**Муниципальный контракт**

**Оказание услуг школьного питания**

**(ИКЗ №233660700799266230100100160015629244)**

г.Верхняя Салда «31» декабря 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3», в лице директора Шолохова Константина Олеговича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Школьного Питания № 1», генерального директора Розенбах Евгении Олеговны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок и по результатам проведения итогов открытого конкурса в электронной форме (*указывается способ определения исполнителя*) (извещение № 0162200011823003268) на основании протокола подведения итогов от 20.12.2023 года в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ) заключили настоящий контракт, именуемый в дальнейшем «контракт», о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА**

1.1. Исполнитель обязуется в соответствии с Описанием объекта закупки (Приложение № 1 к контракту) оказать услуги школьного питания по адресу: 624760, Свердловская обл., г. Верхняя Салда, ул. Сабурова, д. 11 (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда, разработанным Исполнителем, в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза, с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПин (в том числе СанПин 2.3./2.4.3590-20) и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Продукты питания закупаются Исполнителем по согласованному с Заказчиком количеству питающихся (количеству порций). Количество питающихся (плановая численность) указано в Описании объекта закупки (Приложение № 1 к контракту).

1.3. Количество человек (количество порций) ежедневно уточняется посредством заявки Исполнителю, при необходимости производится корректировка указанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня.

1.4. Объем и содержание услуг определяется Описанием объекта закупки (Приложение № 1 к муниципальному контракту) исходя из фактического количества дето-дней питания.

1.5. Услуга оказывается в соответствии с Описанием объекта закупки (Приложение № 1 к контракту).

График приема пищи учащихся, предоставление списков на питание, в том числе компенсационное и льготное питание, определяются по согласованию между Заказчиком и Исполнителем.

1. **ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

**2.1. Заказчик вправе:**

2.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

2.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, предусмотренных контрактом.

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

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

2.1.5. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона № 44-ФЗ) по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качественные, технические и функциональные характеристики которых являются улучшенными по сравнению с качественными, техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте. В этом случае соответствующие изменения должны быть внесены Заказчиком в реестр контрактов.

**2.2. Заказчик обязан:**

2.2.1. Осуществлять контроль за исполнением условий контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям контракта и приложений к нему.

2.2.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

2.2.3. Принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с контрактом.

2.2.4. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, по договору аренды недвижимости (нежилого помещения) (приложение № 2 к муниципальному контракту) в соответствии с Решением Думы Верхнесалдинского городского округа от 22.10.2019 N 235 "Об утверждении Положения о порядке управления и распоряжения имуществом, находящимся в муниципальной собственности Верхнесалдинского городского округа", и перечень оборудования, передаваемого в пользование Исполнителю (приложение № 3 к муниципальному Контракту).

2.2.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, направлять Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней), предусмотренных контрактом.

2.2.6. Произвести оплату на основании подписанного документа о приемке предусмотренного ст. 94 №44-ФЗ и представленных документов в соответствии с разделом 3 контракта.

2.2.7. Оказывать содействие в оказываемой услуге в случаях: по вопросам, имеющим отношение к выполнению контракта и не требующим дополнительных материальных затрат.

2.2.8. Назначить в течение 2 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

*2.2.9. 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.*

2.2.10. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

**2.3. Исполнитель вправе:**

2.3.1. Требовать своевременной приемки и оплаты надлежаще оказанных услуг.

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

2.3.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

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

**2.4. Исполнитель обязан:**

2.4.1.Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Описании объекта закупки (Приложение № 1 к контракту).

2.4.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню, которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства.

До начала оказания услуг предоставить Заказчику согласованное с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (далее – Роспотребнадзор РФ), примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (Приложение № 3 к контракту), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд согласно СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту – Правила);

Примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Методических рекомендаций 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34 «Примерных меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации», с учетом указанных выше Правил;

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

В случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из цикличного меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

2.4.3. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:

2.4.3.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

2.4.3.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

2.4.3.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

2.4.3.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

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

2.4.5. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

2.4.6. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

2.4.7. Приготовление пищи осуществлять на арендуемом у Заказчика пищеблоке.

2.4.8. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи, ежедневное мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, технических паспортов. В перерывах между учебными четвертями проводить генеральную уборку и необходимую санитарную обработку помещений пищеблока и обеденных залов.

2.4.9. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором Российской Федерации. В соответствии с Региональным стандартом оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области д**ля подачи горячих напитков должна использоваться только посуда с ручкой**. Укомплектовать пищеблок недостающим технологическим оборудованием в соответствии с действующими нормами. Монтаж технологического оборудования Исполнителя производить только при согласовании с Заказчиком

2.4.10. Назначить в течение 2 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

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

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

2.4.13. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Описания объекта закупки (Приложение № 1 к контракту).

2.4.14. Обеспечить соблюдение натуральных норм питания детей ( в граммах на 1 ребенка) и рациона питания детей в соответствии с учетом норм дневного рациона.

2.4.15. Обеспечивать обработку продуктов питания, в том числе дезинфекцию яиц, в соответствии с санитарными нормами и правилами. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы проводимой соответствующим медицинским работником

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

2.4.17.  Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и необходимым количеством порций.

2.4.18. Обеспечивать своими силами накрытие столов в обеденном зале и их уборку после приема пищи, а также после каждого приема производить санитарную обработку помещения обеденного зала с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Обеспечивать ежедневно уборку и необходимую обработку помещений пищеблока, поверхностей мебели, посуды, санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря, и в перерывах между учебными четвертями проводить генеральную уборку и необходимую санитарную обработку помещений и обеденных залов.

2.4.19. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

2.4.20. На основании внутреннего приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводит снятие пробы готовой пищи путём оценки:

-органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

-нормы закладки и выход готовой продукции;

-оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

2.4.21. Вести:

-бракеражный журнал, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

-журнал бракеража продовольственного сырья, пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

-журнал учёта фактического количества питающихся или сводная ведомость;

-журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

-журнал проведения витаминизации.

2.4.22. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

2.4.23. В соответствии с условиями контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 2 (два) дня с момента получения запроса Заказчика.

2.4.24. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания (с использованием автоматизированной системы «Меркурий»), из которых будет приготовлена пища, предусмотренные контрактом, 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.

2.4.25. Обеспечить работников пищеблока необходимыми инструкциями и памятками по охране труда, производственными инструкциям. Организовать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

2.4.26. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

2.4.27. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 2.2.4. контракта, только для предоставления услуги по организации питания.

2.4.28.  Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные контрактом, а также Описанием объекта закупки (Приложение № 1 к контракту).

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

2.4.30. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

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

2.4.32. Обеспечить соответствие оказываемых услуг предъявляемым к ним требованиям, указанным в Описании объекта закупки (приложение № 1 к контракту), а также иным требованиям безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам), сертификации, лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации и контрактом.

2.4.33. Иметь в наличии:

- копии двух недельного меню и наличие ежедневного меню;

- технологические карты на блюда и изделия по меню;

- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров – декларации о соответствии.

2.4.34. Обеспечить своих работников моющими и дезинфицирующими средствами, специальной санитарной одеждой, хозяйтсвенными инвентарем, необходимым для осуществления уборки помещений.

2.4.35. Принять от Заказчика технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с перечнем движимого имущества, передаваемое в безвозмездное пользование (приложение № 3 к муниципальному Контракту). Заключить договор аренды недвижимости (нежилого помещения) (приложение № 2 к муниципальному Контракту) пищеблока в соответствии с Решением Думы Верхнесалдинского городского округа от 22.10.2019 N 235 "Об утверждении Положения о порядке управления и распоряжения имуществом, находящимся в муниципальной собственности Верхнесалдинского городского округа" и договор на коммунальные услуги (тепловая энергия, ГВС, ХВС и канализация) и электроэнергию с ресурсо снабжающими организациями на период действия Договора аренды недвижимости (нежилого помещения)» (Приложение № 2 к Контракту).

2.4.36. Обеспечить сохранность помещений и оборудование пищеблока. Содержать и обслуживать оборудование и инвентарь в надлежащем санитарном состоянии. Передать Заказчику по окончании срока действия настоящего Контракта помещения пищеблока и другие переданные материальные ценности в исправном состоянии с учетом нормального износа.

2.4.37. За свой счет производить техническое обслуживание и ремонт технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, переданного Исполнителю на время действия Договора аренды недвижимости (нежилого помещения) (Приложение № 2 к Контракту. В случае поломки технологического, холодильного или санитарно-технического оборудования произвести его ремонт (замену), а в случае засора системы канализации пищеблока выполнить её прочистку. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

2.4.38. Организовать сбор, хранение и вывоз пищевых отходов, образующихся в ходе оказания услуг. Пищевые отходы хранить в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

2.4.39. Во избежание срыва процесса питания обучающихся, обеспечить хранение 2-х дневного запаса продуктов с сохранением их качественных характеристик.

2.4.40. Организовать питьевой режим обучающихся в соответствии с требованиями п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4.41. Обеспечить производственные цеха и складские помещения столовой контрольно-измерительными приборами, согласно ФЗ от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единицы измерений».

2.4.42. За свой счет устранять выявленные недостатки при оказании услуги и замечания надзорных органов по качеству и соответствию нормами питания, производить оплату штрафных санкций в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя услуги.

2.4.43. В период неблагополучной эпидемиологической ситуации по новой коронавирусной инфекции предусмотреть мероприятия для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия.

2.4.44. Оказывать услуги в соответствии с Региональным стандартом оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области (Методические рекомендации) утвержденные министром образования и молодежной политики Свердловское области от 26.10.2021 года.

2.4.45. В целях соблюдения норм антитеррористической защищенности предоставить Заказчику список транспортных средств с указанием марки, государственного номера и ФИО водителя. В случае внесения изменений в данный перечень, незамедлительно информировать об этом Заказчика. Соблюдать иные требования в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 2 августа 2019г. №1006 "Об утверждении требований к антитеррористической защищенности объектов (территорий) Министерства просвещения Российской Федерации и объектов (территорий), относящихся к сфере деятельности Министерства просвещения Российской Федерации, и формы паспорта безопасности этих объектов (территорий)".

*2.4.46. 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.*

*2.4.47. 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.*

*2.4.48. 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).*

*2.4.49. 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.*

*2.4.50. 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.*

*2.4.51. 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.*

*2.4.52. 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.*

*2.4.53. 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. Хранение суточной пробы осуществляется в течение 48 часов в специально выделенных, стерильных и промаркированных стеклянных емкостях с плотно закрывающимися крышками (холодные блюда, напитки, первые блюда и гарнир- в количестве не менее 100 грамм, порционные, вторые блюда – поштучно, целиком)*

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

1. **ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. Цена контракта составляет: 7 701 396,00 (*семь миллионов семьсот одна тысяча триста девяносто шесть рублей 00 копеек), НДС не облагается.*

3.2. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта. При заключении и исполнении контракта изменение его существенных условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных настоящим контрактом и Федеральным законом
№ 44-ФЗ. Оплата по контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

3.3. Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации.

3.4. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с [законодательством](http://mobileonline.garant.ru/#/document/10900200/entry/1) Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

Валютой для установления цены контракта и расчетов с Исполнителем является рубль Российской Федерации.

3.5. Источник финансирования: средства бюджетных учреждений (субсидии федерального и областного бюджетов), местный бюджет.

3.6.Аванс не предусмотрен.

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

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, в срок не превышающий 7 (семь) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке предусмотренного частью 7 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

3.8. Датой (днем) исполнения Заказчиком надлежащим образом обязательства по оплате услуг Стороны является дата (день) списания денежных средств со счета Заказчика.

3.9. Исполнитель раз в месяц не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным, выставляет Заказчику счет, счет-фактуру (при наличии) с указанием в нем реквизитов контракта (номер и дата) и формирует документ о приемке предусмотренного ст. 94 №44-ФЗ.

3.10. Услуги, оказанные Исполнителем с нарушением требований технической документации, санитарно-эпидемиологических норм и правил, а также условий настоящего контракта, не подлежат оплате Заказчиком до устранения таких нарушений.

**4. СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ.**

4.1. Сроки оказания услуг:

- начало оказания услуг: «09» января 2024 года,

- окончание оказания услуг «31» декабря 2024 г., при этом сроки действия оказания услуги по организации питания обучающихся 5-11 классов из числа детей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в РФ» до 01.07.2024 года

**5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

5.1. По завершении ежемесячного оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику документы: Акт оказанных услуг с указанием в них расчета стоимости питания по возрастным категориям с учетом фактических дето-дней. В соответствии с положениями Федерального закона № 44-ФЗ при исполнении контракта, заключенного по результатам электронной процедуры, документ о приемке формируется и подписывается сторонами контракта с использованием единой информационной систем (далее – ЕИС).

5.2. В течение 3 (трех) рабочих дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 5.1. контракта, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в контракте и Описании объекта закупки (Приложение № 1 к контракту), и оформить ее результат путем подписания в порядке, установленном разделом 6 настоящего контракта документа о приемке, либо направить Исполнителю в том же порядке мотивированный отказ от подписания указанных документов.

5.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения контракта вправе создать приемочную комиссию, которая состоит из 5 (пяти) человек.

5.4. Заказчик вправе при приемке оказанных услуг осуществлять фотосъемку и (или) видеозапись (видеосъемку) такой приемки в части его соответствия условиям контракта в присутствии представителя Исполнителя.

5.5. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение 3 (трех) часов с даты подписания акта о недостатках заменить готовые блюда или продукты питания ненадлежащего качества готовыми блюдами и продуктами питания надлежащего качества.

5.6. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по телефону, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделе 15 контракта. Заказчик обязан прибыть для составления акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 3 (трех) часов с момента уведомления.

В случае неявки Исполнителя (его представителя) в установленный срок для составления и подписания акта о выявленных нарушениях качества продуктов питания, Заказчик вправе составить акт о выявленных нарушениях качества продуктов питания в одностороннем порядке и направить его в адрес Исполнителя посредством электронной почты, указанной в разделе 15 контракта или иными способами.

5.7. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к контракту.

В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Описания объекта закупки (Приложение № 1 к контракту).

5.8. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям контракта, Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Экспертиза оказанных услуг проводится с учетом требований статьи 41, части 3 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.9. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в сроки и порядке, установленные настоящим разделом контракта.

**6. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДПИСАНИЯ ЭЛЕКТРОННОГО ДОКУМЕНТА О ПРИЕМКЕ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

6.1. Исполнитель раз в месяц не позднее 10 числа, месяца следующего за отчетным формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя и размещает в ЕИС документ о приемке.

К документу о приемке прилагаются документы, предусмотренные контрактом: Акт оказанных услуг. При этом прикладываемая информация не должна противоречить информации в электронном документе о приёмке. В случае, если информация, содержащаяся в указанных документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная первым абзацем пункта 6.1. контракта информация, содержащаяся в документе о приемке.

6.2. В срок не позднее 20 (двадцати) рабочих днейЗаказчик осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

б) формирует с использованием ЕИС, 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.

6.2.1. В случае создания Заказчиком приемочной комиссии:

В срок не позднее 20 (двадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием ЕИС, 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 ЕИС;

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 ЕИС. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи в ЕИС, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

6.3. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом.

6.4. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

6.5. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

**7. ТРЕБОВАНИЯ В КАЧЕСТВУ УСЛУГ И ПРОДУКТАМ ПИТАНИЯ.**

**ДОКУМЕНТЫ**

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

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

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

7.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 10 (десяти) дней с момента подписания указанных результатов.

7.4. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

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

7.6. Исполнитель принимает на себя обязательство по оказанию услуг по организации питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

Остаточный срок годности продуктов питания на момент оказания услуг не должен превышать срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе вкладыше).

7.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным настоящим разделом контракта.

**8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА**

8.1. Обеспечение исполнения контракта предоставляется Заказчику до заключения контракта.

8.1.1. Обеспечение исполнения контракта представляется в размере 5 % от цены контракта.

8.1.2. Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

8.2. В случае, если предложенная Исполнителем цена контракта снижена на 25 процентов и более по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, обеспечение исполнения контракта предоставляется в соответствии со ст. 37 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.3. Исполнение контракта обеспечивается:

- предоставлением Исполнителем независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона №44-ФЗ, постановлению Правительства от 08.11.2013 № 1005 «О независимых гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или

- внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

Реквизиты счета для перечисления денежных средств, в качестве обеспечения исполнения контракта: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3

ИНН: 6607007992

КПП: 662301001

Казначейский счет: 03234643657080006200

Банковский счет (ЕКС): 40102810645370000054

Название банка: Уральское ГУ Банка России// УФК по Свердловской области г. Екатеринбург

Лицевой счет: 23906070780

Финуправление, МБОУ «СОШ №3», л/с 23906070780

БИК: 016577551

В назначении платежа исполнителям необходимо указывать информацию в следующем формате: лицевой счет 23906070780, наименование Контракта, номер извещения.

Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.4. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе часть этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона
№ 44-ФЗ, возвращаются Исполнителю в срок не позднее 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется Исполнителем).

8.5. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены [частями 7](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=421875&dst=1109&field=134&date=05.11.2022), [7.1](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=421875&dst=1110&field=134&date=05.11.2022), [7.2](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=421875&dst=1111&field=134&date=05.11.2022) и [7.3 статьи 96](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=421875&dst=1112&field=134&date=05.11.2022) Федерального закона № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 9.6 контракта.

8.6. Обеспечение исполнения контракта обеспечивает исполнение обязательств Исполнителем и распространяется, в том числе, на уплату неустойки (штрафа, пени), предусмотренных контрактом, а также возмещение убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по контракту.

8.7. Заказчик вправе удержать обеспечение исполнения контракта в размере, равном сумме неисполненных или ненадлежащим образом исполненных обязательств Исполнителем, неустойки (штрафа, пени) и причиненных убытков.

8.8. Положения настоящего раздела об обеспечении исполнения контракта, включая положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, не применяются в случае заключения контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

**9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнительвправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

9.3. 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 не уплаченной в срок суммы.

9.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.

Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений  в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013г. № 1063» (далее – Правила), за каждый факт неисполнения Заказчиком обязательства в размере:

1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

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

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

9.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа),
но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

9.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

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

9.11.В случае просрочки исполнения Исполнителемобязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителемобязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и не получения ответа Исполнителя (или получения ответа о несогласии с предъявленным требованием), вправе:

-удержать суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пени), предъявленных Заказчиком, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю;

-удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) из денежных средств, перечисленных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта и находящихся на счете Заказчика;

-предъявить требование об уплате неустойки (штрафов, пени) по независимой гарантии гаранту;

-взыскать неустойку (штраф, пени) в судебном порядке.

9.12. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную сторону от выполнения принятых на себя обязательств по контракту.

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

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

9.15. В случае возникновения оснований для применения мер ответственности в связи
с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем) и (или) Заказчиком условий контракта, заключенного по результатам электронных процедур, обмен документами осуществляется с использованием ЕИС путем направления электронных уведомлений. Сторона контракта формирует с использованием ЕИС электронное уведомление, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, поставщика (подрядчика, исполнителя), и размещает в ЕИС без размещения на официальном сайте.

**10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ (форс-мажор)**

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие, не зависящие от воли Сторон контракта, обстоятельства.

10.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств и подтвердить данные обстоятельства документами уполномоченной организации (сертификат Торгово-промышленной палаты). Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую Сторону права ссылаться на них в будущем.

10.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на той Стороне контракта, которая не выполнила свои обязательства по контракту.

10.4. Если обстоятельства 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.

**11. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

11.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

11.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по контракту, которой допущены нарушения его условий, в порядке, предусмотренном п. 9.15 контракта. В претензии перечисляются допущенные при исполнении контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (десять) дней с момента их получения.

11.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке, спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

**12. ИЗМЕНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА**

12.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных Федеральным законом № 44-ФЗ.

12.2. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны контракта от его исполнения в соответствии с гражданским законодательством.

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

Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

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

12.5. Заказчик не позднее 2 (двух) рабочих дней, следующих за днем вступления в силу решения Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта, направляет в соответствии с порядком, предусмотренным Федеральным законом № 44-ФЗ обращение о включении информации об Исполнителе в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

**13. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

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

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

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

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

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

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

**14. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

14.1. Контракт вступает в силу с момента его заключения Сторонами и действует по 22 февраля 2025 г., а в части осуществления гарантийных обязательств и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 9 контракта, до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

14.2. 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.

14.3. 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.

14.4. Стороны обязуются предоставлять друг другу сведения об изменении наименования, своего фактического местонахождения или банковских реквизитов в срок не позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

14.5. Все сообщения, замечания, уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего контракта, за исключением документов, обмен которыми осуществляется с использованием ЕИС, направляются с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в разделе 15 настоящего контракта.

Момент получения Стороной сообщения или уведомления, направленного с использованием электронной почты, определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом направление уведомлений по адресам Сторон, указанным в разделе 15 контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

Корреспонденция считается доставленной, в том числе в случаях, когда она поступила стороне, которой направлена (адресату), но по обстоятельствам, не зависящим от нее, не была ей вручена или адресат не ознакомился с ней.

14.6. Во всем остальном, что не предусмотрено контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

14.7. Все приложения к контракту являются его неотъемлемой частью.

14.8. К контракту прилагаются:

-Приложение № 1 «Описание объекта закупки»

-Приложение № 2 «Договор аренды недвижимости (нежилого помещения)»

-Приложение № 3 «Перечень движимого имущества, передаваемого в безвозмездное пользование»

-Приложение № 4 «Спецификация»

**15. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3»Адрес места нахождения: 624760, Свердловская обл. г. Верхняя Салда, ул. Сабурова, д. 11. Адрес для почтовых отправлений:Российская Федерация, 624760, Свердловская обл., г. Верхняя Салда, ул. Сабурова, д. 11.Телефон: 8(34345)5-58-81Адрес электронной почты: vs-ou3@mail.ruРеквизиты: ИНН 6607007992 КПП 662301001Казначейский счет: 03234643657080006200Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской области г. ЕкатеринбургБанковский счет (ЕКС): 40102810645370000054 Финуправление, МБОУ СОШ № 3 л/счёт 21906070780)БИК 016577551Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шолохов Константин Олегович (э.ц.п.) | **Исполнитель:****Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Школьного Питания №1»**Юридический адрес: 622042 Свердловская область, г. Нижний Тагил, ул. Победы д.51, кв.172Почтовый адрес: 622042 Свердловская область, г. Нижний Тагил, ул. Победы д.51, кв.172Телефон: (3435) 92-63-33E-mail: tdsedyshev@mail.ruИНН 6623115924 КПП 662301001ОГРН 1169658038659ИНН лица, имеющего право без доверенности действовать от имени юридического лица, либо действующего в качестве руководителя юридического лица: 662336504988Банковские реквизиты:р/с 40702810316540004888 в Уральском банке ПАО Сбербанк г. Екатеринбургк/с 30101810500000000674БИК 046577674Генеральный директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Розенбах Евгения Олеговна(э.ц.п.) |

 Приложение № 1 к контракту

 №\_\_\_\_ от 31.12.2025 года

**Описание объекта закупки**

**«Оказание услуг школьного питания»**

**ИКЗ 23 36607007992662301001 0016 001 5629 244**

**1. Адрес оказания услуг: Свердловская область, г. Верхняя Салда, ул. Сабурова, д. 11**

**2. Сроки оказания услуг: - начало оказания услуг: «09» января 2024 года,**

**- окончание оказания услуг «31» декабря 2024 г., при этом сроки действия оказания услуги по организации питания обучающихся 5-11 классов из числа детей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в РФ» до 01.07.2024 года**

**3. Объем оказываемых услуг (ОКПД2: 56.29.20.120 – услуги школьных столовых и кухонь):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование услуги | Описание услуги | Единица измерения | Количество |
| 1 | Услуга школьного питания | Услуга горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование 1-4 классов (за исключением обучающихся ограниченными возможностями здоровья)  | Дето-день | 30286 |
| 2 | Услуга школьного питания | Услуга горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды | Дето-день | 4038 |
| 3 | Услуга школьного питания | Услуга горячего питания обучающихся 5-11 классов из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя; детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области; детей из многодетных семей | Дето-день | 7835 |
| 4 | Услуга школьного питания | Услуга горячего питания обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды | Дето-день | 7769 |
| 5 | Услуга школьного питания | Услуга горячего питания обучающихся 5-11 классов, из числа неблагополучных семей по спискам, составленными родительскими комитетами, заверенными директором общеобразовательной организации, из очагов туберкулезной инфекции по справкам заверенным заведующим детской поликлиникой ГБУЗ СО «Верхнесалдинская центральная городская больница» | Дето-день | 655 |
| 6 | Услуга школьного питания | Услуга горячего питания обучающихся 5-11 классов из числа детей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в РФ» (до 01.07.2024 г)  | Дето-день | 88 |
|  | ИТОГО |  |  | 50671 |

**4. Условия и требования на оказание услуг:**

Исполнитель обязан:

4.1. Организовать ежедневное рациональное питание в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания

4.2. Приготовление пищи осуществлять на арендуемом пищеблоке Заказчика.

4.3. Обеспечить наличие у работников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении периодических медицинских осмотров и необходимых обследований в соответствии с требованиями СанПиНов, с отметками о профилактических прививках. (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

4.4. Обеспечивать обработку продуктов питания, в том числе дезинфекцию яиц, в соответствии с санитарными нормами и правилами. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

4.5. Приготавливаемые блюда (рацион меню) должны соответствовать их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, удовлетворять потребностям в основных пищевых ингредиентах и быть сбалансированным по белкам, жирам, углеводам:

- энергетическая ценность рациона должна соответствовать энергетическим затратам организма;

- химический состав должен иметь оптимальное соотношение пищевых веществ (белки, жиры, углеводы в соотношении 1:1:4);

- рацион должен иметь высокие органолептические свойства за счет широкого ассортимента продуктов и разных приемов кулинарной обработки.

4.6. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

4.7. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

4.8. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

4.9. Изменение в меню согласовывать не менее чем за 3 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

4.10. Обеспечить соблюдение натуральных норм питания детей (в граммах на 1 ребенка) и рациона питания детей в соответствии с учетом норм дневного рациона.

4.11. Осуществлять входной и производственный контроль, включая лабораторный контроль, проводимый в аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораториях. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

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

4.13. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

4.14. Соблюдать правила приготовления пищи: все блюда (кулинарная продукция) должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

4.15. Обеспечить отбор и хранение в течение 48 часов суточной пробы, проводимой медработником школы, в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные ёмкости с плотно закрывающимися крышками, отдельно каждого блюда (холодные блюда, напитки, первые блюда и гарнир – в количестве не менее 100 грамм, порционные, вторые блюда – поштучно, целиком).

4.16. Обеспечить своих работников моющими и дезинфицирующими средствами, специальной санитарной одеждой, хозяйственным инвентарем, необходимым для осуществления уборки помещений.

4.17. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.18. Обеспечивать ежедневно уборку и необходимую санитарную обработку помещений пищеблока, поверхностей мебели, посуды, санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря, и в перерывах между учебными четвертями проводить генеральную уборку и необходимую санитарную обработку помещений пищеблока и обеденных залов.

4.19. Обеспечить работников пищеблока необходимыми инструкциями и памятками по охране труда, производственными инструкциями.

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

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выход готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

 Вести:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья,

-журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья,

-журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,

-ведомость контроля за рационом питания.

4.21. Иметь в наличии:

- копии двухнедельного меню и наличие ежедневного меню (отдельно для детей и сотрудников);

- технологические карты на блюда и изделия по меню;

- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров – декларации о соответствии.

4.22. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания.

4.23. Принять от Заказчика технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с перечнем движимого имущества, передаваемое в безвозмездное пользование. (приложение № 3 к муниципальному контракту)

- Заключить договор аренды недвижимости (нежилого помещения) пищеблока в соответствии с Решением Думы Верхнесалдинского городского округа от 22.10.2019 №235 «Об утверждении Положения о порядке управления и распоряжения имуществом, находящимся в муниципальной собственности Верхнесалдинского городского округа» и договор на коммунальные услуги (тепловая энергия, ГВС, ХВС и канализация) и электроэнергию с ресурсо снабжающими организациями на период действия договора: с 01.01.2024 по 31.12.2024.

- Стоимость аренды определена на основании отчёта № 20230301-002-АП об оценке рыночной стоимости годовой арендной платы за пользование нежилыми помещениями (пищеблоком), общей площадью 196,6 м², в сумме 28114,00 руб. с НДС в месяц.

4.24. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ. В соответствии с Региональным стандартом оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области для подачи горячих напитков, использовать только посуду с ручкой. Укомплектовать пищеблок недостающим технологическим оборудованием, посудой столовыми и кухонными принадлежностями в соответствии с действующими нормами. Монтаж технологического оборудования Исполнителя производить только при согласовании с Заказчиком.

 4.25. Обеспечить сохранность помещений и оборудования пищеблока. Содержать и обслуживать оборудование и инвентарь в надлежащем санитарном состоянии.  За свой счет производить техническое обслуживание и ремонт технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, переданного Исполнителю на время действия договора аренды недвижимости нежилого помещения ( приложение № 2 к муниципальному контракту) . В случае поломки технологического, холодильного или санитарно-технического оборудования произвести его ремонт (замену), а в случае засора системы канализации пищеблока выполнить её прочистку. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.26. Обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию передаваемого в пользование технологического и холодильного оборудования. В случае если причиной выхода из строя оборудования явились неквалифицированные действия персонала Исполнителя, ремонт и/или восстановление переданного в пользование оборудования производится за счет средств Исполнителя.

4.27. Организовать сбор, хранение и вывоз пищевых отходов, образующихся в ходе оказания услуг. Пищевые отходы хранить в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

4.28. Соблюдать требования установленного режима пожарной безопасности в помещениях пищеблока.

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

Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

4.30. Во избежание срыва процесса питания обучающихся, обеспечить хранение 2-х дневного запаса продуктов с сохранением их качественных характеристик.

4.31. Организовать питьевой режим обучающихся в соответствии с требованиями п.8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.32. Оказывать услуги с учётом Регионального стандарта оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области (Методические рекомендации) утвержденные министром образования и молодежной политики Свердловское области от 26.10.2021 года.

4.33.Качество услуг школьного питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

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

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

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

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

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;

- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

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

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый [решением](http://mobileonline.garant.ru/#/document/70192340/entry/0) Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

- ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии
от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

-  ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 10 октября 2016 г. № 162;

- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

- Постановление Администрации Верхнесалдинского городского округа от 03.11.2023 № 2350 «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа а 2024 году»;

- Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года;

**5. Требование к качеству используемых продуктов питания, документы**

5.1. Исполнитель предоставляет Заказчику продукты питания в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

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

5.3. Исполнитель использует продукты питания с остаточным сроком годности на момент использования 80%. Остаточный срок годности продуктов питания на момент использования не должен превышать срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе вкладыше).

5.4. Транспортировку пищевых продуктов для приготовления пищи осуществлять специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены санитарной одеждой (халат, рукавицы и т.д.); иметь личные медицинские книжки, установленного образца с отметкой о своевременном прохождении медицинских осмотров.

5.5. Погрузочно-разгрузочные работы осуществлять своими силами и за свой счет. Тара, в которой доставляются пищевые продукты, должна соответствовать гигиеническим нормативам ГН 2.3.972-00 «Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами», утверждённым Главным государственным санитарным врачом РФ 29.04.2000.

5.6. Передавать Заказчику при транспортировке продуктов питания соответствующие документы (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии) на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.7. Обеспечивать соответствие пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, установленным СанПиН 2.3.2.1078-01. Обеспечивать соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1324.03.

5.8. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанных в Задании Заказчика.

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

5.9. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с
положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

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

5.11. Документы на продукты питания:

5.11.1. При использовании продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания предоставить по запросу Заказчика надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта поставки, включая: декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший)/сертификат соответствия, заверенный держателем декларации (сертификата), либо органом по сертификации, либо нотариально (в случае, если продукты питания подлежат обязательному декларированию (сертификации), свидетельство о государственной регистрации на специализированный продукт и продукт нового вида (в случае, если продукты питания подлежит обязательной государственной регистрации на территории РФ), документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы*.*

5.12. Требования к качественным и количественным характеристикам части продуктов, используемых при оказании услуги по организации питания:

5.12.1 Масса порций блюд для обучающихся различного возраста.

|  |  |
| --- | --- |
| Название блюд | Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп |
|  7-11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты (поштучно) | 100 | 100 |

5.12.2 Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | от 7 до 12 лет | 12 лет и старше |
| Завтрак | 500 | 550 |
| Обед | 700 | 800 |

5.12.3 Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах |
| 7-11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 2350 | 2720 |
| витамин С (мг/сут) | 60 | 70 |
| витамин В1 (мг/сут) | 1,2 | 1,4 |
| витамин В2 (мг/сут) | 1,4 | 1,6 |
| витамин А (рет. экв/сут) | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 3,0 | 4,0 |

 5.12.4 Характеристики пищевой продукции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nп/п | Наименование пищевой продукции | Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям) |
| 1. | абрикосы свежие | [ГОСТ 32787-2014](http://ivo.garant.ru/#/document/71232688/entry/0) |
| 2. | абрикосы сушеные без косточки (курага) | [ГОСТ 32896-2014](http://ivo.garant.ru/#/document/71140010/entry/0) |
| 3. | апельсины свежие | [ГОСТ 34307-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72154530/entry/0) |
| 4. | Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия | [ГОСТ 31821-2022](http://ivo.garant.ru/#/document/70759296/entry/0) |
| 5. | бананы свежие | [ГОСТ Р 51603-2000](http://ivo.garant.ru/#/document/5922078/entry/0) |
| 6. | брусника быстрозамороженная | [ГОСТ 33823-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71788872/entry/0) |
| 7. | варенье | [ГОСТ 34113-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72003940/entry/0) |
| 8. | виноград сушеный | [ГОСТ 6882-88](http://ivo.garant.ru/#/document/5925735/entry/0) |
| 9. | вишня быстрозамороженная | [ГОСТ 33823-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71788872/entry/0) |
| 10. | горох шлифованный: целый или колотый | [ГОСТ 28674-2019](http://ivo.garant.ru/#/document/74012385/entry/0) |
| 11. | горошек зеленый быстрозамороженный | [ГОСТ Р 54683-2011](http://ivo.garant.ru/#/document/70845356/entry/0) |
| 12. | горошек зеленый консервированный | [ГОСТ 34112-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72003942/entry/0) |
| 13. | груши свежие | [ГОСТ 33499-2015](http://ivo.garant.ru/#/document/71427674/entry/0) |
| 14. | джем | [ГОСТ 31712-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/70828844/entry/0) |
| 15. | зелень свежая (лук, укроп) | [ГОСТ 34214-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72032132/entry/0), [ГОСТ 32856-2014](http://ivo.garant.ru/#/document/71233014/entry/0) |
| 16. | йогурт или биойогурт | [ГОСТ 31981-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/70902326/entry/0) |
| 17. | кабачки (цукини) быстрозамороженные | [ГОСТ Р 54683-2011](http://ivo.garant.ru/#/document/70845356/entry/0) |
| 18. | кабачки свежие | [ГОСТ 31822-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/70475466/entry/0) |
| 19. | какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый | [ГОСТ 108-2014](http://ivo.garant.ru/#/document/71169786/entry/0) |
| 20. | капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая | [ГОСТ Р 51809-2001](http://ivo.garant.ru/#/document/5922235/entry/0) |
| 21. | капуста брокколи быстрозамороженная | [ГОСТ Р 54683-2011](http://ivo.garant.ru/#/document/70845356/entry/0) |
| 22. | капуста брюссельская быстрозамороженная | [ГОСТ Р 54683-2011](http://ivo.garant.ru/#/document/70845356/entry/0) |
| 23. | капуста квашеная | [ГОСТ 34220-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72003972/entry/0) |
| 24. | капуста китайская (пекинская) свежая | [ГОСТ 34323-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72108610/entry/0) |
| 25. | капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная) | ТУ изготовителя |
| 26. | капуста цветная быстрозамороженная | [ГОСТ Р 54683-2011](http://ivo.garant.ru/#/document/70845356/entry/0) |
| 27. | капуста цветная свежая | [ГОСТ 33952-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71798390/entry/0) |
| 28. | картофель продовольственный свежий | [ГОСТ 7176-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72003362/entry/0) |
| 29. | картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке | ТУ изготовителя |
| 30. | киви свежие | [ГОСТ 31823-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/71409794/entry/0) |
| 31. | кисель | [ГОСТ 18488-2000](http://ivo.garant.ru/#/document/5904189/entry/0) |
| 32. | кислота лимонная | [ГОСТ 908-2004](http://ivo.garant.ru/#/document/70159830/entry/0) |
| 33. | клубника быстрозамороженная | [ГОСТ 33823-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71788872/entry/0) |
| 34. | клюква быстрозамороженная | [ГОСТ 33823-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71788872/entry/0) |
| 35. | икра овощная из кабачков | [ГОСТ 2654-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/71938716/entry/0) |
| 36. | консервы рыбные | [ГОСТ 7452-2014](http://ivo.garant.ru/#/document/71188940/entry/0), [ГОСТ 32156-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/70878858/entry/0) |
| 37. | крахмал картофельный | [ГОСТ Р 53876-2010](http://ivo.garant.ru/#/document/70231314/entry/0) |
| 38. | крупа гречневая ядрица | [ГОСТ 5550-2021](http://ivo.garant.ru/#/document/71167388/entry/0) |
| 39. | Крупа кукурузная. Технические условия | [ГОСТ 6002-](http://ivo.garant.ru/#/document/5925530/entry/0)2022 |
| 40. | крупа овсяная | [ГОСТ 3034-2021](http://ivo.garant.ru/#/document/5923669/entry/0) |
| 41. | крупа пшеничная | [ГОСТ 276-2021](http://ivo.garant.ru/#/document/5923612/entry/0) |
| 42. | крупа пшено шлифованное | [ГОСТ 572-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71809032/entry/0) |
| 43. | крупа рис шлифованный | [ГОСТ 6292-93](http://ivo.garant.ru/#/document/5925586/entry/0) |
| 44. | Крупа ячменная. Технические условия | [ГОСТ 5784-](http://ivo.garant.ru/#/document/5925462/entry/0)2022 |
| 45. | кукуруза сахарная в зернах, консервированная | [ГОСТ 34114-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72003926/entry/0) |
| 46. | лавровый лист | [ГОСТ 17594-81](http://ivo.garant.ru/#/document/5903957/entry/0) |
| 47. | лимоны свежие | [ГОСТ 34307-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72154530/entry/0) |
| 48. | лук репчатый свежий | [ГОСТ 34306-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72051414/entry/0) |
| 49. | лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке | ТУ изготовителя |
| 50. | мак пищевой | [ГОСТ Р 52533-2006](http://ivo.garant.ru/#/document/5922718/entry/0) |
| 51. | макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные | [ГОСТ 31743-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/71977438/entry/0) |
| 52. | малина быстрозамороженная | [ГОСТ 33823-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71788872/entry/0) |
| 53. | мандарины свежие (не ниже 1 сорта) | [ГОСТ 34307-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72154530/entry/0) |
| 54. | масло подсолнечное | [ГОСТ 1129-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/70771282/entry/0) |
| 55. | масло сладко-сливочное несоленое | [ГОСТ 32261-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/70878866/entry/0) |
| 56. | мед натуральный | [ГОСТ 19792-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72124706/entry/0) |
| 57. | молоко питьевое | [ГОСТ 32252-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/70956880/entry/0)[ГОСТ 31450-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/70754088/entry/0) |
| 58. | молоко цельное сгущенное с сахаром | [ГОСТ 31688-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/70670376/entry/0) |
| 59. | молоко стерилизованное концентрированное | ГОСТ 34254-2017 |
| 60. | морковь столовая свежая | [ГОСТ 32284-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/70881748/entry/0) |
| 61. | мука пшеничная хлебопекарная | [ГОСТ 26574-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/71965208/entry/0) |
| 62. | мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания | [ГОСТ 31799-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/70865982/entry/0) |
| 63. | мясо индейки охлажденное, замороженное | [ГОСТ Р 52820-2007](http://ivo.garant.ru/#/document/5922918/entry/0) |
| 64. | натрий двууглекислый (сода пищевая) | [ГОСТ 2156-76](http://ivo.garant.ru/#/document/3924934/entry/0) |
| 65. | нектарины свежие | [ГОСТ 34340-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72013150/entry/0) |
| 66. | нектары фруктовые и фруктово-овощные | [ГОСТ 32104-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/71158740/entry/0) |
| 67. | огурцы консервированные без добавления уксуса | ТУ производителя |
| 68. | огурцы свежие | [ГОСТ 33932-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71667604/entry/0) |
| 69. | огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса) | [ГОСТ 34220-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72003972/entry/0) |
| 70. | перец сладкий свежий | [ГОСТ 34325-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72051396/entry/0) |
| 71. | плоды шиповника сушеные | [ГОСТ 1994-93](http://ivo.garant.ru/#/document/5923466/entry/0) |
| 72. | повидло | [ГОСТ 32099-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/70878766/entry/0) |
| 73. | полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные | [ГОСТ Р 54754-2021](http://ivo.garant.ru/#/document/71307228/entry/0) |
| 74. | полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные | [ГОСТ 31465-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/70866004/entry/0) |
| 75. | полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные | [ГОСТ 31465-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/70866004/entry/0) |
| 76. | редис свежий | [ГОСТ 34216-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72108466/entry/0) |
| 77. | рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | [ГОСТ 32366-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/71100810/entry/0) |
| 78. | салат свежий (листовой, кочанный) | [ГОСТ 33985-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71800688/entry/0) |
| 79. | сахар-песок или сахар белый кристаллический | [ГОСТ 33222-2015](http://ivo.garant.ru/#/document/71276818/entry/0) |
| 80. | сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный | [ГОСТ 33222-2015](http://ivo.garant.ru/#/document/71276818/entry/0) |
| 81. | свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке | ТУ изготовителя |
| 82. | свекла столовая свежая | [ГОСТ 32285-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/70888614/entry/0) |
| 83. | сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте | [ГОСТ 28499-2014](http://ivo.garant.ru/#/document/71033168/entry/0) |
| 84. | слива свежая | [ГОСТ 32286-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/70975880/entry/0) |
| 85. | сметана | [ГОСТ 31452-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/70654012/entry/0) |
| 86. | смородина черная быстрозамороженная | [ГОСТ 33823-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71788872/entry/0) |
| 87. | соль поваренная пищевая выварочная йодированная | [ГОСТ Р 51574-2018](http://ivo.garant.ru/#/document/72049520/entry/0) |
| 88. | субпродукты - печень | [ГОСТ 31799-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/70865982/entry/0) |
| 89. | сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта | [ГОСТ 28402-89](http://ivo.garant.ru/#/document/5920041/entry/0) |
| 90. | сыры полутвердые | [ГОСТ 32260-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/71139584/entry/0) |
| 91. | творог (не выше 9% жирности) | [ГОСТ 31453-2013](http://ivo.garant.ru/#/document/70878718/entry/0) |
| 92. | томатная паста или томатное пюре без соли | [ГОСТ 3343-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72125028/entry/0) |
| 93. | томаты свежие | [ГОСТ 34298-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72051404/entry/0) |
| 94. | тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные | [ГОСТ Р 52306-2005](http://ivo.garant.ru/#/document/5922570/entry/0) |
| 95. | Фасоль продовольственная. Технические условия | [ГОСТ 7758-](http://ivo.garant.ru/#/document/5925944/entry/0)2020 |
| 96. | фруктовая смесь быстрозамороженная | [ГОСТ 33823-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71788872/entry/0) |
| 97. | фрукты косточковые сушеные (чернослив) | [ГОСТ 32896-2014](http://ivo.garant.ru/#/document/71140010/entry/0) |
| 98. | хлеб белый из пшеничной муки | [ГОСТ 26987-86](http://ivo.garant.ru/#/document/5917126/entry/0), [ГОСТ 31752-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/70875504/entry/0) |
| 99. | хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной | [ГОСТ 31752-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/70875504/entry/0), [ГОСТ 31807-2018](http://ivo.garant.ru/#/document/72213220/entry/0), [ГОСТ 26983-2015](http://ivo.garant.ru/#/document/71360520/entry/0) |
| 100. | хлеб зерновой | [ГОСТ 25832-89](http://ivo.garant.ru/#/document/70159872/entry/0) |
| 101. | хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами | ТУ изготовителя |
| 102. | Хлопья овсяные. Технические условия | [ГОСТ 21149-](http://ivo.garant.ru/#/document/5904983/entry/0)2022 |
| 103. | чай черный байховый в ассортименте | ГОСТ 32573-2013 |
| 104. | черешня свежая | [ГОСТ 33801-2016](http://ivo.garant.ru/#/document/71667594/entry/0) |
| 105. | яблоки свежие | [ГОСТ 34314-2017](http://ivo.garant.ru/#/document/72093550/entry/0) |
| 106. | ядро ореха грецкого | [ГОСТ 16833-2014](http://ivo.garant.ru/#/document/71170590/entry/0) |
| 107. | яйца куриные столовые | [ГОСТ 31654-2012](http://ivo.garant.ru/#/document/70650974/entry/0) |
| 108. | крупа манная | [ГОСТ 7022-2019](http://ivo.garant.ru/#/document/74233925/entry/0) |

**6. Требования к транспортировке, срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов:**

6.1. Транспортировка продуктов питания должна осуществляться специализированным автотранспортом согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Транспортные средства, использующиеся для перевозки продуктов должны быть чистыми и не использоваться для перевозки непродовольственных товаров, санитарная обработка автотранспорта должна проводиться ежедневно. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств, либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

6.2. Хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность в соответствии с Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03".

6.3 Исполнитель обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований согласно Методических рекомендаций «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года.

**7. Требования к персоналу пищеблока.**

7.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг школьного питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение.

7.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг обладает:

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

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта.

7.3. Персоналу Исполнителя запрещается курение в помещениях пищеблока и на территории образовательных учреждений (Федеральный закон № 15-ФЗ от 23.02.2013 – «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»).

**8. Требования к качественным характеристикам товаров, используемых для уборки:**

Используемые на объектах заказчика химические средства, предназначенные для уборки помещений, инвентаря, посуды должны иметь сертификаты соответствия и использоваться в соответствии с инструкциями о порядке применения и использования этих средств.

Заказчик \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Исполнитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

К.О. Шолохов Е.О. Розенбах

Приложение № 2

к муниципальному Контракту

 № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

От «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

**Проект договора № \_\_\_**

**Аренды недвижимости (нежилого помещения)**

**(ИКЗ №233660700799266230100100160015629244)**

г. Верхняя Салда «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3»**, в лице директора Шолохова Константина Олеговича, действующее на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Арендодатель», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Школьного Питания №1», в лице генерального директора Розенбах Евгении Олеговны, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Арендатор», с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Арендодатель обязуется передать Арендатору за плату во временное владение и пользование (аренду) нежилое помещение (далее - помещение), а Арендатор обязуется принять помещение и уплачивать Арендодателю арендную плату.

1.2. Объектом по Договору является помещение площадью 116,2 кв. м*,* которое расположено на этаже N 1, в здании по адресу: Свердловская область, город Верхняя Салда, улица Сабурова, дом 11 (далее - здание).

1.3. Цель использования помещения: оказание услуг по организации обеспечения питанием учащихся.

1.4. Помещение находится на праве оперативного управления Арендодателя, что подтверждается свидетельством о праве: серия 66 АЕ № 321889, выдано Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии АО Свердловской области

**2. СРОК ДОГОВОРА**

2.1. Договор заключен **на срок с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ до** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **включительно,** а в части неисполненных обязательств – до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего Договора не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему договору.

2.2. Договор вступает в силу с даты его

**- подписания Сторонами**.

**3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

3.1. Арендодатель обязан:

3.1.1. Подготовить помещение к передаче, включая составление [Акта](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=5117&date=18.07.2019) приемки-передачи недвижимости (нежилого помещения) по форме, согласованной в приложении № 1.

3.1.2. Передать Арендатору помещение в состоянии, соответствующем его назначению и условиям Договора, в срок до \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, по [Акту](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=5117&date=18.07.2019) приемки-передачи недвижимости (нежилого помещения), который является неотъемлемой частью Договора.

3.2. Арендатор

**- не вправе без дополнительного согласия Арендодателя**

сдавать помещение в субаренду, предоставлять его в безвозмездное пользование, передавать арендные права в залог.

3.3. Арендатор обязан:

3.3.1. Перед подписанием [Акта](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=5117&date=18.07.2019) приемки-передачи недвижимости (нежилого помещения) осмотреть помещение и проверить его состояние.

3.3.2. Вносить арендную плату в размере, сроки и в порядке, предусмотренные Договором.

3.3.3. Привлекать социализированные организации для проведения мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

3.3.4. Производить ежедневную уборку помещения.

**4. УЛУЧШЕНИЯ АРЕНДОВАННОГО ИМУЩЕСТВА**

4.1. Произведенные Арендатором отделимые улучшения помещения являются собственностью

**- Арендодателя.**

4.2. Арендатор вправе с согласия Арендодателя производить неотделимые улучшения помещения. После прекращения Договора:

**- стоимость неотделимых улучшений Арендатору не возмещается.**

**5. РАЗМЕР, СРОКИ И ПОРЯДОК ВНЕСЕНИЯ АРЕНДНОЙ ПЛАТЫ**

5.1. Арендная плата устанавливается:

**- в размере** **27 191,00 (двадцать семь тысяч сто девяносто один рубль 00 копеек) рубль с учетом НДС (20%) за** месяц *(указывается расчетный период: месяц, квартал и т.д.)***.**

**Стоимость арендной платы устанавливается на основании Отчета ООО «АС-Оценка» №20230301-002-АП.**

**Помимо арендной платы Арендатор обязан оплачивать стоимость коммунальных услуг (холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, отопления, электроснабжения), потребленных Арендатором за этот период. Соответствующая сумма определяется на основании Договоров, заключенных Арендатором с ресурсоснабжающими организациями и оплачивается на основании счета, выставляемого ресурсоснабжающими организациями**

5.2. Арендная плата вносится:

**- не позднее** 5 **(**пяти**) рабочих дней по истечении очередного** месяца *(указывается расчетный период: месяц, квартал и т.д.)****.***

5.3. Датой уплаты арендной платы и иных платежей по Договору считается дата зачисления денежных средств на расчетный счет Арендодателя.

**6. ВОЗВРАТ ИМУЩЕСТВА АРЕНДОДАТЕЛЮ**

6.1. Арендатор обязан вернуть Арендодателю помещение в том состоянии, в котором он его получил, с учетом нормального износа.

6.2. Арендатор обязан за свой счет подготовить помещение к возврату Арендодателю, включая составление [Акта](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=5118&date=18.07.2019) возврата недвижимости (нежилого помещения) по форме, согласованной в приложении № 2.

6.3. В случае несвоевременного возврата помещения Арендодатель вправе потребовать от Арендатора внесения арендной платы за все время просрочки. В случае когда указанная плата не покрывает причиненных Арендодателю убытков, он может потребовать их возмещения сверх суммы штрафа, установленного п. 7.3 Договора.

**7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по Договору, обязана возместить другой Стороне причиненные такими нарушениями убытки.

7.2. За несвоевременное перечисление арендной платы Арендодатель вправе требовать с Арендатора уплаты неустойки (пеней) в размере 0,1% процентов от неуплаченной суммы за каждый день просрочки.

7.3. За несвоевременную передачу помещения Сторона, нарушившая Договор, обязана будет уплатить другой Стороне штраф в размере 1000 (одна тысяча) рублей.

7.4. Уплата неустоек и штрафов не освобождает Сторону, нарушившую Договор, от исполнения обязательств в натуре.

7.5. Во всех других случаях неисполнения обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством.

**8. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ (ФОРС-МАЖОР)**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору, если надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, под которыми понимаются: *эпидемии, наводнения, пожары или другие стихийные бедствия*.

8.2. В случае наступления этих обстоятельств Сторона обязана в течение 10 (десяти) рабочих дней уведомить об этом другую Сторону.

8.3. Если обстоятельства непреодолимой силы продолжают действовать более 10 дней, то каждая Сторона вправе отказаться от Договора в одностороннем порядке.

**9. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ**

9.1. Все споры, связанные с заключением, толкованием, исполнением и расторжением Договора, будут разрешаться Сторонами путем переговоров.

9.2. В случае не достижения соглашения в ходе переговоров заинтересованная Сторона направляет претензию в письменной форме, подписанную уполномоченным лицом.

Претензия направляется любым из следующих способов:

- заказным письмом с уведомлением о вручении;

- курьерской доставкой. В этом случае факт получения претензии должен подтверждаться распиской Стороны в ее получении. Расписка должна содержать наименование документа и дату его получения, а также фамилию, инициалы, должность и подпись лица, получившего данный документ.

Претензия влечет гражданско-правовые последствия для Стороны, которой она направлена (далее - адресат), с момента доставки претензии указанной Стороне или ее представителю. Такие последствия возникают и в случае, когда претензия не была вручена адресату по зависящим от него обстоятельствам.

Претензия считается доставленной, если она:

- поступила адресату, но по обстоятельствам, зависящим от него, не была вручена или адресат не ознакомился с ней;

- доставлена по адресу, указанному в ЕГРЮЛ или названному самим адресатом, даже если последний не находится по такому адресу.

9.3. К претензии должны прилагаться документы, обосновывающие предъявленные заинтересованной Стороной требования (в случае их отсутствия у другой Стороны), и документы, подтверждающие полномочия лица, подписавшего претензию. Указанные документы представляются в форме надлежащим образом заверенных копий. Если претензия направлена без документов, подтверждающих полномочия лица, которое ее подписало, то она считается непредъявленной и рассмотрению не подлежит.

9.4. Сторона, которой направлена претензия, обязана рассмотреть полученную претензию и о результатах уведомить в письменной форме заинтересованную Сторону в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня получения претензии.

9.5. При не урегулировании разногласий в претензионном порядке, а также при неполучении ответа на претензию в течение срока, указанного в п. 9.4 Договора, спор передается в арбитражный суд по месту нахождения ответчика, за исключением случаев, когда другая подсудность установлена законом.

**10. ИЗМЕНЕНИЕ И ДОСРОЧНОЕ РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА**

10.1. Все изменения и дополнения к Договору действительны, если совершены в письменной форме и подписаны обеими Сторонами. Соответствующие дополнительные соглашения Сторон являются неотъемлемой частью Договора.

10.2. Договор может быть досрочно расторгнут по соглашению Сторон либо по требованию одной из Сторон в порядке и по основаниям, предусмотренным законодательством.

**11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

11.1. Договор составлен в трех экземплярах, один из которых находится у Арендодателя, второй - у Арендатора, третий передается в орган, осуществляющий государственную регистрацию прав.

11.2. Если иное не предусмотрено Договором, уведомления и иные юридически значимые сообщения (далее - сообщения) могут направляться Сторонами по электронной почте или иным способом связи при условии, что он позволяет достоверно установить, от кого исходило сообщение и кому оно адресовано.

11.3. К Договору прилагаются:

- [Акт](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=5117&date=18.07.2019) приемки-передачи недвижимости (нежилого помещения) (приложение № 1 к [Договору](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=44300&date=18.07.2019) аренды недвижимости (нежилого помещения );

- [Акт](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=5118&date=18.07.2019) возврата недвижимости (нежилого помещения) (приложение №2 к [Договору](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=44300&date=18.07.2019) аренды недвижимости

(нежилого помещения)).

**12. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН**

|  |  |
| --- | --- |
| **Арендодатель:**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3»Адрес места нахождения: 624760, Свердловская обл. г. Верхняя Салда, ул. Сабурова, д. 11. Адрес для почтовых отправлений:Российская Федерация, 624760, Свердловская обл., г. Верхняя Салда, ул. Сабурова, д. 11.Телефон: 8(34345)5-58-81Адрес электронной почты: vs-ou3@mail.ruРеквизиты: ИНН 6607007992 КПП 662301001Казначейский счет: 03234643657080006200Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской области г. ЕкатеринбургБанковский счет (ЕКС): 40102810645370000054УФК (Финуправление, МБОУ СОШ № 3 л/счёт 23906070780) БИК 016577551Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шолохов Константин Олегович (м.п.) | **Арендатор:****Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Школьного Питания №1»**Юридический адрес: 622042 Свердловская область, г. Нижний Тагил, ул. Победы д.51, кв.172Почтовый адрес: 622042 Свердловская область, г. Нижний Тагил, ул. Победы д.51, кв.172Телефон: (3435) 92-63-33E-mail: tdsedyshev@mail.ruИНН 6623115924 КПП 662301001ОГРН 1169658038659ИНН лица, имеющего право без доверенности действовать от имени юридического лица, либо действующего в качестве руководителя юридического лица: 662336504988Банковские реквизиты:р/с 40702810316540004888 в Уральском банке ПАО Сбербанк г. Екатеринбургк/с 30101810500000000674БИК 046577674Генеральный директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Розенбах Евгения Олеговна(м.п.) |

Приложение 1

к [Договору](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=44300&date=18.07.2019) аренды недвижимости

(нежилого помещения)

N \_\_\_\_ от "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**АКТ ПРИЕМКИ-ПЕРЕДАЧИ**

**НЕДВИЖИМОСТИ (НЕЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ)**

**(ИКЗ №233660700799266230100100160015629244)**

|  |  |
| --- | --- |
| г. Верхняя Салда  | "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3», в лице директора Шолохова Константина Олеговича, действующее на основании Устава**, именуемый в дальнейшем "Арендодатель", с одной стороны и Общество с ограниченной ответственность «Комбинат Школьного Питания № 1», в лице генерального директора Розенбах Евгении Олеговны, именуемое в дальнейшем "Арендатор", действующее на основании Устава, с другой стороны составили настоящий Акт приемки-передачи недвижимости (нежилого помещения) (далее - Акт) по [**Договору**](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=44300&date=18.07.2019) **Аренды недвижимости (нежилого помещения)** N \_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (далее - Договор) о нижеследующем.

1. В соответствии с [п. п. 1.1](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=44300&date=18.07.2019&dst=100005&fld=134), [1.2](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=44300&date=18.07.2019&dst=100008&fld=134) Договора Арендодатель передает Арендатору во временное владение и пользование (аренду) нежилое помещение (далее - Помещение)*,* а Арендатор принимает Помещение общей площадью **116,20** кв. м*,* расположенное на этаже N \_\_\_\_\_ в здании по адресу: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Расположение помещения на этаже и его границы отображены на копии технического плана (Приложение N 2 к договору аренды недвижимости (нежилого помещения) N \_\_\_ от "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.).

2. Указанное Помещение осмотрено Арендатором. Характеристика технического состояния Помещения при осмотре \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(например, "удовлетворительное и позволяет его использовать в целях, предусмотренных* [*п. 1.3*](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=44300&date=18.07.2019&dst=100015&fld=134) *Договора", если в ходе осмотра Помещения выявлены недостатки, указывается их характеристика).*

3. Наличие коммуникаций \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указывается наличие водоснабжения, канализации, тепло- и энергообеспечения*).

4. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному для Арендодателя и Арендатора.

Арендатор Арендодатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

[М.П.](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=CJI&n=88195&date=18.07.2019&dst=100034&fld=134) [М.П.](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=CJI&n=88195&date=18.07.2019&dst=100034&fld=134)

Приложение N 2

к [Договору](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=44300&date=18.07.2019) аренды недвижимости

(нежилого помещения)

от "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**АКТ ВОЗВРАТА**

**НЕДВИЖИМОСТИ (НЕЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ)**

**(ИКЗ №233660700799266230100100160015629244)**

|  |  |
| --- | --- |
| г. Верхняя Салда | "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3», в лице директора Шолохова Контсантина Олеговича, действующее на основании Устава**, именуемое в дальнейшем "Арендодатель" с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Школьного Питания №1», в лице генерального директора Розенбах Евгении Олеговны, именуемое в дальнейшем "Арендатор", действующее на основании Устава, с другой стороны составили настоящий Акт возврата недвижимости (нежилого помещения) (далее - Акт) по [Договору](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=44300&date=18.07.2019) аренды недвижимости (нежилого помещения) от "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (далее - Договор) о нижеследующем.

1. В соответствии с [п. 2.1](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=44300&date=18.07.2019&dst=100093&fld=134) Договора Арендатор возвращает нежилое помещение (далее - Помещение), полученное во временное владение и пользование (аренду) по [Акту](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=5117&date=18.07.2019) приемки-передачи недвижимости (нежилого помещения) от "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г., а Арендодатель принимает Помещение общей площадью **116,2** кв. м, расположенное на этаже N \_\_\_\_\_ в здании по адресу: \_\_\_\_\_\_\_\_.

Расположение помещения на этаже и его границы отображены на копии технического плана (Приложение N 2 к договору аренды недвижимости (нежилого помещения) от "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.).

2. Указанное Помещение возвращено Арендатором в состоянии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(например, "в котором он его получил, с учетом нормального износа", если в ходе осмотра Помещения выявлены недостатки, указывается их характеристика).*

3. Претензии Арендодателя к фактическому состоянию возвращенного Помещения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(приводится информация о наличии или отсутствии претензий Арендодателя при возврате Помещения, например "не имеются" или "прилагаются").*

4. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному для Арендодателя и Арендатора.

Арендодатель Арендатор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

[М.П.](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=CJI&n=88195&date=18.07.2019&dst=100034&fld=134) [М.П.](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=CJI&n=88195&date=18.07.2019&dst=100034&fld=134)

Приложение № 3 к

муниципальному Контракту

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

**Перечень движимого имущества, передаваемое в безвозмездное пользование**

**(ИКЗ №233660700799266230100100160015629244)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Кол-во (шт) | Дата ввода в эксплуатацию | Состояние |
| 1 | Машина тестомесильная МТМ -65МНА | 1 | 01.09.2013 г. | Хорошее, рабочее |
| 2 | Пароконвектомат ПКА-6-1/1 ВМ | 1 | 01.09.2013 г. | Хорошее, рабочее |
| 3 | Универсальная ярусная печь ХПЭ 750/3 с противнями( 6 штук) | 1 | 01.09.2013 г. | Хорошее, рабочее |
| 4 | Холодильник «Чинар» | 1 | 01.09.2013 г. | Хорошее, рабочее |
| 5 | Мармит для 2-х блюд | 1 | 01.09.2009 г. | Хорошее, рабочее |
| 6 | Мясорубка электрическая | 1 | 01.09.2009 г. | Хорошее, рабочее |
| 7 | Универс. Кухонный комбайн | 1 | 01.09.2009 г. | Хорошее, рабочее |
| 8 | Холодильник витринный | 1 | 01.09.2009 г. | Хорошее, рабочее |
| 9 | Шкаф холодильный | 1 | 01.09.2009 г. | Хорошее, рабочее |
| 10 | Эл. Котел пищеварочный | 1 | 01.09.2003 г | Удовлетв., рабочее |
| 11 | Эл. Кипятильник | 1 | 01.09.2010 г. | Удовлетв., рабочее |
| 12 | Ларь морозильный «Бирюса» | 2 | 01.09.2010 г. | Хорошее, рабочее |

Заказчик \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Исполнитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Шолохов К.О. Е.О. Розенбах

Приложение № 4 к муниципальному Контракту от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СПЕЦИФИКАЦИЯ

**(ИКЗ №233660700799266230100100160015629244)**

|  |
| --- |
|  |
| Наименование услуги |   | Стоимость питания в день, руб.  | Сумма |
| **Количество дето/дней.**  | Иные межбюджетные трансферты | Областной бюджет | Местный бюджет | **Итого ст-ть питания (все источники финансирования)** | Иные межбюджетные трансферты | **Областной бюджет** | **Местный бюджет** | **Итого Сумма (все источники финансирования)** |
| Стоимость набора продуктов, руб. | Стоимость набора продуктов, руб. | Наценка обществ. питания, руб. | Стоимость набора продуктов, руб. | Наценка обществ. питания, руб. | Стоимость набора продуктов, руб. | Стоимость набора продуктов, руб. | Наценка обществ. питания, руб. | Стоимость набора продуктов, руб. | Наценка обществ. питания, руб. |  |
| 1 | 2 | 3 |   | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |   | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Организация бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование 1-4 классов (за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) | **30286** | 76,29 |   | 30,71 |   |   | **107,00** | 2 310 518,94 | 0,00 | 930 083,06 | 0,00 | 0,00 | **3 240 602,00** |
| Организация бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети — инвалиды  | **4038** | 76,29 | 106,80 | 72,91 |   |   | **256,00** | 308 059,02 | 431 258,40 | 294 410,58 | 0,00 | 0,00 | **1 033 728,00** |
| Организация питания обучающихся 5-11 классов из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя; детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области; детей из многодетных семей | **7835** |   | 89,89 | 36,11 |   |   | **126,00** | 0,00 | 704 288,15 | 282 921,85 | 0,00 | 0,00 | **987 210,00** |
| Организация питания обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети — инвалиды | **7769** |   | 215,74 | 86,26 |   |   | **302,00** | 0,00 | 1 676 084,06 | 670 153,94 | 0,00 | 0,00 | **2 346 238,00** |
| Организация питания обучающихся 5-11 классов, из числа неблагополучных семей по спискам, составленными родительскими комитетами, заверенными директором общеобразовательной организации, из очагов туберкулезной инфекции по справкам заверенным заведующим детской поликлиникой ГБУЗ СО «Верхнесалдинская центральная городская больница»  | **655** |   |   |   | 89,89 | 36,11 | **126,00** | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 58 877,95 | 23 652,05 | **82 530,00** |
| Организация питания обучающихся 5-11 классов из числа детей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации "Об объявлении частичной мобилизации в РФ" (до 01.07.2024г.) | **88** |   | 89,89 | 36,11 |   |   | **126,00** | 0,00 | 7 910,32 | 3 177,68 | 0,00 | 0,00 | **11 088,00** |
| **ИТОГО:**  | **50671** |  |  |  |  |  |  | **2 618 577,96** | **2 819 540,93** | **2 180 747,11** | **58 877,95** | **23 652,05** | **7 701 396,00** |

Всего к оплате: 7 701 396,00 (семь миллионов семьсот одна тысяча триста девяносто шесть рублей 00 копеек), НДС не облагается

Заказчик \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Исполнитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Шолохов К.О. Розенбах Е. О.