

## КОНТРАКТ № 4

на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования и льготной категории обучающихся (для субъектов малого и среднего предпринимательства)

г. Железногорск

9 января 2024 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей 102 имени академика Михаила Фёдоровича Решетнёва» (МАОУ «Лицей № 102»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Лесняка Виталия Анатольевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общества с ограниченной ответственностью «Аквариум» (ООО «Аквариум»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Ковалева Юрия Васильевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», руководствуясь Федеральным законом от 18 июля 2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и «Положения о закупках товаров (работ, услуг) МАОУ «Лицей № 102», на основании протокола закупки у единственного поставщика (для СМСП) в электронной форме № 32313137855 от «27» декабря 2023 года, заключили настоящий контракт о нижеследующем.

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом настоящего контракта является оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования и льготной категории обучающихся в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 2), являющимися неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Оказание Услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок предоставления такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Контракта.

1.3. Место оказания услуги: Красноярский край, г. Железногорск, ул. Школьная, 46.

1.4. Срок оказания услуг: с 09.01.2024 до 31.05.2024.

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена по Контракта составляет **3 391 629 (Три миллиона триста девяносто одна тысяча шестьсот двадцать девять) рублей 35 копеек**, НДС не облагается в соответствии с Расчет стоимости предоставляемых услуг (Приложение № 1), являющимися неотъемлемой частью настоящего контракта.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, перечисленных в пункте 6.1. Контракта.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. В цену Контракта входят все расходы на оказание услуг по организации питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, в т.ч. стоимость товаров (продуктов и готовой продукции) с учетом стоимости тары, упаковки, затрат по хранению, доставке, погрузочно-разгрузочным работам, а так же расходов на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, расходы связанные с приготовлением блюд, затраты на оформление необходимой технической и справочной документации, а также иные расходы, связанные с исполнением Контракта.

2.4. Оплата производится в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания заказчиком документов о приемке оказанных услуг. Авансирование не предусмотрено. Документ об оказании услуг составляется с учетом фактической численности питающихся детей и фактически отработанных за месяц дней.

2.5. Источник финансирования: средств федерального, краевого и местного бюджета.

### 3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, объему, соответствию оказанных услуг условиям Контракта.

3.1.2. Для взыскания неустойки (штрафов, пеней) направлять Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате сумм неустойки (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по Контракту.

3.1.3. При приемке оказанных услуг проводить экспертизу в части соответствия их условиям контракта. Экспертиза может проводиться своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций.

3.1.4. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

3.1.5. Осуществлять контроль за соблюдением условий контракта, в том числе, контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг.

3.1.6. В соответствии с действующим законодательством РФ Заказчик обязан предоставить во временное безвозмездное пользование Исполнителю имущество (производственные площади и оборудование), принадлежащие Заказчику и необходимые Исполнителю для оказания услуг. Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 25 рабочих дней с момента заключения настоящего контракта.

### **3.2. Заказчик вправе:**

3.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта.

3.2.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Контракту.

3.2.3. Направлять мотивированный отказ в подписании акта сдачи-приемки оказанных услуг (документа о приемке).

3.2.4. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустраняемых недостатков.

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе.

3.2.6. Пользоваться иными установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации правами.

3.2.7. В период срока действия контракта по согласованию с Исполнителем вносить изменения в действующее меню.

3.2.8. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Контракта:

- ежемесячно ежедневные накладные на отпуск рационов питания.

3.2.9. Проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций, а также запрашивать необходимую информацию и документы.

### **3.3. Исполнитель обязан:**

3.3.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования и льготной категории обучающихся (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

3.3.2. 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.

3.3.3. 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).

3.3.4. 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.

3.3.5. 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.

3.3.6. 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.

3.3.7. 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.

3.3.8. 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.

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

3.3.10. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта и Техническим заданием (Приложение 2 к Контракту).

3.3.11. Организовать питание в соответствии с утвержденным меню основного (организованного) питания, согласованным с заказчиком.

При оказании услуг по организации питания допускается по согласованию с заказчиком проводить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии оформления соответствующего документа, подтверждающего факт замены с указанием причин.

3.3.12. Осуществлять контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и санитарно-гигиенических правил работниками.

3.3.13. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания.

3.3.14. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа).

3.3.15. Проводить лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико-химические, радиологические, паразитологические показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.), в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и

соответствующую область аккредитации на проведение данных лабораторных исследований.

3.3.16. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

3.3.17. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.).

3.3.18. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками правил личной гигиены.

В течение 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

3.3.19. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 №589, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.

Скоропортящийся груз (товар) должен перевозиться с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.12.2020 № 2200 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом и о внесении изменений в пункт 2.1.1 Правил дорожного движения Российской Федерации».

Доставка продуктов питания и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

3.3.20. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятием общественного питания.

3.3.21. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд).

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При



использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.3.22. В течении 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора в соответствии с пунктом 1 статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», пунктом 1 статьи 495 Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе:

результаты производственного контроля;

сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

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

3.3.24. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и оказания услуг по организации питания ветеринарно-санитарным требованиям (включая контроль за проведением на складах мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации) сообщать заказчику о результатах такого контроля в течение 3 рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

3.3.25. Иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с действующим законодательством.

3.3.26. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря помещения для приготовления питания, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.27. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества, Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день в течение двух часов.

В случае непредвиденных обстоятельств, объективно препятствующих Исполнителю выполнить взятые на себя обязательства, незамедлительно уведомить об этом Заказчика любыми доступными средствами.

3.3.28. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

3.3.29. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд в соответствии с действующим законодательством.

3.3.30. Привлекать к оказанию услуг только персонал, прошедший медицинские осмотры, имеющий соответствующую квалификацию и личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ. Лица, привлекаемые к оказанию услуг по организации питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, установленных требованиями законодательства РФ, а также, обеспечить прохождение работниками обследований на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства РФ.

3.3.31. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.3.32. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и Контрактом.

3.3.33. В течение 15 рабочих дней с момента заключения исполнителем договора с поставщиком пищевых продуктов в письменном виде представляет информацию о заключенных договорах, которая должна содержать в том числе, наименование поставщика пищевых продуктов, дату и номер договора, его цену, копии документов о приемке товаров,

которые являются предметом договора, заключенного между исполнителем и поставщиком, копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем поставщику пищевых продуктов, а также документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

3.3.34. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения контракта на другого поставщика пищевых продуктов представлять Заказчику документы, указанные в п. 3.3.33 контракта, в течение 3 рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

3.3.35. Исполнитель обязан передать Заказчику вместе с оказанными услугами документы, указанные в п. 4.7 контракта.

3.3.36. Обеспечить, в целях осуществления мониторинга и контроля на любом этапе технологического цикла оказания услуг за соблюдением условий контракта, беспрепятственный доступ представителей заказчика в помещения пищеблоков и столовых.

3.3.37. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков.

3.3.38. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда.

3.3.39. В случае необходимости, принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

3.3.40. В течение 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика в соответствии с п.3.2.2 контракта, предоставить заказчику требуемую информацию в письменном виде.

3.3.41. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации питания в соответствии с Приложением 3 к Контракту.

3.3.42. Соблюдать Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации питания в соответствии с Приложением 4 к Контракту.

3.3.43. Соблюдать Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания в соответствии с Приложением 5 к Контракту.

3.3.44. Заключить договор аренды нежилого помещения, указанного в п. 3.1.6. настоящего Контракта, с Заказчиком на срок, не превышающий срок настоящего Контракта.

#### **3.4. Исполнитель имеет право:**

3.4.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

3.4.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках Контракта.

3.4.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом.

3.4.4. Пользоваться иными правами, установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации.

### **4. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

4.1. Приемку готового питания осуществляет уполномоченный представитель Заказчика, который проверяет на соответствие ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утверждённом меню, ежедневной меню-раскладке, раздаточной ведомости, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, контракта и технического задания.

4.2. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объеме согласно меню.

4.3. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме, либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком.

4.4. Заказчик, обнаруживший после приемки услуг несоответствие или иные недостатки, которые не могли быть установлены при приемке (скрытые недостатки), в том числе такие, которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 1 часа с момента их обнаружения и вправе потребовать безвозмездного их устранения в течение 2 часов с момента извещения Исполнителя, а также возмещения убытков до конца расчетного периода.

4.5. Ежемесячно, в течение первых 20 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель формирует, подписывает и предоставляет Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг (документ о приемке), в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.

4.6. Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем. В случае отказа Заказчика подписать акт сдачи-приемки оказанных услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ.

4.7. Услуги по организации питания считаются принятыми в случае отсутствия претензий Заказчика к Исполнителю по поводу оказанных услуг, а в случае наличия таких претензий – после разрешения возникших разногласий. В случае возникновения претензий по поводу качества оказываемых услуг, Заказчик вправе привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

4.6. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг уполномоченным представителем Заказчика.

4.7. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг, являются: акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.8. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания по фактическому количеству питающихся детей.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1. При неисполнении или ненадлежащем исполнении обязательств по настоящему Контракту стороны несут ответственность в полном объеме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. 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 начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, 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, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательств, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения

Исполнителем обязательств, (в том числе гарантийного обязательства) предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы. Сумма штрафа составляет 3% от цены Контракта (этапа).

5.5. За каждый факт ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы. Сумма штрафа составляет 1000 (одна тысяча) рублей.

5.6. Уплата неустойки, пени, штрафов не освобождает «Стороны» от исполнения обязательств, принятых на себя по Контракту.

5.7. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.9. Стороны Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафы, пени), если докажут, что просрочка исполнения обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны Контракта.

5.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в договоре таких обязательств) в виде фиксированной суммы. Сумма штрафа составляет 1000 (одна тысяча) рублей

5.11. В случае просрочки исполнения, неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе провести оплату по договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

## **6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

6.1. При исполнении Контракта изменение условий Контракта возможно по соглашению Сторон, в случаях, установленных законодательством Российской Федерации и Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАОУ «Лицей № 102».

Изменение количества, объема, увеличение цены закупаемых товаров, работ, услуг, сроков исполнения Контракта, порядка оплаты товаров, работ, услуг осуществляется на основании решения Заказчика и при наличии согласия Исполнителя.

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

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

6.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.



6.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

6.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта не позднее чем в течение 10 рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется Исполнителю по почте по адресу для почтовой корреспонденции Исполнителя, указанному в настоящем Контракте, либо посредством факсимильной связи, либо на адрес электронной почты Исполнителя, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения его вручения Исполнителю (прочтении Исполнителем). Выполнение Заказчиком требования(ий) настоящего пункта Контракта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе Заказчика от исполнения настоящего Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признаётся дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления Заказчика, либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по указанному в Контракте адресу.

6.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 3 календарных дня с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

6.6. При расторжении Контракта по любым основаниям Заказчик обязуется:

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

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

в) с момента подписания Сторонами акта сдачи-приемки оплатить фактически оказанные Исполнителем и принятые Заказчиком услуги в соответствии с условиями Контракта.

## **7. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

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

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

В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи.

Вторая сторона обязана рассмотреть уведомление в течение 10 рабочих дней с даты его получения.

## **8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА**

8.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные конфликты, акты терроризма, правовые акты государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

8.2. При невыполнении или частичном невыполнении любой из Сторон обязательств по Контракту вследствие наступления обстоятельств, указанных в п. 8.1. Контракта, если они непосредственно повлияли на сроки исполнения Сторонами своих обязательств, срок исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать эти обстоятельства.

8.3. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств в силу вышеуказанных причин, должна письменно известить об этом другую Сторону в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов должны служить документы, выдаваемые компетентными органами.

8.4. Не извещение, либо несвоевременное извещение другой стороны согласно п.8.3. Контракта влечет за собой утрату права ссылаться на эти обстоятельства.

## **9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по Контракту или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке в соответствии с Законодательством Российской Федерации. Срок рассмотрения претензии составляет 10 дней со дня ее получения.

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий в претензионном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Красноярского края.

## **10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

10.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим Контрактом, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

10.2. Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует до 31 мая 2024 года, а в части неисполненных Сторонами обязательств – до полного их исполнения.

10.3. Документооборот в рамках Контракта осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством факсимильной/телефонной связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (Трех) рабочих дней.

Срок ответа на входящий документ в рамках Контракта не может превышать 5 (Пяти) рабочих дней со дня его получения.

10.4. Контракт составлен в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

10.5. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом.

10.6. Все приложения к Контракту должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями Контракта, являются его неотъемлемой частью.

10.7. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Контракте.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по Контракту Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов с момента изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по Контракту будут считаться сведения, указанные в Контракте.

10.8. Приложения:

Приложение №1 Расчет стоимости предоставляемых услуг.





Приложение №2 Техническое задание.

Приложение №3 Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации питания.

Приложение №4 Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации питания.

Приложение №5 Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания.

### 11. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

<p style="text-align: center;"><b>Заказчик</b></p> <p><b>МАОУ «Лицей №102»</b> ИНН 2452016514 КПП 245201001 ОГРН № 1022401406180 662971, г. Железнодорожск, ул. Школьная, 46 <i>Номер банковского счета (ЕКС), открытого</i> <i>УФК по Красноярскому краю –</i> 40102810245370000011 <i>БИК УФК по Красноярскому краю – 010407105</i> <i>Банк получателя - ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК</i> <i>БАНКА РОССИИ/УФК по Красноярскому краю</i> г. Красноярск ФИНАНСОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО Г.ЖЕЛЕЗНОГОРСК (МАОУ «Лицей № 102» л/сч. 30196Ц27370, 31196Ц27370) <i>Казначейский счет – 03231643047350001900»</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Исполнитель</b></p> <p><b>ООО «Аквариум»</b> ИНН 2452016916 КПП 245201001 ОГРН 1032401220169 662971, г. Железнодорожск, ул. Ленина, 42 КРАСНОЯРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N 8646 ПАО СБЕРБАНК р/сч. № 40702810631130100970 к/сч. № 30101810800000000627 БИК 040407627</p>
<p>Директор МАОУ «Лицей № 102»  В.А. Лесняк  М.П.</p>	<p>Директор ООО «Аквариум»  Ю.В. Ковалев  М.П.</p>

**РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УСЛУГ**

оказание услуг по организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования и льготной категории обучающихся с 09.01.2024 по 31.05.2024


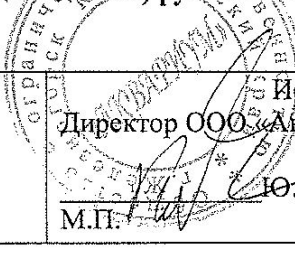
1. Расчет стоимости оказания услуг по организации горячим питанием детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования в период с 09.01.2024 по 31.05.2024

Возраст	Попадающих под действие статьи 14-1 закона Красноярского края от 02.11.2000г. №12-961 «О защите прав ребенка»		Кол-во дето-дней	Сумма, руб.
	Завтрак (1 смена)	Обед (2 смена)		
с 6 до 10 лет (1 смена)	82,95	х	20648	1 712 751,60
с 6 до 10 лет (2 смена)	х	124,45	7476	930 388,20
с 11 до 13 лет (1 смена)	96,46	х	2403	231 793,38
<b>Итого за период с 09.01.2024 года по 31.05.2024 года</b>				<b>2 874 933,18</b>

2. Расчет стоимости оказания услуг по организации горячего питания льготных категорий, обучающихся в период с 09.01.2024 по 31.05.2024

Категория детей	Возраст	Попадающих под действие пунктов 2, 3, 6 статьи 11 закона Красноярского края от 02.11.2000г. №12-961 «О защите прав ребенка»			Кол-во дето-дней	Сумма, руб.
		Завтрак руб.	Обед руб.	Полдник руб.		
Малообеспеченные	с 11 до 18 лет	96,46	х	х	324	31 253,04
Малообеспеченный + Подвоз 1 смена	с 11 до 18 лет	96,46	144,67	х	108	26 042,04
ОВЗ (1 смена)	с 11 до 18 лет	96,46	144,67	х	267	64 381,71
ОВЗ начальная школа (1 смена)	с 6 до 10 лет	82,95	124,45	х	1424	295 337,60
ОВЗ начальная школа (2 смена)	с 6 до 10 лет	х	124,45	62,22	534	99 681,78
<b>Итого за период с 09.01.2024 года по 31.05.2024 года</b>					<b>516 696,17</b>	

**Итого: начальная (максимальная) стоимость Контракта составляет 3 391 629 (Три миллиона триста девяносто одна тысяча шестьсот двадцать девять) рублей 35 копеек.**

 <p>Заказчик Директор МАОУ «Лицей № 102» В.А. Лесняк</p>	 <p>Исполнитель Директор ООО «Аквариум» Ю.В. Ковалев</p>
---	--



## Техническое задание

### 1. Общие требования

1.1. Исполнитель оказывает услуги по организации питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования и льготной категории обучающихся МАОУ «Лицей 102» (далее – Услуга) в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, и гарантирует, что качество и безопасность оказываемых услуг соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

### 2. Требования к режиму питания обучающихся

2.1. Исполнитель организует питание обучающихся в соответствии с разработанным и утвержденным директором МАОУ «Лицей № 102» Графиком питания.

2.2. Исполнитель организует завтраки в период с 08:45 до 11:30 час., обеды с 12:00 час. до 15:00 час., полдники с 15:30 час. до 16:30 час.

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

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

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

3.1. Исполнитель обеспечивает:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- основного второго блюда, закуски или подгарнировки, отдельно (рядом) с гарниром;
- соуса (в случае изготовления его как отдельного блюда) непосредственно к основному блюду.

### **3.2. Исполнителю запрещается:**

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

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

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

3.2.4. Подачу сложных блюд в плоских тарелках.

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

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

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

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

3.2.9. Порционирование закуски или подгарнировки непосредственно на гарнир.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **4. Требования к результатам оказанных услуг.**

4.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком двухнедельным меню. Изменение меню допускается по согласованию с Заказчиком.

4.2. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

4.3. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием медицинского работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.4. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать действующим законодательством требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные

органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

4.5. При раздаче питания в столовой Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда – не ниже 65 °С, гарниры – не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °С. Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.

### 5. Требования к осуществлению производственного контроля

5.1. Исполнитель разрабатывает и утверждает для каждого пищеблока, обслуживаемого по Договору, программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (далее – Программа).

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

5.3. Программа содержит минимальный перечень блюд, кулинарной продукции и смывов с объектов окружающей среды на пищеблоке, подлежащих лабораторным исследованиям (испытаниям), минимальные номенклатуру лабораторных исследований (испытаний) и периодичность проведения лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с Приложением №3 к Техническому заданию.

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

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

### 6. Требования к эксплуатации оборудования

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

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

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

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

6.2. Проводит своевременный ремонт холодильного и технологического оборудования.

Факты проведения ремонтных работ оборудования (холодильного, технологического) регистрируются в специальном журнале «Журнал регистрации ремонтных работ оборудования» в соответствии с Приложением №4 к Техническому заданию.

6.3. Соблюдает расстановку оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающими точность технологического процесса.

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

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

6.6. Исполнитель обеспечивает проведение инструктажа по эл. безопасности на рабочей месте с ведением журнала инструктажа.

<p>Заказчик Директор МАОУ «Лицей № 102» В.А. Лесняк</p> 	<p>Исполнитель Директор ООО «Аквариум» Ю.В. Ковалев</p> 
---	--

**Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции  
при оказании услуги по организации питания**

1. Предоставить заказчику список поставщиков пищевых продуктов с их фактическими адресами осуществления деятельности.

2. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:

- осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.

- обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (ГОСТ или ТУ с характеристиками качественных показателей изготавливаемой пищевой продукции не ниже, чем в ГОСТ),

- обеспечение наличие складов, оборудованных соответствующим образом, для осуществления хранения с соблюдением должных условий пищевой продукции, проведения входного (приемочного) контроля, проведения лабораторных исследований в рамках производственного контроля, организации ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставки пищевой продукции в необходимом количестве на специализированном транспорте, предназначенном для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов,

- обеспечение мойки и обработки (дезинфекции) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

- обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- обеспечение наличия необходимых документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие и прослеживаемость каждой партии пищевой продукции обязательным требованиям в местах хранения общего запаса пищевой продукции;

- обеспечение неукоснительного соблюдения заключенных договоров на поставку пищевой продукции,

- представление результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта для перевозки пищевой продукции,

- уведомление о смене производителя (поставщика) пищевой продукции в трехдневный срок с указанием причины,

- разработку и осуществление комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- извещение об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.

3. Обеспечить наличие складских помещений, оборудованных должным образом, позволяющим обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем, а также не менее чем трехдневный запас пищевой продукции;

4. Обеспечивать централизованную поставку пищевой продукции, оценку каждой партии поступающей пищевой продукции, проведение выборочного лабораторного контроля за качеством и безопасностью поступившей пищевой продукции по результатам проведенного входного контроля, хранение не менее трехсуточного запаса пищевой



продукции, организацию ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставку пищевой продукции, прошедшей входной (приемочный) контроль, в учреждения в необходимом количестве на специализированном транспорте,

5. Обеспечить централизацию проведения входного (приемочного) контроля каждой партии пищевой продукции с проведением оценки наличия и полноты заполнения сопроводительной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции обязательным требованиям и прослеживаемость, проведения идентификации каждой партии пищевой продукции, бракеража каждой партии пищевой продукции, оформление соответствующей документации и ее заполнение, организации корректной ротации и логистики;

6. Обеспечивать наличие не менее трехдневного запаса пищевой продукции, обеспечить поставку в пищеблоки пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.

7. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки специализированным транспортом, предназначенным для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов;

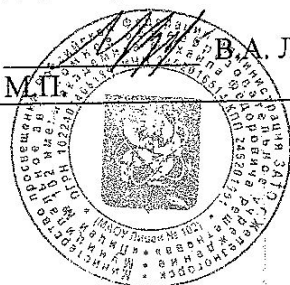
8. Обеспечить мойку и обработку (дезинфекцию) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

9. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки при наличии на каждом тарном месте маркировки с полной информацией, при наличии документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям и прослеживаемость.

10. Обеспечить хранение пищевой продукции в пищеблоках при условии сохранения качественных характеристик и безопасности в соответствии с требованиями действующих законодательных, нормативных и других документов.

11. Уведомлять в обязательном порядке заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.

Заказчик Директор МАОУ «Лицей № 102» В.А. Лесняк М.П.	Исполнитель Директор ООО «Аквариум» Ю.В. Ковалев М.П.
--	--



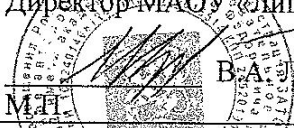

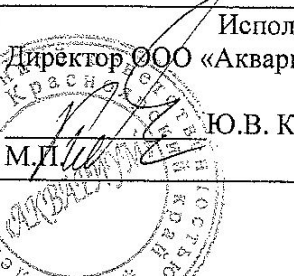
### Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации питания

1. Разработать и утвердить на каждый пищеблок штатное расписание, определить количество работников пищеблоков в зависимости от количества обслуживаемых с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения договора;
2. Укомплектовать в полном объеме утвержденные штатные расписания каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), поварами с квалификацией не менее 3 разряда, прошедших профессиональную переподготовку и повышение квалификации в установленном порядке;
3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
5. Ежедневно перед началом работы персонала, ответственное лицо Исполнителя (заведующий производством) обязано проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в «Журнал здоровья» (форма № 2–ЛП, утвержденная Приказом № 330);
6. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний;
7. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, наличием у каждого работника и правильного ношения специальной (рабочей) одежды;
8. Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

	Заказчик Директор МАОУ «Лицей № 102» В.А. Лесняк М.П.		Исполнитель Директор ООО «Аквариум» Ю.В. Ковалев М.П.
---	--	--	--

**Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания**

1. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку;
2. Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией;
3. Исполнитель обязан собирать отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения. Бачки и ведра после удаления отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50°C и просушиваться;
4. Извещать в течение часа заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников;
5. Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка;
6. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями действующего законодательства.

<p>Заказчик Директор МАОУ «Лицей № 102»  В.А. Лесняк</p> 	<p>Исполнитель Директор ООО «Аквариум»  Ю.В. Ковалев</p> 
---	---