

## Контракт № 0140300040824001269

г. Киров

«02» сентября 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №46» города Кирова, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Сухотиной Елены Александровны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Технология диетического питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице представителя по доверенности Плехова Артема Андреевича, действующего на основании доверенности № 01032407000003100501 от 11.07.2024 (Внешний номер (GUID) 9800f0fa-4bbe-4fca-8d99-12c9b0f0d7d8), с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 20.08.2024г. № 0140300040824001269, в соответствии с п.6 ч.2 ст.52, п.25 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон № 44-ФЗ) заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется **оказать услуги по организации (аутсорсингу) горячего питания**, (далее – Услуги), для обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 46» города Кирова, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями Контракта.

1.2. Под организацией горячего питания Стороны понимают:

- закупку и доставку продуктов питания для последующего приготовления блюд;
- кулинарную обработку продуктов питания, непосредственно приготовление блюд;
- осуществление питания обучающихся.

1.3. Порядок оказания и объем Услуг определен Описанием объекта закупки (Приложение №1 к Контракту).

1.4. Срок оказания Услуг: с даты заключения контракта по 30.11.2024 в соответствии с календарным учебным графиком (за исключением каникулярных дней).

1.5. Место оказания услуг: Российская Федерация, Кировская область, г. Киров, ул. Ломоносова, д.296 – школьная столовая.

1.6. Исполнитель оказывает Услуги по заявкам Заказчика, согласно примерному 12-дневному меню.

1.7. Заказчик направляет заявку Исполнителю на бумажном носителе или посредством интерфейса автоматизированной системы учета питания, в соответствии с годовым календарным учебным графиком.

1.8. График оказания услуг: шесть дней в неделю, за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней.

1.9. Идентификационный код закупки: 243434702832043450100100040015629244

### 2. Права и обязанности сторон

#### 2.1. Обязанности Заказчика:

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

2.1.2. В течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчик обязан заключить с Исполнителем:

- договоры по возмещению расходов за коммунальные услуги,
- договор безвозмездного пользования недвижимым имуществом (помещения столовой), принадлежащим на праве оперативного управления Заказчику,
- договор безвозмездного пользования особо ценным движимым имуществом (при

необходимости),

-договор безвозмездного пользования иным имуществом, необходимым для оказания Услуг, предусматривающих приготовление пищи и, при необходимости, раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

2.1.3. Обеспечить приемку оказанных по Контракту Услуг по объему и качеству.

2.1.4. Оплатить услуги в порядке и сроки, предусмотренные Контрактом.

2.1.5. Своевременно предоставить Исполнителю информацию, необходимую для исполнения Контракта.

2.1.6. Ежедневно передавать заявку Исполнителю на бумажном носителе или посредством интерфейса автоматизированной электронной системы учета питания в соответствии с Приложением № 3 к Контракту.

2.1.7. Назначить представителя, ответственного за организацию питания учащихся, письменно уведомив Исполнителя в течение 3 (трех) рабочих дней с даты заключения Контракта.

## **2.2. Права Заказчика:**

2.2.1. Проверять ход и качество оказываемых Услуг Исполнителем согласно Описанию объекта закупки (Приложение № 1 к Контракту), не вмешиваясь в его деятельность, давать Исполнителю указания, в том числе письменные, по оказанию Услуг.

2.2.2. При необходимости привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом.

2.2.3. Обеспечивать совместно с Исполнителем периодический контроль за качеством пищи, за соответствием нормы выхода готовой продукции.

2.2.4. Требовать устранения имеющихся недостатков и дефектов оказываемых Услуг.

2.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

2.2.6. Отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

## **2.3. Обязанности Исполнителя:**

2.3.1. В течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчик обязан заключить с Исполнителем:

- договоры по возмещению расходов за коммунальные услуги,

- договор безвозмездного пользования недвижимым имуществом (помещения столовой), принадлежащим на праве оперативного управления Заказчику,

- договор безвозмездного пользования особо ценным движимым имуществом (при необходимости),

- договор безвозмездного пользования иным имуществом, необходимым для оказания Услуг, предусматривающих приготовление пищи и, при необходимости, раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

2.3.2. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из малообеспеченных семей (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

Оказать услуги с надлежащим качеством, в объеме и в сроки, предусмотренные Контрактом, и сдать результат Заказчику с оформлением документа о приемке:

### **а) Исполнитель не является плательщиком НДС**

Исполнитель обязан сформировать документ о приемке в соответствии с п.4.1 Контракта, содержащий Акт оказанных услуг и счет или УПД (универсальный передаточный документ).

### **б) Исполнитель является плательщиком НДС**

Исполнитель обязан сформировать документ о приемке в соответствии с п.4.1 Контракта, содержащий Акт оказанных услуг и счет-фактуру или УПД (универсальный передаточный документ).

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

с заявкой, предусмотренной п. 2.1.6 Контракта.

2.3.4. Вести раздельный учёт расходов по организации питания обучающихся.

2.3.5. Сформировать бригаду для оказания Услуг. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТ 30524-2013.

Следить за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством РФ о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях. Обеспечить повышения квалификации работников пищеблоков, плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму, в том числе санитарно-гигиеническая подготовка в соответствии с установленными законодательством сроками (обучение по программам профессионального обучения и профессиональной переподготовки). Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

2.3.6. Лица, осуществляющие приготовление пищи, а также сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров.

2.3.7. 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.

2.3.8. Организовать питание обучающихся по утвержденному циклическому меню, с учетом сезонности и реализацию кулинарных изделий и другой буфетной продукции согласно ассортименту в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.1.3 СанПиН 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения № 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2.3.9. 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).

2.3.10. Организовать хранение продуктов питания в соответствии с действующими нормами и правилами хранения групп продуктов. Строго контролировать соответствие качества закупаемых продуктов питания стандартам и требованиям, указанным в Описании объекта закупки (Приложении № 1 к Контракту). Одновременно с закупкой продуктов получать от поставщиков надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность товара: сертификаты и/или декларации о соответствии; удостоверения качества, которых должны быть отражены номера и даты выдачи удостоверения, наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции; показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящейся продукции, срок годности, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты.

2.3.11. 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.

2.3.12. 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.

2.3.13. 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.

2.3.14. 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.

2.3.15. 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.

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

2.3.17. Предоставлять Заказчику первичную учетную документацию по учету операций в общественном питании установленного образца.

2.3.18. Обеспечивать ведение бракеражного журнала готовых блюд на пищеблоке.

2.3.19. Обеспечить соблюдение персоналом (работниками) Исполнителя пропускного и внутриобъектового режимов, действующих на территории Заказчика, правил и норм по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Оказание услуг не должно препятствовать или создавать неудобства в работе учреждения или представлять угрозу для сотрудников Заказчика.

2.3.20. Соблюдать правила личной гигиены персоналом пищеблока.

2.3.21. Давать ответ на претензии Заказчика в течение трех календарных дней со дня получения претензии.

2.3.22. Осуществлять обработку оборудования строго в соответствии с санитарными правилами.

2.3.23. Готовить и выдавать блюда в соответствии с меню и по времени (графику), согласованным с Заказчиком.

2.3.24. Обеспечить лабораторно-технологический контроль безопасности и качества приготовления блюд.

2.3.25. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического, пожарного надзора.

2.3.26. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока действия Контракта.

2.3.27. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг.

2.3.28. Своими силами и за свой счет в течение 2 (Двух) рабочих дней по требованию Заказчика устранять допущенные по своей вине в оказанных услугах недостатки или иные отступления от условий Контракта.

2.3.29. В течение 1 рабочего дня с момента заключения Контракта предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, справок об отсутствии судимости. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг.

2.3.30. Выполнять требования действующего законодательства в сфере общественного питания сотрудниками пищеблока в течение срока действия Контракта.

2.3.31. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.

2.3.32. Использовать помещение и оборудование, переданное в безвозмездное пользование,

только в целях предоставления услуги по организации горячего питания учащихся, а также персонала общеобразовательной организации.

2.3.33. Содержать недвижимое имущество, переданное в безвозмездное пользование, в исправном состоянии, включая осуществление текущего ремонта, и нести все расходы на его содержание.

2.3.34. Исполнитель несет ответственность за повреждение полученного в безвозмездное пользование движимого и недвижимого имущества. Вред, причиненный имуществу Заказчика, возмещается Исполнителем в полном объеме.

2.3.35. Работники Исполнителя, непосредственно связанные с приготовлением пищи, должны пользоваться спецодеждой (халат, рукавицы, маски и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, гигиенической подготовки.

2.3.36. Оказать услугу по организации горячего питания обучающихся, используя пищевые продукты, предназначенные для питания детей, которые по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору, а также иным законодательным и подзаконным актам, действующим на территории Российской Федерации.

2.3.37. Готовить и выдавать горячие блюда в соответствии с меню, согласованным и утвержденным Заказчиком и по технологическим документам, в том числе технологической карте, технологической инструкции.

2.3.38. Осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

2.3.39. Ежедневно в обеденном зале размещать меню, с указанием в нем сведений об объемах блюд и названий кулинарных изделий по видам питания.

2.3.40. Проводить надлежащую санитарную обработку за свой счёт помещений столовой: мойку, чистку, дезинфекцию помещений и оборудования, инвентаря с использованием моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2.3.41. Обеспечить наличие в столовой сертификатов (деклараций) соответствия, удостоверений качества, выданных уполномоченными на то органами, организациями, качественными удостоверениями изготовителей, по продукции животноводства - ветеринарных свидетельств, заключением Государственной ветеринарной службы –на продукцию птицеводства - лабораторных исследований на возбудителей сальмонеллёза (на каждую партию), товарных ярлыков на продукты, имеющиеся в наличии.

2.3.42. Наличие и ведение в столовой документации в соответствии с действующими нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

2.3.43. Организовать сервировку столов для обучающихся, а также обеспечить сервировочными материалами. Расставлять готовые порции на столах по количеству детей в соответствии с поданной заявкой.

Осуществлять сбор грязной посуды и уборку столов; регулярную уборку обеденного зала, включающую в себя мытье стен и пола, проведение не реже 1 раза в месяц генеральной уборки помещений пищеблока.

В случае порчи инвентаря и боя посуды Исполнитель обеспечивает пищеблок и обеденный зал (столовую, буфет) образовательной организации Заказчика недостающей столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем по установленным нормам. Работающий персонал – спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом объеме.

2.3.44. Обеспечить бесперебойную работу системы канализации производственных сточных вод. При засорении, закупорке отводов производственных стоков по самотечным выпускам в дворовую канализационную сеть, восстановить работу системы своими силами и за свой счёт в кратчайшие сроки.

2.3.45. Самостоятельно обеспечить проезд своего транспорта по территории школы в зимний период до места выгрузки продуктов питания для столовой. Предоставить список транспорта для контрольно-пропускного режима Заказчика.

2.3.46. Совместно с Заказчиком утвердить режим работы столовой.

2.3.47. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей контролирующих органов и руководства организации к пищеблоку, производственным и складским помещениям.

2.3.48. При обнаружении некачественных продуктов питания производить обмен в течение 24 часов, при этом расходы по обмену некачественных продуктов несет Исполнитель.

2.3.49. Своевременно проводить в пищеблоке дезинсекционные и дератизационные мероприятия, предварительно согласовав сроки проведения этих мероприятий с Заказчиком.

2.3.50. Обеспечивать надлежащее обеспечение исполнения Контракта в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2.3.51. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения контракта, не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер обеспечения исполнения контракта может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

2.3.52. Возместить Заказчику расходы за коммунальные услуги в соответствии с заключенным договором п.2.1.2. настоящего Контракта.

#### **2.4. Права Исполнителя:**

2.4.1. Получать оплату за оказанные услуги по настоящему Контракту в порядке, размере и сроки, предусмотренные разделом 3 Контракта.

2.4.2. Получать доступ на объект Заказчика в целях выполнения обязательств, взятых на себя в соответствии с настоящим Контрактом.

2.4.3. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных Контрактом, надлежащим образом оказанных и принятых Заказчиком услуг.

2.4.4. Требовать надлежащего исполнения Заказчиком его обязанностей по настоящему Контракту.

2.4.5. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания.

### **3. Цена Контракта и порядок расчетов**

3.1. Максимальное значение цены контракта (далее – цена контракта) составляет 1 532 669 рублей 87 копеек (один миллион пятьсот тридцать две тысячи шестьсот шестьдесят девять рублей 87 копеек), без НДС (не облагается в соответствии с п.п. 5 п. 2 ст. 149 НК РФ).

Цена единицы услуги определена в Приложении №4 к контракту. Цена единицы услуги является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта и может быть изменена только в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.2. В цену единицы услуги включены все расходы Исполнителя на оказание услуг по предмету контракта, в том числе стоимость продуктов, затраты на приготовление питания, транспортные расходы, заготовительно-складские расходы, расходы по обеспечению посудой и столовыми приборами, затраты на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

3.3. Оплата оказанных Услуг осуществляется по цене единицы услуги (стоимость организации питания одного обучающегося в день) исходя из объема фактически оказанной услуги (количество обучающихся определенной категории, для которых организовано питание), но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта.

3.4. Заказчик производит оплату ежемесячно за фактически оказанные услуги в безналичной форме расчета путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, предусмотренного частью 7 статьи 94 настоящего Федерального закона.

3.5. Источник финансирования контракта – средства бюджетных учреждений

3.6. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, подлежит уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с

законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

3.7. В случае невыполнения требования Заказчика об уплате неустоек (штрафов, пени) в срок, установленный таким требованием, Заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). При этом оплата по контракту осуществляется на основании документа о приемке, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени) итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по контракту.

#### **4. Порядок приемки оказанных услуг**

4.1. Ежемесячно, в течение первых 5 (пяти) рабочих дней месяца, следующим за отчетным Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы (далее – ЕИС), подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в ЕИС документ о приемке, который должен содержать:

а) включенные в контракт идентификационный код закупки, наименование, место нахождения Заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуги, информацию об Исполнителе, предусмотренную подпунктами «а», «г» и «е» части 1 статьи 43 Закона № 44-ФЗ, единицу измерения оказанной услуги;

б) наименование оказанной услуги;

в) информацию об объеме оказанной услуги;

г) стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;

е) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Закона № 44-ФЗ.

4.2. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения его в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

4.3. В течение 20 (двадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

б) формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

4.4. В случае создания в соответствии с частью 6 статьи 94 Закона № 44-ФЗ приемочной комиссии в течение 10 (Десяти) рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием ЕИС, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и ЕИС;

б) после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и ЕИС, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

4.5. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом таких документа о приемке, мотивированного отказа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

4.6. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке

Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Закона № 44-ФЗ.

4.7. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.8. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Закона № 44-ФЗ, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

4.9. Заказчик проводит экспертизу результатов исполнения обязательств Исполнителем по настоящему Контракту на предмет соответствия оказанных услуг требованиям и условиям настоящего контракта. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению по решению Заказчика могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

## **5. Качество услуг**

5.1. Качество оказываемых по настоящему Контракту услуг должно соответствовать требованиям российского законодательства и настоящего Контракта. Не допускается использование продовольственных товаров, содержащих генно-модифицированные организмы (ГМО).

5.2. Все поставляемые (используемые) для оказания услуг пищевые продукты должны иметь остаточный срок годности на момент поставки не менее 80 % от срока, установленного производителем. Пищевые продукты в течение остаточного срока годности должны сохранять потребительские свойства. Пищевые продукты должны быть обеспечены сертификатами соответствия (декларациями о соответствии), оригиналами ветеринарного свидетельства (на продукты животного происхождения), наличием повторных лабораторных исследований каждой партии птицеводческой продукции на возбудителей сальмонеллеза, письменным уведомлением изготовителя (производителя) о том, что изготовленная им продукция отвечает требованиям документов, в соответствии с которыми она изготавливается. В качестве уведомления принимаются: копии сертификата качества, паспорта безопасности (качества), удостоверения о качестве, заверенные изготовителем (производителем), или письмо изготовителя.

5.3. Не допускается использование при исполнении Контракта рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, пищевых продуктов, содержащих генно-модифицированные организмы и их производные, продукции, выработанной с применением искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок, запрещенных к использованию в детском питании, плодоовощной продукции с признаками порчи; яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; консервов с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; не допускается использование продовольственного сырья, изготовленного с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов, отдельных видов лекарственных средств), пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

5.4. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Транспортные средства для перевозки продуктов должны иметь санитарные паспорта и разрешительные документы на подвоз продуктов.

5.5. Исполнитель реализует готовую продукцию собственного производства из сырья, отвечающего требованиям качества, ГОСТов или техническим условиям, что подтверждается предоставляемыми Заказчику сертификатами, письменными уведомлениями изготовителя (производителя) о том, что изготовленная им продукция отвечает требованиям документов, в соответствии с которыми она изготавливается. В качестве уведомления принимаются: копии сертификата качества, паспорта безопасности (качества), удостоверения о качестве, заверенные изготовителем (производителем), или письмо изготовителя.

## **6. Ответственность сторон**

6.1. 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).

6.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

6.3. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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

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

6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

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

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

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

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.9. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.10. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства по предоставлению нового обеспечения исполнения контракта, начисляется пеня в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств,

предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

6.12. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна в 5-дневный срок с момента возникновения указанных обстоятельств письменно известить другую сторону о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по контракту. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по контракту. Достаточным подтверждением возникновения обстоятельств непреодолимой силы будет являться справка, выданная компетентным органом государственной власти/управления Российской Федерации.

6.13. Сторона, несвоевременно направившая извещение, предусмотренное в п. 6.12 контракта, возмещает другой Стороне понесенные последней убытки.

6.14. В случаях наступления обстоятельств непреодолимой силы, срок выполнения Стороной обязательств по контракту отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют эти обстоятельства и их последствия.

6.15. За ущерб, причиненный третьему лицу в процессе оказания услуг, отвечает Исполнитель, если не докажет, что ущерб был причинен вследствие обстоятельств, за которые отвечает Заказчик.

6.16. Риск случайного повреждения (порчи) или гибели результата оказанных услуг лежит на Исполнителе до момента исполнения им своего обязательства по оказанию услуг.

6.17. Ответственность за соблюдение требований охраны труда, техники безопасности, требований пожарной безопасности, экологических и санитарных норм при оказании услуг по предмету контракта – односторонняя, возлагается на Исполнителя.

6.18. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по уплате неустойки (пеней, штрафов) Заказчик начисляет на основании требований об уплате неустойки (пеней, штрафов) задолженность Исполнителя и удерживает ее из стоимости (цены) контракта.

6.19. В случае расторжения контракта в связи с односторонним отказом стороны от исполнения контракта другая сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

## **7. Обеспечение исполнения контракта**

7.1. В целях обеспечения исполнения обязательств по контракту Исполнитель предоставляет независимую гарантию или вносит денежные средства на счет Заказчика, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

7.2. Обеспечение исполнения контракта предоставляется:

- в размере 153 266,99 руб. (10% от цены контракта).

7.2.1. В случае, указанном в части 2 статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, обеспечение исполнения контракта предоставляется в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в пункте 7.2 настоящего контракта что составляет: 229 900,49 руб., или информации, подтверждающей добросовестность Исполнителя в соответствии с частью 3 ст.37 Федерального закона № 44-ФЗ, с одновременным предоставлением Исполнителем обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в п. 7.2 настоящего контракта.

7.2.2. Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, в случае предоставления информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение Исполнителем (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов (договоров), исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется Исполнителем до заключения контракта. При этом сумма цен таких контрактов (договоров) должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

7.3. Положения настоящего раздела об обеспечении исполнения контракта, включая положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, не применяются в случае заключения контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

7.4. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.5. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона № 44-ФЗ.

Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

7.6. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком, а также приемки Заказчиком оказанных услуг. Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в целях обеспечения обороноспособности и безопасности государства, защиты здоровья, прав и законных интересов граждан Российской Федерации.

7.7. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе части этих денежных средств, в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта, возвращаются Заказчиком Исполнителю в срок, не превышающий 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

7.8. Срок действия независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.9. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

7.10. В случае если Исполнителем в качестве формы обеспечения исполнения своих обязательств по Контракту выбрано перечисление денежных средств на расчетный счет Заказчика, то сумма, установленная в п. 7.2 или 7.2.1 Контракта, должна быть перечислена по реквизитам Заказчика:

МБОУ Гимназия №46 г.Кирова

Юридический адрес: 610050, г. Киров, ул. Ломоносова, 29 «Б»

Почтовый адрес: 610050, г. Киров, ул. Ломоносова, 29 «Б»

ИНН 4347028320 КПП 434501001 ОГРН 1034316560530 ОКПО 10958224

Банковские реквизиты:

департамент финансов администрации города Кирова (МБОУ Гимназия № 46 г.Кирова)

л/с 05909191029

счет организации - к/с 03234643337010004000

счет банка 40102810345370000033

БИК банка 013304182

ОТДЕЛЕНИЕ КИРОВ БАНКА РОССИИ// УФК по Кировской области г. Киров

При заполнении поля «Назначение платежа» указывать «Обеспечение исполнения обязательств по Контракту...» номер, и предмет настоящего Контракта.

#### **8. Срок действия контракта, порядок изменения и расторжения.**

8.1. Настоящий контракт вступает в силу с даты заключения контракта и действует по 31.12.2024г., а в части оплаты до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

8.2. Изменение условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных [статьей 95](#) Закона № 44-ФЗ.

8.3. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством. Расторжение контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта осуществляется в порядке, предусмотренном положениями [частей 8 - 23 статьи 95](#) Закона № 44-ФЗ.

8.4. В случае расторжения контракта, Стороны обязаны произвести сверку расчетов.

#### **9. Прочие условия.**

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по контракту или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке.

9.2. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта, такой обмен осуществляется с использованием ЕИС путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием ЕИС, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя, и размещаются в ЕИС без размещения на официальном сайте.

9.3. В случае невозможности разрешения разногласий спор может быть передан на разрешение в Арбитражный суд Кировской области.

9.4. В случае возникновения права требования оплаты неустойки (штрафов, пеней) от Исполнителя, Заказчик принимает меры для взыскания неустойки (штрафов, пеней):

9.4.1. Не позднее 10 рабочих дней с момента возникновения права требования оплаты штрафа, связанного с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, направлять Исполнителю претензионное письмо с требованием оплаты в течение 10 дней с даты получения претензионного письма штрафа, рассчитанного в соответствии с положениями законодательства и условиями контракта.

9.4.2. Не позднее 10 рабочих дней с момента возникновения права требования оплаты пеней, связанного с просрочкой исполнения Исполнителем обязательств предусмотренных контрактом, либо одновременно с направлением Исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, связанного с просрочкой исполнения обязательств Исполнителем, направлять Исполнителю претензионное письмо с требованием оплаты в течение 10 дней с даты получения претензионного письма, пеней, рассчитанных в соответствии с положениями законодательства и условиями контракта.

9.4.3. В случае наличия обеспечения исполнения контракта в виде денежных средств, не позднее 5 рабочих дней с момента истечения срока, указанного в претензионном письме, направлять Исполнителю, уведомление об уплате (удержании) неустойки (штрафов, пеней) за счет указанных денежных средств.

9.4.4. В случае наличия обеспечения исполнения контракта в виде независимой гарантии в течение 5 рабочих дней с момента истечения срока, указанного в претензионном письме, но не позднее 5 рабочих дней до даты окончания действия независимой гарантии направлять гаранту требование об уплате неустойки (штрафов, пеней) в порядке и сроки, предусмотренные независимой гарантией, с приложением необходимых документов.

9.4.5. При неоплате (отказе от уплаты) Исполнителем неустойки (штрафов, пеней), начисленной в соответствии с условиями контракта, по истечении срока, указанного в

претензионном письме, в течение 20 рабочих дней с момента истечения срока, указанного в претензионном письме, направить в суд заявление с требованием оплаты неустойки (штрафов, пеней), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями контракта.

9.5. В вопросах, не урегулированных контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

9.6. Любые изменения и дополнения к контракту действительны лишь при условии, что они совершены в электронной форме и подписаны усиленными электронными подписями уполномоченных представителей сторон или совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями сторон.

9.7. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

Расторжение контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта осуществляется в порядке, предусмотренном положениями частей 8 - 23 статьи 95 Закона № 44-ФЗ.

9.8. При изменении адресов, реквизитов Сторон (наименование, адрес, обслуживающий банк и т.п.), а также в случае реорганизации или ликвидации, Стороны обязаны письменно уведомить друг друга о предстоящих изменениях, а после их осуществления в 7-дневный срок предоставить другой стороне надлежаще оформленные документы, подтверждающие факт таких изменений.

9.9. Банковское сопровождение контракта не требуется.

9.10. В ходе исполнения Контракта условия о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в случае, предусмотренном частью 6 статьи 30 Закона № 44-ФЗ, не предусмотрены.

#### **10. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон**

##### **Заказчик:**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 46» города Кирова  
МБОУ Гимназия №46 г.Кирова  
Юридический адрес: 610050, г. Киров,  
ул. Ломоносова, 29 «Б»  
Почтовый адрес: 610050, г. Киров,  
ул. Ломоносова, 29 «Б»  
ИНН 4347028320 КПП 434501001  
ОГРН 1034316560530 ОКПО 10958224  
Банковские реквизиты:  
департамент финансов администрации города  
Кирова (МБОУ Гимназия № 46 г.Кирова)  
л/с 08909191029  
счет организации - к/с 03234643337010004000  
счет банка 40102810345370000033  
БИК банка 013304182  
ОТДЕЛЕНИЕ КИРОВ БАНКА РОССИИ// УФК по  
Кировской области г. Киров  
Эл почта: sch46@kirovedu.ru  
Телефоны: (8332) 622348, 539757

Директор

Е.А.Сухотина

##### **Исполнитель:**

Общество с ограниченной  
ответственностью «Технология  
диетического питания»  
610002, Россия, Кировская область, г. Киров,  
ул. Свободы, д.113А, помещ. 1001, офис 1  
ИНН 4345317334  
КПП 434501001  
ОГРН 1114345045363  
КИРОВСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8612 ПАО  
СБЕРБАНК  
г. Киров, ул. Дерендяева, д. 25  
Р/с 40702810727000005934  
Кор/сч. 30101810500000000609  
БИК 043304609  
Тел. 8(8332)410-011;  
8(8332)711789  
Бухгалтерия доб.246, доб. 206,  
Контрактный отдел доб. 548, доб. 248  
Эл. почта: [tdpcompany@mail.ru](mailto:tdpcompany@mail.ru)

Представитель по доверенности

А.А. Плехов

**Описание объекта закупки**  
**Оказание услуги по организации (аутсорсингу) горячего питания**

**1. Объем услуг:**

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Ед. изм.
1.	Услуга по организации бесплатного горячего питания обучающихся <b>1-4 классы</b> , получающих начальное общее образование <b>1 СМЕНА-завтрак</b>	дето-дни
2.	Услуга по организации бесплатного горячего питания обучающихся <b>1-4 классы</b> , получающих начальное общее образование <b>2 СМЕНА-обед</b>	дето-дни
3.	Услуга по организации льготного питания в муниципальных образовательных организациях отдельных категорий обучающихся. <b>Питание учащихся из малообеспеченных семей 5-11 классы</b>	дето-дни

Срок оказания услуги: с даты заключения контракта по 30.11.2024г. в соответствии с календарным учебным графиком (за исключением каникулярных дней).

**2. Требования к объему и содержанию услуги:**

2.1. Объем оказываемых услуг определяется в соответствии с количеством обучающихся и в соответствии с календарным учебным графиком (за исключением каникулярных дней).

2.2. Исполнитель осуществляет организацию горячего питания учащихся по разработанному и согласованному 12-дневному меню с заказчиком. В соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями действующего законодательства РФ.

Организация питания должна соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню разрабатывается исполнителем с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 – 11, 12 лет и старше).

2.3. Меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

2.4. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему, утвержденному меню разработанного Исполнителем, которое согласовывается с заказчиком (директором МБОУ Гимназия №46 г.Кирова). В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О корректировке рациона питания и замене продуктов Исполнитель извещает Заказчика, с обоснованием необходимости внесения изменений, за пять дней, до применения изменённого меню.

Замена продуктов производится исключительно после письменного согласования с Заказчиком и контрольно-надзорными органами.

2.5. Под рационом питания, в соответствии с ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося Заказчика (далее – Потребитель услуг) в соответствии с Примерным двухнедельным сезонным меню. Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

При организации питания обучающихся МБОУ Гимназия №46 г. Кирова не допускается применение полуфабрикатов или иных продуктов быстрого приготовления.

2.6. Исполнитель оказывает услуги по организации питания, согласно графика питания, утвержденного директором МБОУ Гимназия №46 г.Кирова.

2.7. Исполнитель обязан обеспечить приобретение и доставку своими средствами качественных продуктов питания, имеющих сертификаты соответствия, с обязательным наличием сопроводительной

документации.

2.8. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в учреждении.

Примерное меню разрабатывается и утверждается исполнителем с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

При разработке меню, исполнитель отдает предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Использование продуктов с истекшим сроком годности при приготовлении горячего питания не допускается.

Для отдельной категории детей, по соответствующим показаниям состояния здоровья, допускается замена продуктов при приготовлении блюд с изменением технологии приготовления согласно основному стандарту оказания медицинской помощи.

2.9. Исполнитель обеспечивает услуги по организации горячего питания обучающихся МБОУ Гимназия №46 г.Кирова, по договору безвозмездного пользования, с использованием оборудования и инвентаря находящегося на балансе заказчика.

2.10. Услуги должны оказываться на основании фактической численности питающихся и приемов пищи. Заказчик предоставляет ежедневно заявку Исполнителю о фактической численности обучающихся и приемах пищи не менее чем за 24 часа до дня организации питания.

Исполнитель, ежедневно, на основании разработанного и утвержденного исполнителем, примерного 12-дневного меню, согласованного с заказчиком, составляет меню-раскладку на общее количество обучающихся состоящих на питании и фактическое ежедневное меню на одного обучающегося, по возрастным категориям, для подсчета суточных норм питания по технологическим картам, приложенным к меню.

2.11. Исполнитель несет ответственность за здоровье обучающихся, получающих горячее питание.

2.12. Исполнитель гарантирует:

- прохождение всеми сотрудниками, задействованными в приготовлении горячего питания специальной профессиональной подготовки, необходимой для изготовления такой продукции и оказания таких услуг, наличие личных медицинских книжек, обязательное прохождение предварительных, при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров и гигиенического обучения, прохождение аттестации на знание санитарных норм и правил с отметкой в личных медицинских книжках;

- отсутствие судимости и (или) факта уголовного преследования у всех сотрудников, задействованных в приготовлении горячего питания, что подтверждается справками о наличии (об отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо прекращения уголовного преследования по реабилитирующим основаниям, которые передаются Заказчику при заключении контракта на оказание услуг;

- наличие у всех сотрудников решения врачебной комиссии по обязательному психиатрическому освидетельствованию.

Строгое соблюдение персоналом пищеблока правил приема и хранения поступающих продуктов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Наличие и предоставление по запросу документов, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции.

Строгое соблюдение требований к санитарному состоянию и содержанию производственных

помещений и обеденного зала, и мытью посуды.

Строгое соблюдение персоналом пищеблока требований к правилам личной гигиены.

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

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

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

Ежедневное ведение всей необходимой документации, предусмотренной СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

("Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции", "Гигиенический журнал (сотрудники)", "Журнал бракеража готовой пищевой продукции"; "Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях", "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", "Ведомость контроля за рационом питания", "Журнал генеральных уборок").

Ежедневный, после приготовления блюд, отбор суточных проб готовой продукции (все готовые блюда), соблюдая рекомендации изложенные в СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Обеспечение персонала пищеблока специальной одеждой, а также раздаточным инвентарем.

Исполнитель несет ответственность за замечания, выявленные представителями контрольно-надзорных органов в рамках оказания услуг по организации горячего питания обучающихся.

В случае порчи имущества Заказчика по вине Исполнителя, он возмещает ущерб собственнику имущества за счет собственных средств, аналогичным имуществом, при этом составляется акт.

Все технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (иметь сертификаты качества). Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.13. Не допускается для приготовления горячего питания с использованием продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

2.14. Исполнитель обязан исполнять установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с:

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил СП 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»,

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

### 3. Требования к оказанию услуг:

3.1. Исполнитель гарантирует качество, безопасность и пищевую ценность пищевых продуктов, продовольственного сырья, укомплектованность пищеблока персоналом, противопожарную и экологическую безопасность в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федерального закона от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021г.);

- ГОСТ № 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

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

- ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";

- ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания";

- ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания";

- ГОСТ 31989-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания";

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил СП 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями;
- технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
- технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции»;
- технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) от 09.10.2013 г. «О безопасности мяса и мясной продукции»;

3.2. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

3.3. В целях контроля соблюдения условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

3.4. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции.

3.5. Исполнитель создает все необходимые условия для содержания помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания и требованиями пожарной инспекции, обеспечивает правильную эксплуатацию собственного и арендованного холодильного, технологического и другого оборудования, в т.ч. кухонной посуды и инвентаря, и содержит его в постоянной исправности и соответствии технике безопасности. Производит ежегодный технический осмотр и поверку всего оборудования с паспортизацией; текущий ремонт используемых помещений.

3.6. В случае необходимости, исполнитель доукомплектовывает место организации питания оборудованием, инвентарем и посудой для обеспечения столовых общеобразовательных учреждений достаточным их количеством, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Собственными силами и за собственные средства Исполнитель накрывает столы перед приемом пищи учащимися, производит уборку помещений для приема пищи и мытья посуды и инвентаря после приема пищи.

3.8. Собственными силами и за собственные средства Исполнитель производит уборку и вывоз упаковки (тары), пищевых отходов с территории образовательного учреждения.

3.9. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

3.10. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

3.11. Вывоз отходов Исполнителем производится на основании договора заключенного между Исполнителем и организацией, производящей вывоз отходов соответствующих классов опасности. При этом Исполнитель самостоятельно оформляет паспорта отходов для вывоза отходов по классам опасности.

#### 4. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

4.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4.2. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся,

обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года (повара, кухонные работники 1 раз в год);
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

4.3. Контроль качества и безопасности питания обучающихся осуществляется лицами, назначенными приказом руководителя гимназии.

4.4. Медицинские работники, находящиеся в штате гимназии - осуществляют контроль организации питания в учреждении, в том числе качества поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

4.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма -приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 4 санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.6. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля питания".

В конце каждой недели осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю).

4.7.С целью контроля соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой

формой. (Приложение 2 к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

4.8.С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

4.9. 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 предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

5. Порядок и контроль обеспечения питанием

5.1. Порядок организации питания:

5.1.1. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.1.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается (исполнителем) руководителем организации общественного питания и согласовывается с руководителем образовательной организации. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5.1.3. Фактическое меню ежедневно, составляется и утверждается организацией осуществляющей услугу горячего питания, согласовывается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

5.1.4. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

5.2. Контроль обеспечения питанием:

5.2.1. Руководитель образовательной организации:

- осуществляет контроль обеспечения и качества питания обучающихся;
- создает общественную комиссию по контролю организации питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель МБОУ Гимназия №46 г.Кирова, представитель родительской общественности.

Контроль организации питания обучающихся осуществляется не реже 1 раза в квартал, по результатам проверок составляются акты, справки.

5.2.2. Ответственные за организацию питания лица назначаются приказом руководителя образовательной организации.

5.2.3. Ответственные за организацию питания в образовательной организации:

- координируют и контролируют деятельность организации осуществляющую услугу по осуществлению питания воспитанников школы-интерната;
- контролируют заявки на количество обучающихся (воспитанников) для предоставления питания;
- организывают и контролируют учёт фактической посещаемости обучающихся (воспитанников);
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания.

Стоимость питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из малообеспеченных семей утверждена постановлением администрации города Кирова от 30.09.2022 г. № 2655-п «Об установлении размеров дополнительных мер социальной поддержки обучающихся в виде льготного питания и денежной компенсации на питание» .

**Заказчик**

\_\_\_\_\_  
Е.А.Сухотина  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

**Исполнитель**

\_\_\_\_\_  
А.А.Плехов  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.



Приложение №3 к Контракту  
№ 0140300040824001269 от "0 2 " сентября 2024\_ года

Заявка на питание  
Количество учащихся  
на \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Категории обучающихся	всего
Итого:	

Всего детей: \_\_\_\_\_ чел  
Директор школы \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
Ответственный представитель Исполнителя \_\_\_\_\_

Приложение № 4 к Контракту  
№ 0140300040824001269 от "0 2 " сентября 2024\_ года

### Спецификация

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения	Цена за единицу измерения, руб.
1.	Услуга по организации бесплатного горячего питания обучающихся <b>1-4 классы</b> , получающих начальное общее образование <b>1 смена – завтрак</b>	дето-дни	74,76
2.	Услуга по организации бесплатного горячего питания обучающихся <b>1-4 классы</b> , получающих начальное общее образование <b>2 смена – обед</b>	дето-дни	74,76
3.	Услуга по организации льготного питания в муниципальных образовательных организациях отдельных категорий обучающихся ( <b>питание учащихся из малообеспеченных семей 5-11 классы</b> )	дето-дни	93,56

**Заказчик:**

Директор  
\_\_\_\_\_ /Е.А.Сухотина/

**Исполнитель:**

Представитель по доверенности  
\_\_\_\_\_ /А.А.Плехов