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.
  2. Заказчик обязан:
     1. Передать Исполнителю при заключении Контракта и в ходе его исполнения документы, необходимые для оказания услуги.
     2. 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.
     3. Проводить экспертизу предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта своими силами или путем привлечения экспертов, экспертных организаций*.*
     4. Обеспечить приемку оказанной по Контракту услуги, в соответствии с условиями Контракта.
     5. Оплатить оказанную услугу в соответствии с условиями Контракта.
     6. Направить Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту.
     7. Выполнять иные обязанности, предусмотренные Контрактом.
  3. Исполнитель вправе:
     1. Требовать приемки и оплаты услуги в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Контрактом.
     2. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) и (или) убытков, причиненных по вине Заказчика.
  4. Исполнитель обязан:
     1. Оказать предусмотренную Контрактом услугу, обеспечив надлежащее качество, в соответствии с требованиями нормативных документов, в сроки, установленные в заявке пределах цены Контракта.
     2. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.
     3. 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. 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).
     5. 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.
     6. 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.
     7. 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.
     8. 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.
     9. 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.
     10. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.
     11. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим.
     12. Не предоставлять другим лицам или разглашать иным способом конфиденциальную информацию, полученную в результате исполнения обязательств по Контракту.
     13. По требованию Заказчика своими средствами и за свой счет в срок, согласованный с Заказчиком устранить допущенные по своей вине недостатки или иные отступления от условий Контракта.
     14. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.
     15. Возвратить сумму излишне полученных денежных средств в случае установления контролирующими органами фактов оплаты Заказчиком услуги сверх фактически оказанного объема услуги, использования при оказании услуги материалов, не предусмотренных Контрактом, изменения способа оказания услуги при отсутствии соответствующих согласований с Заказчиком, а также в других случаях, установленных актом проверки, в течение 10 (десяти) дней с даты получения требования Заказчика.
     16. Выполнять иные обязанности, предусмотренные Контрактом.

### **Сроки оказания услуги**

* 1. Услуги оказываются в период: с даты заключения контракта по 29.11.2025.
  2. Услуги оказываются Исполнителем ежедневно (исключая не учебные дни: выходные, праздничные дни, дни школьных каникул). Услуги оказываются Исполнителем на основании Заявки Заказчика, которая направляется ежедневно до 10 часов 00 минут по местному времени в устной форме на пищеблок образовательного учреждения. В заявке Заказчик указывает количество учащихся, срок, в течение которого Исполнитель должен оказать услугу по Заявке.

### **Порядок сдачи и приемки услуги**

* 1. Приемка оказанной услуги на соответствие требованиям, установленным в Контракте, осуществляется 2 раза в месяц*.*
  2. Исполнитель не позднее 5 (пятого) числа месяца, следующего за отчетным, направляет в адрес Заказчика:

- извещение (уведомление) о готовности услуги к сдаче,

- документ о приемке, составленный по форме, с учетом положений п. 5.4 Контракта.

В случае неисполнения Исполнителем указанной обязанности Заказчик вправе приостановить приемку услуги.

* 1. Приемка Заказчиком результатов оказанной услуги, включая проведение экспертизы результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта осуществляется в течение: **10 (десяти) рабочих дней** со дня получения от Исполнителя документа(ов) о приемке услуги.
  2. Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке.
  3. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с п. 5.4. Контракта такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик
  4. Заказчик извещает Исполнителя о дате (датах) приемки. Исполнитель имеет право направить своего представителя для наблюдения за процедурой приемки, известив об этом Заказчика. В случае поступления Заказчику извещения от Исполнителя о направлении своего представителя приемка должна быть осуществлена только в присутствии представителя Исполнителя.
  5. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Заказчик вправе создать приемочную комиссию, состоящую из не менее пяти человек. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.
  6. При уклонении Заказчика от принятия оказанной услуги Исполнитель не вправе продавать оказанную услугу в соответствии с п. 6 ст. 720 Гражданского кодекса Российской Федерации.
  7. По истечении срока, указанного в пункте 5.3 Контракта Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) совершает одно из следующих действий:

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

б) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

* 1. В случае создания в соответствии с п. 5.7. Контракта приемочной комиссии по истечении срока, указанного в п. 5.3. Контракта:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы.

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

* 1. В случае отказа Заказчика от принятия услуги в связи с необходимостью устранения выявленных недостатков, Исполнитель вправе в срок, установленный в мотивированном отказе от подписания документа о приемке, составленном Заказчиком, устранить причины указанные в таком мотивированном отказе недостатки за свой счет и направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном п. 5.4 Контракта.
  2. В случае если Исполнитель не согласен с мотивированным отказом от подписания документа о приемке, Исполнитель обязан самостоятельно подтвердить надлежащие исполнение обязательств по Контракту заключением эксперта, экспертной организации и оригинал экспертного заключения представить Заказчику. Выбор эксперта, экспертной организации осуществляется Исполнителем. Оплата услуг эксперта, экспертной организации, а также всех расходов для экспертизы осуществляется Исполнителем.
  3. Если Исполнитель в установленный срок не устранит нарушения, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков услуги и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.
  4. Повторная процедура приемки оказанной услуги осуществляется в порядке, установленном в пунктах 5.3 – 5.13 Контракта.
  5. Датой приемки оказанной Исполнителем услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

### **Обеспечение исполнения Контракта**

* 1. Не установлено.

### **Ответственность Сторон**

* 1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с [законодательством](garantF1://10064072.1025) Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.
  2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).
  3. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, определенном постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее по тексту Правила). Размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта, но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 1000 рублей.

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, 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.

* 1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Штрафы начисляются за каждый факт неисполнения или ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств. Размер штрафа устанавливается в порядке, определенном Правилами, в размере, составляющем 1000 рублей.

7.6. Пеня 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 Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

* 1. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.
  2. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения Контракта, в порядке, предусмотренном действующим законодательством, в том числе убытки, понесенные Заказчиком в связи с возвратом целевых бюджетных средств в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации по причине несоблюдения условий их предоставления, вызванного неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителя по Контракту
  3. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, Заказчик может использовать фото- или видеоматериалы, составленные им в одностороннем порядке и (или) с привлечением третьих лиц, являющиеся основанием для взыскания неустоек (штрафов, пеней) или применения иной формы ответственности в соответствии с действующим законодательством.
  4. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.
  5. Уплата неустоек (штрафов, пеней) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по Контракту.
  6. Сторона освобождается от уплаты неустоек (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны

### **Форс-мажорные обстоятельства**

* 1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, войны, военных действий, блокады, эмбарго, общих забастовок, а также в случае возникновения террористической угрозы, и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Контракта.
  2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую Сторону о наступлении и прекращении обстоятельств, указанных в п. 8.1 Контракта. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую Сторону права ссылаться на них в будущем.
  3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.
  4. Если обстоятельства, указанные в п. 8.1 Контракта, и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

### **Порядок разрешения споров**

* 1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров. В случае если Стороны не придут к соглашению, спор подлежит рассмотрению в Арбитражном суде Алтайского края.

### **Расторжение Контракта**

* 1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта.
  2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по следующим основаниям:

- Исполнитель не приступает своевременно к исполнению Контракта или оказывает услугу настолько медленно, что завершение оказания услуги к установленному в Контракте сроку становится явно невозможным;

- во время оказания услуги стало очевидным, что она не будет оказана надлежащим образом, и Исполнитель не устранил недостатки в назначенный срок после получения требования об их устранении от Заказчика;

- отступления в услуге от условий Контракта или иные недостатки услуги в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустранимыми**;**

- по иным основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

Односторонний отказ от исполнения Контракта осуществляется в соответствии с положениями частей 10, 11, 13 - 19, 21 - 23 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

* 1. Односторонний отказ от исполнения Контракта осуществляется в соответствии с положениями ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
  2. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с требованиями ч. 15 ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
  3. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.
  4. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по Контракту.
  5. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.
  6. Расторжение Контракта влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту, за исключением обязательств по оплате оказанной услуги, связанных с недостатками услуги, неисполненных на дату расторжения Контракта, и не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение обязательств по Контракту, которое имело место до дня расторжения Контракта.

### **Срок действия Контракта**

* 1. Контракт вступает в силу с момента заключения контракта и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

### **Прочие условия**

* 1. Любые уведомления, извещения, запросы и иная корреспонденция должны быть сделаны в письменной форме (далее – «корреспонденция»).

Корреспонденция отправляется по почте заказным письмом с уведомлением/извещением о вручении, курьерской службой, а также с использованием факсимильной связи, электронной почты по адресу Стороны, указанному в Контракте, либо с использованием единой информационной системы в случаях, установленных действующем законодательством.

Любая корреспонденция, связанная с Контрактом, будет считаться надлежащим образом доставленной другой Стороне и полученной ею, если:

- она передана нарочно лично уполномоченному представителю другой Стороны под подпись,

- либо направлена другой Стороне письмом заказным с уведомлением о его вручении на адрес соответствующей Стороны (указанный в Контракте), или на другой адрес, который будет заблаговременно письменно сообщен другой Стороне.

- В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в первый рабочий день после отправки.

* 1. Корреспонденция считается доставленной Стороне также в случаях, если:

- Сторона отказалась от получения корреспонденции и этот отказ зафиксирован организацией почтовой связи;

- несмотря на почтовое извещение, Сторона не явилась за получением направленной корреспонденции, о чем организация почтовой связи уведомила отправителя;

- корреспонденция не вручена в связи с отсутствием Стороны по указанному адресу, о чем организация почтовой связи уведомила отправителя.

* 1. Контракт составлен в форме электронного документа. После заключения Контракта Стороны вправе изготовить копию Контракта на бумажном носителе в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для Заказчика и Исполнителя.
  2. Все приложения к Контракту являются его неотъемной частью.
  3. К Контракту прилагаются: Техническое задание (Приложение № 1 к Контракту);
  4. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 рабочих дней с даты такого изменения.
  5. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с [ч. 6 ст. 14](#sub_146) Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд») оказание услуги, качество, технические характеристики которой являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими характеристиками, указанными в Контракте.
  6. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.
  7. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.
  8. Изменения Контракта оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.
  9. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплачивать 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.
  10. В случае если услуга оказывается по заявкам Заказчика, то приёмке и оплате подлежит только та услуга, которая оказана по соответствующим заявкам Заказчика в период действия Контракта. Незаказанная Заказчиком услуга не принимается и не оплачивается. В случае если к окончанию срока действия Контракта Заказчиком не заказан весь объем услуги, Стороны вправе составить акт взаимосверки обязательств по Контракту, в котором указываются сведения о прекращении действия Контракта; сведения о фактически исполненных обязательствах по Контракту; сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Контракта. Исполнитель обязан подписать акт взаимосверки обязательств. Данный акт является основанием для проведения взаиморасчетов между Сторонами.
  11. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

### **Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:**  Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 9»,  Место нахождения: 658704, Алтайский край, Каменский район, г. Камень-на-Оби, ул.  Мира, д.6  тел./факс: 838584-652-00,  ИНН 2207003820 КПП 220701001  ОГРН 1022200751957 ОКПО 21436463  Лицевой счёт 20176Э39530  Р/СЧ 03234643016160001700  БИК 010173001  КОР/С 40102810045370000009  ОТДЕЛЕНИЕ БАРНАУЛ БАНКА  РОССИИ//УФК по Алтайскому краю  г. Барнаул  e-mail: [oo1062@mail.ru](mailto:oo1062@mail.ru)  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Тетякова | **Исполнитель:**  ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ ЧАНОВА ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА  ИНН: 220700608674  Банк: ФИЛИАЛ "НОВОСИБИРСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК"  БИК: 045004774  р/с 40802810523150003211  Кор. счёт : 30101810600000000774  Адрес получателя: улица Пушкина, д. 43, кв./оф. 4, Алтайский край, р-н Каменский, г. Камень-на-Оби  Эл. Почта: csvle@mail.ru  ОКТМО: 01616101001  Телефон: 8-923-649-37-42  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. М. Чанова |

Приложение № 1

к Муниципальному контракту № К-1748/9/2025 от «16» января 2025 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

оказание услуг по организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов

1. Исполнитель обеспечивает ежедневное оказание услуг бесплатного горячего питания. **Организует закупку продовольственного сырья и обеспечивает приготовление блюд из данного сырья на основании нормативных документов (сборника рецептур, технологических карт), осуществляет приготовление горячей пищи на территории Заказчика и силами Исполнителя.** Помещение, технологическое оборудование для приготовления пищи на территории Заказчика предоставляется Заказчиком.
   1. Объем оказываемых услуг:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование услуги | Предполагаемое количество, дето-дней |
| Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов | 8 200 |

1.2. Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется*.*

1.3. Меню (должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и по требованию Заказчика должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы):

Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме.

Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

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

2.1 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»;

- Единые санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПин 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- ГОСТ 31985-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»;

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

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности 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, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, касающиеся условий хранения, перевозки, приемки, 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. В случае утраты силы либо замены нормативно-правового акта нормативного документа для целей оказания услуг применяются положения, заменяющего нормативно-правового акта, нормативного документа.

2.2. Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.3. Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов и т.д., должен соответствовать действующему примерному меню.

**Не допускать** **исключения горячего питания из меню**, в том числе при замене одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4. Исполнитель обязан проводить витаминизацию блюд согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает Ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий.

2.6. 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».

2.7. Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и/или контролирующего органа.

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. 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.

2.10. 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.

2.11. 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 кулинарной продукции, предназначенной для питания учащихся, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям: технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТРТС 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» (ТРТС 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.

Не допускается хранение скоропортящихся продуктов без холода. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

3.7. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INSЕ200-Е266 и Е280-Е283), улучшители вкуса, добавленные фосфаты (солифосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INSЕ-140, Е-160-163, Е160а, Е101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (Е250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

3.8. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

3.9. Готовые блюда должны быть приготовлены с применением йодированной соли с проведением витаминизации готовой пищи;

Хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

-этилового спирта более 0,2 процента,

-кофе натурального,

-ядер абрикосовой косточки,

-уксуса,

-подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

**Не допускается** **использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

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. Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

**45.** **Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.**

**4. Исполнитель:**

4.1. Не позднее 3 (трех) рабочих дней до начала исполнения Контракта предоставляет на утверждение Заказчику разработанное десятидневное циклическое меню. Разрабатывает примерное меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд и разрабатывает с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся, с учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдаются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся в общеобразовательном учреждении (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.2. Обеспечивает 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, всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания.

4.3. Вывешивает ежедневно в обеденном зале утвержденное меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, указывает энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий**.**

4.4. Обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и обеденном зале. Содержит в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

4.5. Укомплектовывает столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

4.6. Осуществляет сервировку столов.

4.7. Ведет:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- ведомость контроля за рационом питания.

4.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями **суточную пробу** от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню пищевой продукции. **Исполнитель осуществляет выдачу блюд после снятия проб представителем заказчика. В случае признания готовой продукции некачественной по объективным причинам, она должна быть снята с реализации и заменена за счет Исполнителя.**

Предоставляет 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.

Оформляет и передает Заказчику документ, подтверждающий факт передачи готовых блюд.

4.9. Принимает технологическое оборудование по Акту приема-передачи.

В случае нанесения ущерба работниками Исполнителя в виде порчи такого имущества Исполнитель несёт ответственность по возмещению нанесённого ущерба.

4.10. По истечению срока оказания услуг вернуть Заказчику в трёхдневный срок принятое имущество в соответствующем состоянии, с учётом нормального износа.

4.11. Разрабатывает примерное меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, и разрабатывает с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся, с учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдаются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся в общеобразовательном учреждении (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и согласовывать с руководителем Заказчика.

**5. Заказчик**:

5.1. Предоставляет Исполнителю заявку, которая направляется ежедневно до 10 часов 00 минут по местному времени в устной форме на пищеблок образовательного учреждения. В заявке Заказчик указывает количество учащихся, срок, в течение которого Исполнитель должен оказать услугу по Заявке.

5.2. Согласовывает разработанное Исполнителем меню.

5.3. Организовывает бракеражную комиссии с обязательным включением в ее состав ответственного лица Исполнителя.

5.4. Назначает в течение 3 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и участия в работе бракеражной комиссии.

**6. Условия организации питания**

6.1. Заказчик предоставляет Исполнителю в безвозмездное пользование помещение, технологическое оборудование по договору безвозмездного пользования и акту приема-передачи.

Заказчик передает Исполнителю в пользование помещение в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением.

6.2. Исполнитель несет материальную ответственность за порчу и причинение вреда имуществу Заказчика по вине работников Исполнителя.

6.3. Исполнитель своевременно производит за свой счет срочный ремонт оборудования, используемого в безвозмездное пользование.

6.4. Исполнитель должен обеспечивать достаточное количество столовой посуды и кухонного инвентаря, выполненных из материалов, разрешенных органами и учреждениями Роспотребнадзора в установленном порядке. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью. Для раздачи готовых блюд использовать чистую, сухую посуду и столовые приборы.

6.5. Хранение пищевой продукции, приготовление блюд производится по местонахождению столовой(ых) Заказчика.

6.6. Исполнитель обеспечивает пищеблок квалифицированными кадрами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию,

6.7. Исполнитель обеспечивает работников спецодеждой, организовывает регулярную обработку (стирку) спецодежды.

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик**  Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Н.В. Тетякова  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.  м.п. | **Исполнитель**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Е. М. Чанова  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.  м.п. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Документ подписан электронной подписью** | |
|  |  |
| **Поставщик:** | |
|  |  |
| Дата подписания: | 14.01.2025 |
| Организация: | ЧАНОВА ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА |
| ФИО: | ЧАНОВА ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА |
| Должность: |  |
| **Сертификат ЭП** | |
| Дата выдачи: | 9-10-2024 08:58:27 UTC |
| Действителен до: | 9-1-2026 09:08:27 UTC |
| Серийный номер сертификата ЭП: | 0290A2960004B275B1482039FD4D9F067B |
|  |  |
| **Заказчик:** | |
|  |  |
| Дата подписания: | 16.01.2025 |
| Организация: | МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9" |
| ФИО: | ТЕТЯКОВА НАТАЛЬЯ ВЛАДИМИРОВНА |
| Должность: | Директор |
| **Сертификат ЭП** | |
| Дата выдачи: | 13-2-2024 05:21:34 UTC |
| Действителен до: | 8-5-2025 05:21:34 UTC |
| Серийный номер сертификата ЭП: | 00F6F1C0C0912E6BAE2AB0CBD0699DAD3B |