

Контракт №03513001294260000050001
Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся
ИКЗ 26 35401201225540101001 0005 001 5629 244

г. Новосибирск

«24» августа 2026 г.

Муниципальный заказчик – Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Новосибирска «Средняя общеобразовательная школа №41» (МБОУ СОШ №41), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Шнейдер Ольги Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны и ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЛИДЕР НСК", именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Рамазанова Руслана Аликовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые Стороны, на основании результатов электронного аукциона №0351300129426000005 (Протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № ИЭА1 от 11.08.2026), заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Предметом Контракта является Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся.

Услуги должны быть оказаны в соответствии с Описанием объекта закупки (приложение № 1 к Контракту) и на условиях, предусмотренных Контрактом (далее – Услуги).

Бесплатное питание в общеобразовательных организациях предоставляется следующим категориям обучающихся:

обучающихся согласно Постановлению Правительства Новосибирской области от 27.08.2020 № 2648 «Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях города Новосибирска» (с изменениями);

обучающихся согласно Постановлению Правительства Новосибирской области от 29.08.2015 № 81-п «Об обеспечении питания на льготных условиях обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Новосибирской области – детей из многодетных и малоимущих семей» (с изменениями);

обучающихся согласно Постановлению Правительства Новосибирской области от 13.07.2015 № 253-п «О социальной поддержке отдельных категорий обучающихся образовательных организаций на территории Новосибирской области» (с изменениями);

обучающихся согласно Постановлению Правительства Новосибирской области от 08.11.2022 № 529-п «Об обеспечении питанием на льготных условиях детей военнослужащих, обучающихся по программам основного общего образования и среднего общего образования в государственных образовательных организациях Новосибирской области» (с изменениями);

обучающихся согласно Постановлению мэрии города Новосибирска от 27.12.2023 № 7451 «О порядке обеспечения питанием на льготных условиях детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях города Новосибирска» (с изменениями).

1.2. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием в пределах бюджетных средств, направленных на питание обучающихся при пятидневной и шестидневной учебной неделе (согласно графику работы школьной столовой).

1.3. Услуги включают в себя: организацию через школьные столовые горячего питания обучающихся по утвержденному Исполнителем цикличному меню, с учетом сезонности и реализацию кулинарных изделий и другой буфетной продукции. Доставку автотранспортом Исполнителя полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции согласно заявкам общеобразовательных учреждений, имеющих столовые-догоготовочные и буфеты – раздаточные.

1.4. Отпуск питания производится через пищеблок, находящийся в корпусе МБОУ СОШ № 41.

1.5. Режим работы столовой и буфета по дням недели и часам согласовывается Сторонами с обязательным ознакомлением учащихся, родителей и педагогов образовательного учреждения.

1.6. Услуги оказываются Исполнителем по согласованию с Заказчиком в соответствии с количеством питающихся детей. Заявка (оригинал) предоставляется уполномоченным представителем Заказчика (общеобразовательного учреждения), уполномоченному представителю Исполнителя (заведующему столовой, работнику буфета-раздаточной).

Уполномоченный представитель Заказчика предоставляет Заявку (приложение № 2 к контракту) представителю Исполнителя в письменном виде за 10 календарных дней до даты начала оказания Услуги; корректировка Заявки подается за 1 (один) рабочий день до 10:00 часов дня, предшествующего дате оказания услуг.

2. Цена Контракта

2.1. Цена Контракта указывается в электронном контракте, сформированном с использованием единой информационной системы в сфере закупок.

Цена за единицу услуги, сумма по каждой позиции услуги указываются в электронном контракте, сформированном с использованием единой информационной системы в сфере закупок.

2.2. В случае, если Контракт заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, то сумма, подлежащая уплате Заказчиком, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе. Цена Контракта включает в себя расходы, связанные с оказанием Услуг, предусмотренных Контрактом.

2.4. Источником финансирования является субсидия на социальную поддержку отдельных категорий детей (оплата продуктов питания (оказание услуг по организации питания)) обучающихся в образовательных организациях реализующих основные общеобразовательные программы бюджет города Новосибирска, в том числе средства бюджета НСО и федерального бюджета, субсидия на оплату услуг по организации питания для учащихся из многодетных и малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях из средств бюджета города Новосибирска и бюджета Новосибирской области на 2026 год.

3. Место и сроки оказания Услуг

3.1. Место оказания Услуг указывается в электронном контракте, сформированном с использованием единой информационной системы в сфере закупок.

3.2. Услуги должны быть оказаны Исполнителем в сроки, установленные Описанием объекта закупки (приложение № 1 к Контракту).

4. Порядок и сроки осуществления Заказчиком приемки оказанных Услуг

4.1. Приемка оказанных Услуг осуществляется Заказчиком на предмет соответствия их объема и качества требованиям, установленным в Контракте. Для приемки Услуг Заказчик вправе создать приемочную комиссию.

4.2. Для проверки оказанных Услуг требованиям, установленным Контрактом, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов может проводиться своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

По результатам проведенной экспертизы Заказчик принимает решение о приемке оказанных Услуг или об отказе в такой приемке.

4.3. При отсутствии у Заказчика претензий по объему и качеству оказанных Услуг Заказчик не позднее 20 (двадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, осуществляет приемку оказанных Услуг.

4.4. При выявлении несоответствий в оказанных Услугах Заказчик в срок, установленный в пункте 4.3 Контракта, отказывает в приемке оказанных Услуг.

4.5. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных Услуг в случае выявления несоответствия результатов оказанных Услуг условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных Услуг и устранено Исполнителем.

5. Порядок и сроки оформления результатов приемки оказанных Услуг

5.1. Исполнитель не позднее 5 (пяти) рабочих дней с даты окончания оказания Услуг по Контракту (этапу) формирует с использованием единой информационной системы в сфере закупок, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе в сфере закупок документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную Законом о контрактной системе.

5.2. К документу о приемке, предусмотренному пунктом 5.1 Контракта, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке.

5.3. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе в сфере закупок автоматически с использованием единой информационной системы в сфере закупок направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в единой информационной системе в сфере закупок в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

5.4. Заказчик в срок, указанный в пункте 4.3 Контракта, подписывает усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке.

Датой приемки оказанных Услуг (этапа) считается дата размещения в единой информационной системе в сфере закупок документа о приемке, подписанного Заказчиком.

5.5. В случае отказа от приемки оказанных Услуг (этапа) Заказчик формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

5.6. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном Контрактом, в срок, установленный Заказчиком в мотивированном отказе.

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

6. Порядок и сроки оплаты

6.1. Оплата по Контракту осуществляется в безналичном порядке путем перечисления денежных средств со счета Заказчика на счет Исполнителя, указанный в Контракте.

6.2. Оплата производится Заказчиком в срок не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

7. Права и обязанности

7.1. Исполнитель обязан:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.1.10. Обеспечить приготовление завтраков и обедов высокого качества в соответствии с техническими документами (действующими Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных организаций (школ) по технологическим картам.

7.1.11. Обеспечивать совместно с Заказчиком постоянный контроль за качеством пищи (бракераж), технологией приготовления блюд, нормами вложения сырья и соблюдением требований СанПиН.

7.1.12. Своевременно снабжать столовую необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего на предприятия сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий срока хранения и реализации согласно Описания объекта закупки. Обеспечивать каждую партию поставляемых товаров сопроводительными документами: товарными накладными, другими документами, согласно требованиям действующего законодательства.

7.1.13. Совместно с Заказчиком по согласованию сторон подготовить пищеблок к учебному году. Предоставлять информацию для ведения журнала «Ведомость контроля за рационом питания».

7.1.14. По согласованию сторон осуществлять косметический ремонт в помещениях пищеблока при поступлении бюджетных ассигнований на эти цели.

7.1.15. Производить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования (находящегося на балансе Исполнителя).

7.1.16. Обеспечить школьную столовую необходимой посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой, а также необходимым оборудованием для надлежащего исполнения услуг по Контракту.

Перечень имеющегося у Заказчика оборудования представлен в Приложении № 1 «Описание объекта закупки».

7.1.17. Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров, а также профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, в соответствии с законодательством РФ, за счет Исполнителя.

7.1.18. Укомплектовывать и содержать штат сотрудников для организации питания квалифицированными кадрами, создавать условия для повышения квалификации работников пищеблока. Исполнитель должен иметь на производстве технолога, либо повара не менее 3 разряда

7.1.19. Обеспечивать доступность проверки представителями Заказчика в присутствии представителя Исполнителя соблюдения условий организации питания, хранения продуктов и технологического процесса приготовления пищи.

7.1.20. Осуществлять доставку продукции в общеобразовательное учреждение по согласованному графику. Транспортирование скоропортящейся продукции осуществлять специальным автотранспортом, предназначенным для перевозки продуктов питания в соответствии с санитарными требованиями к транспортировке пищевых продуктов регламентирующими законодательством.

Транспортирование нескоропортящихся пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции в буфеты-раздаточные осуществлять автотранспортом в гастроемкостях с термоконтейнерами с соблюдением установленных требований и санитарных правил.

7.1.21. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья и продуктов для приготовления пищи, наличие на них сертификатов и другой сопроводительной документации, сроков и условий их хранения на складе, соблюдения товарного соседства, требований к приготовлению блюд, кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации готовой продукции в соответствии с действующим законодательством и нормативными актами.

7.1.22. Затраты, понесенные Заказчиком в связи с аварийными ситуациями, произошедшими по вине Исполнителя, покрываются Исполнителем в полном объеме.

7.1.23. Предоставить Заказчику комплект отчетной документации по итогам исполнения настоящего Контракта.

7.1.24. Организовать дополнительное горячее питание работников учреждения и обучающихся за наличный расчет, а также за безналичный расчет по картам через терминал. Оборудование для считывания карт (безналичный расчет) предоставляется Заказчиком бесплатно.

7.1.25. Обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика, товарно-материальных ценностей, размещенных в помещениях пищеблока учреждения, безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт технологического оборудования.

7.1.26. Расходовать коммунальные услуги по электроснабжению, тепло- водоснабжению, водоотведению в той мере, в которой это необходимо для нормальной организации питания.

7.1.27. Производить возмещение затрат Заказчику по расходам на коммунальные услуги, на период действия исполнения обязательств.

7.2. Исполнитель имеет право:

7.2.1. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего контракта;

7.2.2. Информировать Заказчика о форме оказания услуг, о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания услуг.

7.2.3. Вносить предложения Заказчику:

- о необходимости проведения капитального ремонта (реконструкции) действующих производственных помещений, занимаемых Исполнителем;
- о необходимой замене, ремонте торгово-технологического оборудования.

7.2.4. Принимать участие в совместных совещаниях, совещаниях, круглых столах по вопросам организации питания.

7.2.5. Требовать своевременного подписания Заказчиком комплекта документов, подтверждающих оказание Исполнителем Услуг по контракту.

7.2.6. Требовать своевременной оплаты надлежащим образом оказанных Услуг.

7.2.7. Информировать Заказчика о форме оказания Услуг, о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания Услуг.

7.3. Заказчик обязан:

7.3.1. В соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» создать необходимые условия для организации горячего питания обучающихся:

- предоставить сотрудникам Исполнителя производственное помещение пищеблока и оборудование согласно ранее заключенного договора аренды;
- обеспечить (в своей компетенции) наличие силовой электроэнергии, горячей и холодной воды, отопления и освещения для приготовления пищи;
- осуществлять за свой счёт: капитальный ремонт помещения пищеблока, мебели обеденного зала;

- согласовывать «меню» на период не менее двух недель и «Ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся», разработанный с учетом необходимых требований к рациональному питанию обучающихся;

- обеспечить пищеблок телефонной стационарной связью, аппаратом стационарной телефонной связи (телефоном), интернетом;

- обеспечить охрану поставленной Исполнителем продукции на пищеблоке наравне с охраной товарно-материальных ценностей имущества Заказчика;

- своевременно производить расчеты за питание обучающихся из средств бюджета города, путем перечисления денежных средств на расчётный счёт Исполнителя;

7.3.2. Организовывать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году.

7.3.3. Осуществлять:

- в случае необходимости устранение неполадок электрики и сантехники;
- эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникации;
- очистку канализационных ям, колодцев, вывоз мусора;
- оснащение автоматической пожарной сигнализацией, средствами пожаротушения;
- организацию вывоза отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по контракту, предоставить Исполнителю место для сбора и хранения отходов;
- уборку прилегающей к пищеблоку территории, своевременную расчистку подъездов к местам разгрузки от снега, льда, мусора.

- содержать в надлежащем состоянии помещения столовой (буфета) (дератизация, дезинсекция).

7.3.4. Согласовывать с Исполнителем режим работы столовой и буфета по дням недели и часам согласно СанПиН и трудовому законодательству РФ. Ознакомлять с данным режимом работы обучающихся, их родителей и педагогов.

7.3.5. Согласовывать совместно с Исполнителем график питания обучающихся. При необходимости изменения утвержденного режима одна из сторон обязана согласовывать с другой стороной не позднее, чем за 5 календарных дней.

7.3.6. Представлять Исполнителю заявки о количестве обучающихся пользующихся бесплатным питанием за счет бюджетных средств, обеспечивать контроль за правильным расходованием средств на эти цели; производить расчеты за питание обучающихся из средств бюджета города (субсидии), путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

7.3.7. Обеспечивать контроль соблюдения согласованного Исполнителем режима работы столовой (буфета). Создавать необходимые условия для соблюдения личной гигиены обучающихся во время посещения столовой (буфета).

7.3.8. Обеспечивать предоставление сотруднику пищеблока (зав. производством, шеф-повару, буфетчику) необходимой информации (письменно) за 3 дня, для составления заявки на продукты питания в строгом соответствии с количеством детей, охваченных организованным горячим питанием, и примерным прогнозом количества детей, питающихся буфетной продукцией.

7.3.9. Проводить просветительскую работу среди детей и родителей о необходимости организованного горячего питания детей с целью сохранения их здоровья.

7.3.10. Обеспечивать ежедневный контроль (путем проведения бракеража) качества приготовленных Исполнителем блюд для обучающихся и заполнять бракеражный журнал совместно с представителем Исполнителя.

7.3.11. Вести «Ведомость контроля за рационом питания», еженедельно осуществлять подсчет расходования продуктов в сравнении с нормами. Проводить силами медицинского работника Заказчика витаминизацию блюд, вести журнал витаминизации.

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

7.4. Заказчик имеет право:

7.4.1. В случае необходимости, совместно с Исполнителем направлять продовольственные товары, готовые блюда и кулинарные изделия на лабораторное исследование, соответствие их ГОСТам и Стандартам.

7.4.2. Контролировать ежедневное меню питания обучающихся.

7.4.3. Не принимать блюда, не отвечающие по органолептическим показателям санитарно-эпидемиологическим требованиям (путем проведения бракеража готовых блюд бракеражной комиссией).

8. Ответственность Сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и Контрактом.

Размеры неустоек (штрафов, пеней), указанные в настоящем разделе, определяются в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее – Правила), а также в соответствии с положениями статьи 34 Закона о контрактной системе.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Пеня в размере 1/300 (одной трехсотой) действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства.

8.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

8.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

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

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

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

8.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), *предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта*, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

8.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

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

8.9. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) (при этом исполнение обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков в доход бюджета возлагается на Заказчика).

8.10. Уплата Стороной неустойки (штрафа, пени) не освобождает ее от исполнения обязательств по Контракту.

8.11. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло по вине другой Стороны или вследствие непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений, пожаров и т.д.), действий объективных внешних факторов (военных действий, актов органов государственной власти и управления и т.п.), подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, которые возникли после заключения Контракта, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Стороной своих обязательств, а также которые Сторона была не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9. Обеспечение исполнения Контракта

9.1. Обеспечение исполнения Контракта предусмотрено для обеспечения исполнения Исполнителем его обязательств по Контракту, в том числе таких обязательств, как оказание Услуг надлежащего качества, соблюдения сроков оказания Услуг, оплата неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение условий Контракта, возмещение ущерба.

Исполнение Контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

При снижении цены в предложенной Исполнителем заявке на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта Исполнитель, с которым заключается Контракт, предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учетом положений статьи 37 Закона о контрактной системе.

9.2. Размер обеспечения исполнения Контракта указывается в электронном контракте, сформированном с использованием единой информационной системы в сфере закупок.

9.3. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены Законом о контрактной системе.

9.4. Срок действия независимой гарантии определяется Исполнителем самостоятельно в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе, при этом данный срок должен превышать срок исполнения обеспечиваемых обязательств не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

Независимая гарантия должна быть безотзывной и должна содержать сведения, указанные в Законе о контрактной системе.

В случае, если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем его обязательств по Контракту, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента, когда такое обеспечение перестало действовать, предоставить новое надлежащее обеспечение исполнения Контракта на тех же условиях и в таком же размере.

В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязуется предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, [7.1](#), [7.2](#) и [7.3 статьи 96](#) Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 ст. 34 Закона о контрактной системе, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с [частью 7](#) ст. 34 Закона о контрактной системе.

9.5. Прекращение обеспечения исполнения Контракта или не соответствующее требованиям

Закона о контрактной системе обеспечение исполнения Контракта по истечении срока, указанного в п. 9.4 Контракте, признается существенным нарушением Контракта Исполнителем и является основанием для расторжения Контракта по требованию Заказчика. При этом Заказчик вправе потребовать от Исполнителя возмещение ущерба в полном объеме.

9.6. В случае надлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту обеспечение исполнения Контракта подлежит возврату Исполнителю. Заказчик осуществляет возврат денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте, после оказания всего объема Услуг в течение 15 (пятнадцати) дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, при отсутствии у Заказчика претензий по объему и качеству оказанных Услуг.

В случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в порядке и случаях, установленных Законом о контрактной системе, часть денежных средств, внесенная Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта, по заявлению Исполнителя подлежит возврату Исполнителю в течение 15 (пятнадцати) дней с даты получения Заказчиком указанного заявления, при отсутствии у Заказчика претензий по объему и качеству оказанных Услуг.

В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе осуществить удержание суммы неустойки (штрафа, пени) из обеспечения исполнения Контракта, предоставленного Исполнителем.

9.7. Обеспечение исполнения Контракта сохраняет свою силу при изменении законодательства Российской Федерации, а также при реорганизации Исполнителя или Заказчика.

9.8. Все затраты, связанные с заключением и оформлением договоров и иных документов по обеспечению исполнения Контракта, несет Исполнитель.

9.9. Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта в случаях, предусмотренных Законом о контрактной системе.

10. Гарантйные обязательства

10.1. Исполнитель гарантирует, что оказанные Услуги соответствуют требованиям, установленным в Контракте, обязательным нормам и правилам, регулирующим данную деятельность (ГОСТ, ТУ), а также иным требованиям законодательства Российской Федерации, действующим на момент оказания Услуг.

11. Срок исполнения, порядок изменения и расторжения Контракта

11.1. Контракт вступает в силу со дня его заключения Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

11.2. Срок исполнения Контракта обеими Сторонами в полном объеме: с даты подписания и действует по 31 декабря 2026 года.

11.3. Контракт может быть расторгнут в порядке, предусмотренном Законом о контрактной системе.

11.4. В случаях, установленных Законом о контрактной системе, Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта.

11.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения договора возмездного оказания услуг, договора подряда в случаях, установленных в статье 783 ГК РФ, в том числе в следующих случаях:

11.5.1. В любое время без указания причин при условии оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов (пункт 1 статьи 782 ГК РФ).

11.5.2. Если Исполнитель не приступает своевременно к исполнению Контракта или оказывает Услуги настолько медленно, что окончание их к сроку становится явно невозможным (пункт 2 статьи 715 ГК РФ).

11.5.3. Если во время оказания Услуг станет очевидным, что они не будут оказаны надлежащим образом, Заказчик вправе назначить Исполнителю разумный срок для устранения недостатков и при неисполнении Исполнителем в назначенный срок этого требования отказаться от исполнения Контракта (пункт 3 статьи 715 ГК РФ).

11.5.4. Если отступления от условий Контракта или иные недостатки результата Услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены Исполнителем либо являются существенными и неустранимыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ).

11.5.5. Если при нарушении Исполнителем конечного срока оказания Услуг, а также иных установленных Контрактом сроков, включая начальный и промежуточные сроки, исполнение Исполнителем Контракта утратило для Заказчика интерес (пункт 3 статьи 708 ГК РФ, пункт 2 статьи 405 ГК РФ).

11.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации.

11.7. Настоящий Контракт может быть изменен по основаниям и в порядке, предусмотренном Законом о контрактной системе.

12. Порядок урегулирования споров

12.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением Контракта, его изменением, расторжением или признанием недействительным, необходимо стремиться решить путем переговоров.

12.2. В случае недостижения взаимного согласия все споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде Новосибирской области.

12.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Новосибирской области принимаются меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензии направляются в порядке, предусмотренном п. 15.1.1 Контракта.

13. Прочие условия

13.1. Все уведомления, связанные с исполнением Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу получателя, указанному в Контракте, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала, если условиями Контракта либо законодательством Российской Федерации не предусмотрено иное. В случае направления уведомлений с использованием почты датой получения уведомления признается дата получения отправителем подтверждения о вручении адресату указанного уведомления либо дата получения информации об отсутствии адресата по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 14 (четырнадцати) календарных дней с даты направления уведомления по почте заказным письмом с уведомлением о вручении. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными адресатом в день их отправки.

13.1.1. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Сторонами условий Контракта такой обмен осуществляется Сторонами с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя, и размещаются в единой информационной системе.

13.2. Контракт заключается в электронной форме в порядке, предусмотренном статьей 51 Закона о контрактной системе.

13.3. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

13.4. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

13.5. Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

14. Приложения

14.1. Неотъемлемыми частями Контракта являются следующие приложения к Контракту:

Приложение № 1 – Описание объекта закупки

Приложение № 2 – Форма Заявки на организацию питания обучающихся

Приложение № 3 – Форма талонов

Приложение № 4 – Форма Сводного отчета

Приложение № 5 – Форма Акта об оказании услуг

Приложение № 6 – Спецификация

15. Адреса и реквизиты Сторон

15.1. Адреса и реквизиты Сторон указаны в электронном контракте, сформированном с использованием единой информационной системы в сфере закупок.

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в учебные дни Заказчика за исключением выходных, общегосударственных праздников и каникулярного времени.

Срок оказания услуг:

– начало оказания услуг: с даты заключения контракта

– окончание оказания услуг: 31.12.2026 г.

Место оказания услуг: Российская Федерация, Новосибирская область, МБОУ СОШ № 41, адрес: 630119, город Новосибирск, ул. Зорге, д. 259/1

2. Требования к количеству (объему), качественным характеристикам и безопасности услуг

2.1. Приготовление пищи должно осуществляться с соблюдением технологических режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и действующих нормативных документов.

2.2. Исполнитель осуществляет строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов и полуфабрикатов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечивает надлежащее санитарное содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также с санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

2.3. В целях обеспечения качества и безопасности оказываемых услуг питания Исполнитель по требованию Заказчика обязан предоставить разработанную программу ХАССП, программу производственного контроля, с указанием периодичности сдачи на исследование продовольственных товаров, сырья и готовой продукции и результаты исследований.

2.4. Заказчик, путём создания и функционирования бракеражной комиссии, вправе участвовать в контроле качества готовой пищевой продукции (журнал бракеража готовой пищевой продукции). Заказчик, в лице ответственного сотрудника, вправе осуществлять контроль рациона питания учащихся (ведомость контроля за рационом питания).

2.5. Исполнитель, в лице назначенного ответственного лица, должен осуществлять контроль за условиями хранения пищевых продуктов на пищеблоке (журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции), температурным режимом хранения в холодильных и морозильных камерах (журнал учёта температурного режима холодильного оборудования), температурным режимом и влажностью в сухих кладовых (журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях) и за ведением сопроводительной к поставкам пищевых продуктов документации: товарно-транспортные накладные, ветеринарные свидетельства, ВСД, сертификат (декларация) о соответствии.

2.6. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя должен производить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением (непосредственно контактирующих) с пищевой продукцией (продовольственным сырьём), на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал).

2.7. Организация питания должна обеспечиваться в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации и нормативных документов, в том числе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 30.04.2021);
- Федерального закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 №2-ФЗ;
- Закона РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 22.12.2020);

- Федерального закона от 30. 03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 13.07.2020);
- Закона РФ от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (ред. от 08.12.2020);
- Федерального закона от 02.01. 2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020);
- 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (в части, не противоречащей требованиям технических регламентов и иных международных правовых актов Евразийского экономического союза);
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- «ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
- «ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- «ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- «ГОСТ 28-1-95. Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- «ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- «ГОСТ 32252-2013. Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»;
- «МР 2.3.1.0253-21. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации»;
- «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;
- - Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Издание 5-ое с дополнениями, Пермь 2013. Под общей редакцией А.Я. Перевалова;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. «Хлебпродинформ» Москва 2004. Под общей редакцией В.Т. Лапшиной;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ТОО «Пчелка» Москва 1994. Под редакцией Ф.Л. Марчука;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ» Москва 1996. Под редакцией Ф.Л. Марчука;
- Сборник рецептов блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, рекомендованный для применения в предприятиях общественного питания. Новосибирск 2000. (разработан Пищевой лабораторией качества мэрии г. Новосибирска с учетом требований отраслевых нормативных документов);
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2012. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова.
- Сборник типовых меню и рецептов блюд для организации питания детей школьного возраста, рассмотренный и утвержденный на заседании Ученого Совета ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (протокол № 6 от 25.06.2020)
- иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, касающиеся условий хранения, перевозки, приёмки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов и порядка

организации питания в образовательных и оздоровительных учреждениях.

2.8. При оказании услуг нормативно-правовые акты и нормативные документы применяются в действующей редакции. В случае утраты силы либо замены нормативно-правового акта, нормативного документа для целей оказания услуг применяются положения заменяющего нормативно-правового акта, нормативного документа.

2.9. При оказании услуг Исполнитель обеспечивает необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности. Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания (Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС 021/2011), СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и другие правовые акты).

3. Обязанности Исполнителя:

3.1. Исполнитель должен обеспечить учащихся горячим питанием:

- услуги по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования;
- услуги по организации горячего питания обучающихся детей из многодетных и малоимущих семей;
- услуги по организации горячего питания детей из семей мобилизованных граждан
- услуги по организации горячего питания детей участников специальной военной операции
- услуги по организации горячего питания обучающихся платной категории

3.1.1 Исполнитель должен обеспечить учащихся двухразовым горячим питанием

- услуги по организации горячего питания обучающихся со статусом ОВЗ, детей-инвалидов с 1 по 4 классы от 7 до 11 лет;
- услуги по организации горячего питания обучающихся со статусом ОВЗ, детей-инвалидов с 5 по 11 классы от 12 лет и старше

Ежедневно по утвержденному совместно с Заказчиком графику. Блюда должны быть свежеприготовленными, без применения повторной термической обработки.

3.2. Исполнитель должен обеспечивать приготовление качественного питания, согласно утвержденному меню, согласованному с руководителем Заказчика, а также сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. По согласованию сторон допускается внесение изменений и (или) дополнений в меню.

3.3. Исполнитель должен, не менее чем за пять рабочих дней до начала оказания услуги, предоставить Заказчику в письменном виде разработанное примерное двухнедельное меню (приложение № 1 к описанию объекта), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона по приемам пищи, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, с учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных продуктах питания, витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, и согласовать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с СанПиНом.

3.4. Исполнитель должен обеспечивать наличие разработанных технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемых для питания обучающихся.

3.5. Перед началом приема пищи обучающимися, Исполнитель совместно с Заказчиком, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282-26, должны обеспечить накрытие столов в обеденном зале. Допускается привлечение учащихся старше 14 лет к сервировке столов.

3.6. Исполнитель должен обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб изготавливаемой продукции, с оплатой расходов за счет собственных средств, в соответствии с нормами и правилами действующего

законодательства. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию.

3.7. Исполнитель должен обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

3.8. Исполнитель должен обеспечить наличие следующих документов: журналы и ведомости в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Приложения №1-6,13), разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (декларации и сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, информация об Исполнителе и услугах.

3.9. Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: наименование приема пищи, наименование блюда с указанием входящих в них основных ингредиентов, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, количестве белков, жиров, углеводов, энергетической ценности, цене, номере рецептуры по сборнику.

3.10. Исполнитель должен назначить представителя, ответственного за взаимодействие с Заказчиком в процессе взаимодействия во время оказания услуг, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

3.11. Исполнитель должен устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

3.12. Заказчик должен, в течение 5 рабочих дней с момента заключения контракта подписать акт приема-передачи помещений и оборудования пищеблока, в течение 45 календарных дней с момента заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания для учащихся, заключить договор аренды имущества (нежилого помещения и движимого имущества) в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 №135-ФЗ «О защите конкуренции».

3.13. Исполнитель обязан при организации питания использовать продукты питания, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов:

- декларацию и(или) сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

3.14. При организации питания Исполнитель должен руководствоваться следующими официальными изданиями:

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Издание 5-ое с дополнениями, Пермь 2013. Под общей редакцией А.Я. Перевалова;

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. «Хлебпродинформ» Москва 2004. Под общей редакцией В.Т. Лапшиной;

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ТОО «Пчелка» Москва 1994. Под редакцией Ф.Л. Марчука;

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. «Хлебпродинформ» Москва 1996. Под редакцией Ф.Л. Марчука;

- Сборник рецептур блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, рекомендованный для применения в предприятиях общественного питания. Новосибирск 2000. (разработан Пищевой лабораторией качества мэрии г. Новосибирска с учетом требований отраслевых нормативных документов);

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных

организаций и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2012. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова.

- Сборник типовых меню и рецептов блюд для организации питания детей школьного возраста, рассмотренный и утвержденный на заседании Ученого Совета ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (протокол № 6 от 258.06.2020)

Исполнитель может пользоваться технико-технологическими картами, разработанными специалистами предприятия.

3.15. Поставляемые продукты питания, которые будут использоваться при организации питания, должны соответствовать государственным стандартам. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также, условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, в том числе скоропортящихся.

3.16. Для исполнения условий контракта Заказчик передает Исполнителю помещения пищеблока учреждения с имеющимся технологическим оборудованием. Передача помещения (кухни), оборудования, осуществляется на основании Договора аренды, заключенного на срок действия контракта. Исполнитель должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблок учреждения собственным технологическим оборудованием, по мере необходимости обеспечивать образовательное учреждение кухонным инвентарем и посудой в полном объеме в течение срока действия контракта.

Перечень оборудования, имеющийся у Заказчика

№	Наименование, характеристика товара	Кол-во
1	Шкаф холодильный СМ 105-S, 500 л., 697*695*1960 мм, +6 С, 220 В	6
2	Холодильник Бирюса-542, 220 В, 0,46 кВтч, 600*620*1450 мм	1
3	Холодильник Бирюса 6049, 220 В, 0,95 кВтч, 600*620*2070 мм	1
4	Подставка под кипятильник 310*310*870 мм, оц сталь	1
5	Печь конвекц. КЭП-10Э. 10 урв, 865*930*1140 мм, 3ф, 15,5 кВт с комп протв	1
6	Шкаф расстоеч. ШРТ-12Э. 870*938*657 мм, 1,6 кВт, 6 урв с компл протв	1
7	Машина овощерезательная МКО-50. 250кг/час, 380 В, 0,5 кВт 292*485*525 мм	1
8	Тестомес МТМ-65МНА1,1, дежа 60л, 1,1 кВт, 380 В, 750*570*1165 мм	1
9	Водоумягчитель. Объем 12л. 500 мм, давление воды 1-8 бар	2
10	Гигрометр психометрический для измер.относит.влаж.возд.и темп.в скл.помещ	2
11	Электроплита ЭП-4П, 400 В, 12 кВт, конфорки295*417мм, 1050*850*860 мм	1
12	Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ2 Инжектор 10 уровней, 380В, 840*800*1055 мм	1
13	Подставка ПК-10МС, мм, нерж.сталь, сварная, 10 уровней направляющих	1
14	Машина протирачно-резательная МПР-350М, 350-600 кг/час, 380 В 600*340*650	1
15	Полка для досок 360*270 мм, настольная, 6 ячеек	5
16	Полка настенная для тарелок 810*300*300 мм, нерж сталь	2
17	Полка настенная для стаканов 810*300*300 мм, нерж сталь	1
18	Машина посудомоечная МПК-700К. 380 В, 700 шт тар/час, 500*500мм	1
19	Касета для МПК-700 К	2
20	Модуль нейтральный МН-70 КМ 630*705(1030)*870 мм, нерж сталь	2
21	Прилавок-витрина холодильный ПВВ (Н)-70КМ-С-НШ, 3,93 кВт 220 В	1
22	Картофелечистка МОК-300 М. Пр-ть 300кг/час, 380 В, 0,75 кВт	1
23	Шкаф морозильный СВ 105-S, 500 л., 697*695*2028 мм, -18 С, 220 В	1
24	Стол производственный 900*600*850 мм, полка-решетка, борт	4
25	Стол для сбора отходов 600*600*850 мм, борт, каркас оцин.сталь	1
26	Ванна моечная 1200*600*850 мм с рабочей поверхностью	2
27	Ванна моечная 530*530*850 мм каркас оцинк. ст.	1
28	Ванна моечная 1000*500*850 мм, двухсекционная, каркас оцинк. ст.	3
29	Ванна моечная 1500*500*850 мм, трехсекционная, каркас оцинк. ст.	1
30	Стол кондитерский 1200*600*850 мм, столешница бук	1

31	Шкаф кухонный 900*600*1800мм, нерж сталь, 4 полки, двери купе	1
32	Стол-тумба 1000*600*850 мм, нерж/оц, купе, полка, б/б	1
33	Стол с охлаждаемой поверхностью 1500*700*850 мм, 220 В	1
34	Стол холодильный ТМ-2GC.270л.,-2...+10 С,2 двери,нерж. сталь,борт,1200*604*850мм	1
35	Ванна моечная 1000*600*850 мм, с рабочей поверхностью	1
36	Стеллаж производственный 1000*400*1600 мм, 4 полки, каркас оц.сталь	2
37	Стеллаж для тарелок 900*310*1600 мм	1
38	Шпилька 600*390*1700мм, для гастроемкостей, 12 уровней, нерж.сталь	1
39	Стеллаж торговый металлический 1000*400*2200 мм, 4 полки	1
40	Ванна	1
41	Ванна моечная	1
42	Ванна моечная двухсекционная	1
43	Весы AD 2.5	2
44	Весы AD 5	1
45	Весы SW 2	1
46	Весы электронные ВЭУ-150С-50/100-Д-У	1
47	Гастроемкость 530*325*65 мм, нерж.сталь	2
48	Жалюзи	1
49	Кастрюля 1 л, d 140 мм, h 70 мм, ТРС, нерж. сталь	8
50	Кастрюля 10л. (нерж.)	2
51	Ковш 1,7 л, d 180 мм, нерж. сталь	2
52	Котел 20л. (нерж.)	1
53	Котел 30 л, d 350 мм, h 350 мм, ТРС, сварной, нерж. сталь	3
54	Котел 30л. профессиональный	3
55	Котел 40 л, d 400 мм, h 365 мм, ТРС, сварной, нерж. сталь	1
56	Котел 50 л, d 400 мм, h 455 мм, ТРС, сталь	1
57	Котел 50 л, (нерж.)	1
58	Мармит	1
59	Мармит горячих блюд	1
60	Мясорубка МИМ-300. Пр-ть 300 кг/час, 250 об/мин, 400*680*441мм. 380 В, 1,5 кВт	1
61	Плита электр. 6-ти конфор.ЭП-6П	1
62	Подставка под мясорубку.500*540*500мм Столеш.нерж.сталь. Уголок оцинк.сталь.	1
63	Подтоварник 1200*700*300 мм каркас оцинк. сталь	1
64	Подтоварник 1400*400*300 мм каркас оцинк. сталь	2
65	Подъемный стол TF 15, в/п 720мм, г/п 150 кг	1
66	Полка для крышек, 900*430*290 мм, нерж. сталь, 23 секции	2
67	Прилавок для столовых приборов и подносов	1
68	Прилавок холодильный	1
69	Сковорода d 260 мм, h 50 мм, нерж.сталь	1
70	Сковорода d 300 мм, h 50 мм, нерж.сталь	1
71	Стеллаж для сушки и хранения тарелок	1
72	Стеллажи	5
73	Стол в столовую на металлокаркасе	4
74	Стол производственный	1
75	Таз 20 л, d 450 мм, нерж.сталь	2
76	Таз 20 л, d 450 мм, нерж.сталь	1
77	Тумба медицинская МД ТП-3	1
78	Холодильник	1
79	Шкаф Аптечка АМ-1	1
80	Шкаф ШРМ-АК 1860*600*500	5

81	Электрический водонагреватель IF 100 - V Thermex	1
82	Электроплита ЭП-2М (электросковорода)	1
83	Ларь низкотемпературный ЛН 300 (CF 300S)	1

3.17. При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в помещениях пищеблока учреждения, обеспечить его наличие в полном объеме с действующим сроком поверки и наличием клеймения.

3.18. Питание учащихся в учреждении должно быть организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

3.19. Исполнитель должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика, товарно-материальных ценностей, размещенных в помещениях пищеблока учреждения, безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт технологического оборудования;

3.20. Исполнитель должен обеспечивать пищеблоки моющими и чистящими средствами за счет собственных средств;

3.21. Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных (в части использования технологического оборудования) и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности, самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

3.22. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических осмотров работников пищеблока.

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

3.24. Исполнитель должен обеспечивать наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки, и аттестации в установленном порядке. Оплачивать за счёт собственных средств и следить за своевременным прохождением работниками столовых (пищеблока) обязательных медицинских и профилактических осмотров, гигиенического обучения и аттестации.

3.25. Исполнитель должен обеспечивать наличие кухонного инвентаря, посуды, столовых приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

3.26. Исполнитель должен обеспечивать содержание помещений и оборудования пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний. Исполнитель должен регулярно проводить уборку помещений пищеблока. Заказчик должен регулярно проводить уборку обеденного зала. Заказчик должен проводить дезинфекцию и дезинсекцию производственных помещений пищеблока и обеденного зала за счет собственных средств.

3.27. Исполнитель должен обеспечить соблюдение техники безопасности на производстве. Обеспечить эксплуатацию предоставляемых Заказчиком помещений, оборудования, инвентаря, инженерных сетей с соблюдением установленных правил и требований: санитарных, технических, противопожарных. Исполнитель при возникновении поломки или аварии по вине его работников обязан в кратчайшие сроки произвести соответствующий ремонт, устранить аварийную ситуацию либо возместить Заказчику понесенные расходы на выполнение соответствующего ремонта и устранение аварийной ситуации.

3.28. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов и полуфабрикатов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с

санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.4282-26

3.29. Исполнитель должен при необходимости самостоятельно и за счёт собственных средств обеспечить полную замену некачественных продуктов питания, необходимых для приготовления.

3.30. Исполнитель должен расходовать коммунальные услуги по электроснабжению, тепло-водоснабжению, водоотведению в той мере, в которой это необходимо для нормальной организации питания.

3.31. Услуги по перевозке продуктов питания до места назначения должны быть оказаны, в том числе, посредством соответствующих транспортных средств – автомобиля (-ей), технические и эксплуатационные характеристики которых позволяют осуществить перевозку продуктов питания с поддержанием необходимых условий хранения и транспортировки; услуги по приготовлению блюд должны быть оказаны, в том числе, при проведении бракеражной проверки готовой продукции – действий (комплекса мер), направленных на оценку органолептических свойств (запаха, цвета, вкуса, внешнего вида, консистенции и др.) приготовленных продуктов питания с последующей утилизацией непрошедших бракеражную проверку приготовленных горячих блюд, буфетной продукции и напитков; услуги по хранению продуктов питания должны быть оказаны, в том числе, при проведении бракеражной проверки продуктов при хранении – действий (комплекса мер), направленных на оценку органолептических свойств (запаха, цвета, вкуса, внешнего вида, консистенции и др.) продуктов питания при хранении с последующей утилизацией непрошедших бракеражную проверку продуктов питания.

4. Требования к персоналу

4.1 Обслуживающий персонал должен состоять из квалифицированных кадров, владеющих свободно русским языком. Услуги должны оказывать лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, оформленных в личной медицинской книжке, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и Приказа Минтруда России N 988н, Минздрава N 1420н от 31.12.2020.

4.2. Персонал должен быть обеспечен специальной одеждой в достаточном количестве, в целях регулярной ее замены.

5. Объем оказываемых услуг

- услуги по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, в количестве 23733 дето/дней;

- услуги по организации горячего питания обучающихся детей из многодетных и малоимущих семей, в количестве 21 887 дето/дней;

- услуги по организации горячего питания детей из семей мобилизованных граждан, в количестве 356 дето/дней;

- услуги по организации горячего питания детей участников специальной военной операции, в количестве 1343 дето/дней;

- услуги по организации горячего питания обучающихся со статусом ОВЗ, детей-инвалидов с 1 по 4 классы от 7 до 11 лет, в количестве 1701 дето/дней;

- услуги по организации горячего питания обучающихся со статусом ОВЗ, детей-инвалидов с 5 по 11 классы от 12 лет и старше, в количестве 2427 дето/дней;

- услуги по организации горячего питания обучающихся платной категории, в количестве 8100 дето/дней