

## ДОГОВОР № 159ОП-СМП

на оказание услуг по организации горячего питания для ОУ г. Красноярск

г. Красноярск

«\_\_\_»\_\_\_\_\_2024 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 159» (далее - **МАОУ СШ № 159**), именуемое в дальнейшем «**Заказчик**», в лице директора Жихаревой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и победитель конкурса в электронной форме МСП Общество с ограниченной ответственностью «КрасПит» (далее – **ООО «КрасПит»**), именуемый в дальнейшем «**Исполнитель**», в лице директора Линкевича Олега Ивановича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «**Стороны**», на основании протокола подведения итогов конкурса в электронной форме МСП № 32413628226-03 от 14 июня 2024 года, с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации и в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее - Закон № 223-ФЗ) и иных нормативных правовых актов, заключили настоящий Договор (далее - Договор) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

Основные термины и понятия, применяемые в Договоре, указаны в Техническом задании, являющимся неотъемлемой частью настоящего договора (Приложение № 2 к договору).

1.1. Предметом Договора является оказание услуг по организации питания обучающихся ОУ г. Красноярск - *МАОУ СШ № 159* (далее - Услуги) в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 2 к Договору).

1.2. По Договору Исполнитель обязуется по Техническому заданию Заказчика (Приложение № 2 к Договору) оказать Услуги в соответствии с требованиями СанПиН, ГОСТ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги.

1.3. Сроки оказания услуг: с «01» сентября 2024 года по «31» мая 2025 года.

Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с годовым календарным учебным графиком муниципального общеобразовательного учреждения, кроме выходных, праздничных дней, дней школьных каникул, а также иных дней, когда муниципальное общеобразовательное учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

1.4. Место оказания услуг Красноярский край, город Красноярск, ул. Калинина, зд. 110.

1.5. Информация об ответственном лице за заключение договора Заказчика: Енокян Светлана Ивановна, должность - заместитель директора по АХР, адрес электронной почты sch159@mailkrsk.ru, телефон 8 (391) 223-01-59.

1.6. Информация о контактном лице Исполнителя: Линкевич Олег Иванович, должность - директор, адрес электронной почты mail@krasplit.com, телефон 8-983-200-84-80.

### 2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена по Договору составляет *21 300 956 руб. 95 коп.* (Двадцать один миллион триста тысяч девятьсот пятьдесят шесть рублей 95 копеек), НДС не облагается и рассчитана в соответствии с расчетом стоимости услуги (Приложение № 1 к Договору).

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

2.3. Источник финансирования: средства автономных учреждений.

2.4. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора за исключением случаев, перечисленных в пункте 10.1. Договора.

2.5. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре по факту оказания Услуг исходя из объема фактически оказанных Услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг (по форме согласно Приложению № 5 к Договору) в соответствии с Разделом 6 Договора, на основании счет-фактуры или универсального передаточного документа или, в случае применения упрощенной системы налогообложения, счета, выставленного Исполнителем.

Счет-фактура или универсальный передаточный документ или, в случае применения упрощенной системы налогообложения, счет должны содержать все обязательные реквизиты, определенные действующим законодательством, и представлены Заказчику к оплате за первую половину месяца оказания Услуг – не позднее 20 числа текущего месяца и за вторую половину - не позднее 10 числа месяца, непосредственно следующего за месяцем оказания Услуг.

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

В случае выявления изменений, связанных с пересмотром объема оказанных Услуг за предыдущий период (в течении действия настоящего Договора), с согласия Заказчика выставляется корректировочный документ – акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет-фактура или универсальный передаточный документ или, в случае применения упрощенной системы налогообложения, счет в течение 5 (пяти) рабочих дней после достижения соглашения об изменениях.

2.7. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе произвести оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) в соответствии с Разделом 7 Договора.

2.8. В случаях, предусмотренных п. 5 ст. 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, Заказчик вправе изменять по соглашению сторон размер и (или) сроки оплаты и (или) объем товаров (работ, услуг) в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств Уполномоченному органу (главному управлению образования администрации города Красноярска), предоставляющему Заказчику субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

В случае признания в соответствии с Бюджетным кодексом РФ утратившими силу положений закона (решения) о бюджете на текущий финансовый год и плановый период в части, относящейся к плановому периоду, автономное учреждение вправе не принимать решение о расторжении предусмотренных настоящим пунктом Договора, подлежащих оплате в плановом периоде, при условии заключения дополнительных соглашений указанному Договору, определяющих условия их исполнения в плановом периоде.

2.9. Стороны обязаны ежеквартально проводить сверку расчетов по обязательствам, возникшим по настоящему Договору.

Исполнитель не позднее чем в течение 5-ти рабочих дней с момента окончания отчетного периода представляет по адресу Заказчика акт сверки расчетов, заполненный и подписанный со стороны Исполнителя, в 2-х экземплярах.

Заказчик в течение пяти рабочих дней с момента представления акта сверки расчетов Исполнителем заполняет указанный акт сверки расчетов со своей стороны и направляет его Исполнителю, либо при наличии разногласий, направляет в адрес Исполнителя подписанный протокол разногласий.

При формировании акта сверки расчетов Заказчиком (в случае договоренности сторон) в случае непоступления ответа от Исполнителя в 5-дневный срок с момента представления акта сверки расчетов (Протокола разногласий), акт сверки расчетов по умолчанию считается согласованным на условиях Заказчика.

### **3. КАЧЕСТВО УСЛУГ**

3.1. Оказанные Исполнителем услуги должны быть качественными, безопасными для жизни и здоровья обучающихся, и соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, техническими регламентами и условиям настоящего Договора, в том числе Техническому заданию (Приложение № 2 к договору).

3.2. Услуги должны оказываться работниками Исполнителя, и (или) с письменного согласия Заказчика работниками Соисполнителя, отвечающими следующим квалификационным требованиям: заведующими производством (шеф-поварами), имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда, поварами с квалификацией не ниже 3-го разряда, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.

3.3. Исполнитель обеспечивает у своих работников и (или) работников Соисполнителя наличие личных медицинских книжек установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.4. Если Заказчиком обнаружено, что услуги оказываются с недостатками, он в соответствии с п. 3 ст. 715 ГК РФ вправе потребовать от Исполнителя их устранения. Для этого Заказчик направляет Исполнителю требование об устранении недостатков, обнаруженных во время оказания услуг.

В случае однократного нарушения условий Договора, повлекшего причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, Заказчик согласно п. 3 ст.

715 ГК РФ вправе отказаться от Договора или поручить исправление недостатков услуг третьему лицу за счет Исполнителя, а также потребовать возмещения убытков.

3.5. Ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, влекущим применение к нему мер ответственности в виде штрафов, является в том числе:

- Несвоевременного оказания услуг Исполнителем (срыв питания);
- Предоставление Исполнителем оказываемых услуг, повлекшее либо способное повлечь за собой отравление (поставка продуктов ненадлежащего качества (с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом), с истекшим сроком годности и т.д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем);

- Получение заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям. Под заключением или информацией в иной форме в целях исполнения настоящего пункта понимаются сведения, полученные Заказчиком от органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, либо государственных учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения указанного надзора.

3.6. Иными случаями ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств являются в том числе:

1) Несоответствие помещения пищеблока требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил во время исполнения договора, в части:

- непроведение (потребность в проведении) технического обслуживания, используемого Исполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока;

- отсутствие чистоты и порядка в помещениях пищеблока (потребность в наведении чистоты и порядка);

- неукомплектование пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке (потребность в доукомплектовании).

2) Несоответствие обеспечения работников пищеблока требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил:

- полное или частичное отсутствие у работников специальной санитарной одежды, либо необходимость её приведения в надлежащее санитарное состояние ежедневно;

- отсутствие у работников столовой медицинской книжки, не надлежаще оформленные медицинские книжки.

3) Нарушение технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий (не влияющих на безопасность блюд и кулинарных изделий) и/или правил (порядка), качества мытья, сушки и правил хранения кухонной и столовой посуды и/или инвентаря в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов (рационов питания) с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения, или пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой.

5) Реализация при оказании услуги пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами.

6) Употребление работником Исполнителя на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а равно появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения.

7) Курение работника Исполнителя на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

8) Нахождение на пищеблоке Заказчика представителей Исполнителя с явно выраженными признаками инфекционных заболеваний.

9) Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного (отчетного) месяца фактов отсутствия суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) или хранение пробы не в полном объеме или несоответствующая маркировка суточной пробы.

10) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, не соответствующих требованиям договора по показателям сорта, класса, категории.

11) Отсутствие в столовой необходимой документацией, предусмотренной санитарным законодательством;

12) Необходимость укомплектования мест хранения пищевых отходов емкостями с крышками. Необходимость ежедневного вывоза пищевых отходов, вывоза мусора из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

13) Необходимость доукомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем для каждой группы помещений. Необходимость маркировки инвентаря.

14) Непредоставление при доставке на пищеблок сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского питания или их копиями. Каждая партия пищевой продукции должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

15) Оказание услуг в ненадлежащем объеме: количество порций не соответствует ежедневной заявке или по составу, весу не соответствует меню.

16) Недостатки по порядку и срокам формирования и представления отчетных документов.

17) Некорректное заполнение документации (Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, Журнала бракеража готовой продукции, Гигиенического журнала, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях).

18) Необходимость приведения оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

19) Нарушения транспортировки пищевой продукции более 3 (трех) раз: доставка не специализированным транспортом, не повлиявшая на безопасность оказания услуги.

20) Выявление фактов наличия на объекте Заказчика пищевой продукции в ненадлежащих местах хранения с нарушением СанПиНов.

21) Выявление на пищеблоке Заказчика фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) пищевой продукции или рационов питания.

22) Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного месяца на одном объекте (пищеблоке) получателя услуг факта неуведомления исполнителем заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевой продукции в составе рационов питания.

Указанные случаи признаются ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, влекущим применение к Исполнителю мер ответственности в виде штрафов, в случае если Исполнитель не устранил выявленные недостатки в сроки, определенные Заказчиком.

## **4. ПРАВА СТОРОН**

### **4.1. Заказчик по Договору вправе:**

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств в соответствии с настоящим Договором, в том числе Техническим заданием, и действующими законодательными и нормативно-правовыми актами, регулирующими данную сферу деятельности, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленных документов, указанных в п. 2.5., 2.6. Договора, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Договора.

4.1.3. Проверять ход оказания услуг по Договору, в том числе:

- запрашивать необходимую информацию в устной или письменной форме, в том числе путем направления Исполнителю запроса по электронной почте;
- осуществлять проверки качества оказания услуг непосредственно в месте их оказания;
- осуществлять отбор проб пищевой продукции для лабораторных исследований (испытаний).

4.1.4. Вести претензионную работу в случае несоответствия услуг требованиям Договора.

4.1.5. Осуществлять проверку сохранности оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению.

4.1.6. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не соответствующих занимаемой должности по уровню образования и квалификации, без наличия личной медицинской книжки, с признаками инфекционного заболевания и гнойничковыми заболеваниями открытых поверхностей тела, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии

4.1.7. Заказчик вправе потребовать замены Соисполнителя в случаях, когда оказываемые Соисполнителем услуги не соответствуют условиям Договора и повлекли, либо способны повлечь причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Красноярска.

4.1.8. Инициировать внесение изменений в цикличные меню.

4.1.9. Привлекать третьих лиц для осуществления контроля за соблюдением условий настоящего договора в процессе оказания услуг, в том числе контроля за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе оказания услуг.

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

#### **4.2. Исполнитель по Договору вправе:**

4.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по Договору на основании представленных Исполнителем документов.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с пунктом 2.5 Договора.

4.2.3. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг по Договору.

4.2.4. Безвозмездно пользоваться помещениями пищеблоков муниципальных общеобразовательных учреждений.

4.2.5. Безвозмездно использовать в необходимых для организации питания объемах электроэнергию, холодную и горячую воду, отопление, канализацию, услуги связи, услуги вывоза мусора.

4.2.6. Установить (при необходимости) на пищеблоке оборудование, инвентарь, мебель, иное имущество с обеспечением гарантии качества и безопасности необходимое Исполнителю для оказания Услуг (за счет собственных средств).

4.2.7. Привлекать к оказанию услуги Соисполнителя исключительно с письменного согласия Заказчика.

Для этого Исполнитель предоставляет Заказчику, помимо документов, указанных в п.5.2.47. Договора, следующие документы Соисполнителя:

а) копии документов, подтверждающих правоспособность организации (учредительные документы, свидетельство о регистрации, документ о назначении руководителя);

б) список сотрудников пищеблока (по форме, установленной, Приложением № 6 к договору), состоящих в трудовых отношениях с соисполнителем, с приложением:

копий документов, подтверждающих трудоустройство (копия трудового договора или сведения о трудовой деятельности, предоставляемые из информационных ресурсов Фонда пенсионного и социального страхования РФ по форме СТД-СФР с подписью уполномоченного лица органа, выдавшего такие сведения, полученные не ранее чем за 30 дней до даты предоставления настоящего списка);

копий документов, подтверждающих квалификацию (копия документа об образовании);

копий справок о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования;

в) подтверждение полномочий лиц, действующих от имени Соисполнителя;

г) копию приказа о назначении ответственных лиц на пищеблоке с правом подписи актов и дачи пояснений;

д) копию приказа о назначении ответственных лиц на пищеблоке за пожарную безопасность и охрану труда.

При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств Соисполнителями.

Привлечение Соисполнителей не влечет изменение цены Договора и/или объемов услуг по Договору.

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

## **5. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

### **5.1. Заказчик по Договору обязан:**

5.1.1. Принять и оплатить оказанные Услуги в соответствии с Договором.

5.1.2. Взаимодействовать с Исполнителем при изменении, расторжении Договора, применять меры ответственности в соответствии с Разделом 7 Договора, совершать иные действия в случае нарушения Исполнителем условий Договора.

5.1.3. Сообщать Исполнителю в письменной форме посредством вручения/направления документа/акта в случае обнаружения отступлений от условий настоящего Договора или иных недостатков.

5.1.4. Передать технологическое, холодильное, моечное оборудование (далее – технологическое оборудование) на условиях договора о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества.

5.1.5. Организовать работу родительского контроля. Обеспечивать доступ в школьную столовую для проведения родительского контроля.

5.1.6. Обеспечить доступ в школьную столовую представителей общественных организаций для проведения общественного контроля.

5.1.7. Нести иные обязанности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## **5.2. Исполнитель по Договору обязан:**

5.2.1. Оказать своевременно и надлежащим образом Услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами, действующим законодательством Российской Федерации, условиями Договора, в том числе Техническим заданием.

5.2.2. Оказывать услуги по организации питания обучающихся за родительскую и иную плату.

5.2.3. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с циклическим меню основного (организованного) питания, согласованного и утвержденного в установленном порядке.

5.2.4. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с меню дополнительного питания, согласованного и утвержденного в установленном порядке.

5.2.5. Оказать Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников в соответствии с утвержденными индивидуальными меню для обучающихся, нуждающихся по медицинским показаниям в диетическом питании.

5.2.6. Для обучающихся в первую, вторую смену предоставить одноразовое питание (завтрак или обед); для обучающихся в первую, вторую смену с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) двухразовое питание (завтрак и обед или обед и полдник), для обучающихся в первую, вторую смену с ОВЗ и ГПД трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

5.2.7. Реализуемые меню (основного (организованного) питания, дополнительного питания) должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации и настоящему Договору в соответствии с Требованиями к меню (Приложение №3 к Техническому заданию).

5.2.8. Реализуемый ассортимент пищевой продукции в буфете должен соответствовать Примерному ассортиментному перечню буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение № 4 к Техническому заданию).

5.2.9. Не допускать исключения из меню основного (организованного) питания или индивидуального питания горячих блюд, а также замену горячих блюд буфетной продукцией.

5.2.10. Оказать Услуги с использованием технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.2.11. Принять технологическое оборудование на условиях договора о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества до начала оказания Услуг.

5.2.12. Обеспечить безопасность эксплуатации технологического оборудования, переданного в соответствии с п.5.1.4. Договора, поддерживать его за свой счет в исправном и работоспособном состоянии, осуществлять ремонт в течение 3-х дней с момента поломки, проводить мероприятия технического обслуживания в период использования (с ведением журналов по тех. обслуживанию, регистрации ремонтных работ оборудования), не перемещать оборудование без согласия Заказчика.

5.2.13. Обеспечить сохранность технологического оборудования, предоставленного Заказчиком.

5.2.14. Вернуть Заказчику в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента окончания оказания услуг (расторжения Договора) по настоящему Договору пищеблок, технологическое и иное оборудование в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания.

5.2.15. Возместить Заказчику стоимость переданного технологического оборудования, в случае его поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя.

5.2.16. Обеспечить использование технологического оборудования, переданного по договору безвозмездного пользования только для оказания услуг по Договору.

5.2.17. Обеспечить необходимым количеством столовой посуды, столовых приборов, кухонной посуды и инвентарем, тарой и контрольно-измерительными приборами, в том числе:

- гигрометрами (психрометрами) в каждом складском помещении;

- термометрами (в каждой единице холодильного оборудования, не имеющего встроенного датчика температуры);

- термощупами в количестве не менее 2-х штук на каждом пищеблоке;

- контрольными весами в количестве не менее 1 единицы в каждом цехе/зоне, мясорыбном цехе/зоне, мучном цехе/зоне, доготовочном цехе/зоне, в зоне раздачи.

Поддерживать в течение всего периода действия договора количественную и качественную (в рабочем и эстетически пригодном для использования состоянии) комплектацию вышеперечисленного инвентаря в каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору.

5.2.18. Исполнитель обеспечивает осуществление процессов поставки, хранения и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала обязательным требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.

5.2.19. Обеспечить 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).

5.2.20. Осуществлять бракераж каждой партии изготовленных блюд и кулинарных изделий в составе бракеражной комиссии, созданной на основании приказа муниципального общеобразовательного учреждения.

5.2.21. Заменить пищевую продукцию, в случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и безопасности, на аналогичную пищевую продукцию в срок, указанный Заказчиком.

5.2.22. Разработать и утвердить для каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

5.2.23. Обеспечить реализацию программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП на каждом пищеблоке и осуществлять входной контроль каждой партии продуктов, поставляемой на пищеблок.

5.2.24. Осуществлять за свой счет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль качества и безопасности приготовляемой пищи в аккредитованных испытательных лабораториях в номенклатуре, объеме и периодичности не менее, чем указано в Минимальных требованиях к лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям) по каждому пищеблоку (Приложении № 6 к Техническому заданию), а также проводить дополнительные лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по каждому пищеблоку в соответствии с Приложением № 4 к договору (в случае, если победитель предложил в составе заявки проводить дополнительно лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по каждому пищеблоку).

5.2.25. Осуществлять проведение мероприятий, направленных на популяризацию здорового питания среди обучающихся в соответствии с Перечнем мероприятий по популяризации здорового питания среди обучающихся (Приложение № 3 к договору) (в случае, если победитель предложил в составе заявки на участие в закупке проводить мероприятия по популяризации здорового питания среди обучающихся).

5.2.26. Обеспечить наличие на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору, необходимых документов в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

5.2.27. Не позднее 10 рабочих дней с даты представления Заказчиком информации о количестве питающихся в школе, предоставить Заказчику список сотрудников пищеблока, состоящих в трудовых отношениях с Исполнителем, с приложением:

копий документов, подтверждающих трудоустройство (копия трудового договора или сведения о трудовой деятельности, предоставляемые из информационных ресурсов Фонда пенсионного и социального страхования Российской Федерации по форме СТД-СФР с подписью уполномоченного лица органа, выдавшего такие сведения, полученные не ранее 28 июня 2024 и не позднее 15 августа 2024 г.);

копий документов, подтверждающих квалификацию (копия документа об образовании либо документы, подтверждающие повышение квалификации на дату их представления, с гарантией от Исполнителя получения соответствующего документа к 01.09.2024).

5.2.28. Обеспечить каждого работника пищеблока, обслуживаемого по Договору, полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

5.2.29. Допускать к работе на пищеблоке, обслуживаемом по Договору, лиц, имеющих личную медицинскую книжку с актуальными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью, без признаков инфекционных заболеваний (в том числе по результатам опроса) и гнойничковых заболеваний открытых поверхностей кожи, обеспеченных полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца, не имеющих судимости.

5.2.30. Обеспечить контроль за правильным ношением работниками только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды единого

образца. Волосы должны быть полностью убраны под шапочку.

5.2.31. Обеспечить на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору, постоянное наличие предметов личной гигиены для работников (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага).

5.2.32. Обеспечить использование работниками каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок).

5.2.33. Обеспечить на каждом пищеблоке рабочее место (мобильное или стационарное) ответственного за осуществление приемки продуктов питания с подключением к актуальным базам справочно-информационных систем, необходимых для мониторинга качества принимаемых продуктов.

5.2.34. Назначить ответственное лицо на каждом пищеблоке из числа собственных работников, непосредственно работающих на пищеблоке:

- за осуществление осмотра каждого работника пищеблока на предмет наличия/отсутствия признаков ОРВИ, гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела;

- за противопожарную безопасность;

- за участие в бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного учреждения.

5.2.35. Сообщать Заказчику в течение 1 (одного) рабочего дня о возникших изменениях банковских реквизитов, адреса юридического лица, места нахождения юридического лица (адреса места жительства индивидуального предпринимателя), смене руководителя организации.

5.2.36. Незамедлительно извещать Заказчика о проведении контрольно-надзорных мероприятий.

Предоставлять Заказчику акты, протоколы, предписания по итогам мероприятий, проведенных контрольно-надзорными органами в отношении деятельности по организации питания обучающихся в рамках действующего Договора в течение 3 (трех) рабочих дней с момента их получения.

5.2.37. Осуществлять возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств, в случае установления уполномоченными контрольными органами или организациями фактов оказания Услуг не в полном объеме и/или превышения их стоимости.

5.2.38. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей Заказчика в помещения пищеблока, обслуживаемого по Договору, в целях осуществления проверки хода оказания услуг, отбора проб пищевой продукции для лабораторных и инструментальных исследований.

5.2.39. Обеспечить устранение нарушений, выявленных в ходе оказания Услуг в сроки, установленные Заказчиком, за свой счет.

5.2.40. Осуществлять замену Соисполнителя в случае неоднократного (более двух случаев) неисполнения Соисполнителем обязательств (п. 5.2.1 – 5.2.34, 5.2.36- 5.2.39, 5.2.42-5.2.53 Договора).

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

5.2.42. Соблюдать правила безопасности и охраны труда, в том числе правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.2.43. Осуществлять работу на объектах Заказчика в государственной информационной системе Красноярского края «Учет и обеспечение питанием обучающихся общеобразовательных организаций за счет бюджета Красноярского края» (далее – ГИСУОП) с учетом предусмотренного системой функционала;

5.2.44. Предоставить по запросу Заказчика любую информацию и документы, связанную с процессом организации питания и (или) с исполнением условий настоящего Договора в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней.

5.2.45. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений.

5.2.46. Обеспечить соблюдение и выполнение требований Заказчика, в случаях изменения норм, регулирующих сферу деятельности оказываемых услуг.

5.2.47. Не позднее чем за 15 (пятнадцати) дней до даты начала оказания Услуг по Договору, предоставить Заказчику:

- а) список поставщиков и производителей пищевой продукции с указанием групп товаров, ИНН, адреса юридического лица, места нахождения юридического лица (адреса места жительства индивидуального предпринимателя), которые по итогам проверок контрольно-надзорных органов (Роспотребнадзор, Россельхознадзор и др.) не числятся в списках недобросовестных поставщиков. В случае привлечения третьих лиц (соисполнителей) для оказания Услуг - список поставщиков пищевой продукции соисполнителя;

- б) список сотрудников пищеблока (по форме, установленной, Приложением № 6 к договору), состоящих в трудовых отношениях с Исполнителем, с приложением:

- копий документов, подтверждающих трудоустройство (копия трудового договора или сведения о трудовой деятельности, предоставляемые из информационных ресурсов Фонда пенсионного и



социального страхования РФ по форме СТД-СФР с подписью уполномоченного лица органа, выдавшего такие сведения, полученные не ранее чем за 30 дней до даты предоставления настоящего списка);  
копий документов, подтверждающих квалификацию (копия документа об образовании);  
копий справок о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования;  
в) копию программы производственного контроля, основанную на принципах ХАССП, разработанную для каждого пищеблока муниципального общеобразовательного учреждения;  
г) ассортиментный перечень буфетной продукции по форме, установленной Приложением № 5 к Техническому заданию, на основании Примерного ассортиментного перечня буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение № 4 к Техническому заданию);  
д) копию приказа о назначении ответственных лиц за соблюдение пожарной безопасности и охраны труда на каждом пищеблоке;  
е) копию приказа о назначении ответственных лиц на пищеблоке с правом подписи актов и даче пояснений;  
ж) копии сертификатов прививок и копии санитарных книжки на всех работников пищеблока;  
и) копию заключенного договора на осуществление безналичного расчета за питание.

5.2.48. В случае изменения перечня поставщиков, производителей пищевой продукции, штата работников пищеблока предоставить сведения, указанные в 5.2.47. (подпункты «а-б»), не позднее 3 (трех) рабочих дней после их изменения.

5.2.49. Разработать 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 не позднее чем за 20 календарных дней до начала оказания услуг. В течение 2-х месяцев после начала оказания услуг предоставить экспертное заключение.

5.2.50. Утвердить 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.

5.2.51. В случае неисполнения п.5.2.12 и осуществления ремонта за счет средств Заказчика, Исполнитель возмещает Заказчику стоимость произведенного ремонта.

5.2.52. Предоставлять Заказчику протоколы лабораторных исследований (испытаний), в соответствии с Минимальными требованиями к лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям) по каждому пищеблоку (Приложении №6 к Техническому заданию) и Дополнительными лабораторными и инструментальными исследованиями (испытаниями) по каждому пищеблоку (Приложение № 4 к договору) (в случае, если победитель предложил в составе заявки проводить дополнительно лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по каждому пищеблоку) не позднее 5 рабочих дней до даты направления актов сдачи-приемки оказанных услуг за полный месяц оказания услуг.

5.2.53. Обеспечить доступ и предоставить документацию для проведения родительского и общественного контроля по запросу. Обеспечить условия для проведения взвешивания блюд, предоставить возможность проведения органолептической оценки готовых блюд.

## **6. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

6.1. Исполнитель 2 (два) раза в месяц: не позднее 20 числа текущего месяца за первую половину месяца и не позднее 10 числа месяца, непосредственно следующего за месяцем оказания Услуг за вторую половину месяца, представляет Заказчику акт сдачи-приёмки оказанных услуг (форма установлена Приложением № 5 к Договору) с приложением к нему всех необходимых документов, указанных в пункте 2.5. Договора. Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг и оформить ее результат в течение 5 (пяти) рабочих дней, либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов. При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение 2 (двух) рабочих дней представляет Заказчику исправленный акт сдачи-приемки оказанных услуг (форма установлена Приложением № 5 к Договору).

## **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств в соответствии с действующим законодательством.

7.2. За каждый факт неисполнения **заказчиком** обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа рассчитывается и устанавливается в следующем порядке:

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

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

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа и устанавливается в следующем порядке:

- 5 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа рассчитывается и устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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

7.6. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, в том числе обязательства, предусмотренного пунктом 12.8. настоящего договора, 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 контракта), 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.

7.7. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

7.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

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

7.11. Исполнитель несет самостоятельную ответственность перед третьими лицами за ущерб, причиняемый им неисполнением, ненадлежащим исполнением условий настоящего договора, а также причиненный по вине работников Исполнителя.

7.12. Уплата неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по Договору, не освобождают нарушившую условия договора Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

## **8. НЕПРЕОДОЛИМАЯ СИЛА**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Договору, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непредотвратимое при данных условиях обстоятельство (обстоятельство непреодолимой силы): стихийные бедствия, эпидемии, военные действия, а также обстоятельства, ставшие следствием предписаний, приказов или иного административного вмешательства со стороны органов власти, судов административных или правительственных ограничений, препятствующих выполнению обязательств сторонами по настоящему Договору.

8.2. При возникновении и прекращении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих

выполнению обязательств по настоящему Договору одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону в течение 5 дней с момента возникновения и прекращения таких обстоятельств в письменном виде.

8.3. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана предоставить для их подтверждения документ компетентного государственного органа.

8.4. В случае, когда невозможность исполнения возникла по обстоятельствам, за которые ни одна из сторон не отвечает (анонимные сообщения о минировании и т.д.), Заказчик не возмещает исполнителю фактически понесенные им расходы.

## **9. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ**

9.1. В случае возникновения споров и разногласий по Договору и в связи с ним Стороны примут меры к их разрешению путем переговоров.

9.2. Стороны предусматривают обязательный досудебный претензионный порядок урегулирования споров, срок рассмотрения претензий 5 (пять) рабочих дней с даты отправки Стороной. Отправка и получение претензий, требований, писем может быть осуществлена Сторонами с помощью электронной почты, при этом надлежащим уведомлением Сторон считается отправка на электронную почту, указанную в реквизитах Договора.

9.2.1. В случае выявления нарушений условий Договора по результатам проведенного мониторинга Заказчик ежеквартально направляет Исполнителю претензию с требованием об устранении нарушений условий Договора и применении штрафных санкций в соответствии с Разделом 7 Договора.

9.2.2. Споры, не урегулированные Сторонами в претензионном порядке, подлежат разрешению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Красноярского края.

## **10. ОСНОВАНИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА**

10.1. При исполнении Договора изменение условий Договора возможно по соглашению Сторон, в случаях, установленных законодательством Российской Федерации и Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд Заказчика.

Изменение цены возможно при согласии Сторон при изменении стоимости набора продуктов питания для приготовления горячего завтрака, горячего обеда, полдника, в том числе в порядке, ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги, изменении коэффициента, учитывающего расходы, связанные с организацией бесплатного питания обучающихся, установленных Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка», Законом Красноярского края от 27.12.2005 №17-4377 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов, муниципальных округов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению бесплатным питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам», Постановлением Правительства Красноярского края от 26.04.2022 №332-п «Об утверждении коэффициента дополнительной индексации расходных обязательств Красноярского края в 2022 году, установленных законами Красноярского края в сфере образования, защиты прав детей, обеспечения прав детей на отдых, оздоровление и занятость».

Изменение цены возможно при согласии Сторон при внесении изменений в Постановление администрации г. Красноярска от 16.02.2023 г. № 103 «Об утверждении Положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска», следствием которых становится:

- изменение стоимости питания за счет средств бюджета города, в том числе в порядке, предусмотренном указанным Постановлением ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги.

Иное, не оговоренное в настоящем Договоре, регулируется действующим законодательством Российской Федерации.

10.2. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации, в том числе:

а) в случае уменьшения, либо обнаружившейся недостаточности лимитов бюджетных расходных обязательств Заказчика на оплату услуг Исполнителя по настоящему договору;

б) несвоевременное оказание Услуг Исполнителем (необеспечение горячим питанием более двух раз);

в) предоставление Исполнителем оказываемых услуг, повлекшее причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Красноярска;

10.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора направляется Исполнителю в течении 3 дней со дня его подписания по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу, указанному в настоящем Договоре, по адресу электронной почты Исполнителя, либо посредством факсимильной связи, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения его вручения Исполнителя (прочтении Исполнителем);

Решение об отказе от исполнения договора в одностороннем порядке оформляется протоколом. К протоколу также прикладывается сопроводительное письмо, подписанное лицом, имеющим право действовать от имени Заказчика.

10.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через 3 календарных дня с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора или даты размещения Заказчиком в ЕИС решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора.

10.5. При расторжении Договора по любым основаниям Заказчик обязуется:

а) рассмотреть и при отсутствии замечаний принять услуги, фактически оказанные Исполнителем на момент расторжения Договора.

б) в течение 5 рабочих дней после получения от Исполнителя акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписать его или дать мотивированный отказ;

в) в течение 7 рабочих дней с момента подписания Сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг оплатить фактически оказанные Исполнителем и принятые Заказчиком услуги в соответствии с условиями Договора.

## 11. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

11.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его заключения и действует по «30» июня 2025 года, а в части неисполненных Сторонами обязательств – до полного их исполнения.

## 12. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА

12.1. Размер обеспечения исполнения Договора составляет 3% начальной (максимальной) цены договора.

*12.1.1. В случае, если начальная (максимальная) цена договора составляет пятнадцать миллионов и более и если участником закупки, с которым заключается договор, предложена цена договора на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены договора, такой участник должен предоставить Заказчику обеспечение исполнения договора в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения договора, указанный в извещении, документации о закупке.*

12.2. Исполнение Договора может обеспечиваться в виде независимой гарантии или путем внесения денежных средств на счет (по реквизитам, указанным в пункте 12.5. настоящего Договора). Настоящий Договор заключается только после предоставления Исполнителем обеспечения исполнения Договора.

12.3. Способ обеспечения исполнения Договора участником конкурса в электронной форме, с которым заключается Договор, определяется самостоятельно.

12.4. При выборе обеспечения в форме независимой гарантии, такая гарантия должна соответствовать требованиям части 3 статьи 3.4 Федерального закона от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» Положения о независимых гарантиях, предоставляемых в качестве обеспечения заявки на участие в конкурентной закупке товаров, работ, услуг в электронной форме с участием субъектов малого и среднего предпринимательства, и независимых гарантиях, предоставляемых в качестве обеспечения исполнения договора, заключаемого по результатам такой закупки, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 09.08.2022 № 1397.

12.5. Внесение денежных средств в обеспечение исполнения Договора осуществляется с использованием следующих реквизитов:

### **Реквизиты счета для внесения денежных средств:**

*Получатель - Департамент финансов администрации города Красноярска (МАОУ СШ № 159 л/с 30196Я09580) ИНН 2463126950 КПП 246301001 БИК 010407105 ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ/УФК по Красноярскому краю г. Красноярск к/с № 03234643047010001900 счет № 40102810245370000011 ОГРН 1222400011613, в назначении платежа обязательно указать КОД ДОХОДА 00000000000000000510.*

Назначение платежа: Обеспечение исполнения договора на право заключения договора на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного

## **учреждения МАОУ СШ № 159 г. Красноярска, НДС не облагается.**

Заказчик возвращает денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения договора, не позднее чем в течение 30 дней со дня окончания срока действия договора.

12.6. В ходе исполнения договора Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения договора и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения договора новое обеспечение исполнения договора. При этом:

-уменьшение размера обеспечения исполнения договора производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены договором;

-уменьшенное обеспечение исполнения договора должно предоставлять в срок не позднее, чем за 10 дней до начала приемки очередного этапа исполнения обязательств по настоящему договору.

12.7. В случае если участником закупки, с которым заключается договор, является государственное (муниципальное), казенное, бюджетное или автономное учреждение и документацией о закупке установлено требование обеспечения исполнения договора, предоставление обеспечения исполнения договора таким учреждением не требуется.

12.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения договора, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения договора не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

### **13. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

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

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

13.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему договору до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

13.4. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

13.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных Договором действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть Договор в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут настоящий Договор в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

### **14. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ**

14.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору имеют силу в том случае, если они подписаны обеими Сторонами в соответствии с действующим законодательством.

14.2. В случае изменения правового статуса одной из Сторон, она в течение трех рабочих дней обязана письменно проинформировать другую Сторону о правопреемнике.

14.3. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

14.4. Исполнитель не вправе передать свои права требования по настоящему договору третьим лицам без письменного согласия на это Заказчика.

14.5. Договор составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями сторон.

14.6. Следующие приложения к Договору являются его неотъемлемой частью:

**Приложение № 1** Расчет стоимости услуги;

**Приложение № 2** Техническое задание;

**Приложение № 3** Перечень мероприятий по популяризации здорового питания среди обучающихся;

**Приложение № 4** Дополнительные лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по каждому пищеблоку;

**Приложение № 5** Форма акта сдачи-приемки оказанных услуг;

**Приложение № 6** Форма предоставления информации о сотрудниках пищеблоков;

**Приложение № 7** Перечень имеющегося оборудования у заказчика.

## 15. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

### **ЗАКАЗЧИК:**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 159»

### **Юридический адрес:**

660061, Красноярский край, город Красноярск, ул. Калинина, 110

### **Почтовый адрес:**

660061, Красноярский край, город Красноярск,

ул. Калинина, зд. 110

Телефон: 8 (391) 223-01-59

Email: sch159@mailkrsk.ru

### **Банковские реквизиты:**

ИНН 2463126950

КПП 246301001

БИК 010407105

ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСКОГО БАНКА

РОССИИ//УФК по Красноярскому краю г.

Красноярск

к/с № 03234643047010001900

счет № 40102810245370000011

л/сч 30196Я09580

Договор подписан электронно-цифровой подписью

Директор МАОУ СШ № 159

номер сертификата

### **ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

Общество с ограниченной ответственностью «КрасПит»

### **Юридический адрес:**

660012, Красноярский край, г.Красноярск,

ул. Анатолия Гладкова, д.4, офис 07,08

### **Почтовый адрес:**

660012, Красноярский край, г.Красноярск,

ул. Анатолия Гладкова, д.4, офис 07,08

Телефон: 8-983-200-84-80

Email: mail@kraspit.com

### **Банковские реквизиты:**

ИНН 2463124857

КПП 246401001

БИК 040407627

КРАСНОЯРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N 8646

ПАО СБЕРБАНК

кор/счет № 30101810800000000627

р/счет № 40702810831000034329

Договор подписан электронно-цифровой подписью

ООО «КрасПит»

номер сертификата

---

Т.А. Жихарева

---

О.И. Линкевич

## РАСЧЕТ СТОИМОСТИ УСЛУГИ

№ п/п	Наименования услуги (наименование групп обучающихся (категории))	Кол-во, дето-дней	Стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1	2	3	4	5
1	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте от 6 до 11 лет включительно (начальные классы)	106 613,00	77,07	8 216 663,91
2	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте от 6 до 11 лет включительно (начальные классы)	100,00	81,73	8 173,00
3	Организация горячего обеда для учащихся в возрасте от 6 до 11 лет включительно (начальные классы)	86 506,00	115,60	10 000 093,60
4	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте от 6 до 11 лет включительно (малообеспеченные)	700,00	77,07	53 949,00
5	Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте от 12 лет и старше (малообеспеченные)	5 425,00	89,61	486 134,25
6	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 6 до 11 лет включительно	4 025,00	77,07	310 206,75
7	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 6 до 11 лет включительно	6 475,00	115,60	748 510,00
8	Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 6 до 11 лет включительно	2 450,00	57,80	141 610,00
9	Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12 лет и старше	1 750,00	89,61	156 817,50
10	Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12 лет и старше	1 750,00	134,40	235 200,00
11	Организация горячего завтрака для учащихся посещающих группы продленного дня	700,00	77,07	53 949,00
12	Организация горячего обеда для учащихся посещающих группы продленного дня	4 550,00	115,60	525 980,00
13	Организация горячего завтрака для учащихся посещающих группы продленного дня СВО в возрасте от 6 до 11 лет включительно	875,00	77,07	67 436,25
14	Организация горячего обеда для учащихся посещающих группы продленного дня СВО в возрасте от 6 до 11 лет включительно	1 225,00	115,60	141 610,00
15	Организация горячего завтрака для учащихся СВО в возрасте от 6 до 11 лет включительно	175,00	77,07	13 487,25
16	Организация горячего завтрака для учащихся СВО в возрасте от 12 лет и старше	1 575,00	89,61	141 135,75
17	Организация горячего завтрака для учащихся СВО в возрасте от 12 лет и старше	1	90,30	90,30
	<b>ИТОГО</b>			<b>21 300 956,95</b>

ОКПД 2: 56.29.20.120 — Услуги школьных столовых и кухонь

ВСЕГО: 21 300 956 руб.95 коп. (Двадцать один миллион триста тысяч девятьсот пятьдесят шесть рублей 95 копеек), НДС не облагается.

**ЗАКАЗЧИК:**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 159»  
 Договор подписан электронно-цифровой подписью  
 Директор МАОУ СШ № 159  
 номер сертификата

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

Общество с ограниченной ответственностью  
 «КрасПит»  
 Договор подписан электронно-цифровой подписью  
 ООО «КрасПит»  
 номер сертификата

Г.А. Жихарева

О.И. Линкевич

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Основные термины и понятия:

**Услуги по организации питания** – комплекс услуг, включающий приобретение, доставку, хранение пищевой продукции, приготовление пищи в соответствии с меню (основного (организованного) питания и (или) дополнительного питания и (или) индивидуального питания), буфетной продукции, выдачу готовой пищи.

**Заказчик** – муниципальное учреждение, заказывающее услугу и устанавливающее организатору питания требования к условиям, правилам, организации и осуществления оказания услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярска.

**Исполнитель** – организатор питания (хозяйствующий субъект (юридическое лицо, или индивидуальный предприниматель), оказывающие услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярска).

**Горячее питание** – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

**Здоровое питание** – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством РФ, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

**Циклическое меню** – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года, дифференцированное по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), с повторяющейся циклическостью.

**Меню основного (организованного) питания** – набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов, сформированных по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня за период одной или нескольких недель по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года), дифференцированный по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), с повторяющейся циклическостью.

**Меню дополнительного питания** – меню, в котором блюда, кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и пищевые продукты сформированы по приемам пищи с указанием массы порции, пищевой и энергетической ценности в течение одного дня с учетом сезона года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года) по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), реализуемые на выбор через линию раздачи.

**Диетическое и (или) лечебное меню (индивидуальное меню)** – индивидуальный набор (комплекс) блюд, кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий и пищевых продуктов сформированы по приемам пищи, с учетом особенностей по соответствующим диетам, дифференцированно по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет) и по сезонам года (осенний: с 01.09 по 31.12 календарного года, зимне-весенний: с 01.01 по 31.05 календарного года).

**Буфетная продукция** – кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия.

**Пищевые продукты** (пищевая продукция, продовольственные товары, продукты питания) – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье.

**Качество пищевых продуктов** – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям Технического задания, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

**Порционирование** – деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т.ч. напитков.

**Товаросопроводительные документы** – документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за



исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.

**Фальсифицированные пищевые продукты** – пищевые продукты, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной.

**Сортность** (калибр, категория и иное) – потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливать категорию и иное) пищевые продукты по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

**Пищеблок** – обособленная группа помещений (исключая обеденный зал) для приема, хранения, приготовления и выдачи пищи, включая вспомогательные (при наличии) административно - бытовые и технические помещения, в том числе моечные помещения.

**Столовая** – место оказания услуг, включая пищеблок и обеденный зал, в котором обеспечивается питание обучающихся в течение учебного года.

**Организация питания** – транспортировка, прием, временное хранение пищевой продукции, изготовление блюд и кулинарной продукции в соответствии с меню основного (организованного) питания и (или) меню дополнительного питания и (или) индивидуальных меню, буфетной продукции в соответствии с технической документацией (технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции), реализация блюд, кулинарной продукции и пищевых продуктов, силами организатора питания в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## 1. Общие требования

1.1. Исполнитель организует горячее питание на основе согласованного Сторонами цикличного меню, разработанного и утвержденного Исполнителем по форме, установленной Приложением № 1 к Техническому заданию.

Цикличное меню разрабатывается в соответствии с требованиями к меню, установленными приложением № 3 к Техническому заданию.

Цикличное меню согласовывается исполнителем с заказчиком не позднее, чем за 10 календарных дней до даты начала оказания услуг и утверждается исполнителем до даты начала оказания услуг.

Исполнитель утверждает Ежедневное меню основного (организованного) питания на каждый день для всех возрастных категорий обучающихся по форме, установленной Приложением № 2 к Техническому заданию, и размещает его для открытого доступа на территории столовой.

Исполнителем принимается ассортиментный перечень буфетной продукции по форме, установленной Приложением № 5 к Техническому заданию, на основании Примерного ассортиментного перечня буфетной продукции для организации дополнительного питания обучающихся (Приложение № 4 к Техническому заданию);

1.2. Исполнитель оказывает услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений (далее – Услуга) в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, и гарантирует, что качество и безопасность оказываемых услуг и приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией для данного вида услуг, в том числе:

- Федеральному Закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному Закону от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральному Закону от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- ГОСТ 30390-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- МР 2.4.5.0107-15 2.4.5. «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации»;

- МР 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» и др.

Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральному Закону от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

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

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;

- иным нормативным правовым актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

Исполнитель гарантирует, что качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами.

Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ, предоставить список транспорта с номерами машин.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

Транспортировка пищевых продуктов из помещений, сооружений, используемых исполнителем для их хранения, осуществляется только специализированным транспортом. Соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки обязательно. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, производственного сырья производится силами Исполнителя услуги по организации питания.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

## **2. Требования к режиму питания обучающихся**

2.1. Исполнитель организует питание обучающихся в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем муниципального общеобразовательного учреждения Графиком питания.

2.2. Исполнитель организует завтраки в период с 08:40 до 11:30 час., обеды с 12:00 час. до 15:00 час., полдники с 16:00 час. до 17:00 час., в соответствии с утвержденным Графиком питания.

Не допускается замена обеда завтраком или полдником, т.е. выдача блюд завтрака или полдника в часы обеда.

2.3. Исполнителем обеспечивается своевременное накрытие обеденных столов, в соответствии с Графиком питания, с учетом соблюдения температуры подачи готовых блюд и кулинарных изделий требованиям технологической документации.

## **3. Требования к сервировке обеденных столов и подаче блюд**

3.1. Исполнитель обеспечивает:

3.1.1. Должное санитарное состояние обеденных столов (без остатков пищи, хорошо промытые и сухие).

3.1.2. Размещение на каждом обеденном столе салфетницы с салфетками, корзины (тарелки) для хлеба, касетницы (корзины) для столовых приборов (ложки, вилки).

3.1.3. Наличие на каждом обеденном столе в качестве столовых приборов ложек и (или) вилок в зависимости от вида подаваемых блюд.

3.1.4. Использование для подачи блюд фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной столовой посуды, столовых приборов (ложки и вилки) из нержавеющей стали.

3.1.5. Запас столовой посуды, обеспечивающий возможность одномоментного накрытия 100% посадочных мест не менее чем в 2 смены (перемены).

3.1.6. Запас одноразовой посуды (тарелки, ложки, стаканы).

3.1.7. Порционирование каждого блюда (закуски (салаты), первые, вторые блюда, напитки) индивидуально для каждого обучающегося, в том числе:

- молочные каши (жидкие, вязкие) в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции;

- запеканок, омлетов, пудингов и т.п. в специальные столовые плоские тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции, в виде ровного целого прямоугольника (квадрата);

- закусок, салатов массой более 60 грамм в специальные порционные тарелки (салатники), диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- закусок или подгарнировки массой менее 60 грамм непосредственно к основному второму блюду;

- первых блюд в специальные суповые глубокие тарелки соответствующего объема, обеспечивающего выдачу нормы порции, с соблюдением соотношения бульона к ингредиентам, входящим в состав блюда, 50/50;

- основных вторых блюд с гарниром в специальных столовых плоских тарелках, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- сложных вторых блюд (жаркое, азу, плов) в суповые глубокие тарелки, диаметром, обеспечивающим выдачу нормы порции;

- гарниров аккуратным плотным (не размазывая по тарелке) способом с одной стороны тарелки занимая не более 50% ее общей площади, оставляя место для порционирования основного второго блюда, при необходимости закуски или подгарнировки;

- основного второго блюда, закуски или подгарнировки, отдельно (рядом) с гарниром;

- соуса (в случае изготовления его как отдельного блюда) непосредственно к основному блюду.

### **3.2. Исполнителю запрещается:**

3.2.1. Подачу хлебулочных изделий непосредственно в руки обучающегося без упаковки или порционной тарелки и т.п.

3.2.2. Подачу запеканок, омлетов, пудингов и т.п. со следами на краях тарелки остатков блюда, капель и разводов растопленного сливочного масла, варенья, сгущенного молока и т.п. или дополненных остатками блюда.

3.2.3. Подачу каш в тарелках с наличием на краях тарелок остатков каши, молочных капель и разводов.

3.2.4. Подачу сложных блюд в плоских тарелках.

3.2.5. Содержание осадка, не до конца растворенного продукта, чайных листьев, молочных пенек, пленок и т.п. в горячих напитках.

3.2.6. Содержание осадка, фруктов, ягод, овощей, зелени, ботвы (веток), посторонних примесей и предметов в компотах, киселях, витаминизированных напитках, фруктовых и овощных соках.

3.2.7. Наличие лаврового листа, костей, хрящей, жил, пленок и т.п. в порционных первых блюдах.

3.2.8. Смешивание при порционировании закуски (подгарнировки) с гарниром и (или) с основным вторым блюдом или соусом.

3.2.9. Порционирование закуски или подгарнировки непосредственно на гарнир.

3.2.10. Порционирование (если иное не предусмотрено технической документацией) основного второго блюда непосредственно на гарнир.

3.2.11. Порционирование закусок (салатов) в общую тарелку на один стол.

3.2.12. Порционирование горячих напитков в стаканы или кружки без ручек.

3.2.13. Изготовление закусок (салатов) из овощей и фруктов с плодоножками, не обрезанными кончиками, с не удаленной сердцевинкой.

3.2.14. Использование столовой посуды со сколами, трещинами, деформированных столовых приборов, а также столовую посуду и столовые приборы с наличием жирного налета, пыли, остатков пищи, непросушенные.

3.2.15. Выдачу пищи без предварительно проведенного бракеража готовой пищевой продукции (в т.ч. пищевой продукции дополнительного питания) с внесением результатов органолептической оценки в специальный журнал «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

3.2.16. Исполнителем ежедневно обеспечивается наличие на каждом пищеблоке контрольного блюда:

- фактический вес контрольного блюда должен соответствовать весу порции, указанному в циклическом меню;

- оформление контрольного блюда должно соответствовать требованиям, предъявляемым к оформлению блюд настоящим Техническим заданием.

3.2.17. Исполнителем обеспечивается соответствие фактического веса порции весу порции, указанному в циклическом меню.

#### **4. Требования к пищевой продукции, используемой для приготовления блюд и кулинарных изделий**

4.1. Исполнитель обеспечивает осуществление процессов поставки, хранения и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала обязательным требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза, в том числе:

4.1.1. Наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша), изготовленного и нанесенного на упаковку пищевого продукта предприятием-изготовителем пищевой продукции, исключая возможность его несанкционированного удаления.

4.1.2. Наличие полной читаемой информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места.

4.1.3. Надлежащее санитарное состояние и целостности транспортной и (или) потребительской упаковки пищевой продукции.

4.1.4. Хранение пищевой продукции во вскрытой упаковке в строгом соответствии с информацией, указанной на маркировке.

4.1.5. Использование для хранения пищевой продукции оборудования с соответствующей маркировкой.

4.1.6. Наличие на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору, на каждую партию пищевой продукции документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции: декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство (на продукции животного происхождения), свидетельство о государственной регистрации (на специализированную пищевую продукцию), сертификат соответствия (при наличии) на бумажном носителе или в электронном виде.

4.1.7. Соблюдение условий хранения пищевой продукции согласно информации на маркировке.

4.1.8. Исключение хранения пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.9. Соблюдение правил изъятия из реализации пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

4.1.10. Исключение хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей, в том числе в личных целях.

4.1.11. Исключение хранения не переработанной пищевой продукции в личных целях.

4.1.12. Изготовление блюд и кулинарных изделий по технологическим документам (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция), разработанным и утвержденным Исполнителем.

4.1.13. Исполнитель обеспечивает соблюдение принципов здорового питания, в том числе:

- обеспечивает рациональное сбалансированное питание, с учетом уменьшения потребления кондитерских изделий, сахара и соли, исключения колбасных изделий, субпродуктов птицы, мясных консервов (тушенка);

- не допускает использование в питании обучающихся фальсифицированной пищевой продукции, инъецированного мяса, очищенных овощей с признаками глубокой зачистки;

- не использует для изготовления блюд и кулинарных изделий пищевые продукты, указанные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- участвует в работе бракеражной комиссии на постоянной основе согласно приказу руководителя муниципального общеобразовательного учреждения.

## 5. Требования к работникам

5.1. Исполнитель обеспечивает укомплектование штата работников каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, из расчета в соответствии с СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таблица 6.19).

Услуги должны оказываться работниками, отвечающими следующим квалификационным требованиям: заведующими производством (шеф-поварами), имеющих квалификацию не ниже 4-го разряда, поварами с квалификацией не ниже 3-го разряда, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.

5.2. Не допускается привлечение к оказанию услуг лиц, имеющих или имевших судимость, подвергающихся или подвергавшихся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, указанные в абзацах третьем и четвертом части второй статьи 331 Трудового кодекса РФ;

5.3. Исполнитель обеспечивает непрерывность оказания услуг, в т.ч. в случаях невыхода персонала на работу (отпуска, болезнь и др.).

5.4. Персонал должен быть привит в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, утвержденным Приказом Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

5.5. Исполнитель обеспечивает каждого работника пищеблока, обслуживаемом по Договору, полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

5.6. Исполнитель допускает к работе на пищеблоке, обслуживаемом по Договору, только лиц, имеющих личную медицинскую книжку с актуальными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью, без признаков инфекционных заболеваний (в том числе по результатам опроса) и гнойничковых заболеваний открытых поверхностей кожи, обеспеченных полным комплектом специальной (рабочей) одежды единого образца.

Работники, не имеющие личных медицинских книжек установленного образца и (или) с внесенными неполными сведениями в них, справки о наличии (отсутствии) судимости, Исполнителем к работе не допускаются.

5.7. Исполнитель обеспечивает контроль за правильным ношением работниками только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды единого образца. Волосы должны быть полностью убраны под шапочку.

5.8. Исполнителем на каждом пищеблоке обслуживаемых муниципальных общеобразовательных учреждений обеспечивается постоянное наличие предметов личной гигиены для работников (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага).

5.9. Исполнителем обеспечивается контроль за использованием работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок).

5.10. Ежедневно до начала работы Исполнитель обеспечивает осмотр и опрос каждого работника на предмет наличия признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела с внесением результатов осмотра и опроса в специальный журнал.

## 6. Требования к соблюдению производственной санитарии

6.1. Исполнителем ежедневно обеспечивается и поддерживается надлежащее санитарное состояние помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, с учетом действующих требований законодательства Российской Федерации.

6.2. Исполнитель проводит уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи и (или) после каждого обучающегося (посетителя).

6.3. Исполнитель обеспечивает отсутствие на пищеблоке насекомых и грызунов, организует проведение профилактических (дератизация, дезинсекция) мероприятий.

## **7. Требования к осуществлению производственного контроля**

7.1. Исполнитель до даты начала оказания услуг разрабатывает и утверждает для каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (далее – Программа).

7.2. Исполнитель обеспечивает реализацию на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору, программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

7.3. Программа должна содержать минимальный перечень блюд, кулинарной продукции и смывов с объектов окружающей среды на пищеблоке, подлежащих лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям), минимальные номенклатуру лабораторных и инструментальных исследований (испытаний) и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований (испытаний) в соответствии с Минимальными требованиями к лабораторным и инструментальным исследованиям (испытаниям) по каждому пищеблоку, установленными Приложением № 6 к Техническому заданию.

Минимальные требования сформированы заказчиком на основе Методических рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Допускается увеличивать количество исследуемых блюд, кулинарной продукции и смывов, номенклатуру исследований, периодичность исследований.

7.4. Исполнитель за свой счет на каждом пищеблоке, обслуживаемом по Договору, осуществляет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль блюд, кулинарной продукции, смывов согласно утвержденной Программы в аккредитованных испытательных лабораториях.

## **8. Требования к эксплуатации оборудования**

8.1. В целях выполнения оказываемых услуг, являющихся предметом настоящего конкурса, Исполнителю предоставляется право безвозмездного пользования помещениями, необходимыми для организации горячего питания, оборудованием, имеющимся у заказчика (перечень имеющегося оборудования у заказчика указан в Приложении № 7 к договору) и безвозмездно в необходимых для организации питания объемах использовать электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализацию, услуги связи, услуги по уборке мусора.

До даты начала оказания услуг Заказчик согласовывает с собственником муниципального имущества количество помещений, необходимых для организации горячего питания, после чего заключает с Исполнителем договор безвозмездного пользования такими помещениями на срок исполнения обязательств, в соответствии с графиком оказания услуг.

8.2. Исполнитель обеспечивает безопасность технологических процессов приготовления кулинарной продукции, в том числе:

8.2.1. проводит технический контроль соответствия холодильного и технологического оборудования паспортным характеристикам.

8.2.2. проводит профилактические мероприятия, обеспечивающие поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование.

8.2.3. обеспечивает исправность холодильного и технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов, весов и т.п.

8.3. Проводит своевременный ремонт холодильного и технологического оборудования.

8.4. Соблюдает расстановку оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающими поточность технологического процесса.

8.5. Обеспечивает использование вытяжной вентиляции с механическим побуждением с целью предотвращения распространения запахов в другие помещения муниципального общеобразовательного учреждения.

8.6. В каждом пищеблоке персонал, имеющий доступ к эл. оборудованию, обязан иметь первую группу допуска по эл. безопасности.

8.7. Исполнитель обеспечивает проведение инструктажа по эл. безопасности на рабочей мести с ведением журнала инструктажа.

8.8. Исполнитель обязан:

- обеспечить столовую Заказчика посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами санитарного законодательства;

- обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;

- обеспечивать сохранность и работоспособность оборудования, мебели и других ценностей, предоставленных Заказчиком;

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

- обеспечение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности;

- подтвердить соответствие условий деятельности и объекта требованиям санитарных правил и норм;

- обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за ходом и качеством оказания услуг;

- сдать Заказчику оказанные услуги по установленным документам в установленный срок;

- соблюдать нормы санитарно-эпидемиологического режима и обеспечение чистоты и в производственных помещениях столовых, и в обеденном зале общеобразовательного учреждения (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

(ФОРМА)  
ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

День:  
Неделя:  
Сезон:

Возрастная категория:

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

Средние показатели пищевых веществ рациона питания детей

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>итого</b>													
	<b>среднее значение</b>													
	<b>потребность в пищевых веществах</b>													
	<b>процент удовлетворения</b>													



(ФОРМА)  
**Ежедневное меню основного (организованного) питания**

Наименование блюда	Выход, гр.	Единица измерения	Цена, руб.
1	2	3	5
1 день			
завтрак			
обед			
<b>Итого за день</b>			

## ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ

1. Циклические меню основного (организованного) питания разрабатываются с учетом следующих требований:

1.1. В циклические меню основного (организованного) питания осеннего периода включают овощные закуски из свежих овощей, компоты и напитки из свежих плодов и ягод.

1.2. В циклических меню зимне-весеннего периода блюда из свежих овощей (корнеплоды) урожая прошлого года заменяют на блюда из свежих овощей, прошедших термическую обработку или из консервированных овощей, или из свежих овощей свежего урожая, включают компоты и напитки из сушеных или замороженных плодов и ягод.

1.3. В состав завтраков циклического меню основного (организованного) питания включают основные горячие блюда: молочные каши, молочные супы, овощные, яичные, творожные, мясные блюда, блюда из макарон; закуски – овощные, гастрономические (мясные или рыбные), бутерброды (со сливочным маслом, сыром, сливочным маслом и сыром, джемом, сливочным маслом и джемом и др.); горячие напитки – чай, какао, кофейный напиток, десерт – свежие или консервированные фрукты (в зависимости от сезона года), йодированные булочные изделия или йодированный батон.

Доля молочных каш в циклическом меню не должна превышать 50% от общего количества горячих блюд завтраков. Молочные каши (супы) в меню распределяют равномерно и чередуют с другими видами горячих блюд.

За весь период реализации циклического меню не допускают повторение на завтрак одних и тех же горячих блюд.

1.4. В состав обедов циклического меню основного (организованного) питания включают первые и вторые горячие блюда, гарниры, закуски (овощные, гастрономические (мясные или рыбные), напитки, хлеб.

Первые блюда изготавливают на мясо-костном, овощном, рыбном бульоне, не допускается изготовление первых блюд на воде.

Вторые основные горячие блюда включают в себя мясные, рыбные, овощные кулинарные изделия. Гарниры овощные, крупяные, из макаронных изделий, из бобовых.

В качестве третьих блюд используются компоты, кисели, напитки, соки.

За весь период реализации циклического меню не допускается повторение на обед одних и тех же горячих первых, вторых блюд, компотов, киселей.

Повторяемость гарниров и закусок не должна превышать 2-х раз.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого завтрака.

1.5. В состав полдников циклического меню основного (организованного) питания включают: хлебобулочное (выпечные изделия, пирожки с различными начинками) или кондитерское изделие (мармелад, пастила, зефир, печенье, вафли, пряники), напиток (молоко, молочнокислые напитки, чай, компоты, кисели), свежие или консервированные фрукты.

1.6. В меню должны использоваться специализированные пищевые продукты, обогащенные микронутриентами (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

1.7. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд (блюд схожих по составу) или кулинарных изделий, в один и тот же день или в последующие два дня. Не допускается повторение блюд схожих по составу в течении дня.

1.8. Допускается корректировать циклические меню в части, не противоречащей действующим требованиям по согласованию с Заказчиком, в том числе для отдельных муниципальных общеобразовательных организаций на основании результатов анализа опроса и предложений обучающихся и их законных представителей.

2. Исполнитель извещает муниципальную общеобразовательную организацию о внесенных корректировках в меню не позднее чем за 3 дня до размещения данного меню на официальном сайте муниципальной общеобразовательной организации и начала его реализации.

3. Исполнитель обеспечивает соответствие фактического питания обучающихся циклическому меню.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие адекватные по своей пищевой ценности и энергии. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие оформляется в виде Акта замены в котором указывается основание замены.

Акт замены представляется Исполнителем в адрес муниципальной общеобразовательной организации каждый раз, когда вносятся изменения в ежедневное меню.

4. Исполнитель ежедневно до начала организации питания обучающихся направляет в адрес муниципальной общеобразовательной организации ежедневные меню, оформленные в соответствии с действующими требованиями, для размещения на официальном сайте школы, а также размещает ежедневные меню основного (организованного), дополнительного и диетического (при необходимости) питания на линии раздачи и в других доступных для обучающихся и их законных представителях местах.

5. Исполнитель ежедневные меню основного (организованного) питания утверждает подписью и печатью.

6. Рекомендуется Исполнителю согласовать цикличные меню с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

7. Утвержденные меню направляются Исполнителем в адрес муниципальной общеобразовательной организации для размещения на официальном сайте не позднее чем за 10 дней до начала оказания услуг.

8. Каждое цикличное меню, размещенное на официальном сайте, имеет титульный лист с оформленными Грифами «Утверждаю» и «Согласовано» (при необходимости), наличием наименования в котором указывается цикличность (10, 12, 15, 15 и т.д. дневное) и наименование муниципальной общеобразовательной организации, для которой указанное меню предназначается, пояснения к меню (кем разработано, на основании каких сборников рецептур) с обязательным указанием даты утверждения и согласования.

Примерный  
Ассортиментный перечень буфетной продукции  
для организации дополнительного питания обучающихся

1. Мучные кулинарные изделия (пирожки печеные из дрожжевого теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки печеные из пресного слоеного теста с овощными, фруктовыми, ягодными начинками; пирожки песочные с яблоками; пирожки печеные из пресного сдобного теста; ватрушки, крендели, слойки и др.),
2. Сдобные булочные изделия, в том числе с начинками (повидло, джем) (булочка «Ванильная», «Булочка с орехами», булочка «Домашняя», булочка «Дорожная», «Булочка с повидлом обсыпная» булочка «Октябренок», булочка «Школьная», булочка «Веснушка», булочка «Российская» и др.),
3. Мучные изделия пониженной калорийности (булочки «Розовая», «Алтайская», «Осенняя», «Молочная», «К завтраку», «Закусочная», «Янтарная», «Деревенская», «Творожная», «Украинская», «К чаю», «Новинка», «Обогащенная» и др.),
4. Изделия из разных видов теста (кекс «Столичный», кекс «Творожный», кекс «Здоровье», кекс «Здоровье», полоска песочная с повидлом, песочник с изюмом, печенье «Нарезное», «Ленинградское», коврижки молочные и др.),
5. Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) предварительно вымытые, поштучно,
6. Вода питьевая бутилированная негазированная в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
7. Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
8. Молоко и молочные напитки, стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл,
9. Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 200 мл,
10. Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности) в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,
11. Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов в потребительской упаковке промышленного изготовления до 125 г,
12. Орехи (кроме арахиса), сухофрукты в потребительской упаковке промышленного изготовления до 50 г,
13. Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, пастила, мармелад), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в потребительской упаковке промышленного изготовления до 25 г.

Утверждаю  
Должность и наименование Исполнителя

Согласовано  
Директор и наименование  
общеобразовательного учреждения

подпись \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_  
дата утверждения \_\_\_\_\_  
печать \_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_  
дата утверждения \_\_\_\_\_  
печать \_\_\_\_\_

Ассортиментный перечень буфетной продукции  
для организации дополнительного питания обучающихся  
в \_\_\_\_\_  
(наименование общеобразовательного учреждения)

Наименование пищевого продукта	Вес, г (мл)	Стоимость

**Минимальные требования к лабораторным исследованиям (испытаниям)  
по каждому пищеблоку**

(исследования должны проводиться во время действия договора в период с сентября по апрель, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время)

вид исследований	объект исследования (обследования)	количество	период проведения исследований	кратность исследований (испытаний)
<b>готовые блюда и кулинарные изделия</b>				
микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	салаты и овощные блюда	1 блюдо	сентябрь-ноябрь,	1
			декабрь-февраль,	1
			март-апрель	1
	вторые блюда	1 блюдо	сентябрь-ноябрь,	1
			март-апрель	1
	гарниры или соусы	1 блюдо	сентябрь-ноябрь,	1
			декабрь-февраль,	1
			март-апрель	1
	<b>смывы с объектов окружающей среды (оборудование, инвентарь, посуда, тара, специальная одежда и т.д.)</b>			
микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (повара)	одномоментно 5 смывов (проб)	сентябрь-ноябрь	1
			март-апрель	1
микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь и тара, предназначенные для обработки сырых овощей	одномоментно 3 смывов (проб)	декабрь-февраль	1
			март-апрель	1
исследования смывов на наличие яиц гельминтов	оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	одномоментно 3 смывов (проб)	сентябрь-ноябрь	1
<b>продовольственное (пищевое) сырье</b>				
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	молоко	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сливочное масло	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сыр	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	творог	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сметана	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	кисломолочная продукция	1 образец	сентябрь-ноябрь	1

<b>вид исследований</b>	<b>объект исследования (обследования)</b>	<b>количество</b>	<b>период проведения исследований</b>	<b>кратность исследований (испытаний)</b>
на наличие иерсиний	овощи очищенные вакуумированные	1 образец	март-апрель	1
на наличие иерсиний	упаковка очищенных вакуумированных овощей	1 образец	март-апрель	1
на наличие карагинана	мясо	1 образец	декабрь-февраль	1
на наличие сальмонелл	мясо птицы	1 образец	декабрь-февраль	1

**Перечень мероприятий по популяризации здорового питания среди обучающихся\***

Наименование мероприятия	Требования к проведению мероприятия, описание мероприятия	Предложение участника закупки, с которым заключается договор, в отношении количества проведения мероприятий за период оказания услуг (в каждом из периодов: первый период с сентября по декабрь; второй период с января по апрель)
<p>Проведение мероприятия «Разноцветная неделя» в рамках популяризации здорового питания</p>	<p>Под одним мероприятием «Разноцветная неделя» понимается одна учебная неделя, в которой отсутствуют нерабочие праздничные дни, где в каждый день недели Исполнитель выбирает фрукт(ы) и(или) овощ(и) определенного цвета. При этом в неделе не должно быть повторяющихся цветов. Выбранные фрукты и (или) овощи обрабатываются или приготавливаются (при необходимости) и включаются в основное меню и в меню дополнительного питания. Мероприятие «Разноцветная неделя» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.</p> <p>Мероприятие должно сопровождаться предоставлением детям информации познавательного характера об указанном фрукте или овоще. Такая информация предоставляется детям в форме беседы или игры или конкурса или викторины или пр.</p> <p>Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.</p> <p>Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.</p> <p>Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей общеобразовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.</p>	<p style="text-align: center;">ПРЕДЛОЖЕНИЕ № 1</p>
<p>Проведение мероприятия «Тематические дни» в рамках популяризации здорового питания</p>	<p>При проведении мероприятия «Тематический день» Исполнителем в один из дней выбирается блюдо, приготавливается и включается в основное меню и в меню дополнительного питания (например, «День Каши», «День Омлета»).</p> <p>Мероприятие «Тематические дни» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.</p> <p>Мероприятие должно сопровождаться предоставлением детям информации познавательного характера о приготовленном блюде. Такая информация предоставляется детям в форме беседы или игры или конкурса или викторины (например, рассказ содержит сведения о происхождении блюда, о разных рецептах приготовления, о пользе, о применении данного блюда в разных кухнях мира и т.д.). Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.</p> <p>Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.</p> <p>Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей общеобразовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.</p>	<p style="text-align: center;">ПРЕДЛОЖЕНИЕ № 2</p>



Наименование мероприятия	Требования к проведению мероприятия, описание мероприятия	Предложение участника закупки, с которым заключается договор, в отношении количества проведения мероприятий за период оказания услуг (в каждом из периодов: первый период с сентября по декабрь; второй период с января по апрель)
<p>Проведение мероприятия «Классный час «Здоровое питание» в рамках популяризации здорового питания</p>	<p>Под мероприятием «Классный час «Здоровое питание» понимается проведение Исполнителем классного часа с проведением лекций или дискуссий или конкурсов или викторин или игр или квестов и др. Целью проведения мероприятия должно быть освещение вопросов здорового питания, повышение уровня знаний и формированию практических навыков в сфере здорового питания. Мероприятие должно проводиться с использованием наглядного материала (плакатов, стендов, брошюр, презентаций и пр.), в которых освещаются вопросы правильного питания.</p> <p>Проведение мероприятий организуется за счет сил и средств Исполнителя.</p> <p>Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком.</p> <p>Мероприятие проводится во время проведения учебного процесса по согласованию с Заказчиком, по плану проведения мероприятия, предварительно согласованного с Заказчиком.</p> <p>Время проведения мероприятия, количество учащихся, участвующих в мероприятии по согласованию с Заказчиком.</p> <p>Мероприятие должно быть организовано с учетом технических возможностей общеобразовательных учреждений, т.е. оно должно быть выполнимым.</p>	<p>ПРЕДЛОЖЕНИЕ № 3</p>
<p>Проведение мероприятия «Мастер-класс» в рамках популяризации здорового питания</p>	<p>Исполнителем проводится мероприятие «Мастер-класс» по приготовлению блюд из цикличного меню. Исполнитель самостоятельно выбирает блюдо из цикличного меню.</p> <p>Приготовление блюд должно производиться Исполнителем. Допускается приготовление несложных блюд учащимися и их родителями, при условии соблюдения техники безопасности, санитарного законодательства, без посещения помещения пищеблока.</p> <p>Мероприятие подразумевает приготовление и дегустирование приготовленных блюд. При проведении мероприятия Исполнитель должен руководствоваться нормативными документами в сфере санитарного законодательства.</p> <p>К мероприятию могут привлекаться родители учащихся.</p> <p>Мероприятие должно сопровождаться предоставлением информации об истории создания и пользе блюда.</p> <p>Мероприятие «Мастер-класс» должно быть проведено с использованием пищевой продукции, разрешенной в детском питании. Использование пищевой продукции из перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 запрещается.</p> <p>Место проведения мероприятия – помещение столовой Заказчика.</p> <p>Время проведения мероприятия, количество учащихся, участвующих в мероприятии по согласованию с Заказчиком.</p>	<p>ПРЕДЛОЖЕНИЕ № 4</p>

\*Заполняется из заявки участника закупки, с которым заключается договор (предложение участника закупки в отношении количества и периодичности проведения мероприятий за период оказания услуг)

\*\* Возможно включение дополнительной информации, содержащейся в заявке участника закупки, с которым заключается договор

## Мероприятия «Разноцветная неделя» в рамках популяризации здорового питания

Неделя 1. Даты 14.10.2024 по 19.10.2024\*

День недели	Цвет дня	Место проведения	Время проведения	Действия
Понедельник	Красный	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	Действия: - Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета; - Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе красных продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале; - Включение в меню основного и дополнительного питания холодной закуски «помидоры свежие порционно»;
Вторник	Оранжевый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	Действия: - Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета; - Мероприятие сопровождается конкурсом рисунков. Тема рисунка: "Оранжевое настроение". Дети могут выразить свои чувства и эмоции через яркие оранжевые цвета. Основной цвет рисунка — оранжевый. Сюжет и герои могут быть любые. (Выполнен красками или карандашами). Условия: - рисунок на листе А4; - подписаны имя, возраст и класс ребенка; Рисунки принимаются в школьной столовой у заведующей производством. О сроках проведения конкурса участников заранее уведомляют через руководителей. Победитель будет выбран заведующей производством и награжден призом; - Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «кира морковная»;
Среда	Желтый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	Действия: - Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета; - Мероприятие сопровождается проведением викторины на тему пользы овощей и фруктов, в режиме онлайн. В зоне информационных стендов меню и другой дополнительной информацией размещается QR-код с доступом к вопросам викторины. Викторина содержит: 1) Легкие и весёлые вопросы для разогрева, чтобы дети почувствовали себя уверенно, 2) Вопросы средней сложности, касающиеся пользы кукурузы и других овощей и фруктов, с акцентом на простоту и интересные факты, 3) Награждение электронными сертификатами, виртуальными медалями или значками. Благодарности детям за участие через текстовое сообщение. - Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «кукуруза консервированная»;
Четверг	Зеленый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	Действия: - Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета; - Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе зеленых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале; - Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «огурцы порционные»;

День недели	Цвет дня	Место проведения	Время проведения	Действия
Пятница	Фиолетовый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается проведением беседы «Чудо-свекла». Заведующий производством проводит беседу с детьми по следующим темам: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Откуда к нам пришла свекла</li> <li>- Какая бывает свекла</li> <li>- Чем полезна свекла</li> <li>- Как можно еще использовать свеклу;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Баклажаны запеченные» или «Свекольная икра»;</li> </ul> </li> </ul>
Суббота**	Белый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе белых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Картофельное пюре»</li> </ul>

Неделя 2. Даты **02.12.2024 по 07.12.2024\***

День недели	Цвет дня	Место проведения	Время проведения	Действия
Понедельник	Зеленый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе зеленых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «огурцы порционные»;</li> </ul>
Вторник	Желтый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается конкурсом рисунков. Тема рисунка: "Желтое настроение". Дети могут выразить свои чувства и эмоции через яркие желтые цвета. Основной цвет рисунка — желтый. Сюжет и герои могут быть любые. (Выполнен красками или карандашами).</li> </ul> <p>Условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рисунок на листе А4;</li> <li>- подписаны имя, возраст и класс ребенка;</li> </ul> <p>Рисунки принимаются в школьной столовой у заведующей производством. О сроках проведения конкурса участников заранее уведомляют через руководителей. Победитель будет выбран заведующей производством и награжден призом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «кукуруза консервированная»;</li> </ul>

День недели	Цвет дня	Место проведения	Время проведения	Действия
Среда	Красный	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается проведением викторины на тему пользы овощей и фруктов, в режиме онлайн. В зоне информационных стендов меню и другой дополнительной информацией размещается QR-код с доступом к вопросам викторины. Викторина содержит: 1) Легкие и весёлые вопросы для разогрева, чтобы дети почувствовали себя уверенно, 2) Вопросы средней сложности, касающиеся пользы помидоров и других овощей и фруктов, с акцентом на простоту и интересные факты, 3) Награждение электронными сертификатами, виртуальными медалями или значками. Благодарности детям за участие через текстовое сообщение.</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания холодной закуски «помидоры свежие порционно»;</li> </ul>
Четверг	Фиолетовый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе фиолетовых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Баклажаны запеченные» или «Свекольная икра»;</li> </ul>
Пятница	Белый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается проведением беседы «Ах, картошечка-картошка!». Заведующий производством проводит беседу с детьми по следующим темам: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Откуда к нам пришел картофель</li> <li>- Какой бывает картофель</li> <li>- Чем полезен картофель</li> <li>- Как можно еще использовать картофель;</li> </ul> </li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Картофельное пюре»</li> </ul>
Суббота**	Оранжевый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе оранжевых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «икра морковная»;</li> </ul>

Неделя 3. Даты **03.02.2025 по 08.02.2025**

День недели	Цвет дня	Место проведения	Время проведения	Действия
Понедельник	Желтый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе желтых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «кукуруза консервированная»;</li> </ul>

День недели	Цвет дня	Место проведения	Время проведения	Действия
Вторник	Красный	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается конкурсом рисунков. Тема рисунка: "Красное настроение". Дети могут выразить свои чувства и эмоции через яркие красные цвета. Основной цвет рисунка — красный. Сюжет и герои могут быть любые. (Выполнен красками или карандашами).</li> </ul> <p>Условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рисунок на листе А4;</li> <li>- подписаны имя, возраст и класс ребенка;</li> </ul> <p>Рисунки принимаются в школьной столовой у заведующей производством. О сроках проведения конкурса участников заранее уведомляют через руководителей. Победитель будет выбран заведующей производством и награжден призом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания холодной закуски «помидоры свежие порционно»;</li> </ul>
Среда	Фиолетовый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается проведением викторины на тему пользы овощей и фруктов, в режиме онлайн. В зоне информационных стендов меню и другой дополнительной информацией размещается QR-код с доступом к вопросам викторины. Викторина содержит: 1) Легкие и веселые вопросы для разогрева, чтобы дети почувствовали себя уверенно, 2) Вопросы средней сложности, касающиеся пользы свеклы и других овощей и фруктов, с акцентом на простоту и интересные факты, 3) Награждение электронными сертификатами, виртуальными медалями или значками. Благодарности детям за участие через текстовое сообщение.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Баклажаны запеченные» или «Свекольная икра»;</li> </ul>
Четверг	Белый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе белых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Картофельное пюре»</li> </ul>
Пятница	Оранжевый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается проведением беседы «Красавица морковь». Заведующий производством проводит беседу с детьми по следующим темам: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Откуда к нам пришла морковь</li> <li>- Какой бывает морковь</li> <li>- Чем полезна морковь</li> <li>- Как можно еще использовать морковь;</li> </ul> </li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «икра морковная»;</li> </ul>
Суббота**	Зеленый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе зеленых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «огурцы порционные»;</li> </ul>

Неделя 4. Даты с 07.04.2025 по 13.04.2025

День недели	Цвет дня	Место проведения	Время проведения	Действия
Понедельник	Оранжевый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе оранжевых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «икра морковная»;</li> </ul>
Вторник	Белый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается конкурсом рисунков. Тема рисунка: "Её величество картошка". Дети могут изобразить свое представление о картошке: процесс посадки, уборки и окучивания. Сюжет может быть любой. (Выполнен красками или карандашами).</li> </ul> <p>Условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рисунок на листе А4;</li> <li>- подписаны имя, возраст и класс ребенка;</li> </ul> <p>Рисунки принимаются в школьной столовой у заведующей производством. О сроках проведения конкурса участников заранее уведомляют через руководителей. Победитель будет выбран заведующей производством и награжден призом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Картофельное пюре»</li> </ul>
Среда	Зеленый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается проведением викторины на тему пользы овощей и фруктов, в режиме онлайн. В зоне информационных стендов меню и другой дополнительной информацией размещается QR-код с доступом к вопросам викторины. Викторина содержит: 1) Легкие и весёлые вопросы для разогрева, чтобы дети почувствовали себя уверенно, 2) Вопросы средней сложности, касающиеся пользы огурцов и других овощей и фруктов, с акцентом на простоту и интересные факты, 3) Награждение электронными сертификатами, виртуальными медалями или значками. Благодарности детям за участие через текстовое сообщение.</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «огурцы порционные»;</li> </ul>
Четверг	Красный	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе красных продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале;</li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания холодной закуски «помидоры свежие порционно»;</li> </ul>
Пятница	Желтый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета;</li> <li>- Мероприятие сопровождается проведением беседы «Царица кукуруза». Заведующий производством проводит беседу с детьми по следующим темам: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Откуда к нам пришла кукуруза</li> <li>- Какой бывает кукуруза</li> <li>- Чем полезна кукуруза</li> <li>- Как можно еще использовать кукурузу;</li> </ul> </li> <li>- Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «кукуруза консервированная»;</li> </ul>

Суббота**	Фиолетовый	помещения столовой Заказчика	с 12:30 до 13:00	Действия: - Украшения размещаются в зоне информационных стендов с меню и другой дополнительной информацией. Под украшениями понимаются воздушные шары или ленты, в соответствии с цветом дня, или плакаты с изображением овощей и/или фруктов соответствующего цвета; - Указанные мероприятия сопровождаются в форме листовок с информацией о пользе фиолетовых продуктов, раздача во время перемены в обеденном зале; - Включение в меню основного и дополнительного питания блюда «Баклажаны запеченные» или «Свекольная икра»;
-----------	------------	------------------------------	------------------	--

\* Даты могут быть изменены если выбранные недели не будут учебными, по какой-либо причине, о чем заказчик будет уведомлен дополнительно.

\*\* 6-й день реализуется, в том случае, если образовательное учреждение осуществляет деятельность в рамках 6-ти дневной рабочей недели

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ № 2

### Мероприятия «Тематические дни» в рамках популяризации здорового питания

Тема дня	Дата проведения мероприятия*	Время проведения	Место проведения	Действия
День Каша	10.10.2024	с 12:30 до 13:00	Помещение столовой Заказчика	1. Повара готовят 3 вида каши для презентации детям 2. Историческая справка по блюду «каша» 3. <input type="checkbox"/> Знакомство с понятиями «крупы» и видами каши 4. <input type="checkbox"/> Знакомство с видами круп (задание определить крупу по внешнему виду каши) 5. <input type="checkbox"/> Знакомство со злаковыми растениями 6. <input type="checkbox"/> Беседа о пользе каш (Каша — это полезная и питательная еда, которая поможет вам стать здоровыми и сильными. В кашах много витаминов и питательных веществ, которые являются для организма великолепным источником энергии и хорошо усваиваются нашим организмом.) 7. <input type="checkbox"/> Дегустация каши
День Чаа	17.12.2024	с 12:30 до 13:00	помещение столовой Заказчика	1. повара готовят 3 вида чая (черный, зеленый, каркаде) для презентации детям 2. История появления чайного напитка. 3. <input type="checkbox"/> беседа о сборе и приготовлении чая 4. <input type="checkbox"/> легенды о чае 5. <input type="checkbox"/> голосование детей «мой самый любимый чай» 6. <input type="checkbox"/> беседы о полезных и лечебных свойствах чая 7. <input type="checkbox"/> дегустация чая
День Супа	05.02.2025	с 12:30 до 13:00	помещение столовой Заказчика	1. Повара готовят 3 вида супов для презентации детям 2. Историческая справка по блюду «суп» 3. <input type="checkbox"/> знакомство с различными видами супа 4. <input type="checkbox"/> игра «подбери продукты для первого блюда» 5. <input type="checkbox"/> голосование детей «мой самый любимый суп» 6. <input type="checkbox"/> беседа о важности первых блюд в рационе 7. <input type="checkbox"/> дегустация супов
День Салата	15.04.2025	с 12:30 до 13:00	помещение столовой Заказчика	1. повара готовят 3 вида салатов для презентации детям 2. Историческая справка по блюду «салат» 3. <input type="checkbox"/> знакомство с различными видами салатов и видов нарезки 4. <input type="checkbox"/> игра «подбери продукты для салата» 5. <input type="checkbox"/> голосование детей «мой самый любимый салат» 6. <input type="checkbox"/> беседа о важности салатов в рационе и их полезных свойствах 7. <input type="checkbox"/> известные салаты в различных кухнях мира 8. дегустация салатов

\* Даты могут быть изменены если выбранные недели не будут учебными, по какой-либо причине, о чем заказчик будет уведомлен дополнительно.

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ № 3

### Мероприятия «Классный час «Здоровое питание» в рамках популяризации здорового питания

**Классный час «Правильное питание – путь к здоровью»**

**Дата проведения: 27.09.2024\***

Место: помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком

Цель: мероприятие направленно на улучшение уровня здоровья у обучающихся через формирование культуры правильного питания

Время проведения: с 12:30 до 13:00

Задачи:

Образовательные:

- формирование представления о витаминах, о вредных и полезных продуктах через прочтения литературного произведения,
- знакомство с правилами и режимом питания;

Развивающие:

- развивать кругозор учащихся.
- развивать внимание, мышление, память.
- расширять познавательный интерес,
- наблюдательность, логическое и образное мышление, внимание, память;

Воспитательные:

- воспитывать культуру сохранения и совершенствования собственного здоровья;
- воспитывать чувство взаимопомощи.
- продолжать формировать сознательную установку на здоровый образ жизни, желание заботиться о своем здоровье

Целевая аудитория воспитательного мероприятия: учащиеся 7-8 лет

**Роль и место воспитательного мероприятия.** Мероприятие направленно на улучшение уровня здоровья у обучающихся через формирование культуры правильного питания.

**Оборудование:** карточки для деления на группы, ноутбук, карточки с информацией, карточки с заданием, смайлики.

**Ход мероприятия.**

1. Организационный момент

2. Самоопределение к деятельности (информация на доске)

(Появляется тема «Правильное питание – путь к здоровью»)

3. Работа по теме урока

3.1. Игра «Что полезно, что неполезно»

3.2. Работа в группах

3.3. Выступление детей о важности витаминов:

3.4. Игра Веселая эстафета (ребята по очереди передают по цепочке друг другу мяч, называя овощи и фрукты.)

4. Физминутка

5. Подведение итогов

**Классный час «Осторожно, вкусная еда!»**

**Дата проведения: 20.11.2024\***

Цель: сформировать у учащихся представление о пользе и вреде продуктов питания

Место: помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком

Время проведения: с 12:30 до 13:00

Задачи:

**Образовательные:**

- Систематизировать и обобщить знания детей о продуктах питания
- Закрепить представление детей о значении питания в жизни человека.
- Развивать умение устанавливать взаимосвязь продуктов питания и здоровья
- Научить ребенка осознанно подходить к своему питанию.
- Научить детей выбирать самые полезные продукты.
- Учить работать с информацией и выделять главное.
- Учить детей правильно выбирать меню.

**Развивающие:**

- Расширять знания о здоровом питании.
- Помочь детям правильно ориентироваться в ассортименте продуктов.
- Активизировать познавательную деятельность воспитанников, их интеллект, память, внимание, слух.
- Выработать у детей чувство уверенности во время выступления.

**Воспитательные:**

- Воспитывать сознательное отношение к здоровому питанию.
- Привести к пониманию, что питаться нужно правильно, чтобы быть здоровыми.
- Воспитывать умение работать в команде, используя план, взаимопомощь.

Целевая аудитория воспитательного мероприятия: учащиеся 7-8 лет

Роль и место воспитательного мероприятия: Мероприятие направленно на улучшение уровня здоровья у обучающихся через формирование культуры правильного питания.

Оборудование: карточки для деления на группы, ноутбук, карточки с информацией, карточки с заданием, смайлики.



Ход мероприятия

1. Орг. момент.
2. Эмоциональный настрой.
3. Объявление темы классного часа.
4. Введение в тему
5. Физминутка
6. Вредные продукты
7. Режим питания
8. Заключение.

### **Классный час «Секреты здорового питания»**

**Дата проведения: 15.01.2025\***

Цель: создать условия для формирования правильного отношения к своему здоровью через понятие здорового питания.

Место: помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком

Время проведения: с 12:30 до 13:00

Задачи:

**Образовательные:**

- формировать умение выбирать полезные продукты питания;
- познакомить учащихся с вредными для человека продуктами.

**Развивающие:**

- развивать кругозор учащихся.
- развивать внимание, мышление, память.

**Воспитательные:**

- воспитывать культуру сохранения и совершенствования собственного здоровья;
- воспитывать негативное отношение к вредным продуктам питания;
- воспитывать ответственное отношение учащихся к своему здоровью;
- воспитывать чувство взаимопомощи.

Целевая аудитория воспитательного мероприятия: учащиеся 7-8 лет

Роль и место воспитательного мероприятия. Мероприятие направлено на улучшение уровня здоровья у обучающихся через формирование культуры правильного питания.

Оборудование: карточки для деления на группы, ноутбук, карточки с информацией, карточки с заданием, смайлики.

Ход мероприятия

1. Орг. момент.
2. Эмоциональный настрой.
3. Объявление темы классного часа.
4. Введение в тему
5. Физминутка
6. Вредные продукты
7. Режим питания
8. Заключение.

### **Классный час «Полезные и вредные продукты»**

**Дата проведения: 19.03.2025\***

Цель: сформировать у учащихся представление о пользе и вреде продуктов питания

Место: помещение столовой Заказчика или иное помещение заказчика – по согласованию с Заказчиком

Время проведения: с 12:30 до 13:00

Задачи:

**Образовательные:**

- Систематизировать и обобщить знания детей о продуктах питания
- Закрепить представление детей о значении питания в жизни человека.
- Развивать умение устанавливать взаимосвязь продуктов питания и здоровья
- Научить ребенка осознанно подходить к своему питанию.
- Научить детей выбирать самые полезные продукты.
- Учить работать с информацией и выделять главное.
- Учить детей правильно выбирать меню.

**Развивающие:**

- Расширять знания о здоровом питании.
- Помочь детям правильно ориентироваться в ассортименте продуктов.
- Активизировать познавательную деятельность воспитанников, их интеллект, память, внимание, слух.
- Вырабатывать у детей чувство уверенности во время выступления.

**Воспитательные:**

- Воспитывать сознательное отношение к здоровому питанию.
- Привести к пониманию, что питаться нужно правильно, чтобы быть здоровыми.
- Воспитывать умение работать в команде, используя план, взаимопомощь.

Целевая аудитория воспитательного мероприятия: учащиеся 7-8 лет

Роль и место воспитательного мероприятия: Мероприятие направленно на улучшение уровня здоровья у обучающихся через формирование культуры правильного питания.

Оборудование: карточки для деления на группы, ноутбук, карточки с информацией, карточки с заданием, смайлики.

Ход мероприятия

1. Орг. момент.
2. Эмоциональный настрой.
3. Объявление темы классного часа.
4. Введение в тему
5. Физминутка
6. Вредные продукты
7. Режим питания
8. Заключение.

*\* Даты могут быть изменены если выбранные недели не будут учебными, по какой-либо причине, о чем заказчик будет уведомлен дополнительно.*

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ № 4****Мероприятия «Мастер-класс» в рамках популяризации здорового питания**

Дата проведения мастер-класса *	Блюдо	Место проведения	Время проведения	Кол-во участников **	Ход мероприятия
14.11.2024	Запеканка	Помещения столовой Заказчика	с 16:00 до 16:30 – приготовление блюда с 16:30 до 17:00 дегустация	10 чел. - ученики 10 чел. – родители учеников	- Организационные моменты - Заведующий производством рассказывает участникам историю блюда; - Приготовление блюда вместе с учениками и их родителями - Практическое участие учеников и их родителей в процессе приготовления блюд с соблюдением норм СанПиН; - Дегустация приготовленных блюд;
26.12.2024	Омлет	Помещения столовой Заказчика	с 16:00 до 16:30 – приготовление блюда с 16:30 до 17:00 дегустация	10 чел. - ученики 10 чел. - родители учеников	- Организационные моменты - Заведующий производством рассказывает участникам историю блюда; - Приготовление блюда вместе с учениками и их родителями - Практическое участие учеников и их родителей в процессе приготовления блюд с соблюдением норм СанПиН; - Дегустация приготовленных блюд;
29.01.2025	Тефтели	Помещения столовой Заказчика	с 16:00 до 16:30 – приготовление блюда с 16:30 до 17:00 дегустация	10 чел. - ученики 10 чел. – родители учеников	- Организационные моменты - Заведующий производством рассказывает участникам историю блюда; - Приготовление блюда вместе с учениками и их родителями - Практическое участие учеников и их родителей в процессе приготовления блюд с соблюдением норм СанПиН; - Дегустация приготовленных блюд;

Дата проведения мастер-класса *	Блюдо	Место проведения	Время проведения	Кол-во участников **	Ход мероприятия
28.03.2025	Овсяное печенье	Помещения столовой Заказчика	с 16:00 до 16:30 – приготовление блюда с 16:30 до 17:00 дегустация	10 чел. - ученики 10 чел. – родители учеников	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организационные моменты</li> <li>- Заведующий производством рассказывает участникам историю блюда;</li> <li>- Приготовление блюда вместе с учениками и их родителями</li> <li>- Практическое участие учеников и их родителей в процессе приготовления блюд с соблюдением норм СанПиН;</li> <li>- Дегустация приготовленных блюд;</li> </ul>

*\* Даты могут быть изменены если выбранные недели не будут учебными, по какой-либо причине, о чем заказчик будет уведомлен дополнительно.*

*\*\* Количество участников может быть скорректировано в зависимости от обстоятельств*

**Дополнительные лабораторные и инструментальные исследования (испытания) по каждому пищеблоку\***

Наименование лабораторных исследований (испытаний)	Требования к проведению лабораторных исследований (Описание лабораторного исследования)	Количество смывов с объектов исследований (количества блюд исследуемого приема пищи), количества проведения лабораторных исследований (испытаний) за период оказания услуг по каждому пищеблоку (в том числе по периодам сентябрь-декабрь, январь-апрель в случае, если участник предложил 2 и более количество раз проведения лабораторных исследований (испытаний))		
Проведение микробиологических исследований проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	<p>Объект исследования: Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные и яичные, овощные блюда.</p> <p>Лабораторные исследования должны проводиться не реже 1 раза в каждый из периодов. При этом под первым периодом понимается период с сентября по декабрь. Под вторым периодом понимается период с январь по апрель.</p> <p>Исследования должны проводиться во время действия договора в период с сентября по апрель, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время.</p>	кол-во раз проведения лабораторных исследований по периодам:		кол-во блюд исследуемого приема пищи
		сентябрь-декабрь	1 раз	2
		январь - апрель	1 раз	1
Проведение микробиологических исследований смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	<p>Объект исследования: объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (повара).</p> <p>В случае, если участником закупки предлагается проводить микробиологические исследования 5 (пяти) смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) с объектов исследований 2 и более раз, лабораторные исследования должны проводиться не реже 1 раза в каждый из периодов: под первым периодом понимается период с сентября по декабрь; под вторым периодом понимается период с январь по апрель.</p> <p>Исследования должны проводиться во время действия договора в период с сентября по апрель, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время.</p>	кол-во смывов с объектов исследования		кол-во раз проведения лабораторных исследований, в том числе за **периоды:
		5 смывов	сентябрь-декабрь	1
			январь - апрель	1
Проведение микробиологических исследований смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	<p>Объект исследования: оборудование, инвентарь, тара, предназначенные для обработки и хранения сырых овощей.</p> <p>В случае, если участником закупки предлагается проводить микробиологические исследования 5 (пяти) смывов на наличие возбудителей иерсиниозов с объектов исследований 2 и более раз, лабораторные исследования должны проводиться не реже 1 раза в каждый из периодов: под первым периодом понимается период с сентября по декабрь; под вторым периодом понимается период с январь по апрель.</p> <p>Исследования должны проводиться во время действия договора в период с сентября по апрель, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время.</p>	кол-во смывов с объектов исследования		кол-во раз проведения лабораторных исследований, в том числе за **периоды:
		5 смывов	сентябрь-декабрь	1
			январь - апрель	1

Наименование лабораторных исследований (испытаний)	Требования к проведению лабораторных исследований (Описание лабораторного исследования)	Количество смывов с объектов исследований (количества блюд исследуемого приема пищи), количества проведения лабораторных исследований (испытаний) за период оказания услуг по каждому пищеблоку (в том числе по периодам сентябрь-декабрь, январь-апрель в случае, если участник предложил 2 и более количество раз проведения лабораторных исследований (испытаний))		
Проведение исследований смывов на наличие яиц гельминтов	<p>Объект исследования: оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень).</p> <p>В случае, если участником закупки предлагается проводить исследования 5 (пяти) смывов на наличие яиц гельминтов с объектов исследований 2 и более раз, лабораторные исследования должны проводиться не реже 1 раза в каждый из периодов: под первым периодом понимается период с сентября по декабрь; под вторым периодом понимается период с январь по апрель.</p> <p>Исследования должны проводиться во время действия договора в период с сентября по апрель, исключая выходные и праздничные дни, а также каникулярное время.</p>	кол-во смывов с объектов исследования	кол-во раз проведения лабораторных исследований, в том числе за **периоды:	
		5 смывов	сентябрь-декабрь	1
			январь - апрель	1

\*Заполняется из заявки участника закупки, с которым заключается договор (предложение участника закупки в отношении количества (периодичности) проведения мероприятий за период оказания услуг, количества блюд исследуемого приема пищи)

\*\* в случае, если участник закупки, с которым заключается договор, предложил 2 и более количество раз проведения лабораторных исследований (испытаний), по каждому пищеблоку

\*\*\* Форма таблицы может быть скорректирована с учетом информации, содержащейся в заявке участника закупки, с которым заключается договор.

Акт сдачи-приемки оказанных услуг №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Исполнитель:

Заказчик:

Основание: организация питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений  
\_\_\_\_\_ района, согласно Договора № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, за период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

№	Наименование услуги (наименование групп обучающихся (категории))	Кол-во	Ед.изм.	Стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1			дето-дней		
2...			дето-дней		
<b>ИТОГО:</b>					
Без налога (НДС)/ с НДС					

Всего оказано услуг на сумму руб. коп

Сумма прописью \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.

**Примечание:**

1. Заказчик претензий по объему оказания услуг не имеет/имеет.
2. Заказчик претензий качеству оказания услуг не имеет/имеет.
3. Заказчик претензий по срокам оказания услуг не имеет/имеет.

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

Должность

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ЗАКАЗЧИК**

Должность

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.



**Перечень имеющегося оборудования у заказчика**

Наименование заказчика	Оборудование	Количество
МАОУ СШ № 159	Ванна моечная двухсекционная	1
МАОУ СШ № 159	Ванна моечная двухсекционная	1
МАОУ СШ № 159	Ванна моечная двухсекционная	1
МАОУ СШ № 159	Ванна моечная двухсекционная	1
МАОУ СШ № 159	Ванна моечная двухсекционная	1
МАОУ СШ № 159	Ванна моечная двухсекционная	1
МАОУ СШ № 159	Ванна моечная односекционная	5
МАОУ СШ № 159	Весы электронные для статистического взвешивания CAS AD-05	1
МАОУ СШ № 159	Весы электронные для статистического взвешивания CAS AD-05	1
МАОУ СШ № 159	Весы электронные для статистического взвешивания CAS AD-05	1
МАОУ СШ № 159	Весы электронные для статистического взвешивания CAS AD-05	1
МАОУ СШ № 159	Весы электронные для статистического взвешивания CAS DL-100	1
МАОУ СШ № 159	Весы электронные для статистического взвешивания CAS DL-100	1
МАОУ СШ № 159	Весы электронные для статистического взвешивания CAS DL-100	1
МАОУ СШ № 159	Кассовая кабина универсальная	1
МАОУ СШ № 159	Кипятильник электрический КВЭ-30	1
МАОУ СШ № 159	Кипятильник электрический КВЭ-30	1
МАОУ СШ № 159	Котел пищеварочный электрический	1
МАОУ СШ № 159	Котел пищеварочный электрический	1
МАОУ СШ № 159	Котел пищеварочный электрический	1
МАОУ СШ № 159	Котел пищеварочный электрический	1
МАОУ СШ № 159	Мармит 1-х блюд	1
МАОУ СШ № 159	Мармит 2-х блюд (сухой)	1
МАОУ СШ № 159	Машина кухонная овощерезательная	1
МАОУ СШ № 159	Машина кухонная овощерезательная	1
МАОУ СШ № 159	Машина кухонная овощерезательная	1
МАОУ СШ № 159	Машина посудомоечная купольная Abat МПК-700К-01	1
МАОУ СШ № 159	Машина хлеборезательная	1
МАОУ СШ № 159	Морозильная камера (ларь) БИРЮСА-200КХ	1
МАОУ СШ № 159	Пароконвектомат	1
МАОУ СШ № 159	Пароконвектомат	1
МАОУ СШ № 159	Плита электрическая с жарочным шкафом (6 конфорок)	1
МАОУ СШ № 159	Плита электрическая с жарочным шкафом (6 конфорок)	1
МАОУ СШ № 159	Плита электрическая с жарочным шкафом (6 конфорок)	1
МАОУ СШ № 159	Подставка межплитная	6
МАОУ СШ № 159	Подтоварник	3
МАОУ СШ № 159	Полка навесная	1
МАОУ СШ № 159	Полка навесная	1
МАОУ СШ № 159	Полка навесная	1
МАОУ СШ № 159	Полка навесная	1
МАОУ СШ № 159	Полка навесная	1
МАОУ СШ № 159	Полка навесная	1
МАОУ СШ № 159	Посудомоечная машина СО-142DD	1
МАОУ СШ № 159	Прилавок для горячих напитков	1
МАОУ СШ № 159	Прилавок для столовых приборов и подносов	1



МАОУ СШ № 159	Прилавок для холодных закусок открытый	1
МАОУ СШ № 159	Прилавок холодильный	1
МАОУ СШ № 159	Сборно-разборная холодильная камера	1
МАОУ СШ № 159	Сборно-разборная холодильная камера	1
МАОУ СШ № 159	Сборно-разборная холодильная камера	1
МАОУ СШ № 159	Сковорода электрическая	1
МАОУ СШ № 159	Сковорода электрическая	1
МАОУ СШ № 159	Сковорода электрическая	1
МАОУ СШ № 159	Стеллаж для сушки ССПС 600/300/1800	1
МАОУ СШ № 159	Стеллаж для сушки ССПС 600/300/1800	1
МАОУ СШ № 159	Стеллаж для сушки ССПС 600/300/1800	1
МАОУ СШ № 159	Стеллаж кухонный СКС 1000/500/1800	1
МАОУ СШ № 159	Стеллаж складской металлический (800*600*1500)	1
МАОУ СШ № 159	Стеллаж складской металлический (800*600*1500)	1
МАОУ СШ № 159	Стеллаж складской металлический (800*600*1500)	1
МАОУ СШ № 159	Стол для сбора отходов СЦСО 1200/600/850	1
МАОУ СШ № 159	Стол для сбора отходов СЦСО 1200/600/850	1
МАОУ СШ № 159	Стол кондитерский СПК 1500/600/850 (бук 40мм)	1
МАОУ СШ № 159	Стол кондитерский СПК 1500/600/850 (бук 40мм)	1
МАОУ СШ № 159	Стол предмоечный для купольных машин Абат СПМП-6-0	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	3
МАОУ СШ № 159	Стол производственный	13
МАОУ СШ № 159	Стол производственный Абат СПМП-7-4 с душевым устройством	1
МАОУ СШ № 159	Стол производственный СЦС 1200/600/850 (полка сплошная)	2
МАОУ СШ № 159	Стол раздаточный Абат СПМР-6-1 (600*605мм) для чистой посуды	1
МАОУ СШ № 159	Стол раздаточный Абат СПМР-6-1 (600*605мм) для чистой посуды	1
МАОУ СШ № 159	Тележка для пароконвектомата ТП20-1/1	1
МАОУ СШ № 159	Тележка для пароконвектомата ТП20-1/1	1
МАОУ СШ № 159	Тележка для посуды	1
МАОУ СШ № 159	Тележка для посуды	1
МАОУ СШ № 159	Тележка для посуды	1
МАОУ СШ № 159	Тестомес	1
МАОУ СШ № 159	Универсальная кухонная машина	1
МАОУ СШ № 159	Холодильник бытовой Бирюса 542	1
МАОУ СШ № 159	Холодильник бытовой Бирюса 542	1
МАОУ СШ № 159	Холодильник бытовой Бирюса 542	1
МАОУ СШ № 159	Шкаф для хлеба	1
МАОУ СШ № 159	Шкаф холодильный со стеклянными дверьми	1
МАОУ СШ № 159	Шкаф холодильный со стеклянными дверьми	1
МАОУ СШ № 159	Шкаф холодильный со стеклянными дверьми	1

МАОУ СШ № 159	Шкаф холодильный со стеклянными дверьми	1
МАОУ СШ № 159	Шкаф холодильный со стеклянными дверьми	1
МАОУ СШ № 159	Шкаф холодильный со стеклянными дверьми	1
МАОУ СШ № 159	Шкаф холодильный со стеклянными дверьми	1
МАОУ СШ № 159	Шкаф холодильный со стеклянными дверьми	1
МАОУ СШ № 159	Шкаф холодильный со стеклянными дверьми	1
МАОУ СШ № 159	Шкаф холодильный со стеклянными дверьми	1

**Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"**

Номер договора: 1590П-СМП

**Исполнитель:**

Дата подписания: 10.07.2024 08:08 (МСК)  
Организация: ООО "КРАСПИТ"  
ФИО: ЛИНКЕВИЧ ОЛЕГ ИВАНОВИЧ  
Должность: ДИРЕКТОР  
Сертификат ЭП  
действителен с: 09.11.2023 05:21 (МСК)  
действителен до: 09.02.2025 05:31 (МСК)  
Серийный номер сертификата ЭП: 0199832900B5B06FA943C88632325C47C7

**Заказчик:**

Дата подписания: 12.07.2024 07:09 (МСК)  
Организация: МАОУ СШ № 159"  
ФИО: Жихарева Татьяна Александровна  
Должность: Директор  
Сертификат ЭП  
действителен с: 03.08.2023 08:01 (МСК)  
действителен до: 26.10.2024 08:01 (МСК)  
Серийный номер сертификата ЭП: 009368E9F383536AFDAD393CABC8C6F510