

Договор № УОП-37/10-12/2022

на оказании услуг по организации питания учащихся общеобразовательной организации

ст. Старомышастовская

«29» сентября 2022 года

Муниципальное автономное образовательное учреждение **муниципального образования Динской район «Средняя общеобразовательная школа № 37 имени Петра Иовича Еременко» (МАОУ МО Динской район «СОШ № 37 имени П.И. Еременко»)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Рябова Игоря Семеновича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Белоусова Наталья Владимировна**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании свидетельства о регистрации в ЕГРИП (серия 23 № 007908725 от 19.12.2008), с другой стороны, а вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридически лиц», в соответствии с Положением о закупке товаров, работ, услуг для МАОУ МО Динской район «СОШ № 37 имени П.И. Еременко» и Положением об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях Динского района, утверждённым решением Совета муниципального образования Динской район от 21 апреля 2021 г. № 129-12/4, заключили настоящий договор на оказании услуг по организации питания учащихся общеобразовательной организации (далее – Договор) о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. По Договору Исполнитель обязуется оказать Заказчику **услуги по организации питания учащихся общеобразовательной организации** Заказчика, а Заказчик обязуется принять оказанные услуги и оплатить их на условиях, установленных в Договоре.

Услуги оказываются в соответствии меню, разработанным Исполнителем с соблюдением действующего законодательства и санитарных норм, прошедшим независимую санитарно-эпидемиологическую экспертизу, и утверждённым Заказчиком.

Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг, соответствующее нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Объём оказываемых услуг, их количественные и качественные характеристики установлены в приложении № 1 к Договору.

2. Цена Договора

2.1. Цена Договора составляет **2 511 762 (два миллиона пятьсот одиннадцать тысяч семьсот шестьдесят два) руб. 75 коп.**, в том числе НДС не предусмотрен.

Расчёт цены Договора приведён в Приложении № 1 к Договору.

2.2. Валютой для установления цены Договора и расчётов с Исполнителем является Российский рубль.

2.3. Источники финансирования по Договору: средства федерального и краевого бюджета, а также бюджета МО Динской район.

2.4. Цена Договора является твёрдой, определяется на весь срок его исполнения, и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 2.5 Договора.

2.5. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон при соответствующем уменьшении объёма оказываемых по Договору услуг.

3. Порядок расчётов

3.1. Оплата за оказанные Услуги производится ежемесячно путем безналичного перечисления денежных средств с расчетного счета Заказчика на расчетный счет Исполнителя в следующем порядке:

авансовый платеж в размере 30% от цены Договора – в течение 7 (семи) рабочих дней со дня заключения Договора, на основании счёта на предоплату;

окончательный расчёт за фактически оказанные и принятые Заказчиком услуги (с учётом авансового платежа) – в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания Сторонами акта приёмки оказанных услуг и предоставления иных документов, подтверждающих надлежащее исполнение Договора.

3.2. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика.

4. Права и обязанности Сторон

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Договора.

4.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Договора.

4.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по настоящему Договору.

4.1.4. Проверять ход и качество оказываемых Исполнителем Услуг, не вмешиваясь в его деятельность.

4.1.5. Заказчик, в лице Комиссии по проверке качества продуктов питания по пищеблокам и складам, создаваемой в общеобразовательной организации, имеет право:

- осуществлять плановую проверку качества и безопасности продуктов, поступающих на склад Исполнителя, для контроля качества и безопасности поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка;

- осуществлять плановый контроль над правильностью хранения запаса продуктов питания Исполнителем;

- присутствовать при закладке продуктов Исполнителем, осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд Исполнителем и за соответствием веса порции блюда или изделия заявленному в меню;

- осуществлять контроль качества и безопасности готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей, в случае несоответствия органолептических свойств готового блюда или изделия требованиям рецептуры и технологии приготовления пищи оформлять претензионные требования в адрес Исполнителя;

- осуществлять контроль санитарного состояния помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также выполнения работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

- осуществлять контроль за технически правильной эксплуатацией Исполнителем инженерных сетей и оборудования школьных столовых, за экономным расходом электроэнергии и воды на пищеблоках, на базе которых оказываются Услуги.

4.1.6. В случае неуплаты Исполнителем в добровольном порядке предусмотренных настоящим Договором сумм неустойки за неисполнение своих обязательств взыскивать их в судебном порядке.

4.1.7. При направлении в суд искового заявления с требованиями о расторжении Договора одновременно заявлять требования об оплате неустойки, рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями Договора, если на момент подачи такого заявления имелись основания для взыскания неустойки и такая неустойка не была оплачена либо отсутствовала возможность для оплаты по Договору.

4.1.8. Осуществлять ежедневный контроль за качеством и безопасностью приготовляемой пищи посредством бракеражной комиссии, созданной с участием представителя Исполнителя.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Своевременно принять и оплатить оказанные Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.

4.2.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, направлять Исполнителю требование об уплате в добровольном порядке сумм неустойки, предусмотренных настоящим Договором, за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору.

4.2.3. Не допускать расторжения Договора по соглашению сторон, если на дату подписания соглашения имелись основания требовать от Исполнителя оплаты неустойки за неисполнение или

ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Договором, и Исполнителем такая неустойка не оплачена.

4.2.4. Передать Исполнителю на срок исполнения Договора во временное безвозмездное пользование помещения и оборудование, имеющиеся у Заказчика, необходимые для оказания Услуг по предмету Договора, в соответствии с договором безвозмездного пользования.

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать подписания в соответствии с условиями Договора Заказчиком акта приёмки оказанных Услуг по настоящему Договору.

4.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

4.3.3. Направлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания Услуг в рамках настоящего Договора.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Оказать Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора, требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на основании разработанного 10-дневного перспективного циклического меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации в сроки, установленные в Разделе 5 «Сроки и место оказания услуг».

4.4.2. Предоставлять возможность представителям Заказчика осуществлять контроль качества оказываемых Услуг.

4.4.3. Неукоснительно соблюдать санитарные правила, нести ответственность в виде устранения предписаний, уплаты штрафов по предписаниям надзорных органов, в случае нарушения правил персоналом Исполнителя.

4.4.4. Своевременно представить Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по Договору, в том числе о сложностях, возникших при исполнении Договора.

4.4.5. Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 3 (трех) дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса, фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Договоре.

4.4.6. Обеспечить:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками Исполнителя;
- доставку продуктов, сырья и полуфабрикатов своим транспортом, соответствующим требованиям санитарного законодательства;
- наличие у водителя медицинской книжки, санспецодежды;
- исключение подвоза в одной машине продуктов, товарное соседство которых запрещено;
- соблюдение сроков и условий хранения продукции на складе;
- организацию и проведение производственного и лабораторного контроля;
- создание необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и раздачи готового питания, гарантирующих его качество и безопасность для здоровья;
- оказание Услуг с привлечением квалифицированных кадров (наличие профессиональной подготовки, организация повышения их квалификации);
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших гигиеническую подготовку;
- наличие личных медицинских книжек у каждого работника, своевременное прохождение периодических медицинских обследований и профилактических медицинских осмотров всеми работниками;
- выполнение постановлений, предписаний органов исполнительной власти, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- ежедневное ведение на пищеблоке документации в соответствии с требованиями СанПиН;
- обеспечение условий труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- обеспечение работников специальной одеждой в количестве комплектов, позволяющем проведение регулярной стирки, обеспечение централизованной стирки специальной одежды;
- обеспечение содержания, текущего ремонта пищеблоков и оборудования с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, правильную

эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и с...
 в постоянной исправности, обеспечение за свой счёт его эксплуатацию и ремонт, а также ремонт,
 всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев;
 - наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих,
 дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения,
 пополнение в случае необходимости за свой счёт комплектов столовой посуды;
 - организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - наличие на пищеблоке аптечек для оказания первой медицинской помощи и их
 своевременное пополнение;
 - использование только качественных продуктов в соответствии с требованиями
 спецификации (Приложение № 2).

5. Сроки и место оказания Услуг

5.1. Срок оказания Услуг: с 01.10.2022 года по 31.12.2022 года, ежедневно, кроме
 субботы, воскресенья, праздничных и каникулярных дней;

5.2. Место оказания Услуг: по месту нахождения Заказчика, по адресу: Краснодарский
 край, Динской район, ст. Старомышастовская, ул. Красная, 36.

6. Порядок сдачи-приёмки Услуг

6.1. Приёмка оказанных Услуг по настоящему Договору на соответствие их требованиям,
 установленным в настоящем Договоре, осуществляется на основании актов приёмки оказанных
 Услуг.

6.2. Исполнитель обязан представить финансовые документы (счет-фактура, счёт,
 подписанный Исполнителем, акт приёмки оказанных услуг) в 2-х экземплярах до 10 числа месяца,
 следующего за отчётным.

6.3. Для проверки оказанных Исполнителем Услуг, предусмотренных Договором, в части их
 соответствия условиям Договора, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза результатов,
 предусмотренных Договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению
 могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований
 Договора, не препятствующие приёмке оказанных Услуг, в заключении могут содержаться
 предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

Заказчик вправе не отказывать в приёмке оказанных Услуг в случае выявления
 несоответствия таких услуг условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует
 приёмке Услуг и устранено Исполнителем.

6.4. Исправление недостатков, допущенных Исполнителем и выявленных при сдаче-
 приёмке Услуг, осуществляется в срок, согласованный с Заказчиком, и за счёт Исполнителя.

6.5. По решению Заказчика для приёмки оказанных Услуг может создаваться приёмочная
 комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных
 организаций при принятии решения о приёмке или об отказе в приёмке оказанных Услуг
 приёмочная комиссия должна учитывать отражённые в заключении по результатам указанной
 экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлечённых для ее проведения.

6.6. Заказчик принимает Услуги по объёму и качеству в течение 10 дней со дня получения
 акта приёмки оказанных Услуг и направляет Исполнителю подписанный акт приёмки оказанных
 Услуг или мотивированный отказ от приёмки Услуг с указанием перечня выявленных недостатков
 в оказанных Услугах, который составляется, в том числе, с учётом отражённого в заключении по
 результатам экспертизы оказанных Услуг предложений экспертов, экспертных организаций, если
 таковые привлекались для ее проведения.

6.7. В случае, если акт приёмки оказанных Услуг подписан не уполномоченными лицами,
 отсутствует расшифровка подписей, отсутствуют печати Исполнителя и Заказчика, акт приёмки
 оказанных Услуг считается неподписанным, а Услуги непринятыми.

7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Договору стороны несут ответственность согласно условиям Договора и нормам действующего законодательства РФ.

7.2. За нарушение сроков передачи товара или неполную передачу Поставщик уплачивает Заказчику пеню в соответствии с действующим законодательством РФ.

8. Обеспечение исполнения договора

8.1. Заказчиком не предусмотрено обязательное условие обеспечения исполнения Договора.

9. Обстоятельства непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если такое неисполнение явилось следствием непреодолимой силы (форс-мажора), возникшей после заключения настоящего Договора. К обстоятельствам непреодолимой силы относятся: землетрясение, наводнение, иные стихийные бедствия, забастовка и другие события, препятствующие полному или частичному исполнению обязательств по настоящему Договору и не подлежащие разумному контролю Сторон.

9.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по Договору.

9.3. Обязанность доказывать обстоятельства непреодолимой силы лежит на Стороне, не выполнившей свои обязательства.

10. Срок действия Договора, порядок его изменения и расторжения

10.1. Настоящий Договор действует со дня его подписания Сторонами, распространяется на правоотношения, возникшие с **01 октября 2022 года**, и действует по **31 декабря 2022 года включительно**, а в части финансовых обязательств – до полного их исполнения Сторонами.

10.2. Окончание срока действия Договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

10.3. Иные изменения и дополнения настоящего Договора возможны по соглашению Сторон в рамках действующего законодательства. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путём подписания Сторонами дополнительных соглашений к Договору. Дополнительные соглашения к Договору являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

10.4. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;

- в судебном порядке.

10.5. Расторжение Договора по соглашению сторон производится Сторонами путём подписания соответствующего соглашения о расторжении Договора.

В случае расторжения настоящего Договора по соглашению Сторон Стороны подписывают акт сверки расчётов, отображающий расчёты Сторон за период исполнения Договора до момента его расторжения, а также объём Услуг, фактически оказанных Исполнителем Заказчику.

10.6. Исполнитель не вправе принять решение об одностороннем расторжении настоящего Договора.

11. Порядок рассмотрения споров

11.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по вопросам, касающимся настоящего Договора, будут разрешаться Сторонами путём переговоров.

11.2. В случае невозможности разрешения разногласий путём переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Краснодарского края.

12. Прочие условия

12.1. Настоящий Договор составлен в 2 экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой Стороны.

12.2. В случае изменения у какой-либо из Сторон места нахождения, названия, банковских реквизитов и прочего она обязана в течение 3 (трёх) дней письменно уведомить об этом другую Сторону.

12.3. Приложения к Договору:

Приложение № 1. – Техническое задание. Часть 1. Требования к оказываемым услугам.

Приложение № 2. – Техническое задание. Часть 2. Требования к продукции, используемой для приготовления горячего питания.

13. Реквизиты и подписи Сторон:

Заказчик:

МАОУ МО Динской район

СОШ № 37 имени П.И. Еременко

Адрес: 353221 Краснодарский край, Динской район, ст. Старомышастовская, ул. Красная, 36

ИНН 2330019645 КПП 233001001

БИК 010349101

Южное ГУ Банка России г. Краснодар

ЕКС40102810945370000010

К/с 03234643036140001800

ОГРН 1022303617038

ОКТМО 03614428101 ОКПО 36622639 Южное ГУ

Банка России/УФК по Краснодарскому краю

Тел.: 8(86162)75-6-31

E-mail: school37.12@mail.ru

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель

Белюсова Наталья Владимировна

ИНН 233001373326

Адрес юридический 353210,

Краснодарский край, Динской район, ст.

Новотитаровская, ул. Ленина, 185

Адрес фактический: 353210,

Краснодарский край, Динской район, ст.

Новотитаровская, ул. Крайняя, 68

Р-сч 40802810830200000776

В отделении № 8619 СБЕРБАНКА

РОССИИ г. Краснодар

К/сч 30101810100000000602

БИК 040349602

ОКПО 0138522898

ОКТМО 03614416

Директор МАОУ МО Динской район

СОШ № 37 имени П.И. Еременко

И. С. Рябов

М.П.



Индивидуальный предприниматель
Белюсова Наталья Владимировна

М.П.

Н.В. Белюсова



Техническое задание. Часть 1

Предмет договора: оказание услуг по организации питания учащихся общеобразовательной организации МАОУ МО Динской район «СОШ № 37 имени П.И. Еременко».

ОКПД2: 56.29.19.000

ОКВЭД2: 56.29

Объем оказываемых услуг: 29 736 дето-дней.

Условия оказания услуг:

Обязательным условием является наличие штата квалифицированных сотрудников для приготовления кулинарной продукции (обедов и завтраков) *непосредственно на пищеблоках школьной столовой по адресу:*

- 353200, Краснодарский край, Динской район, ст. Старомышастовская, ул. Красная, 36

Исполнитель при предоставлении услуги обязан строго соблюдать следующие нормы законодательства:

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1.

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ.

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 29-ФЗ.

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- Действующие нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Действующие нормы СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическим правилам).

- Действующие нормы СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Исполнитель обязан:

Оказывать услугу питания через столовую, находящуюся в оперативном управлении Заказчика. Соблюдать меню, разработанное Исполнителем в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и методическими рекомендациями по организации питания учащихся младшей возрастной группы в муниципальных общеобразовательных учреждениях Краснодарского края, разработанными министерством науки и высшего образования Российской Федерации, Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Кубанский государственный технологический университет», Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах и утверждённым Заказчиком. Разрабатывать меню с учётом сезонности, отдавая предпочтение свежеприготовленным блюдам. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Меню и технологические карты должны быть разработаны и согласованы Исполнителем на момент начала предоставления услуги.

Своевременно доставлять собственным транспортом в общеобразовательные учреждения полуфабрикаты высокой степени готовности и продукты питания. Упаковка продуктов питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех этапах оборота, при закупке максимально использовать оптовую фасовку.

Обеспечить строгое соблюдение правил приёмки продуктов питания и полуфабрикатов, поступающих в столовую, в которой осуществляется питание учащихся, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов и условий их хранения.

Обеспечить безопасную эксплуатацию предоставляемых для организации питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию оборудования технологического в постоянной исправности. В случае возникновения неисправностей технологического оборудования, используемого для оказания услуги, ремонт оборудования осуществляется за счёт Исполнителя услуги.

Обеспечить утилизацию пищевых отходов.

Обеспечить в полном объёме столовую образовательного учреждения посудой, приборами, кухонным инвентарём в соответствии с действующими нормами оснащения.

Организовать и обеспечить питание учащихся общеобразовательного учреждения с привлечением квалифицированных кадров.

Обеспечить работников пищеблоков спецодеждой и моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

Обеспечить своевременное обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских профилактических осмотров.

Обеспечить соответствие качества пищи ГОСТам и ТУ, а также регулярное проведение лабораторных исследований качества пищи на соответствие ГОСТам и ТУ.

Своевременно предоставлять отчёт по выполнению натуральных норм питания в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Исполнитель услуги несёт ответственность за качество и безопасность приготовленных блюд, соблюдение согласованного меню, за технологию приготовления блюд.

Требования к продукции, используемой для приготовления питания:

Качество и безопасность продукции, предназначенной для приготовления питания, должно соответствовать обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или Российской Федерации (техническим регламентам, ГОСТам, СанПиН) и подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, или их копиями, или ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или их копиями.

Маркировка упаковки и транспортной тары готовой пищевой продукции и сырья, используемого при производстве питания, должна соответствовать требованиям, установленным Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими процессы производства, обращения и реализации пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

Поставляемая продукция должна иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 80% от установленного изготовителем срока годности и (или) указанного в предоставляемых документах о качестве и соответствии на поставляемую продукцию, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 60 % от установленного изготовителем срока годности.

Условия передачи имущества Исполнителю:

Исполнитель, оказывает услуги, используя на условиях аренды, оборудованные для раздачи и приготовления пищи помещения пищеблока образовательной организации, а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в помещении пищеблока, организует приготовление и раздачу пищи.

Передача оборудования для обеспечения организации горячего питания учащихся происходит в соответствии с решением Совета муниципального образования Динской район, согласно акту приёма-передачи оборудования.

Срок предоставления прав пользования на имущество не может превышать срок исполнения договора на оказание услуг по организации горячего питания учащихся.

Арендная плата за пользование объектами нежилых помещений (пищеблоки) и технологического оборудования, закреплённых на праве оперативного управления за образовательными организациями, производится в соответствии с договором аренды пищеблока и

технологического оборудования, принадлежащего Заказчику, заключённому между Заказчиком и Исполнителем.

Исполнитель пользуется предоставленным Заказчиком помещением пищеблока и технологическим оборудованием на праве аренды только для приготовления и раздачи пищи учащимся и персоналу общеобразовательной организации.

Исполнитель обеспечивает режим работы помещения для приготовления и раздачи пищи в соответствии с режимом работы Заказчика.

Исполнитель обеспечивает экономное и рациональное использование коммунальных услуг, потреблённых Исполнителем в помещении пищеблока при приготовлении и раздаче пищи. Оплата коммунальных услуг производится заказчиком в соответствии с порядком, установленным решением Совета муниципального образования Динской район.

Исполнитель обязуется укомплектовать пищеблок и обеденный зал (столовую) заказчика квалифицированными кадрами, задействованными в организации горячего питания. Следить за своевременным прохождением работниками пищеблока и обеденного зала (столовой) медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством РФ о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях (за свой счёт).

Исполнитель обязуется осуществлять производственный контроль согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Исполнитель обязуется обеспечить пищеблок и обеденный зал (столовую) образовательной организации Заказчика столовой посудой, приборами, кухонным инвентарём по установленным нормам. Работающий персонал – спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом объёме.

Исполнитель обязуется обеспечить чистоту и содержание производственных помещений пищеблоков, обеденных залов, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, весового, измерительного и другого оборудования в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, содержания его в постоянной исправности. Обеспечивать за свой счёт его технический надзор, поверку, клеймение и текущий ремонт, а также ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев.

Исполнитель обязуется своевременно организовать в пищеблоке дезинсекционные и дератизационные мероприятия, предварительно согласовав сроки проведения мероприятий с заказчиком (для одновременного проведения заказчиком дезинсекционных и дератизационных мероприятий в обеденном зале и иных помещениях).

Исполнитель обязуется обеспечить раздачу на столы горячих порционных блюд в объёме согласно ежедневно предоставляемых заявок Заказчиком в обеденном зале (столовой).

Сроки оказания услуг: в период 01.10.2022 – 31.12.2022 года (кроме выходных, праздничных, каникулярных и иных нерабочих дней).

Порядок сдачи-приёмки услуг:

- ежедневно осуществляется подача заявок ответственным лицом Заказчика на оказание услуги по количеству учащихся;

- контроль за качеством приготовленной пищи, осуществляется ежедневно должностным лицом Заказчика;

- оказанная услуга принимается Заказчиком, согласно выставленным счет-фактурам и предоставленным первичным документам, подтверждающих количество отпущенных порций питания;

- для проверки ассортимента, количества и качества оказываемой услуги Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком в соответствии с ч.3 ст. 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- приёмка услуг, осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены договором, и оформляется актом сдачи-приёмки услуг, который подписывается Заказчиком и Исполнителем,

либо Исполнителю в течение 1-го рабочего дня Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.

Исполнитель обязуется при оказании услуг по организации горячего питания обучающихся образовательной организации использовать продукты и продовольственное сырье, качественные характеристики которых не хуже, указанных в таблице:

Требования к продуктам и продовольственному сырью, используемому для приготовления питания (информация о товарах, используемых в рамках исполнения контракта)

№ п/п	Наименование товара	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам товара, входящего в объект закупки (показатели, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие)		Документ, в соответствии с которым установлены требования к показателям, условным обозначениям и терминологии, касающихся технических и качественных характеристик объекта закупки
		Наименование показателя, ед. изм. показателя	Описание, значение	
1	2	3	4	5
1	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные (Говядина, свинина) запас срока годности на момент поставки не менее 14 суток	термическое состояние	замороженное	ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Технические условия, ТР ТС 034/2013. Товар должен соответствовать требованиям безопасности, предъявляемым к товарам техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021-2011) ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
		цвет поверхности мяса (в зависимости от партии): от розового до темно-бордового цвета; жира - белого, от желтоватого до желтого цвета	первая	
2	Тушки цыплят-бройлеров, запас срока годности на момент поставки не менее 5 суток, части тушек	запах	соответствие	ГОСТ Р 52306-2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия. Товар должен соответствовать требованиям безопасности, предъявляемым к товарам техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021-2011) ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия
		вид разделки	потрошенные	
		сорт	первый	
		термическое состояние	охлажденные	
		запах	свежий	
		цвет мышечной ткани (в зависимости от партии): от бледно-розового до розового	соответствие	
		цвет кожи	бледно-желтый	
		цвет подкожного и внутреннего жира (в зависимости от партии): от бледно-желтого до желтого	соответствие	
3	Минтай мороженный, запас срока годности на момент поставки не менее 12 месяцев	царапины, ссадины, кровоподтеки, разрывы кожи	в пределах допустимых норм, определенных для 1-го сорта	ГОСТ 32366-2013 "Рыба мороженная. Технические условия" Товар должен соответствовать требованиям безопасности, предъявляемым к товарам техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021-2011)
		состояние костной системы	костная система без переломов и деформаций	
		сорт	первый	
		внешний вид рыбы после разморозки	без наружных повреждений; поверхность чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы; чешуя легко отделяется от кожи	
		консистенция мяса после размораживания	плотная, свойственная данному виду рыбы	
4	Молоко питьевое пастеризованное, запас срока годности на момент поставки не менее 7 суток	запах после размораживания	свойственный свежей рыбе данного вида	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия", ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия
		вкус	свойственный данному виду рыбы	
		сырье, используемое для изготовления молока	нормализованное молоко	
		массовая доля жира, %	не менее 2,5	
		консистенция	жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	
5	Сметана, запас срока годности на момент поставки не менее 7 суток	характерные для молока, с легким привкусом кипячения		Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31452-2012 "Сметана. Технические условия"
		цвет	белый, равномерный по всей массе	
		массовая доля жира, %	не более 15	
		молочное сырье, из которого изготовлен продукт	нормализованные или восстановленные сливки или смесь нормализованных и восстановленных сливок	
		внешний вид и консистенция	однородная густая масса с глянцевой поверхностью	
6	Творог, запас срока годности на	чистые, кисломолочные		Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и
		вкус и запах	белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	
		цвет	не более 9,0	
		массовая доля жира, %	мягкая, мажущаяся или рассыпчатая	
		внешний вид и консистенция		

Требования к продуктам и продовольственному сырью, используемому для приготовления питания (информация о товарах, используемых в рамках исполнения контракта)

№ п/п	Наименование товара	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам товара, входящего в объект закупки (показатели, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие)		Документ, в соответствии с которым установлены требования к показателям, условным обозначениям и терминологии, касающихся технических и качественных характеристик объекта закупки
		Наименование показателя, ед. изм. показателя	Описание, значение	
1	2	3	4	5
	момент поставки не менее 5 суток	вкус и запах	Чистые, кисло-молочные	молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия"
		цвет (в зависимости от партии): белый или белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	соответствие	
7	Кефир, запас срока годности на момент поставки не менее 8 суток	вкус и запах	не менее 2,5 чистые кисло-молочные. Вкус слегка острый	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия"
		цвет	молочно-белый, равномерный по всей массе	
		консистенция и внешний вид	однородная	
8	Сыр, запас срока годности на момент поставки не менее 3 месяцев	массовая доля жира, %	не менее 45-50	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 32260-2013 "Сыры полутвердые. Технические условия"
		внешний вид	корка ровная, тонкая, без толстого подкоркового слоя	
		вкус и запах	выраженный сырный, слегка кисловатый	
		консистенция	тесто эластичное, однородное	
		рисунок на разрезе	состоит из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе	
		цвет (в зависимости от партии): от белого до светло-желтого, равномерный по всей массе	соответствие	
9	Масло сливочное, запас срока годности на момент поставки не менее 8 месяцев	сорт	высший	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) ТР ТС 024/2011, ГОСТ Р 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия.»
		массовая доля жира, %	не менее 72,5	
		вкус и запах	сливочный с привкусом пастеризации	
		консистенция и внешний вид	плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая или слабоблестящая, или слегка матовая	
		цвет	однородный по всей массе	
10	Картофель свежий продовольственный, запас срока годности на момент поставки не менее 80 суток	класс	первый	ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия
		внешний вид	клубни целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, не позеленевшие, без лишней влажности, непроросшие, неувядшие, крупные, без поврежденных сельхозвредителями.	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
11	Капуста белокочанная свежая, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев	класс	первый	ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
		внешний вид	кочаны свежие, целые, чистые, здоровые, вполне сформировавшиеся, плотные, не поврежденные сельхозвредителями, с чистым срезом кочерыжки	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
12	Свекла столовая, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев	класс	первый	ГОСТ 32285-2013 "Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия"
		внешний вид	корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждения сельхозвредителями	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
		внутреннее строение	мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта	
13	Морковь столовая, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев	класс	первый	ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия,
		внешний вид	корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не одревесневшие, неувядшие, нетреснувшие, без повреждения сельхозвредителями. Мякоть сочная, сладкая, ярко-оранжевая.	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
14	Лук репчатый свежий, запас срока годности на	класс	первый	Гост 34306-2017"Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".
		внешний вид	Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без	

Требования к продуктам и продовольственному сырью, используемому для приготовления питания (информация о товарах, используемых в рамках исполнения контракта)

№ п/п	Наименование товара	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам товара, входящего в объект закупки (показатели, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие)		Документ, в соответствии с которым установлены требования к показателям, условным обозначениям и терминологии, касающихся технических и качественных характеристик объекта закупки
		Наименование показателя, ед. изм. показателя	Описание, значение	
1	2	3	4	5
	момент поставки не менее 30 суток		поврежденный сельхозвредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
15	Перец сладкий, запас срока годности на момент поставки не менее 15 суток	сорт	не ниже первого	ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий. Технические условия
		внешний вид	плоды цельные, здоровые, свежие, с плодоножкой, чашечка цветка не повреждена	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
16	Огурцы свежие, запас срока годности на момент поставки не менее 10 суток	сорт	не ниже первого	ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
		внешний вид	плоды цельные, здоровые, чистые, свежие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы	
		внутреннее строение	мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми нежесткими семенами, без внутренних пустот	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
17	Томаты свежие, запас срока годности на момент поставки не менее 10 суток	Сорт	не ниже первого	ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия
		Степень зрелости	красная	
		Внешний вид	плоды свежие, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями	
		Запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
18	Яблоки свежие, запас срока годности на момент поставки не менее 30 суток	Сорт	высший	ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия, ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия
		Внешний вид	Отборные плоды типичные по форме и окраске, свежие, без гнили и повреждений вредителями и болезнями, без повреждений кожицы плода. Размер по наибольшему поперечному диаметру — не менее 6 см.	
		Запах и вкус	без посторонних запахов и привкусов	
		Зрелость, состояние мякоти	мякоть нежная, плоды однородные по степени зрелости. Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов не более допустимой нормы ГОСТ Р 54697-2011	
19	Горошек зеленый консервированный, запас срока годности на момент поставки не менее 18 месяцев	сорт	высший (мозговых сортов)	ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия
		внешний вид	зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха	
		вкус и запах	натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку	
		цвет зерен	однородный в единице фасовки	
		консистенция	мягкая однородная	
		качество заливочной жидкости	прозрачная	
20	Томатная паста, запас срока годности на момент поставки не менее 24 месяцев	внешний вид и консистенция	однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
		цвет	ярко выраженный, равномерный по всей массе	
		вкус и запах	ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе	
		массовая доля сухих веществ, %	не менее 25	
21	Огурцы соленые, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев	внешний вид	овощи целые, однородные по конфигурации и размеру, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не мятые, без механических повреждений	ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия
		вкус и запах	слабокислый, свойственный соленым овощам данного вида,	

Требования к продуктам и продовольственному сырью, используемому для приготовления питания (информация о товарах, используемых в рамках исполнения контракта)

№ п/п	Наименование товара	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам товара, входящего в объект закупки (показатели, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие)		Документ, в соответствии с которым установлены требования к показателям, условным обозначениям и терминологии, касающихся технических и качественных характеристик объекта закупки
		Наименование показателя, ед. изм. показателя	Описание, значение	
1	2	3	4	5
		цвет овощей	умеренно соленый с ароматом пряностей однородный, без пятен прозелени и ожогов	
		консистенция	овощи плотные, упругие, без пустот, с хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами	
		качество заливки	прозрачная	
22	Капуста квашенная, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев	внешний вид	овощи целые, здоровые, чистые, не мятые, без механических повреждений	ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия
		вкус и запах	слабокислый, свойственный квашеным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей	
		цвет овощей	однородный	
		консистенция	овощи плотные, упругие, с хрустящей мякотью	
		качество заливки	прозрачная	
23	Сок восстановленный фруктовый, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев	внешний вид и консистенция: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью и без нее.	соответствие	Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011), ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия
		вкус и аромат	хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам	
		ассортимент	наличие	
		вкус и аромат	хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам	
24	Хлеб ржано-пшеничный, запас срока годности на момент поставки не менее 20 часов	сорт	первый	ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия
		форма	соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплювов	
		состояние мякиша	пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без отслоения корки от мякиша	
		вкус и запах	свойственный виду хлеба	
25	Хлеб белый пшеничный, запас срока годности на момент поставки не менее 20 часов	сорт	первый	ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия
		форма	соответствует хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплювов	
		Поверхность	без крупных трещин и подрывов	
		состояние мякиша	пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без отслоения корки от мякиша	
26	Яйцо куриное пищевое, запас срока годности на момент поставки не менее 21 суток	вид	столовое С-1	ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
		категория	первая	
		состояние скорлупы	чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная	
		содержимое яиц	без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости)	
27	Мука пшеничная, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев	сорт	высший, без признаков порчи и гнили	ГОСТ 26574-2017"Мука пшеничная. Общие технические условия"
		вкус	свойственный пшеничной муке	
		Запах	свойственный пшеничной муке	

Требования к продуктам и продовольственному сырью, используемому для приготовления питания (информация о товарах, используемых в рамках исполнения контракта)				
№ п/п	Наименование товара	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам товара, входящего в объект закупки (показатели, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие)		Документ, в соответствии с которым установлены требования к показателям, условным обозначениям и терминологии, касающихся технических и качественных характеристик объекта закупки
		Наименование показателя, ед. изм. показателя	Описание, значение	
1	2	3	4	5
28	Макаронные изделия, запас срока годности на момент поставки не менее 9 месяцев	группа	А	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия
		сорт	высший	
		цвет	соответствующий сорту муки	
		вкус и запах	свойственный данному изделию	
29	Крупа гречневая, запас срока годности на момент поставки не менее 12 месяцев	вид крупы	калиброванная, сухая, без мусора	ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия
		сорт	высший	
		цвет	коричневый	
		запах	свойственный гречневой крупе, не затхлый, не плесневый	
		вкус	свойственный гречневой крупе, не кислый, не горький	
колотые ядра, %, не более	3,0			
30	Хлопья овсяные, запас срока годности на момент поставки не менее 3 месяцев	вид	хлопья овсяные	ГОСТ 21149-93 "Хлопья овсяные. Технические условия"
		цвет (в зависимости от партии): белый с оттенками от кремового до желтоватого	соответствие	
		запах	свойственный овсяной крупе	
		вкус	свойственный овсяной крупе	
		сорная примесь, %, не более	0,35	
31	Крупа манная, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев	сорт	высший	ГОСТ 7022-97 "Крупа манная. Технические условия" с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019
		внешний вид и цвет	светло-бежевого цвета, сухая, без мусора	
		запах	нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов	
		вкус	нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов	
		минеральные примеси	при разжевывании крупы не ощущается хруста	
32	Крупа рисовая, запас срока годности на момент поставки не менее 8 месяцев	вид крупы	рис шлифованный, сухой, без мусора	ГОСТ 6292-93 "Крупа рисовая. Технические условия "
		сорт	высший	
		цвет	белый	
		вкус	свойственный рисовой крупе, не кислый, не горький	
		запах	свойственный рисовой крупе, не затхлый, не плесневый	
33	Крупа ячменная, запас срока годности на момент поставки не менее 7 месяцев	Номер	№ 2 или № 3	ГОСТ 5784-60 "Крупа ячменная. Технические условия"
		цвет	белый	
		вкус и запах	свойственный нормальной ячменной крупе	
		сорная примесь, %, не более	0,30	
34	Крупа перловая, запас срока годности на момент поставки не менее 9 месяцев	вид	ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное	ГОСТ 5784-60 "Крупа ячменная. Технические условия"
		цвет	Бежевый	
		вкус и запах	свойственный нормальной перловой крупе	
		сорная примесь, %, не более	0,30	
35	Крупа пшеничная, запас срока годности на момент поставки не менее 7 месяцев	вид	частицы дробленого зерна пшеницы	ГОСТ 276-60 "Крупа пшеничная. Технические условия "
		цвет	желтый	
		запах и вкус	свойственный пшеничной крупе	
		содержание сорной примеси, %, не более	0,3	
36	Масло подсолнечное, запас срока годности на момент поставки не менее 4 месяцев	марка	рафинированное дезодорированное высшего сорта	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия
		прозрачность	прозрачное без осадка	
		запах и вкус	без запаха, обезличенный вкус	
37	Сахар-белый, запас срока годности на момент поставки не менее 48 месяцев	вкус и запах	сладкий, без посторонних привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет-белый.	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
		внешний вид	однородная сыпучая масса кристаллов	
		чистота раствора	прозрачный, без нерастворимого осадка, механических и других	

Требования к продуктам и продовольственному сырью, используемому для приготовления питания (информация о товарах, используемых в рамках исполнения контракта)

№ п/п	Наименование товара	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам товара, входящего в объект закупки (показатели, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие)		Документ, в соответствии с которым установлены требования к показателям, условным обозначениям и терминологии, касающихся технических и качественных характеристик объекта закупки
		Наименование показателя, сл. изм. показателя	Описание, значение	
1	2	3		4
			примесей	5
38	Чай черный байховый, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев	сорт	высший	ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия
39	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый, запас срока годности на момент поставки не менее 4 месяцев	цвет (в зависимости от партии): от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, без тусклого серого оттенка	соответствие	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой)
		вкус и аромат	свойственные какао-порошку, влажность не более 7,5%	
40	Соль поваренная пищевая йодированная, запас срока годности на момент поставки не менее 10 месяцев	сорт	первый	ГОСТ 51574-2018 Соль поваренная пищевая. Технические условия
		запах и вкус	без посторонних запахов и привкусов, не допускается наличие посторонних механических примесей	
41	Фрукты косточковые сушеные (чернослив), запас срока годности на момент поставки не менее 10 месяцев	сорт	высший	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
42	Абрикосы сушеные без косточки (курага)	Внешний вид и форма	<p>Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти).</p> <p>Не слипающиеся при сжатии.</p> <p>Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии</p> <p>Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.</p> <p>Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним</p> <p>Однородный, от светло-желтого до оранжево-красного.</p> <p>Яркий, соответствующий помологическому сорту. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5 %</p>	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
43	Бананы свежие	Внешний вид и форма	<p>Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные</p>	ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия
44	Виноград сушеный	Внешний вид	из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки	ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия
45	Груши свежие	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровы, плотные,	ГОСТ 33499-2015 Груши свежие. Технические условия

Требования к продуктам и продовольственному сырью, используемому для приготовления питания (информация о товарах, используемых в рамках исполнения контракта)				
№ п/п	Наименование товара	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам товара, входящего в объект закупки (показатели, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие)		Документ, в соответствии с которым установлены требования к показателям, условным обозначениям и терминологии, касающихся технических и качественных характеристик объекта закупки
		Наименование показателя, ед. изм. показателя	Описание, значение	
1	2	3	4	5
			неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности.	
46	Йогурт или биоЙогурт	Внешний вид и консистенция	Однородная, с нарушенным стустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным стустком - при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов	ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия
		Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов	
		Цвет	Молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц	
47	Кабачки свежие	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски	ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
48	Лимоны свежие	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа	ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Технические условия
49	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Вкус и запах	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока (для молока цельного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) или сливок (для сливок сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов. Допускается для молока обезжиренного сгущенного с сахаром недостаточно выраженный вкус молока. Допускается наличие легкого кормового привкуса	ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия
		Внешний вид и консистенция	Однородная, вязкая по всей масса без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы). Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при	

Техническое задание. Часть 2

Требования к продукции, используемой для приготовления горячего питания

1. Качество и безопасность продукции, предназначенной для приготовления блюд, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, или их копиями, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или их копиями.

2. Поставляемые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.), на момент поставки должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 70% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 80% от установленного изготовителем срока годности.

3. Пищевые продукты поставляются в упаковке и таре, обеспечивающей сохранность товара. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативно-правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов, в том числе Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральному закону от 12.06.2008 № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», Федеральному закону от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию», Федеральному закону от 27.10.2008 от 27.10.2008 №178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей») и национального стандарта ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования».

4. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, используемых 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.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты – сорбиновую кислоту и её соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшитель 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, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163). Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Услуги оказываются в соответствии меню, разработанным Исполнителем с соблюдением действующего законодательства и санитарных норм, прошедшим независимую санитарно-эпидемиологическую экспертизу, и утверждённым Заказчиком.

Категории питающихся:

1) MAOY MO Динской район СОШ № 37 имени П.И. Еременко.

Размер компенсационных выплат на питание, предназначенных для компенсации удорожания стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях, устанавливается постановлением администрации МО Динской район.

Требования к продуктам и продовольственному сырью, используемому для приготовления питания (информация о товарах, используемых в рамках исполнения контракта)				
№ п/п	Наименование товара	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам товара, входящего в объект закупки (показатели, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие)		Документ, в соответствии с которым установлены требования к показателям, условным обозначениям и терминологии, касающихся технических и качественных характеристик объекта закупки
		Наименование показателя, ед. изм. показателя	Описание, значение	
1	2	3	4	5
		Цвет	хранении Равномерный по всей массе. Для молока цельного сгущенного с сахаром и сливок сгущенных с сахаром — белый с кремовым оттенком. Для молока обезжиренного сгущенного с сахаром — от белого до белого со слезе синеватым оттенком	
50	Нектарины свежие	Внешний вид	Мякоть должна быть абсолютно доброкачественной. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	ГОСТ 34340-2017 "ПЕРСИКИ И НЕКТАРИНЫ СВЕЖИЕ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ"
51	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	Внешний вид	Естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна. Допускаются: • осадок на дне упаковки; • наличие цветного маслянистого кольца на поверхности нектаров и (или) наличие темного кольца - для нектаров из темноокрашенных фруктов; • для нектаров из цитрусовых и тропических фруктов наличие частиц мякоти указанных фруктов (за исключением цедры и альбеда), клетки цитрусовых фруктов; • наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в нектарах из груш и айвы.	ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия
		Вкус и аромат	Хорошо выраженные, свойственные использованному фруктовому (овощному) сокам или пюре (или их смеси) Допускаются: • для нектаров из дикорастущих ягод - естественная горечь; • для нектаров из цитрусовых фруктов - естественная горечь и привкус эфирных масел. Для обогащенных нектаров допускается привкус и запах вносимых биологически активных веществ. Не допускаются посторонние привкус и запах	
52	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	Внешний вид	Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли Вкус - Солёный, без постороннего привкуса Цвет -белый	ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия

* В случае использования продуктов, не упомянутых выше, их качественные и экологические характеристики должны соответствовать требованиям действующих ГОСТ и СанПиН на соответствующий вид продукции.

Директор МАОУ МО Динской район
СОШ № 37 имени П.И. Еременко

И. С. Рябов

М.П.

Индивидуальный предприниматель
Белоусова Наталья Владимировна

М.П. Белоусова

М.П.




Объем услуг и расчёт цены Договора:

Категория	Цена, руб. за ед.	Кол-во детей	Кол-во дней питания			Детодней, всего	Сумма, руб.
			Октябрь	Ноябрь	Декабрь		
1-4 класс (1 смена)	91,83	107	21	18	20	6313	579 722,79
1-4 класс (2 смена)	122,28	105	21	18	20	6195	757 524,60
1-4 класс ОВЗ (1 смена)	214,11	7	21	18	20	413	88 427,43
1-4 класс ОВЗ (2 смена)	186,20	6	21	18	20	354	65 914,80
1-4 класс ДИ без ОВЗ (1 смена)	165,93	0	21	18	20	0	0,00
1-4 класс ДИ без ОВЗ (2 смена)	196,38	0	21	18	20	0	0,00
5-11 класс ОВЗ (1 смена)	237,62	22	21	18	20	1298	308 430,76
5-11 класс ОВЗ (2 смена)	209,68	9	21	18	20	531	111 340,08
5-11 класс (общие)	36,41	170	21	18	20	10030	365 192,30
5-11 класс (МД)	46,41	30	21	18	20	1770	82 145,70
5-11 класс (МО)	46,41	45	21	18	20	2655	123 218,55
5-11 класс ДИ без ОВЗ	168,62	3	21	18	20	177	29 845,74
ИТОГО:	-	504	-	-	-	29 736	2 511 762,75

Примечание: Заказчик не гарантирует стопроцентную выборку объёма услуг в связи со спецификой работы и особенностями посещения учащимися учреждения.

Директор МАОУ МО Динской район
СОШ № 37 имени П.И. Еременко

 И. С. Рябов

Индивидуальный предприниматель
Белоусова Наталья Владимировна

 Н.В. Белоусова