

г. Каспийск

28.08.2024г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ГОРОД КАСПИЙСК" РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН «МНОГОПРОФИЛЬНАЯ ГИМНАЗИЯ № 16 ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ МАГОМЕДЖАНОВА МАГОМЕДАЛИ КАМИЛЬЕВИЧА», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Гасанбековой Светланы Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ЭКСПРЕСС-ПРОДУКТ», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Магомедова Каландара Саидовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, здесь и далее именуемые «Стороны», в порядке предусмотренном Гражданским кодексом и п. 5 ст. 93 Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон о Контрактной системе, Федеральный закон), заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

## 1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать на условиях Договора услуги по организации питания обучающихся в МБОУ ГО "Г. КАСПИЙСК" РД "МНОГОПРОФИЛЬНАЯ ГИМНАЗИЯ №16 ИМ. М.К. МАГОМЕДЖАНОВА"(далее – Услуги) в соответствии со спецификацией (Приложением № 1), техническим заданием (Приложение 2), графиком оказания услуг (Приложение 3) являющихся неотъемлемой частью настоящего Договора, а Заказчик обязуется принять услуги и оплатить их.

## 2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение Цены Договора составляет 599 900 (пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот) рублей 00 копеек, НДС не облагается.

2.2. Норма расходов по организации горячего питания на одного ребенка (руб./дето-день) устанавливается нормативно-правовыми актами республики Дагестан или учреждения, которому переданы полномочия учредителя образовательного учреждения. Стоимость однодневного рациона на одного учащегося рассчитывается Исполнителем при составлении 10-дневного меню путем суммирования стоимости блюд (Приложение №1 к Договору) и должна быть равна установленной норме расхода. Норма расхода устанавливается Заказчиком и может корректироваться последним, ежемесячно, по мере необходимости.

2.3. Цена Договора указана с учетом стоимости продуктов питания, торговой надбавки (включающей все накладные расходы, в том числе расходы на доставку, перевозку, хранение продуктов, доставку, перевозку, хранение, производство полуфабрикатов и готовых изделий, расходов на уплату заработной платы, налогов и других обязательных платежей).

2.4. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора, за исключением случаев статьи 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.5. Исполнитель гарантирует, что он обладает всеми необходимыми правами на оказание Услуг по Договору и обязуется поддерживать их в силе в течение срока действия Договора.

2.7. Валютой Договора является рубль Российской Федерации. Оплата по настоящему Договору осуществляется Заказчиком в форме безналичного расчета, путем перечисления денежных средств с лицевого счета Заказчика, на расчетный счет Исполнителя,



2.8. Оформление, обмен и подписание документа о приемки поставки товара осуществляется в соответствии с требованиями Закона о Договорной системе и Федерального закона от 6 декабря 2011 г. №402-ФЗ «О бухгалтерском учёте»

2.9. Источниками финансирования являются Средства бюджетных учреждений

2.10. Сумма Договора, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.11. Оплата по настоящему Договору осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнитель, указанный в Договоре.

2.12. Обязательство Заказчика по оплате считается исполненным в момент зачисления денежных средств на счет Исполнитель.

2.13. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в пятидневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Договоре счет, несет Исполнитель.

### 3. Срок, место оказания и порядок оказания услуги

3.1. Срок оказания услуг: даты заключения Договора, ежедневно за исключением дней школьных выходных и праздничных дней и до 30 сентября 2024 г.

3.2. Исполнитель оказывает Услугу в соответствии с:

- графиком работы учреждения Заказчика;
- графиком питания обучающихся, согласно Приложения №3;
- 10-ти дневным меню для организации питания обучающихся, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

3.3. Место оказания услуг: Доставка и раздача готового питания производится по адресу Заказчика: **368300, РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН, Г.О. ГОРОД КАСПИЙСК, Г КАСПИЙСК, УЛ. КАМИЛЯ ГАСАНОВА зд. 7**

3.4. Питание доставляется силами и средствами Исполнителя не ранее, чем за 15 минут до начала каждого приема пищи по расписанию питания согласно заявке, направленной Заказчиком в электронном виде и (или) по телефону до 09:00 часов накануне (предшествующие сутки) и в случае необходимости, скорректированной Заказчиком до 16:00 часов (предшествующие сутки). Заявка оформляется на питание (Приложение 5).

Режим питания:

Завтрак – 08:00 – 10:30;

С момента приготовления пищи с учетом проверки качества заказчиком и с учетом продолжительности раздачи пищи учащимся должно пройти не более 2 часов.

3.5. На момент подписания настоящего Договора дата окончания оказания услуг является исходной для определения штрафных санкций в случаях нарушения сроков оказания услуг по настоящему Договору.

3.6. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с утвержденным Заказчиком 10-дневным меню

До оказания Услуги Исполнитель составляет и предоставляет на согласование Заказчику



10-ти дневное меню для организации питания обучающихся, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.7. Заказчиком накануне, до 15:00 дня, предшествующего дню оказания услуги, подаётся Исполнителю письменная Заявка, о количестве обучающихся на обеспечение питанием по форме указанной в Приложении №5 к Договору (Форма заявки на питание (образец)).

#### 4. Права и обязанности Сторон

##### 4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Утвердить 10-ти дневное меню в течение 3 (трёх) дней с даты направления его Исполнителем на согласование;

4.1.2. Направлять ежедневно Исполнителю заявку о количестве обучающихся на обеспечение питанием по форме, указанной в Приложении №5 к Договору (Форма заявки на питание (образец)) на следующий день;

4.1.3. Уведомлять о соответствующем изменении не позднее 2 (двух) рабочих дней о необходимости изменения Графика питания обучающихся по форме, указанной в Приложении №3 к Договору (Описание объекта закупки);

4.1.4. Назначить ответственного представителя Заказчика, который будет осуществлять контроль за оказанием Услуги Исполнителем;

4.1.5. Предоставить часть обеденного зала для приема пищи обучающимися, снабженного необходимой столовой мебелью (столы и стулья).

4.1.6. Обеспечить приемку оказанных по Договору услуг по объему и качеству.

4.1.7. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Договором.

4.1.8. Выполнить обязанности, предусмотренные Договором.

4.1.9. Обеспечить доступ Исполнителя к помещениям школьной столовой.

4.1.10. Обеспечить помещения столовой для приема пищи необходимой мебелью и посудой.

##### 4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Запрашивать и получать для ознакомления всю документацию, непосредственно относящуюся к организации Услуги, а именно:

- бракеражный журнал продуктов, поступающих на пищеблок, готовых блюд;
- 10-дневное меню;
- технологические карты, сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества);
- личные медицинские книжки работников Исполнителя, документы о профессиональной подготовке, гигиеническом обучении, аттестации;
- журнал вводного инструктажа, инструктажа по технике безопасности по всем видам работ;

- журнал учета мероприятий по контролю;

- книгу отзывов и предложений;

4.2.2. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

4.2.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором.

4.2.4. Без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя в любое время проверять ход и качество оказываемых услуг.



4.2.5. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказанной услуги в случае ее несоответствия требованиям настоящего Договора, технического задания (Приложение № 2 к муниципальному Договору).

4.2.6. Осуществлять контроль и надзор за процессом оказания услуг, его ходом и качеством, соблюдением сроков, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.2.7. В случае обнаружения при осуществлении контроля и надзора за процессом оказываемых услуг отступлений от условий настоящего Договора, или иных недостатков, обязан немедленно заявить об этом Исполнителю.

#### 4.3. Исполнитель обязуется:

4.3.1. Оказать услуги в установленные Договором сроки, а также в соответствии с условиями Договора и передавать Заказчику результаты их оказания ежемесячно по акту сдачи-приемки оказанных услуг;

4.3.2. Производить входной контроль качества поступающих продуктов питания, контроль за процессом их обработки и подготовки к реализации;

4.3.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих продуктов питания и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов;

4.3.4. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности; обеспечить регулярный и своевременный инструктаж работников по ОТ и ТБ и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности;

4.3.5. Обеспечить оказание Услуги персоналом, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, данных проведенных профилактических прививок в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации.

4.3.6. Обеспечить работников специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие);

4.3.7. Направлять для оказания Услуги работников, не имеющих ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации;

4.3.8. Согласовывать с Заказчиком и вывешивать ежедневно Ежедневное меню.

4.3.9. Обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы);

4.3.10. Отстранить от работы работников с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами. В случае отстранения от работы в указанных случаях осуществлять допуск работников к работе только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача;

4.3.11. Выполнять нормы питания, оптимального режима питания, сбалансированного по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3.12. Сообщить Заказчику в письменной форме в пятидневный срок информацию об изменениях своих реквизитов с указанием новых реквизитов;

#### 4.4. Исполнитель имеет право:

4.4.1. Требовать приемки и оплаты услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Договором.

4.4.2. Исполнитель обязан руководствоваться действующими требованиями и нормами по технике безопасности в процессе исполнения Договора.



4.4.3. Исполнитель имеет иные права и обязанности, определенные настоящим Договором и действующими правовыми актами Российской Федерации.

## 5. Порядок оказания Услуг

5.1. Исполнитель оказывает услуги своими силами, средствами и по адресам, указанным в п.3.2, настоящего Договора.

5.2. Организация горячего питания включает в себя приготовление пищи в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню для обучающихся в МБОУ ГО "Г. КАСПИЙСК" РД "МНОГОПРОФИЛЬНАЯ ГИМНАЗИЯ №16 ИМ. М.К. МАГОМЕДЖАНОВА" из продуктов Исполнителя, доставку.

5.3. По результатам оказанных услуг, Исполнитель ежемесячно предоставляет Заказчику Акт об оказании услуг, сформированных исходя из стоимости единицы услуги по ежедневному приготовлению и передаче оказанных услуг.

Акт об оказании услуг является документом, подтверждающим полноту и качество выполненных работ.

5.4. В случае обнаружения выявленных Заказчиком недостатков при предоставлении услуг Исполнитель обязан в течение 3 рабочих дней с момента поступления претензии от Заказчика безвозмездно устранять все выявленные недостатки.

## 6. Сдача и приемка оказанных Услуг

6.1. Приемка Услуги в части соответствия её объема и качества требованиям, установленным в Договоре, производится Заказчиком по факту оказания Услуги. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им Акта сдачи-приемки оказанной услуги за отчетный месяц по форме, указанной в Приложении №4 к Договору (Акт сдачи-приемки оказанной услуги (образец)).

6.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после окончания отчетного периода исполнения Договора (под отчетным периодом понимается календарный месяц), Исполнитель за календарный месяц оказания услуг предоставляет Заказчику Документ об оказании услуг, счет-фактуру, УПД, товарную накладную, ТОРГ 12 и т.д..

6.3. Услуги по настоящему Договору оказываются поэтапно. Этапы исполнения определены в графике исполнения Договора (Приложение №3). Исполнитель ежемесячно по окончании этапа в течение 5 рабочих дней направляет Заказчику:

- акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 экземплярах;
- счет на оплату оказанных услуг в 1 экземпляре;

6.4. Готовность и приемка оказанных услуг подтверждается подписанием сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

6.5. Исполнитель в соответствии с условиями Договора обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора, а также к установленному Договором сроку обязан предоставить заказчику результаты оказания услуги, предусмотренные Договором, результаты отдельного этапа исполнения Договора, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги.

6.6. Сдача оказанных услуг Исполнителем и их приемка Заказчиком производятся в соответствии с законодательством РФ. В случае обнаружения при приемке оказанных услуг, приемке оказанных услуг недостатков Заказчик оформляет требование об устранении недостатков с указанием недостатков и сроков их устранения.

6.8. Заказчик вправе отказаться от приемки услуг в случае обнаружения недостатков, исключающих возможность его использования и не устранения их Исполнителем в установленный заказчиком срок.

6.9. В случае отказа Заказчика от подписания Акта о приемке оказанных услуг, Заказчик в течение пяти рабочих дней с даты получения им подписанного Исполнителем Акта о оказанных



услуг направляет Исполнителю претензию, составленную в письменном виде, содержащую причину отказа от подписания данного Акта с указанием обнаруженных недостатков в результате оказанных услуг, и срока для их устранения.

6.11. В случае получения в соответствии с пунктом 6 части 13 статьи 94 Закона № 44-ФЗ 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 частью 13 статьи 94 Закона №44-ФЗ;

6.12. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Договоров, заключенных в соответствии с Законом №44-ФЗ.

6.13. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Договора либо оказанной услуги Заказчик должен учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

## 7. Условия обмена корреспонденцией

7.1. Договор, акты оказанных услуг, счета, дополнительные и иные соглашения к Договору, уведомления, запросы, претензии, требования, согласия, согласования, ответы и иная корреспонденция осуществляется нарочно, на бумажных носителях.

7.2. Если иное не предусмотрено законодательством Российской Федерации или Договором, любая корреспонденция, связанная с Договором, будет считаться надлежащим образом доставленной другой стороне и получена ею, если она передана нарочно лично уполномоченному представителю другой стороны под подпись, либо направлена другой стороне письмом с уведомлением о его вручении на адрес соответствующей стороны (указанный в Договоре).

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

## 8. Гарантии качества оказываемых услуг

8.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг соответствует действующим нормам, стандартам, правилам, техническим условиям и иной документации, действующим в РФ.

8.2. Качество оказываемых услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8.3. Исполнитель гарантирует Заказчику качество оказания услуги в течение всего срока оказания услуг.

8.4. Качество услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, изложенным в техническом задании (Приложение №2 к настоящему Договору).

8.5. На оказанные услуги Исполнитель предоставляет гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид услуг.

8.6. При выявлении Заказчиком недостатков оказанных услуг составляется акт. Для участия в составлении акта, фиксирующего недостатки (дефекты) оказанных услуг, согласования порядка и сроков их устранения, Исполнитель обязан направить своего представителя не позднее 3 дней со дня получения письменного извещения Заказчика.

8.7. Качество Услуги должно соответствовать условиям Договора, требованиям



действующего законодательства Российской Федерации.

8.8. Питание обучающихся должно быть разнообразным, сбалансированным, соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности и оказываться в соответствии с Графиком питания обучающихся согласно Приложение №3 к Договору (Описание объекта закупки) и меню.

8.9. Готовая продукция по качеству должны соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

8.10. Услуга должна быть оказана в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, и нормативно-правовыми документами.

8.11. Контроль качества готовой продукции осуществляется ежедневно ответственным лицом Заказчика.

## 9. Ответственность сторон

9.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение настоящего Договора Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

9.1.1. Невыполнение Исполнителем условий Договора является основанием для обращения Заказчика в суд с требованием о расторжении настоящего Договора или расторжения Договора в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Договора.

9.1.2. В случае полного (частичного) невыполнения условий настоящего Договора одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

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

9.1.4. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, в размере 0,01%, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

9.2. Порядок определения в Договоре размера штрафа, начисляемого за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором и размера штрафа, начисляемого за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором (далее - штраф):

9.2.1. Размер штрафа рассчитывается как процент цены Договора, или в случае, если Договором предусмотрены этапы исполнения Договора, как процент этапа исполнения Договора (далее - цена Договора (этапа)).

9.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа 0,01%.

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

9.2.4. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение подрядчиком (поставщиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

9.2.5. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

## 10. Порядок разрешения споров, изменения, расторжение Договора



10.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть по настоящему Договору или в связи с ним, решаются путем переговоров между сторонами.

10.2. В случае, если стороны не придут к соглашению, спор подлежит разрешению в Арбитражном суде Республики Дагестан.

10.3. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

10.7. При исполнении Договора не допускается перемена поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением случая, если новый Поставщик (подрядчик, исполнитель) является правопреемником поставщика (подрядчика, исполнителя) по такому Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.8. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные Договором, переходят к новому заказчику.

10.9. При исполнении Договора (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона) по согласованию заказчика с поставщиком (подрядчиком, исполнителем) допускается поставка товара, выполнение работы или оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Договоре.

10.10. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством РФ и положениями статьи 95 Федерального закона о Договорной системе.

10.11. Заказчик может принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случаях:

1) если в ходе исполнения Договора установлено, что исполнитель и (или) оказанные услуги перестали соответствовать условиям договора.

10.12. Если заказчиком проведена экспертиза поставленного товара, выполненной работы или оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Договора может быть принято заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы поставленного товара, выполненной работы или оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Договора, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения Договора.

## **11. Срок действия Договора**

11.1. Срок действия настоящего Договора устанавливается с момента его подписания сторонами по 30 сентября 2024г, а в части взаиморасчетов до их полного завершения и исполнения сторонами всех принятых на себя в соответствии с настоящим Договором обязательств.

## **12. Прочие условия**

12.1. Настоящий Договор составлен 2 (двух) подлинных экземплярах в бумажном виде по одному для каждой из Сторон.

12.2. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения Договора в результате обстоятельств чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.



12.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 13.2 Договора, каждая Сторона должна не позднее 3 (трёх) дней с момента наступления данного обстоятельства, известить о них в письменном виде другую Сторону. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств.

12.4. После прекращения действий указанных обстоятельств обязательства, предусмотренные Договором, подлежат исполнению, если ни одна из Сторон не требует расторжения Договора.

### Юридические адреса и реквизиты сторон.

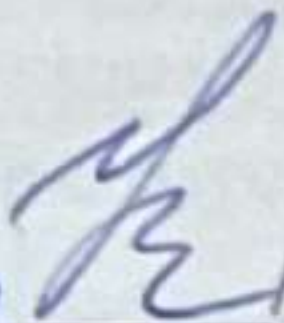
#### ЗАКАЗЧИК

МБОУ ГО "Г. КАСПИЙСК" РД  
"МНОГОПРОФИЛЬНАЯ ГИМНАЗИЯ №16  
ИМ. М.К. МАГОМЕДЖАНОВА"  
ИНН 0500000915 КПП 050001001  
Юр/адр. 368300, Республике Дагестан, г. Каспийск,  
ул. Камиля Гасанова, зд. 7  
л/с 20036LL0700, 21036LL0700  
БИК ТОФК 018209001 ОКПО 97396192  
к/с 03234643827200000300  
р/с 40102810945370000069 в  
Отделении-НБ Республика Дагестан// УФК по  
Республике Дагестан, Махачкала

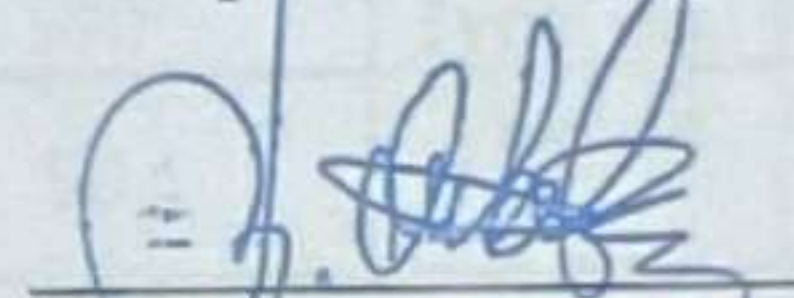
#### ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Экспресс-продукт»  
ИНН 0572023213 КПП 057101001  
ОГРН 1190571002632  
Юр./адр.: 367000, Республика Дагестан, г.  
Махачкала, пр-кт Петра 1, вл. 50  
Банковские реквизиты:  
в ООО «Банк Точка»  
БИК 044525104  
Расч./сч. 40702810601500175529  
Кор./сч. 30101810745374525104  
E-mail: [ekspress.produkt@mail.ru](mailto:ekspress.produkt@mail.ru)



 / С. Н. Гасанбекова /

Генеральный директор

 / К. С. Магомедов /

М.П.





**Спецификация**

№	Наименование товара, услуги (работы)	Выход (грамм, миллилитр.)	Кол-во	Цена за единицу (руб.)	Сумма (руб.)
1	Суп с макаронными изделиями	250	1 усл. ед	9,7	9,7
2	Суп с бобовыми (чечевицей) на бульоне	250	1 усл. ед	9,87	9,87
3	Суп с бобовыми (фасоль) на бульоне	250	1 усл. ед	11,79	11,79
4	Суп с бобовыми (горох) на бульоне	250	1 усл. ед	10,89	10,89
5	Суп рисовый на бульоне	250	1 усл. ед	10,97	10,97
6	Борщ с капустой и картофелем на бульоне	250	1 усл. ед	13,35	13,35
7	Суп картофельный с пшеничной крупой на бульоне	250	1 усл. ед	13,04	13,04
8	Рассольник	250	1 усл. ед	11,01	11,01
9	Щи из капусты свежей с картофелем	250	1 усл. ед	10,17	10,17
10	Котлета из говядины	90	1 усл. ед	56,72	56,72
11	Котлета куриная из фарша	90	1 усл. ед	39,07	39,07
12	Курица в соусе томатном	90	1 усл. ед	28,76	28,76
13	Овощное рагу с курицей	210	1 усл. ед	47,76	47,76
14	Филе птицы отварное с соусом сметанным и томатом	90	1 усл. ед	56,98	56,98
15	Гуляш из говядины	90	1 усл. ед	46,08	46,08
16	Гуляш из говядины	120	1 усл. ед	62,59	62,59
17	Бефстроганов из отварной говядины	100	1 усл. ед	55,61	55,61
18	Жаркое по-домашнему	170	1 усл. ед	64,04	64,04
19	Тефтели мясные с соусом собственного производства	90	1 усл. ед	54,78	54,78
20	Запеканка картофельная с мясом	170	1 усл. ед	61,69	61,69
21	Рыба запеченная	90	1 усл. ед	44,98	44,98
22	Рыба припущенная	70	1 усл. ед	42,23	42,23
23	Сосиски отварные	90	1 усл. ед	39,67	39,67
24	Плов из курицы	150	1 усл. ед	27,19	27,19
25	Плов из курицы	180	1 усл. ед	32,64	32,64
26	Плов из говядины	180	1 усл. ед	68,02	68,02
27	Плов из говядины	150	1 усл. ед	56,9	56,9
28	Вермишель со сливочным маслом	150	1 усл. ед	12,91	12,91
29	Рис отварной	150	1 усл. ед	14,03	14,03
30	Каша гречневая рассыпчатая	150	1 усл. ед	14,71	14,71
31	Каша пшеничная рассыпчатая	150	1 усл. ед	11,98	11,98
32	Каша перловая рассыпчатая	150	1 усл. ед	13,82	13,82
33	Макаронник	150	1 усл. ед	11,99	11,99
34	Макаронные изделия отварные с овощами	150	1 усл. ед	8,73	8,73
35	Макаронные изделия отварные	150	1 усл. ед	8,41	8,41
36	Пюре картофельное	150	1 усл. ед	15,13	15,13
37	Картофель отварной	150	1 усл. ед	12,1	12,1
38	Голубцы ленивые	150	1 усл. ед	34,21	34,21
39	Тушеная капуста	150	1 усл. ед	16,24	16,24



40	Плов с сухофруктами	150	1 усл. ед	25,09	25,09
41	Картофель запеченный	150	1 усл. ед	11,59	11,59
42	Салат «Витаминка»	60	1 усл. ед	15,6	15,6
43	Салат из свеклы	60	1 усл. ед	9,88	9,88
44	Салат из свеклы с яблоком	60	1 усл. ед	13,46	13,46
45	Винегрет	60	1 усл. ед	10,58	10,58
46	Помидоры, консервированные без уксуса	60	1 усл. ед	17,21	17,21
47	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	1 усл. ед	8,96	8,96
48	Салат из моркови с яблоками или черносливом	60	1 усл. ед	9,37	9,37
49	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	1 усл. ед	10,01	10,01
50	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60	1 усл. ед	14,68	14,68
51	Огурцы, консервированные без уксуса	60	1 усл. ед	15,84	15,84
52	Салат из белокочанной капусты и зеленым горошком	60	1 усл. ед	12,02	12,02
53	Салат из моркови с яблоком	60	1 усл. ед	10,9	10,9
54	Овощи натуральные свежие	60	1 усл. ед	14,6	14,6
55	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	1 усл. ед	11,27	11,27
56	Салат из моркови с яйцом	60	1 усл. ед	11,98	11,98
57	Каша манная жидкая молочная	200	1 усл. ед	27,67	27,67
58	Каша рисовая молочная	200	1 усл. ед	28,5	28,5
59	Каша из овсяных хлопьев «Геркулес с изюмом и курагой»	200	1 усл. ед	32,8	32,8
60	Каша ячневая молочная	200	1 усл. ед	28,45	28,45
61	Каша гречневая молочная	200	1 усл. ед	28,42	28,42
62	Каша пшеничная молочная	200	1 усл. ед	30,4	30,4
63	Каша вязкая молочная с тыквой	200	1 усл. ед	31,9	31,9
64	Каша вязкая молочная пшеничная с курагой	200	1 усл. ед	32,48	32,48
65	Каша вязкая молочная овсяная с курагой	200	1 усл. ед	32,1	32,1
66	Каша овсяная молочная	200	1 усл. ед	24,58	24,58
67	Суп молочный с крупой	250	1 усл. ед	21,16	21,16
68	Запеканка из творога с морковью	100	1 усл. ед	33,13	33,13
69	Запеканка из творога со сметаной	100	1 усл. ед	32,73	32,73
70	Лапшевник с творогом	100	1 усл. ед	19,81	19,81
71	Оладьи с джемом	100	1 усл. ед	11,49	11,49
72	Сосиска, запеченная в тесте	80	1 усл. ед	19,16	19,16
73	Булочка с джемом	80	1 усл. ед	20,5	20,5
74	Булочка сдобная	80	1 усл. ед	12,13	12,13
75	Ватрушка с творогом	80	1 усл. ед	37,89	37,89
76	Яйцо варенное 1 шт.	1 шт.	1 шт.	11,83	11,83
77	Вафли	40	1 усл. ед	9,62	9,62
78	Пряники	40	1 усл. ед	10,32	10,32
79	Кондитерское изделие - конфеты	40	1 усл. ед	24,03	24,03
80	Зефир	40	1 усл. ед	10,76	10,76
81	Печенье	40	1 усл. ед	9,9	9,9
82	Йогурт питьевой	90	1 усл. ед	16,10	16,10
83	Яблоки	100	1 усл. ед	9,69	9,69
84	Бананы	100	1 усл. ед	17,63	17,63



85	Апельсины	100	1 усл. ед	18,7	18,7
86	Груши	100	1 усл. ед	19,8	19,8
87	Мандарины	100	1 усл. ед	24,8	24,8
88	Хлеб пшеничный белый	50	1 усл. ед	4,27	4,27
89	Хлеб пшеничный белый	30	1 усл. ед	2,61	2,61
90	Хлеб ржаной	20	1 усл. ед	2,09	2,09
91	Хлеб ржаной	10	1 усл. ед	1,03	1,03
92	Соус сметанный	20	1 усл. ед	2,88	2,88
93	Соус, сметанный с томатом	20	1 усл. ед	3,12	3,12
94	Соус молочный	20	1 усл. ед	3,78	3,78
95	Бутерброд с маслом	35	1 усл. ед	13,05	13,05
96	Бутерброд с сыром	50	1 усл. ед	14,67	14,67
97	Бутерброд с джемом	35	1 усл. ед	16,98	16,98
98	Чай с сахаром	200	1 усл. ед	4,89	4,89
99	Чай с сахаром и лимоном	200	1 усл. ед	5,38	5,38
100	Сок фруктовый	200	1 усл. ед	22,61	22,61
101	Компот из смеси сухофруктов	200	1 усл. ед	16,55	16,55
102	Компот из плодов свежих	200	1 усл. ед	15,69	15,69
103	Какао с молоком	200	1 усл. ед	15,73	15,73
104	Кофейный напиток	200	1 усл. ед	19,5	19,5
105	Напиток из плодов шиповника	200	1 усл. ед	19,9	19,9
106	Кефир	200	1 усл. ед	18,61	18,61
107	Кисель	200	1 усл. ед	14,25	14,25

Максимальное значение Цены Договора составляет 599 900 рублей 00 копеек, НДС не облагается.



*[Signature]*  
/ С.Н. Гасанбекова /

Генеральный директор



*[Signature]*  
/ К.С. Магомедов /



## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

(Описание объекта закупки)

**Оказание услуг по организации питания обучающихся в средних общеобразовательных школах городского округа «город Каспийск» на 2024 г.**

### **1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБЪЕКТЕ ЗАКУПКИ:**

1.1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации питания обучающихся в Средних общеобразовательных школах городского округа «город Каспийск» на 2024 г. (далее – Услуги).

1.2. Объем оказываемых Услуг: **невозможно определить. Количество необходимых порций определяется Заказчиком в заявках.**

1.3. Норма расходов по организации горячего питания на одного ребенка (руб./дето-день) устанавливается нормативно-правовым документом администрации городского округа «город Каспийск» или учреждения, которому переданы полномочия учредителя образовательного учреждения. Стоимость блюд ежедневного рациона на одного ребенка не должна превышать значение установленной нормы расхода.

1.4. Заявки на питание подаются до 15:00 за одни сутки до дня предоставления услуги. Горячее питание организуется на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

1.5. Срок оказания услуг: **С даты заключения Договора, ежедневно за исключением дней школьных выходных и праздничных дней и до 30 сентября 2024 года - организация готового питания исключительно по месту нахождения Исполнителя.**

### **2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ:**

2.1. Услуги оказываются в соответствии с:

- Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Техническим регламентом ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Техническим регламентом ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- Техническим регламентом ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических



(профилактических) мероприятий»;

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

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

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

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

- ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования»;

- Методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18 мая 2020 года (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) (далее – МР 2.4.0179-20);

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее – методические рекомендации, утвержденные Приказом № 213н/178).

2.2 Доставка, погрузка, отгрузка продукции, изготовление полуфабрикатов для приготовления завтраков осуществляется транспортом и силами Исполнителя.

2.3 Потребительские свойства продуктов питания должны обеспечивать их безопасное употребление в пищу. Безопасность должна обеспечиваться сроком годности, также подтверждаться сертификатами соответствия на каждую партию товара. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукции от воздействия внешних факторов, соответствовать стандартам, принятым к упаковке данного вида продукции. Запас срока годности поставляемых продуктов должен составлять не менее 7 (семи) дней на дату поставки.

### **3. ГРАФИК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

№	Наименование услуги	Единица измерения	Категория обучающихся	Объем услуги	Вид услуги	Период оказания услуги
1	Оказание услуг по организации питания обучающихся в средних общеобразовательных школах городского округа «город Каспийск» на 2024 г.	Дето-день	Обучающиеся, получающие начальное общее образование	С неизвестным объемом, по заявке Заказчика	Горячее питание	один раз в день, 5(6) дней в неделю, согласно перечню блюд для формирования 10-ти дневного меню, кроме выходных, нерабочих праздничных дней и каникул

### **4. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ**

4.1. Приготовление горячего питания для учащихся в средних общеобразовательных школах (1-4 классы), осуществляется, исключительно, по месту нахождения Исполнителя, доставляется силами и средствами Исполнителя.

4.2. Услуги по организации бесплатного горячего питания (раздача питания) для обучающихся в средних общеобразовательных школах (1-4 классы), оказываются работниками Исполнителя на базе школьных столовых Заказчика.

### **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ**

5.1. Исполнитель осуществляет разработку 10-ти дневного меню по организации питания обучающихся Средних общеобразовательных школах городского округа «город Каспийск» на 2024г. с учетом сезонности, продолжительности пребывания обучающихся в



общеобразовательном учреждении, возрастной категории и физической нагрузки обучающихся, с соблюдением принципов рационального, сбалансированного питания и требований к калорийности, количеству белков, жиров, углеводов и микроэлементов, необходимых для нормального развития и роста детей.

5.2 10-ти дневное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде (рекомендуемые массы порций и потребность в пищевых веществах и энергии) и иметь наименования блюд и кулинарных изделий в соответствии с их наименованием, указанным в используемых рецептурных сборниках.

5.3. Меню составляется на основе вариантов базового меню, определенного МР 2.4.0179-20 и с учетом требований, предусмотренных МР 2.4.0179-20 и методическими рекомендациями, утвержденными Приказом №213н/178. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

5.4. Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, Исполнителю в течение 3 (трех) календарных дней со дня, следующего за датой заключения настоящего Договора необходимо разработать, утвердить и предоставить основное (организованное) меню и согласовать его с Заказчиком. Ежедневное меню размещается в местах размещения, согласованных с Заказчиком. В течение двух недель, обучающихся общеобразовательных учреждений обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп, обучающихся в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

5.5. При составлении меню необходимо учесть требования МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020, а также требования п. 8.1., п.п. 8.1.2.1., 8.1.2.3., п.п. 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6., 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самокваш".



- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

5.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

5.8. Время и температура с момента приготовления питания до момента его выдачи не должно превышать времени, указанного в СанПиН:

- отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С, до отпуска не более 1 ч.;

- вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 65 градусов С<sup>0</sup>;

- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 ч с момента изготовления.

5.9. Завтрак или обед должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

5.10. Ассортимент продуктов и блюд завтрака или обеда приведен в Приложении №1 к Техническому заданию.



5.11. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

5.12. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития из перечня продуктов, и блюд (Приложение №1 к Техническому заданию).

5.13 Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

5.14. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

5.15. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

5.16. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

## **6. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

### **6.1. Требования к используемым пищевым продуктам и продовольственному сырью:**

6.1.1. Для оказания услуг Исполнитель самостоятельно или за свой счет производит доставку готового питания

Доставка питания осуществляется специализированным транспортным средством, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Используемый Исполнителем транспорт должен иметь оформленный в установленном законодательством РФ порядке санитарный паспорт.

6.1.2. Исполнитель осуществляет приготовление пищи с использованием пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям действующих ТР ТС, ГОСТов. В случае отсутствия государственного стандарта, ТР ТС на конкретный вид продукции, допускается использование пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ). При этом по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Хранение и использование пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется Исполнителем с соблюдением установленных санитарными правилами сроков и условий хранения и реализации продуктов, температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

6.1.3. Закупаемые Исполнителем с целью использования при оказании услуг пищевые продукты и продовольственное сырье должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика, подтверждающих происхождение пищевых продуктов и продовольственного сырья, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.1.4. Не допускается к использованию пищевая продукция и продовольственное сырье, не имеющие маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.1.5. Исполнитель осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и бракераж готовых блюд и изделий.

6.1.6. С целью контроля качества поступающей продукции Исполнитель проводит бракераж с ведением записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.



6.1.7. Исполнитель обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, с приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.1.8. Исполнитель осуществляет реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе по:

- проведению производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с МР 2.4.0179-20. Исполнитель должен иметь в наличии программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, разработанную в соответствии с СанПиН 1.1.1058-01.

- проведению лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с МР 2.4.0179-20. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

- обеспечению необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд обучающихся;

- выполнению постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- организации регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды персонала;

- обеспечению исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для оказания услуг;

- обеспечению достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- организации санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

6.1.9. Выдача готовой пищи осуществляется Исполнителем только после снятия пробы с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает соответствие порционных блюд по весу, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.1.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник Исполнителя (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет Заказчик в лице медицинского работника согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

## **6.2 Требования к помещению и порядку раздачи готовых блюд:**



6.2.1. Исполнитель обеспечивает поддержание санитарного порядка используемых при оказании услуг помещения в соответствии с действующими нормами и правилами, принятыми на территории РФ.

6.2.2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, используемые Исполнителем при оказании услуг, должны соответствовать СП, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

При доставке готовых блюд и холодных закусок использовать изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, и поддерживает требуемый температурный режим.

Осуществлять порционирование и раздачу блюд в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

6.2.3. Раздача готового питания производится на базе пищеблоков.

6.2.4. Отпуск готовых блюд осуществляется Исполнителем в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком.

### **6.3. Требования к организации условий труда**

6.3.1. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющим допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях, а также, прохождение персоналом Исполнителя курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.2. Персонал, сопровождающий пищевую продукцию и продовольственное сырье в пути следования, и выполняющий их погрузку и выгрузку, должен иметь санитарную одежду (халат, рукавицы), личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.3. Персонал, оказывающий непосредственно услуги по обеспечению питанием обучающихся, обязан соблюдать правила личной гигиены. Исполнитель обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.4. Исполнитель обеспечивает проведение ежедневного медицинского осмотра персонала, непосредственно участвующего в оказании услуги, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, и ведение журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания с ежедневным занесением результатов осмотра перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.3.5. Исполнитель обеспечивает наличие на пищеблоках общеобразовательного учреждения аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.



Т.С.Н. Гасанбекова /

Генеральный директор



К.С. Магомедов /

Приложение №3  
к Договору №2024-СОШ 16/04-08  
от 28.08.2024г.



**График оказания услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся**

№ п/п	Месяц
1	С даты подписания по 30.09.2024 г.



Директор

/С.Н. Гасанбекова /

Генеральный директор

/К.С. Магомедов /



М.П.



### АКТ ОБ ОКАЗАНИИ УСЛУГ

г. \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_, именуем \_\_\_\_\_ в дальнейшем «Заказчик», в лице \_\_\_\_\_, действующ \_\_\_\_\_ на основании \_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуем \_\_\_\_\_ в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_, действующ \_\_\_\_\_ на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, составили настоящий Акт об оказании услуг по организации горячего питания (далее - Акт) по Договору № 2024-СОШ 16/04-08 от 28.08.2024г. (далее - Договор) о нижеследующем.

1. Во исполнение п. \_\_\_\_ Договора Исполнитель в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ г. оказал следующие услуги:

№	Описание услуг	Ед. изм. Усл.ед.	Фактическое количество	Цена за единицу услуги, руб.	Стоимость услуг, руб., в том числе НДС ( )
1.					
<b>Итого</b>					

2. Количество дето-дней за период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ года – \_\_\_\_\_ дето-дней.  
Стоимость горячего питания на одного учащегося за \_\_\_\_\_ г. – \_\_\_\_\_ руб./дето-день.
3. Вышеперечисленные услуги выполнены полностью и в срок. Заказчик претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг не имеет.

Заказчик:

Исполнитель:

М.П.

М.П.





Форма заявки на питание

Заявка на « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по Договору № 2024-СОШ 16/04-08 от 28.08.2024 год

Категория обучающихся	Количество обучающихся /мест	Время питания



Заказчик:

М.П.

Исполнитель:

