

Договор № 32514811587
на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся по образовательным
программам начального общего образования и льготной категории учащихся в
муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя
общеобразовательная школа № 2» города Сосновоборска

г. Сосновоборск

«__» _____ 2025г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2» города Сосновоборска (сокращенное наименование – МАОУ СОШ № 2 г. Сосновоборска), именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Орловой Марины Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Межрегиональная кейтеринговая компания», именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице генерального директора Аверьянова Александра Алексеевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, (совместно именуемые Стороны), руководствуясь Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупке товаров, работ, услуг муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 2» города Сосновоборска (далее - Положение о закупке) заключили настоящий договор оказания услуг (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1 Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования и льготной категории учащихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 2» города Сосновоборска (далее – услуги) в соответствии со спецификацией (Приложение № 1 к Договору) и техническим заданием (Приложение № 2 к Договору), являющимся неотъемлемой частью Договора, а Заказчик принимает и оплачивает указанные услуги в порядке и на условиях предусмотренных Договором.

1.2 Оказание Услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок предоставления такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Договора.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА

2.1. Цена Договора составляет 12 273 199,30 (двенадцать миллионов двести семьдесят три тысячи сто девяносто девять руб. 30 коп.), НДС не облагается на основании п.п.5 п.2 статья 149 Налогового кодекса Российской Федерации (Исполнитель освобожден от уплаты налога на добавленную стоимость (НДС)).

2.2. Цена договора включает в себя стоимость набора продуктов питания; расходы на погрузку-разгрузку и доставку продуктов питания до столовой и пищеблока Заказчика; стоимость услуг по приготовлению блюд; налоги, сборы, пошлины и другие платежи и расходы, которые являются обязательными в силу закона и связаны с исполнением Договора. Цена является твердой на весь срок исполнения договора за исключением случаев, предусмотренных Договором.

2.3. Оплата осуществляется ежемесячно по факту оказания услуг путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 (семи) рабочих дней с момента подписания акта приема-передачи услуги (акта сдачи-приемки оказанных услуг) или акта питания учащихся и получения счета или счет-фактуры. Оплата за декабрь месяц 2025 года осуществляется по предварительным расчетам (акта питания учащихся и счета), корректировка данных рассчитывается и направляется в январе 2026 года. на основании акта питания учащихся, счета и акта сверки.»

2.4. Источник финансирования – средства федерального, краевого, местного бюджета.

2.5. Оплата по Договору осуществляется в рублях Российской Федерации.

3. СРОКИ И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

3.1. Сроки оказания услуг: с 01.09.2025 по 31.05.2026 за исключением каникулярного времени, выходных, праздничных и нерабочих дней.

3.2. Место оказания услуг: 662500 Красноярский край, г. Сосновоборск, ул. Энтузиастов, д.26, помещение столовой.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1 Исполнитель обязан:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.1.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Договора и Техническим заданием (Приложение 2 к Договору).

4.1.11. Организовать питание в соответствии с утвержденным меню основного (организованного) питания, согласованным с Заказчиком.

При оказании услуг по организации питания допускается по согласованию с Заказчиком проводить замену 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 согласно приложения № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» при условии оформления соответствующего документа, подтверждающего факт замены с указанием причин.

4.1.12. Осуществлять контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и санитарно-гигиенических правил работниками.

4.1.13. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания.

4.1.14. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа).

4.1.15. Проводить лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного

союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико-химические, радиологические, паразитологические показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.), в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на проведение данных лабораторных исследований.

4.1.16. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

4.1.17. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.).

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

В течение 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

4.1.19. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 № 862, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.

Скоропортящийся груз (товар) должен перевозиться с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.12.2020 № 2200 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом и о внесении изменений в пункт 2.1.1 Правил дорожного движения Российской Федерации».

Доставка продуктов питания и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов и за свой счет.

4.1.20. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятием общественного питания.

4.1.21. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд).

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

4.1.22. В течении 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающих возможность их правильного выбора в соответствии с пунктом 1 статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», [пунктом 1 статьи 495](#) Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе:

результаты производственного контроля;

сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

4.1.23. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

4.1.24. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и оказания услуг по организации питания ветеринарно-санитарным требованиям (включая контроль за проведением на складах мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации) сообщать Заказчику о результатах такого контроля в течение 5 рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

4.1.25. Иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с действующим законодательством.

4.1.26. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря помещения для приготовления питания, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

4.1.27. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества, Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день в течение двух часов.

В случае непредвиденных обстоятельств, объективно препятствующих Исполнителю выполнить взятые на себя обязательства, незамедлительно уведомить об этом Заказчика любыми доступными средствами.

4.1.28. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

4.1.29. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд в соответствии с действующим законодательством.

4.1.30. Привлекать к оказанию услуг только персонал, прошедший медицинские осмотры, имеющий соответствующую квалификацию и личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ. Лица, привлекаемые к оказанию услуг по организации питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, установленных требованиями законодательства РФ, а также, обеспечить прохождение работниками обследований на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства РФ.

4.1.31. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

4.1.32. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и Договором.

4.1.33. В течение 5 рабочих дней с момента заключения Исполнителем договора с поставщиком пищевых продуктов в письменном виде представляет информацию о заключенных договорах, которая должна содержать в том числе, наименование поставщика пищевых продуктов, дату и номер договора, его цену, копии документов о приемке товаров, которые являются предметом договора, заключенного между исполнителем и поставщиком, копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем поставщику пищевых продуктов, а также документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное свидетельство на продукцию животного происхождения).

4.1.34. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения договора на другого поставщика пищевых продуктов представлять Заказчику документы, указанные в п. 4.1.33 договора, в течение 5 рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

4.1.35. Исполнитель обязан передать Заказчику вместе с оказанными услугами документы, указанные в п. 5.5 договора.

4.1.36. Обеспечить, в целях осуществления мониторинга и контроля на любом этапе технологического цикла оказания услуг за соблюдением условий договора, беспрепятственный доступ представителей Заказчика в помещения пищеблоков и столовых.

4.1.37. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков.

4.1.38. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда.

4.1.39. В случае необходимости, принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

4.1.40. В течение 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика в соответствии с п.4.4.3 договора, предоставить Заказчику требуемую информацию в письменном виде.

4.1.41. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации питания в соответствии с Приложением 4 к Договору.

4.1.42. Соблюдать Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации питания в соответствии с Приложением 5 к Договору.

4.1.43. Соблюдать Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания в соответствии с Приложением 6 к Договору.

4.1.44. Наличие вывески, содержащей информацию об Исполнителе в соответствии со статьей 9 закона РФ от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей».

4.1.45. В соответствии с действующим законодательством РФ заключить с Заказчиком договор безвозмездного пользования на предоставление во временное пользование имущества Заказчика (производственные площади, оборудование). Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего Договора. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 35 (тридцати пяти) рабочих дней с момента заключения настоящего Договора.

4.1.46. Оказывать услуги лично, в полном объеме, с гарантией качества.

4.1.47. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее потребителям по их требованию.

4.1.48. Довести в наглядной и доступной форме до потребителей «Правила оказания услуг общественного питания», а также необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающих возможность их правильного выбора, которая должна содержать:

- перечень услуг и условия их оказания;
- фирменное наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержания белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания);
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга;
- сведения о сертификации услуг путем ознакомления с одним из следующих документов: подлинником сертификата, копией сертификата, заверенной держателем подлинника сертификата, нотариусом или органом по сертификации услуг, выдавшим сертификат;
- меню, прейскурант или иной документ, содержащий информацию о продуктах и услугах.

Вся указанная информация размещается в удобных для ознакомления потребителя местах и излагается на русском языке.

4.1.49. Разрабатывать специализированное меню лечебного питания на основании заявления, полученного от Заказчика в течении 10 (десяти) рабочих дней. Для детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

4.1.50. Обеспечить работников, оказывающих услуги, специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие) в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

4.1.51. В установленный в письменном уведомлении Заказчика срок предоставить для забора проб продукты питания, используемые для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР, ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.
4.2.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках Договора.

4.2.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором.

4.2.4. Пользоваться иными правами, установленными Договором и законодательством Российской Федерации.

4.2.5. Исполнитель или представитель Исполнителя вправе присутствовать при осуществлении забора проб продуктов питания, используемых для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

4.3. Заказчик обязан:

4.3.1. Вовремя (не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня) информировать Исполнителя о предстоящих изменениях, связанных с действием настоящего Договора.

4.3.2. В соответствии с действующим законодательством РФ Заказчик предоставляет во временное безвозмездное пользование Исполнителю имущество (производственные площади и оборудование), принадлежащие Заказчику и необходимые Исполнителю для оказания услуг. Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего Договора. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 35 (тридцати пяти) рабочих дней с момента заключения настоящего Договора.

4.3.3. Принимать от Исполнителя оказанные услуги, при отсутствии у него замечаний по качеству, объему, соответствию оказанных услуг условиям Договора, согласовывать с ним акт на питание учащихся и производить оплату согласно пункта 2.3 настоящего Договора.

4.3.4. Для взыскания неустойки (штрафов, пеней) направлять Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате сумм неустойки (штрафов, пеней), предусмотренных Договором за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по Договору.

4.3.5. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Договора.

4.3.6. Осуществлять контроль за соблюдением условий Договора, в том числе, контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг.

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

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Проверять деятельность Исполнителя в соответствии с Федеральным законом от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

4.4.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Договора.

4.4.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Договору.

4.4.4. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Договором и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустранимых недостатков.

4.4.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

4.4.6. Пользоваться иными установленными Договором и законодательством Российской Федерации правами.

4.4.7. В период срока действия Договора по согласованию с Исполнителем вносить изменения в действующее меню.

4.4.8. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Договора:

- ежедневно раздаточные ведомости на отпуск рационов питания отдельно к каждому приёму пищи.

4.4.9. Проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций, а также запрашивать необходимую информацию и документы.

4.4.10. Осуществлять забор проб продуктов питания, используемых для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

Заказчик направляет Исполнителю соответствующее уведомление не позднее чем за 1 (один) рабочий день до осуществления забора проб. Забор проб осуществляется Заказчиком своими силами или с привлечением экспертной организации не чаще 2 (двух) раз в месяц в отношении каждого отдельного вида используемого пищевого продукта.

5. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ УСЛУГ

5.1. Приемку готового питания осуществляет уполномоченный представитель Заказчика, который проверяет на соответствие ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утверждённом меню, ежедневной меню-раскладке, раздаточной ведомости, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, Договора и технического задания.

5.2. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объёме согласно меню.

5.3. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме, либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком.

5.4. Заказчик, обнаруживший после приемки услуг несоответствие или иные недостатки, которые не могли быть установлены при приемке (скрытые недостатки), в том числе такие, которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 1 часа с момента их обнаружения и вправе потребовать безвозмездного их устранения в течение 2 часов с момента извещения Исполнителя, а также возмещения убытков до конца расчетного периода.

5.5. Приемка услуг Заказчиком от Исполнителя осуществляется на основании акта приема-передачи услуги (акта сдачи-приемки оказанных услуг), акта питания учащихся.

5.6. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания акта приема-передачи услуги (акта сдачи-приемки оказанных услуг), акта питания учащихся уполномоченными представителями обеих сторон.

5.7. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг, являются: акт приема-передачи услуги (акт сдачи-приемки оказанных услуг) или акт питания учащихся и получение счета или счет-фактуры.

5.8. При наличии претензий к результату оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от приемки услуг в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента ее оказания. Исполнитель за свой счет и в согласованные Сторонами сроки устраняет выявленные недостатки. Акт приема-передачи услуги (акт сдачи-приемки оказанных услуг) подписывается после устранения замечаний, в сроки и порядке, предусмотренные данным разделом.

5.9. В соответствии с действующим законодательством РФ Заказчик предоставляет во временное безвозмездное пользование Исполнителю имущество (производственные площади и оборудование), принадлежащие Заказчику и необходимые Исполнителю для оказания услуг. Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего Договора. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 35 (тридцати пяти) рабочих дней с момента заключения настоящего Договора.

5.10. Услуги, предоставляемые Исполнителем, должны соответствовать требованиям государственных стандартов Российской Федерации, а продукция, подлежащая в соответствии с законодательством Российской Федерации обязательной сертификации, должна иметь сертификат и

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За невыполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору виновная Сторона несет ответственность согласно действующему законодательству Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Договором в размере *одной трехсотой* действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.3. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается Договором в порядке, установленном Правительством Российской Федерации. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в размере 5000 рублей.

6.4. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.6. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств, и устанавливается Договором в размере *одной трехсотой* действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

6.7. Штрафы начисляются за неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается Договором в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа составляет 1% цены Договора, но не более 5000. рублей и не менее 1000 рублей.

6.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Договоре таких обязательств) в сумме 5000 рублей.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.10. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6.11. Убытки, возникшие вследствие неисполнения либо ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по Договору, возмещаются в объеме и порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

7. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

7.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные конфликты, акты терроризма, правовые акты государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

7.2. При невыполнении или частичном невыполнении любой из Сторон обязательств по Договору вследствие наступления обстоятельств, указанных в п.8.1. Договора, если они непосредственно повлияли на сроки исполнения Сторонами своих обязательств, срок исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать эти обстоятельства.

7.3. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств в силу вышеуказанных причин, должна письменно известить об этом другую Сторону в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов должны служить документы, выдаваемые компетентными органами.

7.4. Неизвещение, либо несвоевременное извещение другой стороны согласно п.8.3. Договора влечет за собой утрату права ссылаться на эти обстоятельства.

7.5. Факт возникновения обстоятельств непреодолимой силы должен быть документально удостоверен уполномоченным органом государственной или муниципальной власти.

7.6. Факт прекращения действия обстоятельств непреодолимой силы в случае отсутствия уведомления от соответствующей Стороны может быть подтвержден документально уполномоченным органом государственной или муниципальной власти.

8. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

8.1. Претензионный порядок разрешения споров:

8.1.1. До предъявления иска, вытекающего из Договора, Сторона, считающая, что ее права нарушены (далее - заинтересованная сторона), обязана направить другой Стороне письменную претензию.

8.1.2. Претензия должна содержать требования заинтересованной Стороны и их обоснование с указанием нарушенных другой Стороной норм законодательства и (или) условий Договора. К претензии должны быть приложены копии документов, подтверждающих изложенные в ней обстоятельства.

8.1.3. Сторона, которая получила претензию, обязана ее рассмотреть и в 30-дневный срок направить письменный мотивированный ответ другой Стороне.

8.1.4. В случае неполучения ответа в указанный срок либо несогласия с ответом заинтересованная сторона вправе обратиться в суд.

8.2. Все споры передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Красноярского края.

9. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

9.1. Цена снижается по соглашению Сторон без изменения, предусмотренного Договором количества услуг и иных условий исполнения договора.

9.2. Если по предложению Заказчика увеличиваются или уменьшаются предусмотренные договором количество услуг. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Договора пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги.

9.3. При изменении размера индексации, установленной законом Красноярского края о краевом бюджете, стоимость набора продуктов питания, указанная в договоре, пересчитывается на установленный коэффициент индексации.

9.4. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством РФ.

9.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

9.6. Договор подлежит расторжению в одностороннем порядке по инициативе Заказчика в случаях:

- неоднократного нарушения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что подтверждается соответствующими актами, справками по результатам проверок;

- нарушения правил противопожарного режима, правил техники безопасности и иных правил, обязательных при осуществлении Исполнителем своей деятельности, что подтверждается соответствующими актами проверки уполномоченных органов.

9.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

10.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

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

В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи.

Вторая сторона обязана рассмотреть уведомление в течение 10 рабочих дней с даты его получения.

11. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

11.1. Договор вступает в силу с момента заключения и действует по «30» июня 2026 года.

11.2. Действие настоящего Договора прекращается после полного исполнения Сторонами своих обязательств, принятых в соответствии с условиями настоящего Договора.

12. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

12.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим Договором, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации

12.2. Документооборот в рамках Договора осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством факсимильной/телефонной связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (трех) рабочих дней.

Срок ответа на входящий документ в рамках Договора не может превышать 5 (пяти) рабочих дней со дня его получения.

12.3. В случае изменения правового статуса одной из Сторон, она в течение 3-х (трех) рабочих дней обязана информировать другую Сторону об организации-правопреемнике.

12.4. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

Передача прав и обязанностей по Договору правопреемнику Исполнителя осуществляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к Договору.

12.5. Все приложения к Договору должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями Договора, являются его неотъемлемой частью.

12.6. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в

установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Договоре.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по Договору Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов с момента изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по Договору будут считаться сведения, указанные в Договоре.

12.7. Настоящий Договор составлен в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон.

12.8. Приложения:

Приложение № 1 – Спецификация;

Приложение № 2 – Техническое задание;

Приложение №3 - Форма цикличного меню;

Приложение №4 - Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации питания;

Приложение №5 - Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации питания;

Приложение №6 - Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания.

14. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

ЗАКАЗЧИК:	ИСПОЛНИТЕЛЬ:
<u>Наименование:</u> Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2» города Сосновоборска ИНН 2458006826, КПП 245801001 <u>Юридический адрес:</u> 662500, г. Сосновоборск Красноярского края, ул. Энтузиастов, 26. <u>Фактический адрес:</u> 662500, г. Сосновоборск Красноярского края, ул. Энтузиастов, 26. <u>Банковские реквизиты:</u> ГОРФУ г. Сосновоборска (МАОУ СОШ №2 г. Сосновоборска л.с. 31196Ц69010) р/счет: 03234643047330001900 ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСКОГО БАНКА РОССИИ/УФК по Красноярскому краю, г. Красноярск к/счет: 40102810245370000011 БИК 010407105 <u>Эл. адрес:</u> school2.guo@bk.ru, sc2@sosnovoborsk.krskcit.ru <u>Телефон:</u> 8 (39131) 2-29-00 Директор МАОУ СОШ № 2 г. Сосновоборска _____ М.Н. Орлова МП	<u>Наименование:</u> Общество с ограниченной ответственностью «Межрегиональная кейтеринговая компания» ИНН 1327013962 КПП 132801001 <u>Юридический адрес:</u> 430904, Россия, Республика Мордовия, гор.Саранск, р.п. Ялга, ул. Пионерская, д.10 <u>Фактический адрес:</u> 430030, Россия, Республика Мордовия, гор.Саранск, ул. Васенко, д.11, офис 204 <u>Почтовый адрес:</u> 430030, Россия, Республика Мордовия, гор.Саранск, ул. Васенко, д.11, офис 204 <u>Банковские реквизиты:</u> р/с 40702810539000002401 Мордовское отделение № 8589 ПАО СБЕРБАНК г. Саранск к/с 30101810100000000615 БИК 048952615 <u>Телефон:</u> 8 8342-54-66-11 доб.800 <u>E-mail:</u> info@mkk13.ru, jurist@mkk13.ru Генеральный директор ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания» _____ А.А. Аверьянов М.П.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования и льготной категории учащихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 2» города Сосновоборска

Наименование услуг	Количество дней		Количество человек		Объем услуг, человеко-день		Стоимость набора продуктов питания, руб.		Стоимость услуг связанные с организацией горячего питания, руб.		Стоимость питания одного человека в день, руб.		Общая сумма договора, руб.		
	сентябрь-декабрь 2025 г.	январь-май 2026 г.	сентябрь-декабрь 2025 г.	январь-май 2026 г.	сентябрь-декабрь 2025 г.	январь-май 2026 г.	сентябрь-декабрь 2025 г.	январь-май 2026 г.	сентябрь-декабрь 2025 г.	январь-май 2026 г.	сентябрь-декабрь 2025 г.	январь-май 2026 г.	сентябрь-декабрь 2025 г.	январь-май 2026 г.	ИТОГО
Услуги по организации горячего завтрака учащихся начальной школы (1 смена) в возрасте от 6 до 11 лет включительно	88	82	197	197	17336	16154	64,52	64,52	22,58	22,58	87,10	87,10	1 509 965,60	1 407 013,40	2 916 979,00
Услуги по организации горячего обеда учащихся начальной школы (2 смена) в возрасте от 6 до 11 лет включительно	88	82	201	201	17688	16482	96,79	96,79	33,88	33,88	130,67	130,67	2 311 290,96	2 153 702,94	4 464 993,90
Услуги по организации горячего завтрака учащихся начальной школы (1 смена) в возрасте от 12 до 13 лет включительно	88	82	2	2	176	164	75,02	75,02	26,26	26,26	101,28	101,28	17 825,28	16 609,92	34 435,20
Услуги по организации горячего обеда учащихся начальной школы (2смена) в возрасте от 12 до 13 лет включительно	88	82	2	2	176	164	112,52	112,52	39,38	39,38	151,90	151,90	26 734,40	24 911,60	51 646,00
Услуги по организации горячего завтрака учащихся льготной категории (1 смена) основной школы в возрасте от 6 до 11 лет включительно	88	82	10	10	880	820	64,52	64,52	22,58	22,58	87,10	87,10	76 648,00	71 422,00	148 070,00
Услуги по организации горячего обеда учащихся льготной категории (2 смена) основной школы в возрасте от 6 до 11 лет включительно	88	82	1	1	88	82	96,79	96,79	33,88	33,88	130,67	130,67	11 498,96	10 714,94	22 213,90

Услуги по организации горячего завтрака учащихся льготной категории (1 смена) основной школы в возрасте от 12 лет и старше	88	82	60	60	5280	4920	75,02	75,02	26,26	26,26	101,28	101,28	534 758,40	498 297,60	1 033 056,00
Услуги по организации горячего обеда учащихся льготной категории (2 смена) основной школы в возрасте от 12 лет и старше	88	82	30	30	2640	2460	112,52	112,52	39,38	39,38	151,90	151,90	401 016,00	373 674,00	774 690,00
Услуги по организации горячего завтрака учащихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (1 смена) в возрасте от 6 до 11 лет включительно	88	82	34	34	2992	2788	64,52	64,52	22,58	22,58	87,10	87,10	260 603,20	242 834,80	503 438,00
Услуги по организации горячего обеда учащихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (1 смена) в возрасте от 6 до 11 лет включительно	88	82	34	34	2992	2788	96,79	96,79	33,88	33,88	130,67	130,67	390 964,64	364 307,96	755 272,60
Услуги по организации горячего обеда учащихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (2 смена) в возрасте от 6 до 11 лет включительно	88	82	41	41	3608	3362	96,79	96,79	33,88	33,88	130,67	130,67	471 457,36	439 312,54	910 769,90
Услуги по организации полдника учащихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (2 смена) в возрасте от 6 до 11 лет включительно	88	82	41	41	3608	3362	48,39	48,39	16,94	16,94	65,33	65,33	235 710,64	219 639,46	455 350,10
Услуги по организации горячего завтрака учащихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (1 смена) в возрасте от 12 лет и старше	88	82	2	2	176	164	75,02	75,02	26,26	26,26	101,28	101,28	17 825,28	16 609,92	34 435,20
Услуги по организации горячего обеда учащихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (1 смена) в возрасте от 12 лет и старше	88	82	2	2	176	164	112,52	112,52	39,38	39,38	151,90	151,90	26 734,40	24 911,60	51 646,00

Услуги по организации горячего обеда учащихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (2 смена) в возрасте от 12 лет и старше	88	82	3	3	264	246	112,52	112,52	39,38	39,38	151,90	151,90	40 101,60	37 367,40	77 469,00
Услуги по организации полдника учащихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (2 смена) в возрасте от 12 лет и старше	88	82	3	3	264	246	56,26	56,26	19,69	19,69	75,95	75,95	20 050,80	18 683,70	38 734,50
ИТОГО:					112 710								6 353 185,52	5 920 013,78	12 273 199,30

Объем услуг: сто двенадцать тысяч семьсот десять человеко-дней.

На сумму: двенадцать миллионов двести семьдесят три тысячи сто девяносто девять рублей 30 копеек.

ЗАКАЗЧИК:

Директор
МАОУ СОШ № 2 г. Сосновоборска

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор ООО
«Межрегиональная кейтеринговая
компания»

М.П. М.Н. Орлова

М.П. А.А. Аверьянов

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования и льготной категории учащихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 2» города Сосновоборска

№ п/п	Параметр	Значение параметра
1.	Наименование объекта закупки:	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования и льготной категории учащихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 2» города Сосновоборска
2.	Сроки оказания услуг:	С 01.09.2025 по 31.05.2026 за исключением каникулярного времени, выходных, праздничных и нерабочих дней
3.	Место оказания услуг:	Россия, 662500, Красноярский край, г. Сосновоборск, ул. Энтузиастов, д.26 (столовая)
4.	Требования к безопасности, качеству услуг, установленные заказчиком и предусмотренные техническими регламентами в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации, иные требования, связанные с определением соответствия оказываемой услуги потребностям заказчика.	Организация горячего питания осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно 10-ти или 12-ти дневному меню. Исполнитель обязан предоставить данное меню к моменту заключения договора, согласовав его с директором школы. Услуги оказываются на основании фактической численности питающихся детей. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями, установленными: 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 2) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; 3) СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; 4) ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; 5) ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»; 6) Федеральным Законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; 7) Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; 8) Постановлением Правительства РФ от 21.09.20 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»; 9) МР 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»; 10) технического регламента Таможенного Союза ТР ТС

		021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; 11) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» 12) технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; 13) технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; 14) технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; 15) технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; 16) Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»; 17) Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»; 18) Закон Красноярского края от 02.11.2000 N 12-961 "О защите прав ребенка".
5.	Дополнительные сведения:	Исполнитель обязан заключить с заказчиком договора безвозмездного пользования муниципальным движимым и недвижимым имуществом. Потребность недостающего оборудования, необходимого для оказания услуг, обеспечивает Исполнитель. Исполнитель обеспечивает соблюдение необходимых норм и правил охраны труда, противопожарных мероприятий, мероприятий по технике безопасности во время оказания услуг. Все сотрудники исполнителя, должны иметь санитарные книжки и проходить регулярные медосмотры. Персонал должен пройти гигиенические курсы и аттестацию, согласно приказу Минздрава от 29 июня 2000 г. №229"О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций". Техническое обслуживание помещений (вывоз мусора, уборка, текущий косметический ремонт и т.д.) и оборудования осуществляет Исполнитель. Исполнитель обеспечивает помещения столовой кухонным инвентарем, спецодеждой, столовой посудой и приборами (тарелки, стаканы, ложки, вилки, разномы и т.д.), дезинфицирующими и моющими средствами. Факт передачи и возврата имущества заказчика оформляется надлежащим образом актами приема-передачи имущества. За испорченное и/или недостающее имущество исполнитель возмещает заказчику рыночную стоимость испорченного и/или недостающего имущества

Перечень весового, холодильного, теплового, технологического и прочего оборудования, имеющегося в собственности заказчика

№ п/п	Наименование оборудования (с указанием марки и модели оборудования)	Количество
1	Вентиляционное оборудование для пищеблока (Зонт оц.1000*1000/400 Р6001.0 ш-2 ш-2	1
2	Ванна моечная односекционная ВМ 1/800Z-R с сифоном	5
3	Ванна моечная ВМ 2/530	1
4	Электрочайник на 160 литров КПЭМ-160	1
5	Мармит 1-х блюд ПМЭС- 70 КМ	1
6	Купольная посудомоечная машина МПУ-700-01 без столов	1
7	Универсальная кухонная машина УКМ-0,6 с насадками ПМ+МО+П 2 скорости	1
8	Мясорубка М-400(УКМ-05) стационарная	1
9	Мясорубка М-75(УКМ-10)	1
10	Стол обеденный (обеденная группа)	30
11	Пароконвектомат ПКК 10-1/1ПМ2-01	1
12	Планетарный миксер №1587 МВ-35 УМ-05	1
13	Электроплита ПЭМ 4-010 (с жарочным шкафом, 4 конфорки)	2
14	Плита электрическая ПЭМ4-010	1
15	Подставка под пароконвектомат ПК-10М (10 уровней GN-1/1, вся нерж)	1
16	Подтоварник ПК 600/400	2
17	Прилавок для горячих напитков ПГК- 70КМ	1
18	Рециркулятор бактерицидный ROTADO Р ЦБ -200 передвижной	1
19	Сковорода электрическая ЭСК-90-0,67-120, цельнотянутая чаша 1100*630*197мм	1
20	Стеллаж для посуды СТК 600/400	2
21	Стол для мойки овощей АВАТ СМО-6-3 РН нержавеющая сталь	2
22	Стол морозильный с рабочей поверхностью АВАТ СХС-60-01холод. низкотемпературный	1
23	Стол предмоечный СПМП 6-5	1
24	Стол производственный алюминиевый	1
25	Стол производственный СПБ-П-10/7(1500*600*850)	3
26	Стол раздаточный СПМР 6-5	1
27	Тележка сервировочная 3х уров	1
28	Тестомес МТМ 65 с дежой	1
29	Холодильник БИРЮСА 542	1
30	Шкаф пекарский подовый ЭШП-4с(у)	1
31	Шкаф для хранения хлеба ШЗК-950	1
32	Шкаф кухонный ШЗК-1500(купе)	1
33	Стул Кухонный 2-х	130
34	Электрический мармит 2-х блюд АВАТ ЭМК-70 Х(паровой)	1
35	Стол для сбора отходов	1
36	Стол для сбора отходов	1
37	Шкаф холодильный СМ105-S	3
38	Шкаф холодильный СМ105-S	3
39	Шкаф морозильный СВ105-S	2
40	Шкаф холодильный DM110Sd-S	2
42	Шкаф для одежды метал. двухсекц	2

ЗАКАЗЧИК:

Директор
МАОУ СОШ № 2
г. Сосновоборска

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор
ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»

М.П. М.Н. Орлова

М.П. А.А. Аверьянов

Форма цикличного меню

День:

Неделя:

Сезон:

Возрастная
категория:

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Завтрак														
	итого														
	Обед														
	итого														
	Полдник														
	итого														
	итого за день														
	потребность в пищевых веществах														
	процент удовлетворения														

Средние показатели пищевых веществ рациона питания детей

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	итого														
	среднее значение														
	потребность в пищевых веществах														
	процент удовлетворения														
Заказчик Директор МАОУ СОШ № 2 г. Сосновоборска _____ М.Н. Орлова МП								Исполнитель Генеральный директор ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания» _____ А.А. Аверьянов М.П.							

**Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции
при оказании услуги по организации питания**

1. Предоставить Заказчику список поставщиков пищевых продуктов с их фактическими адресами осуществления деятельности.

2. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:

- осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.

- обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (ГОСТ или ТУ с характеристиками качественных показателей изготавливаемой пищевой продукции не ниже, чем в ГОСТ),

- обеспечение наличие складов, оборудованных соответствующим образом, для осуществления хранения с соблюдением должных условий пищевой продукции, проведения входного (приемочного) контроля, проведения лабораторных исследований в рамках производственного контроля, организации ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставки пищевой продукции в необходимом количестве на специализированном транспорте, предназначенном для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов,

- обеспечение мойки и обработки (дезинфекции) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

- обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- обеспечение наличия необходимых документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие и прослеживаемость каждой партии пищевой продукции обязательным требованиям в местах хранения общего запаса пищевой продукции;

- обеспечение неукоснительного соблюдения заключенных договоров на поставку пищевой продукции,

- представление результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта для перевозки пищевой продукции,

- уведомление о смене производителя (поставщика) пищевой продукции в трехдневный срок с указанием причины,

- разработку и осуществление комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- извещение об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.

3. Обеспечить наличие складских помещений, оборудованных должным образом, позволяющим обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем, а также не менее чем трехдневный запас пищевой продукции.

4. Обеспечивать централизованную поставку пищевой продукции, оценку каждой партии поступающей пищевой продукции, проведение выборочного лабораторного контроля за качеством и безопасностью поступившей пищевой продукции по результатам проведенного входного контроля, хранение не менее трехсуточного запаса пищевой продукции, организацию ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставку пищевой продукции, прошедшей входной (приемочный) контроль, в учреждения в необходимом количестве на специализированном транспорте.

5. Обеспечить централизацию проведения входного (приемочного) контроля каждой партии пищевой продукции с проведением оценки наличия и полноты заполнения сопроводительной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции обязательным требованиям и прослеживаемость, проведения идентификации каждой партии пищевой продукции, бракеража каждой партии пищевой продукции, оформление соответствующей документации и ее заполнение, организации корректной ротации и логистики.

6. Обеспечивать наличие не менее трехдневного запаса пищевой продукции, обеспечить поставку в пищеблоки пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности).

7. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки специализированным транспортом, предназначенным для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов.

8. Обеспечить мойку и обработку (дезинфекцию) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью.

9. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки при наличии на каждом тарном месте маркировки с полной информацией, при наличии документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям и прослеживаемость.

10. Обеспечить хранение пищевой продукции в пищеблоках при условии сохранения качественных характеристик и безопасности в соответствии с требованиями действующих законодательных, нормативных и других документов.

11. Уведомлять в обязательном порядке Заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.

**Требования к сотрудникам при оказании услуг
по организации питания**

1. Разработать и утвердить на каждый пищеблок штатное расписание, определить количество работников пищеблоков в зависимости от количества обслуживаемых с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения договора;

2. Укомплектовать в полном объеме утвержденные штатные расписания каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), поварами с квалификацией не менее 3 разряда, прошедших профессиональную переподготовку и повышение квалификации в установленном порядке;

3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

5. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, наличием у каждого работника и правильного ношения специальной (рабочей) одежды.

Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания

1. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку.
2. Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.
3. Извещать в течение часа Заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.
4. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Документ подписан электронной подписью на
ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Серийный номер сертификата	Дата и время подписания
Подпись поставщика (исполнителя, подрядчика)	ООО "МЕЖРЕГИОНАЛЬНАЯ КЕЙТЕРИНГОВАЯ КОМПАНИА" АВЕРЬЯНОВ АЛЕКСАНДР АЛЕКСЕЕВИЧ, ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР	250B57400A0B251A54379499757F4C38A	14.05.2025 15:28 MСК+4 Подпись соответствует файлу документа
Подпись заказчика	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2" ГОРОДА СОСНОВОБОРСКА Орлова Марина Николаевна, Директор	50C1B7DDFF8E5D41B3820810242DF89	14.05.2025 16:00 MСК+4 Подпись соответствует файлу документа
Номер процедуры 0378925001DP 32514811587			