

**КОНТРАКТ № 4**  
**на оказание услуг по организации питания детей**  
**ИКЗ 153744901429974 490100100 050 0000000000**

г. Челябинск  
2025 г.

« 10 » 02.2025.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта) № 60 г. Челябинска», в лице директора Черновой Ирины Михайловны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и Общество с ограниченной ответственностью Комбинат питания "Лидер", в лице директора Лагута Владимира Владимировича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», заключили настоящий контракт в соответствии со ст.49 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - контракт) о нижеследующем:

### 1. Предмет контракта

1.1. По настоящему контракту «Исполнитель» обязуется организовать ежедневное горячее питание для обучающихся «Заказчика», получающих бюджетные средства на питание согласно муниципальной программе «Организация питания воспитанников и обучающихся в муниципальных образовательных организациях города Челябинска».

1.2. Срок оказания услуг: с 10.02.2025 по 31.03.2025

1.3. Место оказания услуг: Российская Федерация, Челябинская область, г. Челябинск, 454010, ул. Дзержинского, 94, столовая, 1 этаж

1.4. Источник финансирования:

- закупка за счет собственных средств организации (средства бюджетных учреждений).

### 2. Требования к качеству организации питания

2.1. Заказчик в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" создаёт бракеражную комиссию для контроля за качеством готовых блюд в составе не менее трех человек, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к результатам услуг, связанных с определением соответствия оказываемых услуг потребностям «Заказчика» в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемым приложением к настоящему контракту (Приложение № 1 к контракту).

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

### 3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Предоставить имеющиеся нежилые помещения по договору безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения для организации питания – пищеблок, складские помещения, цеха, иные помещения Учреждения, необходимые для приготовления пищи (далее – пищеблок) Исполнителю в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными

учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и работников.

3.1.2. Предоставить имеющееся движимое имущество (оборудование и инвентарь) для организации питания, необходимые для приготовления пищи Исполнителю в соответствии с условиями заключенного между Заказчиком и Исполнителем договора безвозмездного пользования (ссуды) в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и работников

3.1.3. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

3.1.4. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

3.1.5. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю заявки за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении до 7-00 утра на текущий день. В заявке указывается: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

3.2. Заказчик имеет право:

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

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

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

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Обеспечить ежедневное питание обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в соответствии с Расчетом цены единицы услуги, являющимся неотъемлемым приложением к настоящему контракту (Приложение № 2 к контракту), и примерным двухнедельным меню, (Приложение № 1 к техническому заданию).

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

3.3.3. Своевременно и качественно оказывать услуги. Гарантии распространяются на оказываемые услуги – в полном объеме, на поставляемые продукты питания, готовую продукцию – в полном объеме.

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

3.4. Исполнитель имеет право:

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

3.4.2. Исполнитель вправе привлечь к исполнению своих обязательств иных лиц (соисполнителей).

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

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

3.4.5. Заключить договор безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на условиях, установленных в извещении об аукционе в электронной форме, на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и

муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и работников.

#### **4. Цена и порядок расчетов**

4.1. Максимальное значение цены контракта составляет: 969 495,12 (Девятьсот шестьдесят девять тысяч четыреста девяносто пять ) рублей 12 копеек, НДС не предусмотрен. В максимальное значение цены контракта входят расходы «Исполнителя», связанные с исполнением контракта, включают в себя стоимость закупаемых продуктов, наценку на продукцию (товары), реализуемые в учреждениях, затраты на кулинарную обработку пищи, транспортные расходы, затраты на моющие, дезинфицирующие средства, спецодежду, производственный инвентарь, посуду, средства индивидуальной защиты, аптечки, налоги, сборы и другие обязательные платежи, предусмотренные законодательством, связанные с исполнением контракта.

4.2. Цена единицы услуги, поручаемых Исполнителю по настоящему контракту, определяется в соответствии с Расчетом цены единицы услуги, являющимся неотъемлемым приложением к настоящему контракту (Приложение № 2 к контракту) и примерным двухнедельным меню (Приложение № 1 к техническому заданию).

4.3. Максимальное значение цены контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Оплата оказанной услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения контракта.

4.4. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания по фактическому количеству питающихся обучающихся на основании акта приемки оказанных услуг.

4.5. Оплата услуг производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке и счета, выставленных Исполнителем.

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

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

5.1. Исполнитель до 5 числа месяца, следующего за отчетным месяцем,ставляет акт об оказании услуг и счет на оплату.

5.2. Заказчик в течение 5 рабочих дней с даты выставления Исполнителем документов на оплату, подписывает Акт приемки оказания услуг. В случае несогласия Заказчика с выставленным актом, он направляет Исполнителю свои замечания в виде мотивированного отказа от приемки услуг. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке повторно.

5.3. Датой приемки оказанных услуг считается дата подписания Заказчиком размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

5.9. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг в случае выявления несоответствия услуг условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих услуг и устранено Исполнителем.

#### **6. Ответственность сторон**

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

6.3 В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, в размере 1/300 действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе потребовать выплаты штрафа, в размере 10 процентов цены контракта.

6.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать выплаты штрафа в размере 1000 рублей.

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

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

6.8. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по контракту.

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

## **7. Обстоятельства непреодолимой силы**

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

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

7.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 8.2 настоящего контракта, известить об этом другую Сторону в письменном виде.

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

## **8. Порядок разрешения споров**

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

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

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

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

8.5. Расторжение настоящего контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ, или в связи с односторонним отказом стороны от исполнения настоящего контракта в соответствии с действующим законодательством РФ.

## **10. Порядок расторжения контракта**

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

10.2. Настоящий контракт, может быть, расторгнут в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном ст.95 Федерального закона от 05 апреля 2013 года 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»:

10.2.1. По инициативе Заказчика:

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

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

10.2.1.3. При неоднократном (более двух раз) выявлении факта несоответствия качества услуг, продуктов питания, готовых блюд требованиям контракта.

10.2.2. По инициативе Исполнителя:

10.2.2.1. При неоднократном существенном нарушении исполнения обязательств Заказчиком по настоящему контракту.

10.2.3. 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 (в случае проведения экспертизы). 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.

10.2.4. 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.

## **11. Прочие условия**

11.1. Настоящий контракт вступает в силу с 10.02.2025 и действует по 31.03.2025

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

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

11.4. В случаях, не предусмотренных настоящим контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.5. Настоящий контракт имеет 2 (два) приложения, являющихся неотъемлемой частью настоящего контракта:

Приложение № 1 – Техническое задание;

Приложение № 2 – Расчет цены.

## 12. Реквизиты сторон

### Заказчик:

**МБОУ «С(К)ОШ №60 г. Челябинска»**

454010 г. Челябинск, ул. Дзержинского, 94

ИНН 7449017299 КПП 744901001

ОГРН 1027402699532

ЛС №2047303219Н, ЛС 2147303155Н в Комитете

Финансов города Челябинска

ЕКС 40102810645370000062

Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ЧЕЛЯБИНСК БАНКА

РОССИИ/УФК по Челябинской области

г. Челябинск

БИК ТОФК 017501500

Казначейский счет 03234643757010006900

Тел. 256-10-31

E-mail: chernova\_irina60@mail.ru

### Исполнитель

ООО КП «ЛИДЕР»

ИНН 7447233872/КПП 745101001

454008, г. Челябинск, ул. Островского.

д. 7, этаж 1, нежилое помещение 2

Р/сч 40702810090140001521

ПАО «ЧЕЛЯБИНВЕСТБАНК» г. Челябинск

БИК 047501779

Корр/сч 30101810400000000779

Тел. +7 908 081 07 80

e-mail : laguta1704@mail.ru

Директор



М.П.

/ Чернова И. М. /

Директор  
МП



/В.В.Лагута/

### Техническое задание

1. Сведения об основных условиях оказания услуг

1) Наименование заказчика: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта) № 60 г. Челябинска»

2) Место оказания услуг: Российская Федерация, Челябинская область, г. Челябинск, 454010, ул. Дзержинского, 94, столовая, 1 этаж

3) Сроки оказания услуг: с 10.02.2025 по 31.03.2025

4) График оказания услуг

Режим работы школы: с 08 часов 30 минут до 16 часов 30 минут

Количество смен: 1

Расписание работы столовой для организации питания обучающихся получающих бюджетные средства на питание в 2025г.:

| Смена | Перемена | Продолжительность                    | Классы            | Количество приемов пищи для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание                                    |   |
|-------|----------|--------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1     | 1        | с 9 часов 10 мин до 9 часов 25 мин   | 1 <sup>1</sup> -а | Обучающиеся (7 – 10 лет) за исключением учащихся при круглосуточном пребывании и посещающие группы продленного дня.  | 1 |
|       |          |                                      | 1 <sup>1</sup> -б |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 1б                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 2а                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 2б                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 2в                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 3а                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 3б                |                                                                                                                      |   |
|       | 2        | с 10 часов 05 мин до 10 часов 15 мин | 4а                | Обучающиеся (7 – 10 лет) за исключением учащихся при круглосуточном пребывании и посещающие группы продленного дня.  | 1 |
|       |          |                                      | 4б                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 1а                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 5а                | Обучающиеся (11 – 18 лет) за исключением учащихся при круглосуточном пребывании и посещающие группы продленного дня. | 1 |
|       |          |                                      | 5б                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 5в                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 6а                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 6б                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 6в                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 7а                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 8а                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 8б                | Обучающиеся (11 – 18 лет) за исключением учащихся при круглосуточном пребывании и посещающие группы продленного дня. | 1 |
|       |          |                                      | 10                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 11                |                                                                                                                      |   |
|       | 3        | с 10 часов 55 мин по 11 часов 15 мин | 1 <sup>1</sup> -а | Обучающиеся (7 – 10 лет) за исключением учащихся при круглосуточном пребывании и посещающие группы продленного дня.  | 1 |
|       |          |                                      | 1 <sup>1</sup> -б |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 1б                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 2а                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 2б                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 3а                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 3б                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 4а                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 4б                | Обучающиеся (11 – 18 лет) за исключением учащихся при круглосуточном пребывании и посещающие группы продленного дня. | 1 |
|       |          |                                      | 8в                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 9а                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 9б                |                                                                                                                      |   |
|       |          |                                      | 9в                |                                                                                                                      |   |
|       | 4        | с 11 часов 55 мин по 12 часов 10 мин | 1а                | Обучающиеся (7 – 10 лет) за исключением учащихся при круглосуточном пребывании и                                     | 1 |

|  |   |                                      |                                                          |                                                                                                                      |   |
|--|---|--------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |   |                                      |                                                          | посещающие группы продленного дня.                                                                                   |   |
|  |   |                                      | 5а<br>5б<br>5в<br>6а<br>7а<br>7б<br>7в<br>8б<br>9б<br>11 | Обучающиеся (11 – 18 лет) за исключением учащихся при круглосуточном пребывании и посещающие группы продленного дня. | 1 |
|  | 5 | с 12 часов 50 мин по 13 часов 10 мин | 8в<br>9а<br>9б                                           | Обучающиеся (11 – 18 лет) за исключением учащихся при круглосуточном пребывании и посещающие группы продленного дня. | 1 |

5) Примерное четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2025 год в размере 127 руб. 49 копеек в день

- Обучающиеся (7 – 10 лет) за исключением учащихся при круглосуточном пребывании и посещающие группы продленного дня.

Примерное четырехнедельное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2025 год в размере 139 руб.29 копеек в день

- Обучающиеся (11 – 18 лет) за исключением учащихся при круглосуточном пребывании и посещающие группы продленного дня.

6) Исполнитель поставляет продукцию по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы столовой. Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком услуг ежедневно за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении – до 7-00 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

## 2. Требования соответствия нормативным документам

1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации"; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

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

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров,

процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»

3) Качество оказания услуг подтверждается результатами проводимого производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам. Результаты производственного контроля предоставляются исполнителем в полном объеме по первому требованию заказчика.

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

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

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

1) Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся получающих бюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 1 к техническому заданию).

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню горячих завтраков (обедов) на период 20 дней (четырёхнедельное меню), для организации питания детей 7-10 и 11-18 лет в муниципальном учреждении. С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся. Другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в рамках направляемых средств на организацию питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание.

3) Требования обеспечения питания в период режима повышенной готовности, чрезвычайной ситуации, карантина, режима самоизоляции в связи с распространением коронавирусной инфекции или обучающихся на дому не распространяется, и оплата в случае отсутствия обучающихся не производится.

4) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5) Фактический рацион питания должен соответствовать примерному 20-дневному меню.

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели.

Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

О каждом случае внесения изменений в примерное меню исполнитель обязан заблаговременно уведомить Заказчика, с обоснованием исключительности случая замены и согласовать внесенные

изменения. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

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

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

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

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

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

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

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

10) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил заказчика, в том числе обучающихся.

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

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 2 к техническому заданию с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации"; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

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

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. На все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий производителем устанавливаются условия хранения и сроки годности.

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

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей

поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

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

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами — дата и время упаковки.

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

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

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную допускается внесение сведений о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, — номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

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

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, выработанных из него продуктов сроком годности более 6 месяцев; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока: продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

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

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

## **6. Требования к персоналу**

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований.

сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

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

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

Согласно п. 10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального Закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 N 135-ФЗ лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд". Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения муниципального контракта.

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