

**ДОГОВОР № 313241/1**  
**на оказание услуг по организации горячего питания**

г. Челябинск

« 05 » 06 2019 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 43 г. Челябинска» в лице директора Вальной Галины Владимировны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и Акционерное общество «Уральский комбинат питания», в лице заместителя директора Антропова Константина Петровича, действующего на основании доверенности № 1 от 03.09.2018, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», заключили настоящий договор с соблюдением требований Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. По настоящему договору «Исполнитель» обязуется организовать ежедневное питание для учащихся «Заказчика» получающих бюджетные средства в соответствии с муниципальной программой «Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска на 2017-2019 годы», письмом Комитета по делам образования города Челябинска № 16 03/85 от 11.01.2019, а Заказчик принять и оплатить услуги в порядке и на условиях, предусмотренных Договором.

1.2. Срок оказания услуг: для учащихся с 01.01.2019 по 31.12.2019.

1.3. Место оказания услуг: 454087, г. Челябинск, ул. Короленко, 16.

1.4. Источник финансирования: Областной бюджет Челябинской области.

**2. Требования к качеству организации питания**

2.1. Заказчик, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», создает бракеражную комиссию, для контроля за качеством готовых блюд, в составе не менее трех человек, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к результатам услуг, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям заказчика в соответствии с Техническим заданием – являющимся неотъемлемым приложением к настоящему договору (Приложение № 1 к настоящему договору).

2.2.2. Обеспечивать доступность проверки членами бракеражной комиссии «Заказчика», в любом составе, соблюдения условий организации питания учащихся условиям хранения продуктов питания и технологического процесса блюд.

**3. Права и обязанности сторон**

3.1.1. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.2. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.3. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю заявки за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении до 6-30 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

**3.2. Заказчик имеет право:**

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего договора. Члены бракеражной комиссии Заказчика в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности Исполнителя в части исполнения настоящего договора.

3.2.3. Осуществлять контроль за исполнением настоящего договора с привлечением Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области с проведением необходимых лабораторных исследований.

3.2.4. Привлекать Исполнителя к ответственности за нарушение им условий настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

**3.3. Исполнитель обязан:**

3.3.1. Обеспечить ежедневное питание учащихся, за бюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение №2 к настоящему договору).

3.3.2. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов (сервировки). Не допускается привлечение учащихся к осуществлению предварительного накрытия столов (сервировки).

3.3.3. Своевременно и качественно оказывать услуги. Гарантии распространяются на оказываемые услуги

– в полном объеме, на поставляемые продукты питания, готовую продукцию – в полном объеме.

3.3.4. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, в соответствии с техническим заданием (Приложение №1 к договору).

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

3.4.1. Получать оплату за оказанные услуги в порядке и сроки, установленные настоящим договором.

3.4.2. По согласованию с Заказчиком оказывать дополнительные услуги по организации питания учащихся за счет средств родителей (организация продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки и иные услуги по организации питания).

3.4.3. Производить сверку расчетов с Заказчиком по настоящему договору ежемесячно до 15 числа месяца, следующего за отчетным.

### **4. Цена и порядок расчетов**

4.1. Цена оказания услуг по настоящему договору составляет **218025 руб. (двести восемнадцать тысяч двадцать пять рублей 00 копеек)**, без НДС. В цену договора входят расходы Исполнителя, связанные с исполнением договора, включает в себя стоимость закупаемых продуктов, наценку на продукцию (товары), реализуемые в учреждениях, затраты на кулинарную обработку пищи, транспортные расходы, затраты на моющие, дезинфицирующие средства, спецодежду, производственный инвентарь, посуду, средства индивидуальной защиты, аптечки, налоги, сборы и другие обязательные платежи предусмотренные законодательством, связанные с исполнением договора.

В случае оплаты договора юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя предусмотрено уменьшение суммы, подлежащей оплате, на размер налогов, сборов и иных 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 оплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

4.2. Цена оказания услуг, поручаемых Исполнителю по настоящему договору, определяется в соответствии с расчетом цены (Приложение № 3, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора) и меню (Приложение №2, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора).

4.3. Цена настоящего договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 4.5 и 4.6 настоящего договора.

4.5. Цена настоящего договора может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных настоящим договором объема оказываемых услуг и иных условий исполнения настоящего договора.

4.6. Цена договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный договором объем услуги не более чем на 10% (десять) или уменьшается предусмотренный договором объем оказываемой услуги не более чем на 10% (десять). При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему работы исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на 10% (десять) цены договора. При уменьшении предусмотренных договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

4.7. Условия настоящего договора о размере и (или) сроках оплаты и (или) объеме услуг товаров могут быть изменены по соглашению сторон в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации главному распорядителю средств бюджета города Челябинска ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии бюджетному учреждению на финансовое обеспечение выполнения им муниципального задания.

4.8. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания по фактическому количеству питающихся учащихся на основании акта об оказании услуг.

4.9. Оплата производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 30 календарных дней с момента подписания Заказчиком акта об оказании услуг, и предоставления Исполнителем счета-фактуры (при наличии), а также уплаты Исполнителем предъявленных штрафных санкций. Акт об оказании услуг составляется с учетом фактической численности питающихся учащихся и фактически отработанных за месяц дней с учетом стоимости питания на одного учащегося по соответствующей категории.

4.10. Для оплаты услуг по договору за декабрь 2019 года Исполнитель не позднее 19 декабря 2019 года предоставляет Заказчику документы на оплату счета-фактуры (при наличии), (Акт об оказании услуг, составляется с учетом фактической численности питающихся учащихся, и фактически отработанных за месяц дней с учетом стоимости питания на одного учащегося по соответствующей категории).

### **5. Порядок сдачи-приемки услуг**

5.1. Факт приемки готовых блюд по качеству ежедневно фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия Заказчика.

В случае выявления нарушений качества, технологии приготовления и иных недостатков пищевых продуктов и готовых блюд при ежедневной приемке (снятии проб) исполнитель обязан заменить некачественные блюда и продукты в течение 45 минут (один урок).

5.2. Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнителем предоставляется Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.

Для оплаты услуг по договору за декабрь 2019 года Исполнитель не позднее 19 декабря 2019 года предоставляет Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов, где Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, подписывает акт об оказании услуг в тот же день.

5.3. Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, принимает услуги и подписывает акт об оказании услуг в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

5.4. 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 привлечь независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

#### **6. Ответственность сторон**

6.1. Стороны несут ответственность за нарушение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком условий настоящего договора, Исполнитель вправе требовать уплаты неустойки в размере 1/300 ставки рефинансирования Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.

6.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств Заказчик вправе взыскать с Исполнителя неустойку в размере 1/300 ставки рефинансирования Центрального Банка РФ, действующей на день уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательств.

6.5. Уплата неустойки, пени, штрафов не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по Договору.

6.6. При выявлении нарушений в качестве оказания услуг, пищевых продуктов, готовых блюд Исполнитель несет административную и уголовную ответственность согласно действующему законодательству.

6.7. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, как-то: стихийные бедствия, забастовки, военные действия вновь принятые нормативные акты РФ.

#### **7. Обстоятельства непреодолимой силы**

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего договора в результате событий чрезвычайного характера.

7.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение трех календарных дней известить в письменном виде другую Сторону о наступлении действия обстоятельства непреодолимой силы и предоставить надлежащее доказательство наступления таких обстоятельств. Надлежащим доказательством наличия указанных обстоятельств и их продолжительности будут служить заключения соответствующих компетентных органов.

7.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 6.2 настоящего договора, известить об этом другую Сторону в письменном виде.

Если Сторона не направит или несвоевременно направит необходимое извещение, то она обязана возместить другой Стороне убытки, причиненные неизвещением или несвоевременным извещением.

#### **8. Порядок разрешения споров**

8.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут решаться путем предъявления претензий.

8.2. Претензии предъявляются в письменной форме и подписываются уполномоченным лицом. К претензии прилагаются документы, подтверждающие предъявленные заявителем требования.

8.3. Ответ на претензию дается в письменной форме в 10-тидневный срок со дня получения и подписывается уполномоченным лицом.

8.4. В случае невозможности разрешения разногласий с соблюдением претензионного порядка рассмотрения споров, стороны обращаются в Арбитражный суд Челябинской области в соответствии с действующим законодательством РФ.

#### **9. Порядок расторжения договора**

9.1. Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению Сторон, решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего договора, в соответствии с действующим законодательством РФ.

9.2. Настоящий договор, может быть, расторгнут в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством РФ:

9.2.1. По инициативе Заказчика:

9.2.1.1. Если Исполнитель не приступает к оказанию услуг по организации питания.

9.2.1.2. При неоднократном (более двух раз) нарушении сроков исполнения обязательств по договору, нарушении Графика оказания услуг.

9.2.1.3. При неоднократном (более двух раз) выявлении факта несоответствия качества услуг, продуктов питания, готовых блюд требованиям настоящего договора.

9.2.2. По инициативе Исполнителя:

9.2.2.1. При неоднократном (более двух раз) существенном нарушении исполнения обязательств Заказчиком по настоящему договору.

9.2.3. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора устранено нарушение условий настоящего договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы (в случае проведения экспертизы). Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий настоящего договора, которые в соответствии с гражданским законодательством РФ являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения настоящего договора.

9.2.4. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора устранены нарушения условий настоящего договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

#### 10. Прочие условия

10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания и действует до 31.12.2019г.

10.2. Обо всех изменениях, связанных с адресом, реквизитами сторон и другими данными, влияющими на исполнение договора, стороны обязаны известить друг друга в течение 5 (пяти) дней.

10.3. Все уведомления сторон, связанные с исполнением настоящего договора, направляются в письменной форме по адресу сторон или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала.

10.4. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

#### 11. Реквизиты сторон

##### Заказчик:

МАОУ «СОШ № 43 г. Челябинска»  
454 087, г. Челябинск, ул. Короленко, 16  
Тел. 262-05-74, тел. 262-35-98; тел (факс) 262-06-69  
ОГРН 1027402922777  
ИНН 7451053368  
КПП 745101001  
л/с 3047305034А  
р/с 40701810400003000001  
в Комитете финансов города Челябинска

Директор

  
Т. В. Валова/

МП



##### Исполнитель:

Акционерное общество «Уральский комбинат питания»  
454091, город Челябинск, ул. Васенко, 96 оф.  
620, ОГРН 1187456000764  
ИНН 7453318570  
КПП 745301001  
Расчетный счет 40702810990000025035 в ПАО «Челябинвестбанк»  
К/с 30101810400000000779  
БИК 047501779  
e-mail: kspien@mail.ru  
Заместитель директора

  
М. П. Антропов/



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденным единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

2) Организация питания, предоставляемые блюда и напитки должны соответствовать следующим нормам и правилам:

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- Постановления Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».
- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:
  - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
  - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
  - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
  - ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
  - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
  - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
  - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
  - ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
  - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
  - ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»

3) Качество оказания услуг подтверждается результатами проводимого производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Результаты производственного контроля предоставляются исполнителем в полном объеме по первому требованию заказчика.

### **3. Требования к ценообразованию**

При оказании услуг цены на продукты питания не должны превышать предельных размеров наценок на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях в соответствии с постановлением Единого тарифного органа Челябинской области от 14.12.2007 № 35/21 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

### **4. Требования к организации питания:**

1) Обеспечение ежедневного горячего питания учащихся получающих бюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение №2 к договору).

2) Согласование с руководителем Учреждения и Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области:

- меню горячих завтраков (обедов) на период 20 дней, для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в муниципальном учреждении. С учетом возраста учащихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.4.5.2409-08 в рамках направляемых средств на организацию питания учащихся, получающих бюджетные средства на питание.

3) Обеспечение поступления с продуктами питания, готовыми блюдами витаминов. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения продуктов питания, готовых блюд микронутриентами, включающими витамины. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно – минеральными премиксами.

4) Фактический рацион питания должен соответствовать действующему меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по цене, а также пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены исполнитель обязан незамедлительно известить заказчика, с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

5) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает утвержденное руководителем Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, выход.

6) Для доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика услуг должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

8) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

9) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил заказчика, в том числе учащихся

### **5. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в организации питания и условиям их поставки**

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания

используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 3 к договору с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденным единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания учащихся и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. По результатам испытания на все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий должно быть получено экспертное заключение Роспотребнадзора об установленном сроке годности и свидетельстве о государственной регистрации.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки. Расфасовка продукции, упакованной изготовителем, допускается при наличии у фасовщика отдельной технической документации на фасовку.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование готового блюда и кулинарной продукции;
- номер технологической карты;
- масса нетто;
- количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- дата выработки;
- срок годности и условия хранения;
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и

использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, замороженного мяса птицы и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Исполнитель обеспечивает доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания учащихся хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи.

#### **6. Требования к персоналу**

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

#### **7. Передача имущества в рамках исполнения обязательств**

Согласно п. 10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального Закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 N 135-ФЗ права владения и (или) пользования в отношении государственного или муниципального имущества могут быть предоставлены без торгов лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт для целей исполнения этого государственного или муниципального контракта.

Передача муниципального имущества, находящегося в собственности муниципального образования «город Челябинск», закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными образовательными организациями для создания необходимых условий для организации питания в учреждениях передается по договору **безвозмездного пользования (договор ссуды)** на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания учащихся и их работников .



## Расчет цены договора

Категории учащихся с 1-го по 11-й классы, получающие бюджетные средства на питание	Количество учащихся в день	Детодни *	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей			Сумма, рублей
			Бюджет города	Областной бюджет	Общий размер бюджетных средств	
Дети из малообеспеченных семей; дети с нарушением здоровья, имеющих заболевания, относящихся к нарушению состояния здоровья; заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты ( белково- энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени ( код международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44), и задержка развития, обусловленная белково-энергетической недостаточностью( код по международной статистической классификации болезни и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45)	1	43 605,00		5	5	218 025,00
<b>ИТОГО:</b>						<b>218 025,00</b>

\*Детодни = число дней работы \* кол-во питающихся по льготе



Директор / Г. В. Валова /



Заместитель директора / К.П. Антропов /



Приложение № \_\_\_\_\_ к \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.



**Примерное меню для учащихся, получающих областные бюджетные средства на питание в размере 5,00 руб.**

**Категории:**

Дети из малообеспеченных семей, дети с нарушением здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушению состояния здоровья, заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (близко-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 44), и задержка развития, обусловленная близко-энергетической недостаточностью) код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 IV E 45)

№ п/п	Примерное меню	Масса порция	Показатели питания, г					Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный состав (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У	В1	С		А	Е	Са	Р	Аи	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Д06.1	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		3,55	4,01	25,47	148,17	0,03					6,80			0,34		
	Печенье	48	2,55	4,01	25,47	148,17	0,03					6,80			0,34		
Д06.2	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		6,78	6,12	12,50	87,16	0,01	0,00	1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12			
	Вафли	30	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12			
Д06.3	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		1,58	8,10	5,19	99,96	0,07	5,45				3,76	18,55	44,75	23,82	0,54	
11/06	Салат из моркови с зеленым горошком	50	1,58	8,10	5,19	99,96	0,07	5,45				3,76	18,55	44,75	23,82	0,54	
Д06.4	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		1,68	0,98	27,20	124,32	0,03	0,00	0,00	0,00		3,15	0,00	0,00	0,21		
	Пряники	35	1,68	0,98	27,20	124,32	0,03					3,15			0,21		
Д06.5	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		2,55	4,01	25,47	148,17	0,03	0,00	0,00	0,00		6,80	0,00	0,00	0,34		
	Печенье	48	2,55	4,01	25,47	148,17	0,03					6,80			0,34		
Д06.6	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		6,78	6,12	12,50	87,16	0,01	0,00	1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12			
	Вафли	30	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12			
Д06.7	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		0,99	8,10	5,87	100,42	0,03	7,52				3,59	17,60	21,73	8,77	0,63	
1/06	Вяленый ослиный (без костей)	50	0,99	8,10	5,87	100,42	0,03	7,52				3,59	17,60	21,73	8,77	0,63	
Д06.8	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		1,68	0,98	27,20	124,32	0,03	0,00	0,00	0,00		3,15	0,00	0,00	0,21		
	Пряники	35	1,68	0,98	27,20	124,32	0,03					3,15			0,21		
Д06.9	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		0,78	6,12	12,50	87,16	0,01	0,00	1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12			
	Вафли	30	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12			
Д06.10	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		1,64	8,06	8,60	111,15	0,01	7,04				3,52	20,12	0,16	0,99	1,00	
52/17	Салат из свеклы	50	1,05	8,06	8,60	111,15	0,01	7,04				3,52	20,12	0,16	0,99	1,00	
Д06.11	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		2,55	4,01	25,47	148,17	0,03	0,00	0,00	0,00		6,80	0,00	0,00	0,34		
	Печенье	48	2,55	4,01	25,47	148,17	0,03					6,80			0,34		
Д06.12	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		1,58	8,10	5,19	99,96	0,07	5,45	0,00			3,76	18,55	44,75	23,82	0,54	
11/06	Салат из моркови с зеленым горошком	50	1,58	8,10	5,19	99,96	0,07	5,45				3,76	18,55	44,75	23,82	0,54	
Д06.13	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		1,68	0,98	27,20	124,32	0,03	0,00	0,00	0,00		3,15	0,00	0,00	0,21		
	Пряники	35	1,68	0,98	27,20	124,32	0,03					3,15			0,21		
Д06.14	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		1,06	8,06	8,60	111,15	0,01	7,04	0,00			3,52	20,12	0,16	0,99	1,00	
52/17	Салат из свеклы	50	1,06	8,06	8,60	111,15	0,01	7,04				3,52	20,12	0,16	0,99	1,00	
Д06.15	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		2,55	4,01	25,47	148,17	0,03	0,00	0,00	0,00		6,80	0,00	0,00	0,34		
	Печенье	48	2,55	4,01	25,47	148,17	0,03					6,80			0,34		
Д06.16	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		6,78	6,12	12,50	87,16	0,01	0,00	1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12			
	Вафли	30	0,78	6,12	12,50	87,16	0,01		1,20	0,94	1,20	8,40	1,20	0,12			
Д06.17	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		1,45	8,20	8,60	114,11	0,07	10,88	0,00			3,60	9,50	38,85	14,20	0,55	
23/16	Салат картофельный с зеленым горошком	50	1,45	8,20	8,60	114,11	0,07	10,88				3,60	9,50	38,85	14,20	0,55	
Д06.18	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		2,55	4,01	25,47	148,17	0,03	0,00	0,00	0,00		6,80	0,00	0,00	0,34		
	Печенье	48	2,55	4,01	25,47	148,17	0,03					6,80			0,34		
Д06.19	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		0,99	8,10	5,87	100,42	0,03	7,52	0,00			3,59	17,60	21,73	8,77	0,63	
1/06	Вяленый ослиный (без костей)	50	0,99	8,10	5,87	100,42	0,03	7,52				3,59	17,60	21,73	8,77	0,63	
Д06.20	ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ		1,68	0,98	27,20	124,32	0,03	0,00	0,00	0,00		3,15	0,00	0,00	0,21		
	Пряники	35	1,68	0,98	27,20	124,32	0,03					3,15			0,21		
ИТОГОВАЯ ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД		31,30	185,17	334,97	2323,94	8,66	98,90	4,88	28,10	182,44	205,72	84,18	7,91				
СРЕДНЯЯ ЖЕРУТНЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД		1,87	9,26	31,41	116,20	0,03	2,55	0,34	1,44	9,37	10,29	4,21	0,48				