

**Муниципальный контракт № 1
на оказание услуг по организации питания обучающихся**

г. Реж

«___» ____ 2026 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 44», в лице директора Воробьевой Ларисы Викторовны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Фабрика вкуса», в лице директора Парлюк Владимира Владимировича именуемого в дальнейшем «Исполнитель», вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», на основании *итогового протокола от 30.01.2025 года № SBR003-250138740800005-3* конкурса в электронной форме, участниками которого могут являться только субъекты малого и среднего предпринимательства, заключили настоящий муниципальный контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1) оказать услуги по организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 44 с 12.01.2026 г. по 30.12.2026 г. (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда разработанным Исполнителем (приложение № 3), в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется Заданием Заказчика (приложение № 1), расчетом стоимости услуг (приложение № 2).

1.3. Услуга оказывается в соответствии с Заданием Заказчика (приложение № 1).

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта (далее - цена контракта) составляет **8 875 226,00 (восемь миллионов восемьсот семьдесят пять тысяч двести двадцать шесть рублей ноль копеек)** в том числе НДС.

2.2. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

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. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. Контракта.

2.2. Источник финансирования: за счет средств бюджета Свердловской области.

2.3. Оплата услуг производится в рублях ежемесячно в безналичной форме на следующих условиях: 30% от суммы ежемесячного платежа Муниципального контракта в течение 7 (семи) рабочих дней с момента выставления счета на предоплату, остальные 70% оплачиваются в течение 7 (семи) рабочих дней с момента представления Исполнителем счета-фактуры и акта оказанных услуг.

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

2.5. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.6. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Контракта осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта, исходя из цены единицы услуги.

В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) объема услуги, предусмотренных контрактом.

2.7. В течение 5 (пяти) дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и возвратить один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 5 (пяти) дней с даты его получения.

2.8. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по Контракту, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение 10 (десяти) дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: **«12» января 2026 года, окончание: «30» декабря 2026 года.**

3.2. Место оказания услуг: **Свердловская область, г. Реж, ул. Строителей, д. 13.**

3.3. Отчетный период: с 10 по 28 число следующего месяца за расчетным.

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Контракту вправе:

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

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта, а также поименованных в Задании Заказчика (приложение № 1).

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

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

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. 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.

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. 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.

4.2.4. По согласованию с Заказчиком разработать и утвердить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения меню дополнительного питания.

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

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

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

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов, наличием

сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.4. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

5.1.5. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества).

5.1.6. 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.

5.1.7. Обеспечить дежурство работников в обеденном зале в период отпуска питания.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.11.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.11.4. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

5.2.12. Вывешивать в обеденном зале следующую информацию:

- утвержденное Исполнителем и согласованное Заказчиком ежедневное меню, в котором указывать наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийность порции сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий;

- меню дополнительного питания (для детей с ОВЗ) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

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

5.2.14. 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). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.15. 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.

5.2.16. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.17. Осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 от 23.11.2020, а также организовать платное питание обучающихся Заказчика. Предельный размер наценки на покупные товары должен быть 20% (согласно постановлению Региональной энергетической комиссии от 158-ПК от 10.12.2008 г. Надбавка на буфетную продукцию и организованное платное питание учащихся Заказчика не должна превышать 60% от цен региона на дату приобретения продуктов питания.

5.2.18. 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.

5.2.19. 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 (ФЗ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ), а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.20. 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 Задания Заказчика (приложение № 1).

5.2.21.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.

5.2.22. 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 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (статья 17).

5.2.23. 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.

5.2.24. Проводить 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).

5.2.25. Вести:

- журнал бракеража, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- журнал проведения витаминизации.

5.2.26. 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.

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

5.2.28. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом 6 Контракта.

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

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

5.2.31. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, Заказчика, только для предоставления услуги по организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 44.

5.2.32. Предоставлять Заказчику документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища в соответствии с разделом 6 Контракта, 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.

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

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

5.2.35. 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.

5.2.36. В течении двух дней с момента подписания настоящего Контракта заключить с Заказчиком договор аренды движимого и недвижимого имущества, закрепленного за Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа № 44» на праве оперативного управления, а также, договор на возмещение расходов на оплату коммунальных и эксплуатационных расходов по данному договору.

6. Качество используемых продуктов питания, документы

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

6.2. 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.

6.3. Исполнитель поставляет продукты питания с остаточным сроком годности на момент поставки:

- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания срок годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;

- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;

- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка.

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

6.4. 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 Задании Заказчика (приложение № 1).

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

6.5. 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 представляются Заказчику не позднее (2) дней с момента подписания указанных результатов.

6.6. 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.

6.7. 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»).

6.8. Документы на продукты питания:

6.8.1. При поставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания предоставить Заказчику надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, 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, иные документы.

7. Приемка продуктов питания

7.1. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов 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.

7.2. *Продукты питания должны быть поставлены на склад, расположенный по адресу: Свердловская область, г. Реж, ул. Строителей, д. 13.*

7.3. Поставленные Исполнителем продукты питания должны быть им осмотрены в день поставки совместно с Заказчиком. С этой целью Исполнитель обязан вызвать Заказчика, позвонив ему или направив ему посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 контракта, уведомление о необходимости прибытия.

7.5. В случае выявления недостатков и несоответствий продуктов питания условиям Контракта Заказчик вправе отказать от приемки продуктов питания полностью или частично или приостановить приемку для составления Акта об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

7.6. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Контракта о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте, указанном в п. 7.5. Контракта.

7.7. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества, Исполнитель обязан в течение 1 (одного) дня с даты подписания Акта, указанного в п. 7.5. Контракта заменить продукты питания надлежащего качества.

7.8. 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 разделах 14, 16 контракта. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 2 часов с момента уведомления.

В течение 1 (одного) дня после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

7.9. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания 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.

7.10. Приемка продуктов питания после устранения выше указанных недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в настоящем разделе.

7.11. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

7.12. В случае регистрации многократных (более 3-х) фактов поставок Исполнителем несоответствующих установленным требованиям продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, Заказчик вправе принять решение об одностороннем расторжении Контракта с Исполнителем.

8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

8.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в разделе 2 Контракта, а также следующие документы: Акт приемки оказанных услуг, счет, счет-фактуру.

8.2. В течение 3 (трех) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 8.1. Контракта, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их

соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Контракте и Задании Заказчика (приложение № 1), и оформить ее результат в течение 2 (двух) дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

8.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (*результатов отдельного этапа*) исполнения Контракта может создать приемочную комиссию, которая состоит из 3 человек.

8.4. 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 Задания Заказчика (приложение № 1).

8.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 2 (двух) дней;

- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

8.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе.

8.7. Для проведения экспертизы качества продуктов питания, оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта.

8.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 8.6 Контракта, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

8.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.8.6. Контракта, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

8.10. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в п.8.1. - 8.5. Контракта.

9. Ответственность сторон

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

10.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей 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.

10.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

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 претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 5 дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 14, 16 контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами ситуации утраты контроля над электронным адресом.

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

12. Условия и порядок расторжения контракта

12.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе, Гражданским кодексом Российской Федерации.

12.2. 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. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу качества продуктов питания, оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

13. Срок действия Контракта

13.1. Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует по 31 декабря 2026 г.

14. Антикоррупционная оговорка

14.1. 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.

14.2. 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.

Каналы уведомления Исполнителя о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: fabrvkusa@yandex.ru

*Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела:
Воробьева Лариса Викторовна: e-mail 44.shkola.rezh@mail.ru*

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.

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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.

15. Прочие условия

15.1. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

15.2. 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.

15.3. 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.

15.4. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Контракте.

15.5. Изменения Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

15.6. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

15.7. К Контракту прилагаются: Задание Заказчика (Приложение № 1), Стоимость услуг по организации школьного питания (Приложение №2), Примерное меню (приложение № 3).

16. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

**Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная
школа № 44»**
623751, Свердловская область, г. Реж, ул.
Строителей, 13, тел.: (34364) 2-34-55
Email: 44.shkola.rezh@mail.ru
ИНН 6628009133 КПП 667701001
БИК 046577001
р/с 03234643657200006200
л/с 30906000400
ОКЦ № 1 УГУ Банка России//УФК по
Свердловской области, г. Екатеринбург
БИК 016577551

Исполнитель:

**Общество с ограниченной
ответственностью «ФАБРИКА ВКУСА»**
Юридический адрес: 620146,
г. Екатеринбург, ул. Московская, 216, оф. 88,
Почтовый адрес: 620043, г. Екатеринбург,
ул. Ленинградская, дом 34, корпус 1,
квартира 26
Фактическое местоположение: 620043, г.
Екатеринбург, ул. Ленинградская, дом 34,
корпус 1, квартира 26
ИНН/КПП 6686076435/668601001
ОГРН 1169658016087
р/сч 40702810338250001751
Филиал «Екатеринбургский» АО «Альфа-
Банк»
к/с 30101810100000000964
БИК 046577964

Директор МАОУ СОШ № 44
Л.В.Воробьева
М.П.

Email: fabrvkusa@yandex.ru
Телефон: 89122289590
Директор ООО «Фабрика вкуса»
Б.В.Парлюк
М.П.

	дни		дети	дето/дни	цена	сумма
январь	15	нач.з	258	3870	100,36	388393,20
	с 12.01.25	ст.з	112	1680	117,44	197299,20
		1-4 ОВЗ	24	360	241,22	86839,20
		5-11ОВЗ	24	360	281,87	101473,20
						774004,80
февраль	19	нач.з	258	4902	100,36	491964,72
		ст.з	112	2128	117,44	249912,32
		1-4 ОВЗ	24	456	241,22	109996,32
		5-11ОВЗ	24	456	281,87	128532,72
						980406,08
март	16	нач.з	258	4128	100,36	414286,08
		ст.з	112	1792	117,44	210452,48
		1-4 ОВЗ	24	384	241,22	92628,48
		5-11ОВЗ	24	384	281,87	108238,08
						825605,12
апрель	22	нач.з	258	5676	100,36	569643,36
		ст.з	112	2464	117,44	289372,16
		1-4 ОВЗ	24	528	241,22	127364,16
		5-11ОВЗ	24	528	281,87	148827,36
						1135207,04
май	19	нач.з	258	4902	100,36	491964,72
		ст.з	112	2128	117,44	249912,32
		1-4 ОВЗ	24	456	241,22	109996,32
		5-11ОВЗ	24	456	281,87	128532,72
						980406,08
сентябрь	22	нач.з	258	5676	100,36	569643,36
		ст.з	112	2464	117,44	289372,16
		1-4 ОВЗ	24	528	241,22	127364,16
		5-11ОВЗ	24	528	281,87	148827,36
						1135207,04
октябрь	17	нач.з	258	4386	100,36	440178,96
		ст.з	112	1904	117,44	223605,76
		1-4 ОВЗ	24	408	241,22	98417,76
		5-11ОВЗ	24	408	281,87	115002,96
						877205,44
ноябрь	20	нач.з	258	5160	100,36	517857,6
		ст.з	112	2240	117,44	263065,60
		1-4 ОВЗ	24	480	241,22	115785,6
		5-11ОВЗ	24	480	281,87	135297,60
						1032006,40

декабрь	22	нач.з	258	5676	100,36	569643,36
		ст.з	112	2464	117,44	289372,16
		1-4 ОВЗ	24	528	241,22	127364,16
		5-11ОВЗ	24	528	281,87	148827,36
						1135207,04
	172			71896		8875226,00

Приложение № 1
к муниципальному контракту
от «___» _____ 2026 г.
№ 1

Задание Заказчика

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

1.1. Место оказания услуг:

Наименование заказчика	Место оказания услуг
МАОУ СОШ № 44	Организация питания осуществляется по адресу: Свердловская область, г. Реж, ул. Строителей, 13

1.2. Сроки оказания услуг: Оказание услуг по организации питания обучающихся производится ежедневно с 12.01.2026 г. по 30.12.2026 г. включительно, исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни

1.3. Объем оказываемых услуг:

Наименование школы	1-4 классы, чел	кол-во дето/дней	Кол-во детей с ОВЗ нач. классы	кол-во дето/дней	5-11 классы (льготная категория)	кол-во дней питания	Кол-во детей с ОВЗ	кол-во дней питания
12.01.2026г МАОУ СОШ № 44	258,00	44376,00	24,00	4128,00	112,00	19264,00	24,00	4128,00

* Общее количество обучающихся является ориентировочным и может изменяться в течение срока оказания услуг. Питание обучающихся из общего числа осуществляется на основании заявок заказчика.

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю в день питания до 8-30 ч.

1.4. График приема пищи согласовывается с Заказчиком.

1.5. Меню должно соответствовать требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения».

- Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню и согласовывает его с Заказчиком. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утвержденной норме.

В случае изменения количества питающихся более 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад.

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

2. Требования к оказанию услуг, их качеству

2.1. Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующим локальным актам:

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

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

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции 021/2011:

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299:

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»:

Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»:

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 029/2012:

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями);

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду 044/2017:

Технический регламент Евразийского экономического союза 044/2017

Технический регламент Таможенного союза 022/2011:

Санитарные правила 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

2.2. Режим питания устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения.

2.3. Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю по договору аренды на основании актов приема-передачи.

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного, моечного оборудования и другого имущества.

2.4. При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

2.5. Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество для целей выполнения данного контракта, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

3. Требования к безопасности оказываемых услуг.

3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. Производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.1.2. Обеспечить после каждого урока проведение в отсутствие обучающихся сквозное проветривание помещений.

3.1.3. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

3.1.4. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечной машине с соблюдением температурного режима.

3.1.5. Организовать работу персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

3.2. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.3. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

3.4. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность

3.5. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб.

3.6. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

3.7. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

3.8. Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

3.9. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

3.10. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая: по требованию Заказчика.

3.11. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

4. Требования к транспортировке продуктов:

4.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, использующиеся для перевозки продуктов питания должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

4.2. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

4.3. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

4.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.5. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

5. Требования к персоналу пищеблока.

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

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

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

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке;

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 года № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных 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»)

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

6. Описание объекта закупки: Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений.

Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблок учреждения собственным холодильным, тепловым и технологическим оборудованием, по мере необходимости обеспечивать образовательное учреждение кухонным инвентарем и посудой в течение действия Договора.

Питание обучающихся в учреждении будет организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

Исполнитель заказа должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт технологического оборудования, обеспечивать пищеблоки моющими и чистящими средствами.

Исполнитель заказа должен выполнять нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных организатором питания

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель обязан осуществлять поставку продуктов питания, соблюдая сроки годности условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов:

- поставка молочных и кисломолочных продуктов питания срок годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;

- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;

- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка.

Продукты питания мясо, рыба, яйцо, птица должны быть только Российского производства.

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное свидетельство формы №2 или справка форма №4 (оригиналы) на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Исполнитель в обязательном порядке должен быть зарегистрирован и работать в Федеральной государственной информационной системе электронной ветеринарной сертификации «Меркурий».

Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

Исполнитель осуществляет входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства, декларации на каждую партию по адресу нахождения получателя), и транспортировку в исправной, чистой таре.

Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными

микроэлементами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с двухнедельным меню.

Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.

Помещение и оборудование используются только для ведения процесса приготовления пищи для детей учреждения.

Исполнитель обеспечивает содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

Исполнитель организует проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционные мероприятия, а также своевременно осуществлять вывоз жидких и твёрдых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

Исполнитель согласовывает режим работы столовой с директором образовательного учреждения, при необходимости изменения этого режима Исполнитель оповещает Заказчика не позднее, чем за 2 дня.

Описание порядка оказания услуг:

1. Услуги оказываются ежедневно, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней.
2. Организация ежедневного полноценного питания детей с учетом физиологических потребностей детского организма в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, нормативным требованиям охраны труда и другим правилам и нормативным документам, предъявляемым к организации общественного питания.
3. Соблюдение установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательных требований к качеству питания, обеспечение безопасности предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательного учреждения.
4. Разработка примерного меню питания детей на период не менее двух недель. В примерном меню должны быть соблюдены требования СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для обучающихся различного возраста по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

5. Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства: производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

6. Осуществление эксплуатации торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременное обслуживание и ремонт оборудования по согласованию с Заказчиком.

7. Обеспечение возмещения затрат по коммунальным услугам и за эксплуатационные расходы, связанные с оказанием услуг питания. Коммунальные услуги, подлежащие возмещению, определяются расчетным путем по показаниям приборов учета, а в случае их отсутствия – по мощности оборудования на основании договора оплаты коммунальных услуг с Заказчиком.

8. Обеспечение пищеблока в полном объеме весоизмерительным оборудованием, с действующим сроком поверки и клеймения, в соответствии с действующим законодательством.

9. Содержание оборудования в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и введение полной ответственности за несоблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

10. Произведение отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

11. Укомплектование столовой кадрами, в том числе накрывальщиками.

12.Обеспечение допуска к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские обследования в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

13.Обеспечение наличия в столовой следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, меню-требования, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, гигиенический журнал, информация об Исполнителе и оказываемых им услугах, ведомость контроля за рационом питания, журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

14.Обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

15.Доведение в наглядной и доступной форме до сведения детей и работников Заказчика необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком. Информация должна содержать: цены, наименование предлагаемой продукции; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

16.Исполнителю предоставляется право пользования движимым и недвижимым имуществом, необходимым для организации питания детей, на срок действия Договора. Исполнитель, на время действия Договора на оказание услуг, принимает от Заказчика в пользование движимое и недвижимое имущество по акту приема – передачи: помещения пищеблока и материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное оборудование), необходимые для организации питания, с оплатой арендной платы, в соответствии с заключенным с МАОУ СОШ № 44 договором аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными учреждениями.

Расчет арендной платы движимого и недвижимого имущества производится в соответствии с отчетом об определении рыночной стоимости начального размера арендной платы за пользование имуществом, принадлежащим МАОУ СОШ № 44 на праве оперативного управления от 18.12.2025 года № 41125 -731.

Размер арендной платы помещения пищеблока и оборудования приведен в таблице 1.

Таблица 1

Размер арендной платы

№ п/п	Школа	Площадь сдаваемых помещений пищеблока, кв.м.	Помещение	Оборудование	Итого размер арендной платы, руб./мес
			Рыночный размер начальной арендной платы за пользование недвижимым имуществом, руб./мес. Без НДС	Размер арендной платы за движимое имущество, руб./мес.	
1	МАОУ СОШ №44	191,3	43234,00	35105,00	78339,00

17.Обеспечение вывоза бытовых отходов, в том числе картонной и иной тары.

18.Обеспечение косметического ремонта помещения пищеблока, не реже одного раза в год.

19.За свой счет устранять замечания надзорных органов по качеству и соответствуию нормам питания, производить оплату штрафных санкций в случае если нарушения допущены по вине исполнителя услуги.

20.Устранение аварийных ситуаций на инженерных коммуникациях пищеблока (засоры).

21.Требования к безопасности оказания услуг:

22.Обеспечение при оказании услуг необходимыми мероприятиями по технике безопасности, пожарной безопасности.

Заказчик:

Исполнитель:

Директор МАОУ СОШ № 44

Л.В.Воробьева

Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:	Номер договора: 1 Дата заключения: 14.01.2026
Документ подписан электронной подписью	Документ подписан электронной подписью
Данные электронной подписи (от Заказчика) Владелец: Воробьева Лариса Викторовна Организация: МАОУ СОШ № 44 (ИНН 6628009133, КПП 667701001)	Данные электронной подписи (от Поставщика) Владелец: ПАРЛОК ВЛАДИМИР ВЛАДИМИРОВИЧ Организация: ООО "ФАБРИКА ВКУСА" (ИНН 6686076435, КПП 665801001)
Данные сертификата Серийный номер: 00AC0BF338B9465454E87F047D4F3FFEOB Удостоверяющий центр: Федеральное казначейство Срок действия: 28.04.2025 05:44 (МСК) - 22.07.2026 05:44 (МСК)	Данные сертификата Серийный номер: 02D7B578000DB3FBAA4B5B7EBAC5FEA572 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 01.07.2025 10:09 (МСК) - 01.10.2026 10:19 (МСК)