

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 2/8-25

на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в муниципальных общеобразовательных организациях Суровикинского муниципального района Волгоградской области

х.Качалин Суровикинский район

14.01.2025 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Качалинская средняя общеобразовательная школа (сокращенное наименование – МКОУ «Качалинская СОШ»), именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Власовой Анжелики Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «СОЮЗ-К», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Киселева Дмитрия Геннадьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании п.4 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ).

Идентификационный код закупки: _____

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона № 44-ФЗ, а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в муниципальных общеобразовательных организациях Суровикинского муниципального района Волгоградской области

1.3.1. В учебный период в зависимости от режима (смены) обучения:

- обучающиеся 7-11 лет, получающие начальное общее образование, обеспечиваются завтраками;
- обучающиеся дети с ограниченными возможностями здоровья, 7-11 лет обеспечиваются завтраком и полдником;
- обучающиеся дети с ограниченными возможностями здоровья, 12-18 лет обеспечиваются завтраком и полдником;
- обучающиеся: из малоимущих семей; многодетных семей; детям, состоящим на учете у фтизиатра; из семей граждан, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. N 647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации", граждан, проходящих военную службу в Вооруженных Силах Российской Федерации по контракту или находящихся на военной службе (службе) в войсках национальной гвардии Российской Федерации, в воинских формированиях и органах, указанных в пункте 6 статьи 1 Федерального закона от 31 мая 1996 г. N 61-ФЗ "Об обороне", принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, граждан, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, и принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, а также граждан из числа указанных в настоящем абзаце, которые погибли (умерли) при участии в специальной военной операции на территории Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины либо умерли до истечения одного года со дня их увольнения с военной службы (службы), исключения из добровольческого формирования вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученных ими при участии в специальной военной операции; из семей лиц, признанных беженцами на территории Российской Федерации, или получивших временное убежище на территории Российской Федерации, или признанных вынужденными переселенцами; из семей лиц, пострадавших в результате чрезвычайных ситуаций природного или техногенного характера, 12-18 лет обеспечиваются завтраками;
- обучающиеся дети на дому, с ограниченными возможностями здоровья, 7-18 лет обеспечиваются наборами продуктов питания;

1.4. Срок оказания услуг: с **09.01.2025 г. по 24.01.2025** согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).

1.5. Место оказания услуг: по адресу (адресам) в соответствии с графиком оказания услуг (Приложение № 6).

1.6. Изменение предмета Контракта не допускается.

2. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

2.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет Исполнителю (ответственному представителю Исполнителя) Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной Сторонами (Приложение № 2).

2.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество обучающихся, получивших питание на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.



2.3. На основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, в течение 10 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель с использованием Единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС) формирует, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную пунктом 1 части 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

2.4. В течение 5 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от его имени, и размещает в ЕИС документ о приемке или формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от его имени, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

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

2.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказания услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.7. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика, Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае если по результатам такой экспертизы установлены нарушения условий Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений с указанием срока их устранения.

2.8. При наличии технической возможности Стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

2.9. Общий срок приемки оказанных за календарный месяц услуг составляет не более 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем. В указанный срок Заказчик обязан осуществить приемку услуг и подписать документ о приемке, либо в этот же срок разместить в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

2.9.1. Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг, Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать обязательную информацию, предусмотренную частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Документ о приемке, подписанный Исполнителем автоматически с использованием единой информационной системы, направляется Заказчику не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе в соответствии с п.2.9. Контракта. Датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного поставщиком (подрядчиком, исполнителем), считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик;

2.9.2. В срок, указанный в пункте 2.9 контракта, Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

2.9.3. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю.

2.9.4. При получении 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 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.9.5. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

2.10. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и



отдельным этапам исполнения контракта. При этом Исполнитель обязан предоставить указанные дополнительные материалы в течение 3 рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

3. ЦЕНА КонтракТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Цена Контракта обосновывается в Приложении № 4 к Контракту и составляет **88 770 (восемьдесят восемь тысяч семьсот семьдесят) рублей 6 копеек** (в том числе НДС 4 227 (четыре тысячи двести двадцать семь) рублей 15 копеек).

В случае предоставления Исполнителем набора продуктов питания, стоимость продуктов не должна превышать стоимость 1 (одного) дето-дня, соответствующего количества приемов пищи. Цена набора продуктов питания включает в себя все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с предоставлением такого набора.

Стоимость набора продуктов питания рассчитывается как стоимость 1 (одного) дето-дня соответствующего количества приемов пищи на одного питающегося умноженное на количество дней за которые они выдаются.

3.2. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации. По согласованию Сторон в ходе исполнения Контракта допускается снижение цены Контракта без изменения предусмотренного Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.

3.3. В цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

3.4. Сумма неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с пунктами 6.2-6.5, 6.11 настоящего Контракта, удерживается Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

3.5. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

3.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

3.5.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате в пункте 3.1 настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании Документов о приемке без авансового платежа. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется в течение 7 рабочих дней со дня подписания Заказчиком Документа о приемке.

3.6. **Источник финансирования: Бюджет Суворовкинского муниципального района.**

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим Контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему Контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.5. 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 (объектами муниципального недвижимого и движимого имущества муниципалитета, закрепленными за Заказчиком на праве оперативного управления) в целях исполнения и на срок исполнения Контракта в соответствии с Постановлением Администрации Суворовкинского муниципального района Волгоградской области безвозмездно.

4.1.6. В целях исполнения Контракта безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов.

4.1.7. Создавать необходимые условия для организации питания обучающихся.

4.1.8. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непромышленных помещений с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.1.9. Оснащать производственную зону и непромышленные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непромышленных помещениях, одновременно с общей охраной здания Заказчика.

4.1.10. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.11. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем.

4.1.12. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания обучающихся.

4.1.13. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания обучающихся. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.



4.1.14. При наличии технической возможности у Исполнителя проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).

4.1.15. При наличии технической возможности, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.1.16. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МОУ, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).

4.2. Исполнитель обязан:

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

4.2.2. Оказывать услуги по адресам согласно Приложению № 6 к настоящему Контракту.

4.2.3. 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:

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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

- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4.2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания (далее – Меню).

4.2.4.1. Осуществлять питание согласно Меню, приведенного в Приложении № 1 к Контракту

4.2.4.2. В процессе исполнения Контракта Меню может изменяться при наступлении форс-мажорных обстоятельств. В таком случае Исполнитель разрабатывает и по согласованию с Заказчиком утверждает измененное Меню.

4.2.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.2.6. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания в МОУ.

4.2.7. Обеспечивать технологию приготовления пищи в соответствии с санитарными нормами и правилами, а в случае нарушения такой технологии, санитарных норм и правил или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

4.2.9. Изготавливать продукцию общественного питания согласно технологическим документам, разработанным и утвержденным руководителем (уполномоченным им лицом) организации общественного питания и/или согласно карточек-раскладок, предоставленных Заказчиком, и/или согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, сборников мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

4.2.10. 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.

4.2.11. Производить приготовление пищи на производственных площадях МОУ и производственных площадях Исполнителя и в дни согласно Заявкам на питание по форме Приложения № 2 к Контракту. Исполнитель обязуется предоставить Заказчику допуск для проверки всех помещений согласно пункту 4.3.2 Контракта.

4.2.12. 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.

4.2.13. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм.

4.2.14. Оборудовать автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.



4.2.15. Нести ответственность за состояние транспорта, работу водителя-экспедитора и соблюдение им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.16. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуг, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО, гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания.

4.2.17. 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). В случае необходимости, по требованию Заказчика предоставить в течение 5 рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству Российской Федерации.

4.2.18. Не допускать использование на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки.

4.2.19. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.2.20. Осуществлять контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.21. Обеспечивать контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.22. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации продуктов.

4.2.23. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;

- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.24. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.25. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

4.2.26. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- соблюдать правила посещения санитарной комнаты;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- соблюдать прочие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.27. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.28. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.29. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.30. Не допускать к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

4.2.31. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.32. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.33. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.



4.2.34. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.35. Организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментным перечнем дополнительного питания.

4.2.36. При наличии технической возможности, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.37. Использовать собственные и арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Использовать (при необходимости) в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

4.2.38. Предоставить возможность Заказчику осуществления проверки производственных площадей Исполнителя и/или его поставщиков полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм:

- перед заключением Контракта;
- в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте);
- в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;
- раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.2.39. В случае если Исполнитель сам не является субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, привлечь к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее – Соисполнитель) в объеме 25% от цены Контракта.

4.2.40. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с Соисполнителем представить Заказчику:

- а) декларацию о принадлежности Соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

- б) копию договора (договоров), заключенного с Соисполнителем, заверенную Исполнителем.

4.2.41. В случае замены Соисполнителя на этапе исполнения Контракта на другого Соисполнителя, представлять Заказчику документы, указанные в пункте 4.2.38. настоящего раздела, в течение 5 рабочих дней со дня заключения договора с новым Соисполнителем.

4.2.42. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с Соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

- а) копии документов о приемке оказанных услуг, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им Соисполнителем;

- б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем Соисполнителю, – в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им Соисполнителем, предусмотрена оплата исполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных Соисполнителем).

4.2.43. Оплачивать оказанные Соисполнителем услуги (их результаты), отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким Соисполнителем, в течение 7 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанных услуг (их результатов), отдельных этапов исполнения договора.

4.2.44. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контракта Соисполнителей, в том числе:

- а) за представление документов, указанных в пунктах 4.2.40-4.2.42 настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

- б) за непривлечение Соисполнителей в объеме, установленном в Контракте.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;
- проверять помещения согласно пункту 4.2.12 Контракта на наличие и соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, в том числе на соответствие содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества правилам.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках исполнения Контракта.



4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.5. Осуществлять проверку производственных площадей Исполнителя и/или его поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по следующим основаниям:

- 1) перед заключением Контракта;
- 2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в настоящем Контракте);
- 3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;
- 4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется акт Заказчика.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему Контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов в соответствии с требованиями Приложения № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно действующему законодательству Российской Федерации при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.4. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

4.4.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем во исполнение пункта 4.2.40 Контракта, осуществлять замену Соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого Соисполнителя.

4.4.6. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

4.4.7. Возникшую экономию денежных средств, сложившуюся в связи с полным или частичным переводом обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни и отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся, использовать на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания и /или увеличения кратности предоставления бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов, на основании дополнительного меню для повышения качества и разнообразия рациона питания обучающихся 1-4 классов.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1 За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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.

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

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

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

5.3 Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.4 Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

6.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует по 24.01.2025г., а в части возмещения убытков, выплаты неустоек – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

7. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон по решению суда, а так же в случае



одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

7.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае нарушения Исполнителем п.п. 4.3.6. настоящего Контракта, при выявлении Заказчиком в ходе проведения проверки, несоответствий действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам производственных площадей Исполнителя и/или Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

7.3. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

7.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения вручения Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте.

7.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу, и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

7.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Такое решение не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а так же телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

7.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

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

7.10. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.11. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту не возможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящий Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном статьей 51 Федерального Закона № 44-ФЗ.

8.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего Контракта, разрешаются путем направления письменных претензий одной стороной Контракта другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня ее получения. В случае недостижения согласия, либо неполучения в установленный срок



ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

9. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

9.1. Приложение № 1 – Примерное меню основного (организованного) питания.

Приложение №1.1.- Перечень продуктов питания из которого формируется набор продуктов питания детям с ОВЗ получающих образование на дому.

9.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

9.3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.

9.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в МКОУ «Качалинская СОШ».

9.5. Приложение № 5, 5.1 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовых муниципальных общеобразовательных учреждений согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

9.6. Приложение № 6 – График оказания услуг.

10. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Исполнитель:

<p>МКОУ «Качалинская СОШ» Адрес: 404440, Россия, Волгоградская область, Суровикинский район, х. Качалин, ул.Садовая, д.3а. ИНН 3430031920 КПП 343001001 ОКПО 22433484 Казначейский счет: 03231643186530002900 БИК: 011806101 Банковский счет: 40102810445370000021 Банк: Отделение Волгоград Банка России//УФК по Волгоградской области г.Волгоград</p> <p>Директор _____/А.И. Власова/ М. п. « ____ » ____ 202__ г.</p>	<p>Общество с ограниченной ответственностью «СОЮЗ-К» Юридический адрес: 400087, Волгоградская область, г.Волгоград, ул. Пархоменко, д 33 ком.3 Фактический адрес: 400075, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. Краснополянская 74Д e-mail: unionk@bk.ru ИНН 3459074394/КПП 344401001 ОГРН 1173443020211 ОКПО 19356403 , ОКПФ 12300 р/сч 40702810826220001118 к/сч 30101810500000000207 Филиал «РОСТОВСКИЙ» АО «Альфа-Банк» г.Ростов-на-Дону БИК: 046015207 _____/Киселев Д.Г./ МП « ____ » ____ 202__ г.</p>
---	--



Примерное меню основного (организованного) питания.
(прилагается)

Перечень продуктов питания
из которого формируется набор продуктов питания детям с ОВЗ получающих образование на дому.

№ п/п	Наименование
1	Кондитерское изделие (печенье, вафли, коржик)
2	Консервы рыбные
3	Крупа гречневая
4	Крупа пшеничная
5	Крупа рис
6	Крупа хлопья овсяные геркулес
7	Кукурузные хлопья (готовые завтраки)
8	Макаронные изделия
9	Масло растительное
10	Молоко (ультрапастеризованное, стерилизованное)
11	Молочный коктейль
12	Сахар
13	Сок 0,2л
14	Сок 1л
15	Мясо тушеное (говядина)
16	Чай в ассортименте
17	Фрукты

Заказчик: _____ /Власова А.И. /
М.П.

Исполнитель: _____ /Киселев Д.Г./
М.П.



Форма заявки на питание _____
(дата)

Исполнитель: _____

Заказчик: _____

Номер и литера класса	Смена (в случае если все обучающиеся не помещаются в столовой одновременно)	1-4 классы		5-11 классы		оказание услуг по организации и бесплатного горячего питания обучающихся в 1-11 классах с ограниченными возможностями здоровья на дому (наборы продуктов питания)	
		оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах (только пятитдневка)	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах с ограниченным и возможностями и здоровья	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра, граждан принимающих участие в специальной военной операции, погибших при участии в специальной военной операции, лиц признанных беженцами на территории РФ	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах с ограниченным и возможностями и здоровья		
Итого:							
Заявку принял представитель Исполнителя:				Заявку составил представитель Заказчика:			
_____				_____			
(должность)				(должность)			
_____/_____/				_____/_____/			
(подпись) (расшифровка подписи)				(подпись) (расшифровка подписи)			
М.П.				М.П.			

Заказчик: _____ /Власова А.И. /
М.П.

Исполнитель: _____ /Киселев Д.Г./
М.П.



Форма Абонементной книжки

Абонементная книжка Корешок талона	Абонементная книжка Талон
Дата оказания услуг «___» _____ 20__ г.	Дата оказания услуг «___» _____ 20__ г.
Заказчик: _____	Заказчик: _____
Исполнитель: _____	Исполнитель: _____
Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:	Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма	Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма
Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью _____	Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью _____
Представитель Исполнителя _____ подпись	Представитель Заказчика _____ подпись
М.П. (Штамп)	М.П.

Заказчик: _____ /Власова А.И. /
М.П.

Исполнитель: _____ /Киселев Д.Г. /
М.П.



Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в МКОУ «Качалинская СОШ»

Наименование услуги	Код по ОКПД2	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество дето-дней	Объем услуги (руб.)
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах (только пятидневка)	56.29.20.120	99,57	475	47 295,75
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра, граждан принимающих участие в специальной военной операции, погибших при участии в специальной военной операции, лиц признанных беженцами на территории РФ	56.29.20.120	99,57	403	40 126,71
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах с ограниченными возможностями здоровья	56.29.20.120	112,30	12	1 347,6
ВСЕГО				88 770,06

Заказчик: _____ /Власова А.И. /
М.П.

Исполнитель: _____ /Киселев Д.Г./
М.П.



Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовых муниципальных общеобразовательных учреждений согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Качалинская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ «Качалинская СОШ»)

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МКОУ «Качалинская СОШ»	
		Площадь, в т.ч.:	118,9	
		непроизводственная	91,4	
		производственная	13,9	
		подсобное помещение	13.6	
1	наличие помещений	<u>Столовая-догоготовочная</u>		
1.1.	- дoгoтoвoчнoй цeх (xoлoднoй), oснaщeниe:	Производственные помещения:		
		производственные столы	да	
		весы электронные настольные до 10кг	да	
		машины для нарезки овощей различной формы		
		холодильники среднетемпературные	да	
		слайсер для нарезки гастрономии		
		ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов		
		необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой		
		раковина для мытья рук	да	
		бактерицидная лампа		
		вентиляционная система (вытяжка)		
	кондиционер			
		наличие помещений		
	- дoгoтoвoчнoй цeх (гoрячий), oснaщeниe:	котел электрический		
		пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)		
		плиты электрические		
		духовой(жарочный) шкаф	да	
		электрическая сковорода		
		термошуп		
		протирочная машина или блендер		
мясорубка для готовой продукции				
электрический кипятильник				
шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)				
холодильник производственный	да			



		холодильник для хранения суточных проб	да
		холодильник низкотемпературный	да
		контрольные термометры для холодильного оборудования)	
		производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	да
		ванна производственная	да
		подставка под пароконвектомат	
		тележка для пароконвектомата	
		весы электронные настольные до 10кг	
		набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	да
		раковина для мытья рук	да
	наличие помещений		
	- мясорубный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	мясорубка электрическая	
		среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	
		фаршемешалка	
		котлетоформовочного автомата	
		производственные столы не менее 3-х	
		ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	
		емкости для обработки яиц	
		необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
		весы электронные настольные до 10кг	
		раковина для мытья рук	
	наличие помещений		
	-овощной цех (первичной обработки овощей). Оснащение:	производственные (столы не менее 2-х)	
		картофелеочистительная и овощерезательная машина	
		холодильник	
		раковина для мытья рук	
	наличие помещений		
	-овощной цех (вторичной обработки овощей). Оснащение:	производственные (столы не менее 2-х)	
		моечные ванны не менее 2-х	
		универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук.	
	наличие помещений		
	- мучной цех оснащение:	производственные (столы не менее 2-х)	
		тестомесильная машина	



		контрольные весы	
		пекарский шкаф	
		стеллажи	
		мочная ванна	
		раковина для мытья рук	
		просеиватель муки	
	наличие помещения		
	- помещение для нарезки хлеба	производственный стол	
		хлеборезательная машина	
		шкафы для хранения хлеба	
		раковина для мытья рук	
	наличие помещения		
	- мочная столовой посуды	посудомоечная машина панельного или купольного типа	
		ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	
		ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	да
		металлические сетки с ручками	
		стеллажи для хранения чистой посуды	да
		передвижные тележки для посуды	
		транспортёр	
		производственный стол	
		кассеты для хранения столовых приборов	
		контрольный термометр	
		раковина для мытья рук	
		мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	
	наличие помещения		
	- мочная кухонной посуды	производственный стол	
		ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	да
		стеллажи для хранения чистой посуды	да
		контрольный термометр	
		раковина для мытья рук	
		мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	
1.2.		Складские помещения:	
	наличие помещения		
	- охлаждаемые камеры, оснащенные	среднетемпературные холодильники	да
		низкотемпературные холодильники	
		стеллажи	да



		подтоварники	
		контрольные термометры	
	наличие помещений		
	- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	стеллажи	да
		подтоварники	да
		емкости для продукции	
		товарные весы	да
		психрометры	
1.3.	наличие помещений	Вспомогательные помещения:	
	кладовая для посуды и инвентаря. Оснащение	шкаф для посуды и инвентаря	
		стеллажи	
	наличие помещений		
	загрузочная, оснащение:	весы напольные	да
		производственный стол	
		подтоварники	
	наличие помещений	-моечная тара	
		двухсекционная моечная ванна	
	наличие помещений		
	-бытовые помещения для персонала, оснащение:	душевая	
		шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	да
		стулья или скамейки	
	зеркало	да	
	унитаз	да	
	раковина для мытья рук	да	
наличие помещений			
- кабинет заведующего производством, оснащение:	офисная мебель		
	оргтехника		
	укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи		
наличие помещений			
технические помещения:	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	да	
	-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств		



		- вентиляционная камера	
		- электро-щитовая	
		-место для хранения отходов	
	наличие помещения		
1.4.	обеденный зал:	- зал для приема пищи	да
	- линия раздачи, оснащение:	мармит для первых, вторых, третьих блюд	
	наличие помещения	холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
		весы электронные настольные до 10кг	
		стол производственный	да
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	
		Буфет-раздаточная	
2		Производственные помещения	
2.1.	наличие помещения	- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;	
		производственные столы не менее 2-х	
		электроплита	
		холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
		Складские помещения:	
2.2.		- кладовая для сухих продуктов	да
	наличие помещения		
		Вспомогательные помещения:	
2.3.		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	да
	наличие помещения		
		Технические помещения:	
2.4.		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
	наличие помещения		
		Обеденный зал:	
2.5.		- зал для приема пищи	да
		- линия раздачи	да
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	



Заказчик: _____ / Власова А.И. /
 М.П. _____

Исполнитель: _____ /Киселев Д.Г./
 М.П. _____

Приложение № 5.1
 к Муниципальному контракту № 2/8-25
 от 14.01.2025г.

Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовых муниципальных общеобразовательных учреждений согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Качалинская средняя общеобразовательная школа» (Майоровский филиал МКОУ «Качалинская СОШ»)

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	х. Майоровский ул. Мира 30, (филиал МКОУ «Качалинская СОШ»)
		Площадь, в т.ч.:	114,9
		непроизводственная	106,2
		производственная	23,4
		подсобное помещение	8,7
1	наличие помещения	<u>Столовая-догоотовочная</u>	
1.1.	наличие помещения - договорочный цех (холодный), оснащение:	Производственные помещения:	
		производственные столы	да
		весы электронные настольные до 10кг	да
		машины для нарезки овощей различной формы	
		холодильники среднетемпературные	да
		слайсер для нарезки гастрономии	
		ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	
		необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
		раковина для мытья рук	да
		бактерицидная лампа	
		вентиляционная система (вытяжка)	да
	кондиционер		
	наличие помещения		
	наличие помещения - договорочный цех (горячий), оснащение:	котел электрический	
		пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	
		плиты электрические	да
духовой(жарочный) шкаф		да	
электрическая сковорода			
термошуп			
протирачная машина или блендер			



		мясорубка для готовой продукции	
		электрический кипятильник	
		шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	
		холодильник производственный	да
		холодильник для хранения суточных проб	да
		холодильник низкотемпературный	да
		контрольные термометры для холодильного оборудования)	
		производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	да
		ванна производственная	да
		подставка под пароконвектомат	
		тележка для пароконвектомата	
		весы электронные настольные до 10кг	
		набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	да
		раковина для мытья рук	да
	наличие помещений		
	- мясорубный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	мясорубка электрическая	
		среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	
		фаршемешалка	
		котлетоформовочного автомата	
		производственные столы не менее 3-х	
		ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	
		емкости для обработки яиц	
		необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
		весы электронные настольные до 10кг	
		раковина для мытья рук	
	наличие помещений		
	-овощной цех (первичной обработки овощей). Оснащение:	производственные (столы не менее 2-х)	
		картофелеочистительная и овощерезательная машина	
		холодильник	
		раковина для мытья рук	
	наличие помещений		
	-овощной цех (вторичной обработки овощей). Оснащение:	производственные (столы не менее 2-х)	
		моечные ванны не менее 2-х	
		универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук.	



	наличие помещений		
	-мучной цех оснащение:	производственные (столы не менее 2-х)	
		тестомесильная машина	
		контрольные весы	
		пекарский шкаф	
		стеллажи	
		мочная ванна	
		раковина для мытья рук	
		просеиватель муки	
	наличие помещений		
	- помещение для нарезки хлеба	производственный стол	
		хлеборезательная машина	
		шкафы для хранения хлеба	
		раковина для мытья рук	
	наличие помещений		
	- мочная столовой посуды	посудомоечная машина панельного или купольного типа	
		ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	
		ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	да
		металлические сетки с ручками	
		стеллажи для хранения чистой посуды	да
		передвижные тележки для посуды	
		транспортёр	
		производственный стол	
		кассеты для хранения столовых приборов	
		контрольный термометр	
		раковина для мытья рук	
		мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	
	наличие помещений		
	- мочная кухонной посуды	производственный стол	
		ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	да
		стеллажи для хранения чистой посуды	да
		контрольный термометр	
		раковина для мытья рук	
		мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	
1.2.	наличие помещений	Складские помещения:	



	- охлаждаемые камеры, оснащение	среднетемпературные холодильники	да
		низкотемпературные холодильники	
		стеллажи	да
		подтоварники	
		контрольные термометры	
	наличие помещений		
	- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	стеллажи	да
		подтоварники	да
		емкости для продукции	
		товарные весы	да
		психрометры	
1.3.	наличие помещений	Вспомогательные помещения:	
	кладовая для посуды и инвентаря. Оснащение	шкаф для посуды и инвентаря	
		стеллажи	
	наличие помещений		
	загрузочная я, оснащение :	весы напольные	да
		производственный стол	
		подтоварники	
	наличие помещений	-мочная тара	
		двухсекционная мочная ванна	
	наличие помещений		
	-бытовые помещения для персонала, оснащение:	душевая	
		шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	да
		стулья или скамейки	
зеркало		да	
унитаз		да	
раковина для мытья рук		да	
наличие помещений			
- кабинет заведующего производством, оснащение:	офисная мебель		
	оргтехника		
	укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи		
наличие помещений			
технически помещения:	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)		



		-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	да
		- вентиляционная камера	
		- электро-щитовая	
		-место для хранения отходов	
1.4.	наличие помещения		
	обеденный зал:	- зал для приема пищи	да
	- линия раздачи, оснащение:	мармит для первых, вторых, третьих блюд	
		холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
		весы электронные настольные до 10кг	
		стол производственный	да
		- буфет	
	- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды		
2	наличие помещения	<u>Буфет-раздаточная</u>	
2.1.		Производственные помещения	
		- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;	
		производственные столы не менее 2-х	
		электроплита	
		холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
2.2.	наличие помещения	Складские помещения:	
		- кладовая для сухих продуктов	да
2.3.	наличие помещения	Вспомогательные помещения:	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	да
2.4.	наличие помещения	Технические помещения:	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
2.5.	наличие помещения	Обеденный зал:	



	- зал для приема пищи	да
	- линия раздачи	да
	- буфет	
	- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

Заказчик: _____ /Власова А.И./
 М.П.

Исполнитель: _____ /Киселев Д.Г./
 М.П.



График оказания услуг

Наименование МОУ	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МКОУ «Качалинская СОШ»	404440, Волгоградская область, Суровикинский район, х. Качалин, ул. Садовая, д.3а	с момента заключения контракта, но не ранее 09.01.2025, по 24.01.2025г.	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в МКОУ «Качалинская СОШ»
	404443, Волгоградская область, Суровикинский район, х. Майоровский, ул. Мира, д. 30	с момента заключения контракта, но не ранее 09.01.2025, по 24.01.2025г.	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в МКОУ «Качалинская СОШ»





Заказчик: _____ / Власова А.И. /
М.П.

Исполнитель: _____ /Киселев Д.Г./
М.П.





Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КАЧАЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" Власова Анжелика Ивановна, директор	 Не требуется для подписания	00D6DBC0247F3F6633ED0CCB8 F92A7C9A7 с 21.02.2024 16:54 по 16.05.2025 16:54 GMT+03:00	14.01.2025 12:08 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 ООО "СОЮЗ-К" КИСЕЛЕВ ДМИТРИЙ ГЕННАДЬЕВИЧ, ДИРЕКТОР	 Не требуется для подписания	02F8017D003AB2CCB244BA9B90 840F75E1 с 02.12.2024 10:25 по 02.03.2026 10:25 GMT+03:00	14.01.2025 12:52 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа