

Договор № ЦО/11
Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся

г. Курган

от «05» ноября 2024 г.

Во исполнение Решения Курганской городской Думы № 131 от «29» ноября 2023 года «Об обеспечении бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Кургана» (в редакции решения от 30.10.2024 г. № 163), муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана «Центр образования» именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Корюкиной Татьяны Геннадьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Муниципальное унитарное предприятие города Кургана «Комбинат питания», именуемое далее «Исполнитель», в лице временно исполняющего обязанности директора Кузнецовой Людмилы Владимировны, действующего на основании Распоряжения Администрации города Кургана № 645-м от 23.09.2024г., с другой стороны, вместе именуемые Стороны, на основании ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий Договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Заказчик поручает и оплачивает, а Исполнитель осуществляет услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся (далее – Услуги) в период со 05.11.2024 г. по 29.11.2024 г. (кроме выходных, праздничных дней и в дни каникул).

Для следующих категорий обучающихся:

- обучающиеся из малообеспеченных семей с 5 по 11 классы, получающие образование по пятидневной учебной неделе;

- дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья с 5 по 11 классы, получающие образование по пятидневной учебной неделе.

- дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья с 1 по 4 классы, получающие начальное общее образование, по пятидневной учебной неделе;

- обучающиеся из многодетных семей с 5 по 11 классы, получающие образование по пятидневной учебной неделе.

Услуги оказываются на площадях Заказчика, предназначенных для пищеблока с использованием находящегося в нем оборудования, в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, за счет средств федерального, городского и областного бюджетов.

Исполнитель обязуется оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные Заказчиком сроки и объемы.

1.2. Услуги включают в себя в том числе:

- поставку продуктов питания и полуфабрикатов Исполнителем своими силами на специально оборудованных транспортных средствах в помещение столовой Заказчика в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил.

- приготовление пищи квалифицированным персоналом Исполнителя, согласно примерному 10-дневному циклическому меню на организацию горячего питания обучающихся в соответствии с возрастной категорией, составленному в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по форме в соответствии с Приложением № 2 к Техническому заданию (далее – Примерное циклическое меню).

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

1.4. Объем оказываемых услуг, расчет суммы Договора согласованы Сторонами в приложении № 1 к Договору.



1.5. Организация питания производится Исполнителем через пищеблок столовой с использованием находящегося в нем технологического оборудования, расположенного на территории или в корпусе Заказчика.

2. Цена и порядок оплаты

2.1. Цена Услуги на каждого обучающегося в день по следующим категориям составляет:
- обучающиеся из малообеспеченных семей с 5 по 11 классы – 97,00 рубля, исходя из Примерного цикличного меню за счет средств областного и городского бюджетов.

- дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья с 5 по 11 классы – 194,00 рубля, исходя из Примерного цикличного меню за счет средств городского бюджета.

- дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья с 1 по 4 классы - 97,00 рубля, исходя из Примерного цикличного меню за счет средств городского бюджета.

- обучающиеся из многодетных семей с 5 по 11 классы- 97,00 рубля, исходя из Примерного цикличного меню за счет средств областного и городского бюджетов.

2.2. Цена Услуг формируется из расчета стоимости набора продуктов и расходов Исполнителя, связанных с выполнением своих функций по организации питания обучающихся, включая расходы на оплату труда сотрудников Исполнителя, а также все расходы, связанные с доставкой и хранением продуктов питания, уплатой налогов, сборов и других обязательных платежей.

2.3. Цена Договора составляет **368 600,00 (Триста шестьдесят восемь тысяч шестьсот) рублей**, без НДС, за счет средств областного, городского и федерального бюджета.

2.4. Расчет за оказанные Услуги должен быть в срок не более 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, на основании выставленного счета

2.5. Цена Услуги является твердой, не может изменяться в ходе заключения и исполнения Договора, за исключением случаев, установленных настоящим Договором и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.6. При заключении Договора с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, Заказчик уменьшает сумму оплаты, подлежащей Исполнителю, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, 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.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Обязанности Исполнителя:

3.1.1. 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. примерное цикличное меню на период 10 дней.

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.

В соответствии с Техническим заданием Исполнитель обязуется до начала оказания услуг разработать и согласовать с Заказчиком примерное цикличное меню на период 10 дней в зависимости от возрастной категории обучающихся с учетом, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона по форме Приложения № 2 к Техническому заданию, которое должно соответствовать требованиям настоящего Технического задания и Санитарным правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45).

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.

3.1.2. Обеспечить столовую Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, в случае необходимости повышать их квалификацию. За контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья отвечает специалист.

Один раз в 10 дней осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней).

3.1.3. Обеспечивать строгое соблюдение установленных требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, правил приемки поступающего сырья, а также условий хранения и реализации.

3.1.4. Обеспечить строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить услуги по приготовлению пищи без применения генетически модифицированных источников.

3.1.5. Обеспечить строгое соблюдение соответствия качества предоставляемых услуг технологическим нормативам, обеспечивающим безопасность для жизни и здоровья детей.

3.1.6. Обеспечить столовую Заказчика посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

3.1.7. Обеспечить своевременное прохождение работниками Исполнителя медицинских и профилактических осмотров. Обеспечить соблюдение работниками санитарных правил и других нормативных актов в помещениях столовой Заказчика.

3.1.8. 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).

3.1.9. Осуществлять мелкий текущий ремонт используемого холодильного, технологического и другого оборудования, а также водоизмерительных приборов, находящихся в пищеблоке Заказчика.

3.1.10. Производить ежедневную доставку полуфабрикатов и готовой продукции в столовую школы специальными транспортными средствами с санитарными паспортами. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.1.11. Осуществлять производственный контроль в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.12. 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.

3.2. Права Исполнителя:

3.2.1. Привлекать иных лиц в целях выполнения Договора.

3.2.2. Производить замену наименования и выхода блюд, указанных в Примерном цикличном меню в соответствии с приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при условии соблюдения сбалансированности питания в соответствии с натуральными нормами питания и калорийности. 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.

При необходимости замены меню Исполнитель обязан письменно уведомить Заказчика за 1 день до внесения изменений в Примерное цикличное меню.

3.2.3. В случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда, либо изменения закупочных цен на продукты питания) допускается



замена Исполнителем примерного цикличного меню, с соблюдением требований настоящего Технического задания и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по предварительному уведомлению Заказчика.

3.3. Обязанности Заказчика:

3.3.1. 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.

3.3.2. Обеспечить предоставление электроэнергии, отопления, горячего и холодного водоснабжения необходимых для организации питания.

3.3.3. Организовать своевременную подачу заявок с указанием количества детей, пользующихся питанием. Количество питающихся в общеобразовательном учреждении предоставляет Заказчик либо его представитель (ответственный по питанию) путем подачи представителю Исполнителя ежедневной заявки до 14 часов 30 минут дня предшествующему дню питания, и регистрации ее в журнале Исполнителя.

3.3.4. Контролировать объем предоставленных Учреждению услуг и расчеты с Исполнителем.

3.3.5. Оплатить предоставленные услуги Исполнителю своевременно и в полном объеме.

3.3.6. Проводить экспертизу для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора. Экспертиза результатов, предусмотренных Договором, проводится Заказчиком своими силами или к ее проведению привлекаются эксперты, экспертные организации на основании заключенных договоров в соответствии с п. 3 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1. Исполнитель в течение первых 5 (Пяти) рабочих дней месяца, следующего за отчетным, проводит сверку с Заказчиком объема оказанных Услуг.

4.2. После сверки в течение 3-х рабочих дней Исполнитель представляет документы на оплату за оказанные услуги за отчетный период – счет, счет-фактуру, акт оказанных Услуг.

4.3. Обязательства Сторон считаются выполненными со дня подписания Сторонами акта оказанных Услуг.

5. Ответственность сторон

5.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательств, предусмотренных Договором, стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

5.2. Ответственность Заказчика:

5.2.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по Договору со стороны Заказчика, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

5.2.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа составляет и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

5.2.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего, после дня истечения установленного настоящим Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.2.4. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком



обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

5.3. Ответственность Исполнителя:

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

5.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4 - 8 настоящих Правил):

- а) 10 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
- и) 0,1 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

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

5.3.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа составляет и устанавливается (при наличии в Договоре таких обязательств) в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена Договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Договора превышает 100 млн. рублей.

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Договора, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, и устанавливается в следующем порядке:



- а) в случае, если цена Договора не превышает начальную (максимальную) цену Договора: 10 процентов начальной (максимальной) цены Договора, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей;
5 процентов начальной (максимальной) цены Договора, если цена Договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
1 процент начальной (максимальной) цены Договора, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- б) в случае, если цена Договора превышает начальную (максимальную) цену Договора: 10 процентов цены Договора, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей;
5 процентов цены Договора, если цена Договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
1 процент цены Договора, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

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

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

5.7. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, пени, чем порядок, предусмотренный настоящим Договором, размер такого штрафа, пени и порядок их начисления устанавливаются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1 Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы или их последствий, то есть чрезвычайных и непредотвратимых обстоятельств, возникших после заключения Договора, и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего Договора.

6.2 Сторона, которая не в состоянии исполнить свои обязательства по настоящему Договору в силу наступления обстоятельств непреодолимой силы, незамедлительно письменно информирует другую Сторону о начале и прекращении указанных обстоятельств, но в любом случае не позднее 7 (Семи) рабочих дней после начала их действия.

6.3 Несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает соответствующую Сторону права на освобождение от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору по причине указанных обстоятельств. Факт наступления и прекращения обстоятельств непреодолимой силы документально подтверждается соответствующими организациями.

6.4 Срок исполнения обязательств по настоящему Договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы, а также последствия, вызванные этими обстоятельствами.

7. Срок действия Договора

7.1. Настоящий Договор вступает в силу с даты подписания и действует до 31.12.2024 года. В части оплаты Договор действует до полного расчета за оказанные услуги.

8. Изменение и расторжение Договора

8.1. В установленном законом порядке настоящий Договор может быть изменен, расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора.

8.2. Изменение существенных условий настоящего Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 г. №44-ФЗ.

8.3. Расторжение Договора в одностороннем порядке осуществляется стороной Договора в порядке, предусмотренном статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ.



8.4. Окончание срока действия настоящего Договора, в том числе его расторжение по инициативе одной из Сторон, не освобождает Стороны от ответственности за нарушение условий Договора.

8.5. Признание недействительным какого-либо из пунктов настоящего Договора не влечет за собой признание недействительным Договора в целом.

9. Порядок разрешения споров.

9.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Договора, будут по возможности решаться путем переговоров между сторонами, а при недостижении согласия передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Курганской области.

10. Заключительные положения.

10.1. Если при исполнении сторонами обязательств, возложенных на них настоящим Договором, обнаруживаются препятствия к надлежащему исполнению данного Договора, каждая из сторон обязана принять все зависящие от нее разумные меры к устранению таких препятствий.

10.2. В настоящий Договор по письменному соглашению сторон могут быть внесены изменения и дополнения.

10.3. Уступка права требования по настоящему Договору без согласия Заказчика не допускается.

10.4. Исполнитель соответствует требованиям, установленным пунктами 3, 4, 5, 7, 7.1, 9, 10, 10.1, 11 части 1 статьи 31 Федерального закона № 44-ФЗ от 05.04.2013 года ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг, работ для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

- приложение №1 «Объем оказываемых услуг в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Кургана «Центр образования»;

- приложение №2 «Техническое задание»;

12. Реквизиты

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА " ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ " 640002, КУРГАНСКАЯ ОБЛ., ГОРОД КУРГАН, УЛ. ЛЕНИНА, Д.37 ИНН/КПП 4501170988/450101001 ОГРН 1114501009974, ОКПО 69356124, ОТКМО 37701000 БИК 013735150,р/с 03234643377010004300 Единый казначейский счет: 40102810345370000037 ОТДЕЛЕНИЕ КУРГАН БАНКА РОССИИ// УФК по Курганской области г. Курган ДФИ Администрации г. Кургана (МБОУ "ЦО") л/с 947031155 Директор _____ Корюкина Т.Г. М.П.	МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА КУРГАНА"КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" 640002 КУРГАНСКАЯ ОБЛАСТЬ Г. КУРГАН УЛ. ПУШКИНА Д.155 ИНН 4501163081 КПП 450101001 ОГРН 1104501006477 ОКПО 69341418 р/сч 40702810932000005640 к/сч 30101810100000000650 Курганское отделение № 8599 ПАО Сбербанк БИК 043735650 Тел/факс (3522) 46-03-62 Врио директора _____ /Л. В. Кузнецова/ М.П.



Объем оказываемых услуг
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Кургана «Центр образования»

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во	Единица измерения	Цена за единицу измерения, руб.	Стоимость, руб.
1	2	3	4	5	6
1.	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающиеся из малообеспеченных семей с 5 по 11 классы при пятидневной учебной неделе	1520	ДЕТ. ДН.	97,00	147 440,00
2.	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья с 5 по 11 классы при пятидневной учебной неделе	190	ДЕТ. ДН.	194,00	36 860,00
3.	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающиеся из многодетных семей с 5 по 11 классы при пятидневной учебной неделе	1900	ДЕТ. ДН	97,00	184 300,00
	ИТОГО:				368 600,00

Подписи:

Исполнитель _____

Заказчик _____



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся

1. Заказчик: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана «Центр образования»

2. Код объекта закупки:

Код по ОКВЭД2: 56.29 Услуги по обеспечению питанием прочие

Код по ОКПД2: 56.29.20.120 Услуги школьных столовых и кухонь

3. Объект закупки: Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся.

4. Место оказания услуги: 640026, Курганская область, город Курган, ул. Ленина, 37.

5. Срок оказания услуги (начало - окончание): с 05.11.2024 г. по 29.11.2024 г (кроме выходных, праздничных дней и в дни каникул).

6. Условия оказания услуг:

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. примерное цикличное меню на период 10 дней.

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.

В соответствии с Техническим заданием Исполнитель обязуется до начала оказания услуг разработать и согласовать с Заказчиком примерное цикличное меню на период 10 дней в зависимости от возрастной категории обучающихся с учетом, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона по форме Приложения № 2 к Техническому заданию, которое должно соответствовать требованиям настоящего Технического задания и Санитарным правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45).

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.

Производить замену наименования и выхода блюд, указанных в Примерном цикличном меню в соответствии с приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при условии соблюдения сбалансированности питания в соответствии с натуральными нормами питания и калорийности. 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.

При необходимости замены меню Исполнитель обязан письменно уведомить Заказчика за 1 день до внесения изменений в Примерное цикличное меню.

В случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда, либо изменения закупочных цен на продукты питания) допускается замена Исполнителем примерного цикличного меню, с соблюдением требований настоящего Технического задания и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по предварительному уведомлению Заказчика.

Обеспечить столовую Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, в случае необходимости повышать их квалификацию. За контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья отвечает специалист Исполнителя и ведет «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) совместно с медицинским работником Заказчика в соответствии с его графиком работы.

Один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней).

Обеспечивать строгое соблюдение установленных требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, правил приемки поступающего сырья, а также условий хранения и реализации.

Обеспечить строгое соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (с учетом изменений и дополнений), обеспечить услуги по приготовлению пищи без применения генетически модифицированных источников.

Обеспечить строгое соблюдение соответствия качества предоставляемых услуг технологическим нормативам, обеспечивающим безопасность для жизни и здоровья детей.

Обеспечить столовую Заказчика посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

Обеспечить своевременное прохождение работниками Исполнителя медицинских и профилактических осмотров. Обеспечить соблюдение работниками санитарных правил и других нормативных актов в помещениях столовой Заказчика.



Осуществлять мелкий текущий ремонт используемого холодильного, технологического и другого оборудования, а также весоизмерительных приборов, находящихся в пищеблоке Заказчика.

Исполнитель осуществляет мелкий текущий ремонт следующего используемого холодильного оборудования: лари морозильные, шкафы холодильные, кроме стационарных холодильных камер. Следующего технологического оборудования: элетромясорубки, печи хлебопекарные, хлеборезки, мармиты 1-х и 2-х блюд, эл. котлов, электросковород, электроплит, кипятильников электрических, машин протирочных и овощерезательных, картофелечисток, посудомоечных машин, кроме пароконвектоматов. Осуществлять мелкий текущий ремонт весоизмерительных приборов, находящихся в пищеблоке Заказчика. Осуществлять обслуживание фильтров для умягчения воды.

Расходы по оплате коммунальных услуг в отношении помещения пищеблока, переданного для оказания услуг, осуществляется силами Заказчика

Ремонт и расходы по содержанию помещения пищеблока, переданного в пользование для оказания услуг, осуществляется Заказчиком.

Подключение и обслуживание электро-коммуникаций к оборудованию находящегося на территории пищеблока осуществляется Заказчиком.;

Мытье окон и системы вентиляции в помещении пищеблока осуществляется Заказчиком;

Вывоз коммунальных и иных отходов образующихся в результате оказания услуг осуществляется Заказчиком;

Ремонт и своевременное обслуживание лифтовых подъемников осуществляется Заказчиком;

Стирка штор, расположенных в помещении пищеблока, осуществляется Заказчиком.

Осуществлять производственный контроль в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Общие требования к услуге в течение срока действия договора: - Совместно с Заказчиком соблюдать установленные требования и правила технического, санитарного и пожарного надзора, а в случае их несоблюдения –совместно с Заказчиком нести полную ответственность перед соответствующими органами государственного контроля и надзора;

- выполнение, в соответствии с Постановлением Минтруда РФ и Минобразования РФ от 13 января 2003 г. N 1/29 "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций" (с изменениями и дополнениями), Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 N 2464 (ред. от 30.12.2022) "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" (вместе с "Правилами обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда");

- допускать к работе в столовой лиц, прошедших вводный инструктаж по пожарной безопасности у уполномоченного представителя Заказчика;

- допускать к производству работ только сотрудников, обеспеченных санитарной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты;

- назначить сотрудников, ответственных за обеспечение норм охраны труда, за пожарную безопасность, за электробезопасность и представить список Заказчику;

- качество продукции, должно соответствовать требованиям действующих ТУ, ОСТ, ГОСТ.

8. Требования к качеству услуги: услугу оказывают лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с соблюдением физиологически обоснованных норм питания детей обеспечение рациона питания в соответствии с меню.

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. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника Исполнителя и представителя Заказчика по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых приготавливается пища). Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры не менее 100 грамм. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 С.

Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Качество предоставляемых услуг должно соответствовать требованиям:

- Федерального закона от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27октября 2020 г. N 32 "Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Требования к пищевому рациону: Приготавливаемые блюда, с учетом возраста детей (рацион меню) должны соответствовать нормам питания детей (по калорийности, по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп детей), удовлетворять потребностям в основных пищевых ингредиентах и быть сбалансированным по белкам, жирам, углеводам:

- энергетическая ценность рациона должна соответствовать энергетическим затратам организма;



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

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с санитарными правилами, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. Горячее питание должно предусматривать наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки), вторые блюда, гарниры, напитки – имеют температуру подачи в соответствии с технологической и технической документацией. Уксус в рецептурах блюд должен быть заменен на лимонную кислоту.

Ежедневно в обеденном зале Исполнитель должен будет вывешивать, утвержденное директором школы, меню, в котором должны быть указаны сведения и названия кулинарных изделий об объемах блюд.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия не в соответствии с требованиями, указанными в Санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах.

Реализация готовых блюд и изделий производится через пункт питания на условиях, предусмотренных для предприятий общественного питания, по графикам согласованным с администрацией Заказчика.

9. Требования к безопасности:

Исполнитель, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья детей, обеспечивает:

а) соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

б) выполнение требований нормативных документов по безопасности при оказании услуг: экологической безопасности; противопожарной безопасности; электробезопасности;

в) обеспечение входного контроля поступающих продуктов и сырья (Исполнитель обеспечивает использование продуктов питания и полуфабрикатов, имеющих срок годности не менее 80% от срока, установленного производителем; все закупаемые продукты должны быть сертифицированы, соответствовать требованиям ГОСТов, ОСТов, ТУ и другой нормативно-технической документации, сорт не ниже 1);

г) обеспечение производственного контроля качества в процессе их технологической и кулинарной обработки, включающего контроль полноты вложения сырья, проведение ежедневного бракеража пищи, проведение лабораторных исследований по органолептическим, физико-химическим, химическим и микробиологическим показателям безопасности питания в соответствии с СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий не реже одного раза в месяц (копии результатов анализов предоставлять заказчику);

д) соблюдение Перечня продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания;

е) ведение учетной документации пищеблока в соответствии с рекомендуемой формой Приложения 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Ведомость контроля за рационом питания);

ж) организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

з) наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, специальной одежды и других предметов материально-технического оснащения;

Хлеб хранят в лотках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, уборка в шкафу проводится за 1 час перед каждой загрузкой хлеба с 1% раствором столового уксуса.

Разделочные доски и ножи маркируют: С (сельдь), РС (рыба сырая), КС (куры сырые), МС (мясо сырое), ОС (овощи сырые), РВ (рыба вареная), ОВ (овощи вареные), МВ (мясо вареное), КВ (куры вареные), Х (хлеб), Г (гастрономия). Доски изготавливают из твердых пород дерева.

Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок и ножей. Разделочные доски зачищают ножом, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро непосредственно на рабочих местах либо в подвешенном состоянии.

Количество комплектов посуды должно быть не менее двух по числу детей. Посуду в процессе приема пищи не домыывают.

Алюминиевая, дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, эмалированную, из нержавеющей стали.

Не используется посуда с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированная посуда с поврежденной эмалью.



Обработка посуды проводится после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

10. Требования к персоналу пищеблока в целях санитарно-эпидемиологической безопасности:

- а) прохождение персоналом пищеблока гигиенического обучения с аттестацией;
- б) прохождение персоналом обязательных и периодических медицинских осмотров и обследований в соответствии с Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарном благополучии населения»;
- в) наличие у работников пищеблока личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении периодических медицинских осмотров и необходимых обследований в соответствии с требованиями СанПиНов, проведении профилактических прививок.

При оказании услуг в обязательном порядке Исполнителем выполняются следующие требования технической и санитарно-эпидемиологической безопасности:

- лица, допущенные к обработке пищевых продуктов и приготовлению пищи должны: иметь, профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию, личную медицинскую книжку, с записями о результатах медицинских исследований и сведениями о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметках о прохождении гигиенической подготовки и аттестации, проходить необходимые медицинские осмотры.

- остальной обслуживающий персонал допускается к работе после прохождения медицинского осмотра и при наличии оформленных в установленном порядке личных медицинских книжек.

- ежедневно перед началом рабочей смены представителем Заказчика проводится осмотр всего персонала Исполнителя на наличие гнойничковых заболеваний, нагноившихся ссадин, порезов, ожогов, катаральных явлений и ангины. Лица с выявленной патологией к работе не допускаются и направляются к терапевту по месту жительства (регистрации).

Каждый сотрудник Исполнителя обязан сообщить о наличии кишечных инфекций у него лично и в его семье. Результаты осмотра и допуск к работе фиксируются в журнале «Здоровье». Ответственным лицом за своевременное заполнение и правильность ведения журнала «Здоровье» является заведующий производством Исполнителя;

- весь персонал Исполнителя должен быть обеспечен специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты. Весь персонал Исполнителя обязан работать в чистой специальной одежде и менять ее ежедневно и по мере загрязнения в течение рабочей смены.

Специальная одежда для технического персонала (уборщики, грузчики и т.д.) и персонала, связанного с приготовлением пищи и мытьем посуды, должна отличаться по цвету.

11. Требования по объему представления гарантий качества услуги: соблюдение установленных норм и графика питания, правил приготовления пищи и технологии приготовления блюд – 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.

12. Организация контроля оказания услуги:

Исполнитель обязан проводить контроль за организацией питания, который в себя включает:

- контроль исполнения программы производственного контроля;
- осуществлять хранение и предоставлять Заказчику по его запросу копии протоколов (результаты) лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- входной контроль сырья и продукции (с заполнением журнала входного контроля пищевых продуктов (сырья), журнала контроля условий транспортировки пищевых продуктов (сырья)), осуществлять хранение нормативной документации (сертификаты соответствия, декларации соответствия, технические регламенты, ветеринарные свидетельства (справки)) на используемые продукты;
- контроль процентов отходов продуктов при их первичной обработке;
- текущий производственный контроль приготовления пищи;
- текущий контроль хранения продуктов, сырья;
- определение правильности выхода готовых блюд;
- контроль санитарного состояния объектов питания в соответствии с Планом проведения генеральных уборок в пищеблоке и столовой;
- контроль качества готовых блюд.

Заказчик постоянно осуществляет контроль за организацией питания детей и санитарным состоянием пищеблока, столовой, а именно:

- при поступлении продуктов (сырья) в пищеблок и при хранении их в пищеблоке проводится проверка продуктов на соответствие представленной нормативно-технической документации, проводится внешний осмотр на наличие непригодных в пищу продуктов (гниль, тухлость, бомбаж консервов, нарушение герметичности упаковок и т.п.), проводится проверка продуктов на соответствие настоящему Техническому заданию.

Проверка качества пищевой продукции, хранящейся в пищеблоке, проводится с составлением акта проверки;

- при приготовлении пищи проводится проверка соблюдения норм закладки продуктов согласно утвержденной меню-раскладке, соблюдения технологии приготовления, соблюдения температурного режима, соблюдения санитарных правил и норм;

- при выдаче готового питания с пищеблока проводится проверка соответствия приготовленных блюд указанным в меню, правильности выхода блюд, органолептических показателей блюд, количества приготовленных блюд (на соответствие заявке Заказчика).

Исполнитель обязан при проведении проверок организации питания предоставлять представителям проверяющих организаций документацию, необходимую для проведения проверки (инвентаризации, ревизии и т.п.) по согласованию и требованию Заказчика.



Заказчик вправе не допустить в производство пищевые продукты, несоответствующие рекомендуемому ассортименту основных продуктов питания и/или при отсутствии документов, удостоверяющих качество продуктов, и/или при обнаружении в сопроводительной документации несоответствий, неточностей, неоднозначности интерпретации, не позволяющих однозначно идентифицировать продукт как пригодный к употреблению в пищу. При необходимости документального подтверждения вышеуказанных несоответствий, по требованию Исполнителя, возможно оформление Акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей по форме ТОРГ-2 (или ТОРГ-3, если продукция импортного производства), утвержденной постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132, с обязательным присутствием представителя (представителей) Исполнителя.

Заказчик имеет право не допустить в производство пищевые продукты при подозрении на недоброкачественность пищевых продуктов в результате внешнего осмотра и/или в результате оценки органолептических свойств продукта, и/или в результате проведения пробной варки (приготовления) пищевого продукта, вызывающего сомнения в его доброкачественности.

При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, а также условиям настоящего технического задания, экспертизу качества продукции (санитарно-гигиеническую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) проводят центры (лаборатории) санитарно-эпидемиологического надзора (ветеринарно-санитарной экспертизы).

В случае подтверждения недоброкачественности продукции, расходы, связанные с проведением необходимых лабораторных исследований, несет Исполнитель. Решение о возможности использования указанных продуктов для приготовления пищи принимается на основании заключения экспертизы.

В случаях недопущения пищевых продуктов в производство, Заказчик обязан незамедлительно согласовать с Исполнителем замену продуктов (блюд) в соответствии с утвержденными нормами замен продуктов.

В случаях недопущения пищевых продуктов в производство, Исполнитель обязан исключить длительное (более 24 часов) хранение указанных продуктов в пищеблоке, в кратчайшие сроки (до 24 часов) заменить не допущенные продукты на продукты, соответствующие сопроводительной документации и Требованиям к характеристикам качества пищевой продукции.

13. Требования к срокам и условиям хранения продуктов: Исполнитель, собственными силами и за счет собственных средств, обеспечивает сохранность по качеству и количеству, соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов (сырья).

14. Требования к транспортировке продуктов:

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки (температура, влажность), 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. Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами.

Использование данного транспорта в других целях категорически запрещается.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

15. Требования к таре и упаковке: продукты питания, используемые для приготовления блюд, должны быть упакованы в соответствии с требованиями федерального закона от 02.01.2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

16. Требования к санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря и посуды:

- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных и складских помещениях пищеблока;

- содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

17. . Исполнитель в течение первых 5 (Пяти) рабочих дней месяца, следующего за отчетным, проводит сверку с Заказчиком объема оказанных Услуг.

После сверки в течение 3-х рабочих дней Исполнитель представляет документы на оплату за оказанные услуги за отчетный период – счет, счет-фактуру, акт оказанных Услуг.

Обязательства Сторон считаются выполненными со дня подписания Сторонами акта оказанных Услуг.

18. Расчет за оказанные Услуги должен быть в срок не более 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, на основании выставленного счета.



**Перечень
продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания
образовательных учреждений
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки)
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты



(ФОРМА)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель Заказчика

_____ / _____

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Исполнителя

_____ / _____

**Примерное десятидневное цикличное меню для организации бесплатного горячего питания обучающихся
в МБОУ «ЦО»
для возрастной категории от _____ до _____ лет**

день _____

№ реп.	Наименование блюда	Выход, (г.)	Пищевые вещества в граммах			Энергетичес- кая ценность в (ккал.)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe	
	Завтрак													
	Итого завтрак:													
	Обед													
	Итого обед:													
	Всего за день:													

Заказчик

_____ / _____





Исполнитель

_____ / _____





Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 МУП "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" КУЗНЕЦОВА ЛЮДМИЛА ВЛАДИМИРОВНА, ВРЕМЕННО ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА	 Не требуется для подписания	02D6BF8D0006B29EAE4AA2192DF3B3874B с 11.10.2024 11:26 по 11.01.2026 11:26 GMT+03:00	05.11.2024 12:55 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ" Корюкина Татьяна Геннадьевна, Директор	 Не требуется для подписания	6ED6A8B4CE2E4445D54DDBD26CB1EA32 с 05.03.2024 08:54 по 29.05.2025 08:54 GMT+03:00	05.11.2024 13:23 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа