

## Контракт № 0169300044224000232

на оказание услуг по организации, приготовлению и предоставлению горячего питания обучающимся, получающим начальное общее образование в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Средняя общеобразовательная школа №38»  
по адресу: Челябинская область, г. Озерск, ул. Октябрьская, д. 2  
ИКЗ: 24 37422023175741301001 0008 001 5629 244

г. Озерск Челябинской области

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 года

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №38»**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Васильевой Светланы Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

**Индивидуальный предприниматель Болдырев Сергей Николаевич**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий от своего имени и на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серия 74 № 004782165 от 16 мая 2008 года, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными актами о контрактной системе в сфере закупок и по результатам проведения электронного аукциона на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 19.09.2024 № ИЭА1 (0169300044224000232) и в соответствии с пунктом 25 части 1 статьи 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 - Закон о Контрактной системе) заключили настоящий Контракт в единой информационной системе (далее - ЕИС), именуемый далее Контракт, о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По настоящему Контракту Исполнитель принимает на себя обязательство по организации, приготовлению и предоставлению горячего питания обучающимся, получающим начальное общее образование в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №38» (далее – МБОУ СОШ №38), в столовой, расположенной по адресу: Челябинская область, г. Озерск, ул. Октябрьская, д. 2, в соответствии с Техническим заданием и Приложениями к нему (Приложение № 1 к настоящему Контракту), а Заказчик обязуется возместить Исполнителю расходы, связанные с предоставлением питания в порядке, размере и на условиях, установленных настоящим Контрактом.

1.2. При заключении и исполнении настоящего Контракта, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

### 2. СРОК (ПЕРИОД) ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. С «01» октября 2024 года по «27» декабря 2024 года, кроме выходных, праздничных дней, каникулярного времени, дней карантина, дней дистанционного обучения.

### 3. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Цена настоящего Контракта, определенная по результатам электронного аукциона на оказание услуг по организации, приготовлению и предоставлению горячего питания обучающимся, получающим начальное общее образование в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №38» по адресу: Челябинская область, г. Озерск, ул. Октябрьская, д. 2 (протокол от 19.09.2024 № 0169300044224000232), в соответствии с объемами услуг (Приложение № 4 к Техническому заданию) составляет **2 026 138 (Два миллиона двадцать шесть тысяч сто тридцать восемь) рублей 36 копеек. НДС не облагается.**

3.2. Валюта настоящего Контракта: Российский рубль.

3.3. В состав цены настоящего Контракта включены все расходы по предмету торгов в форме электронного аукциона, в том числе расходы на страхование, уплату таможенных платежей, налогов и других обязательных платежей, коммунальные расходы, расходы на приобретение необходимого инвентаря и материалов, столовой и кухонной посуды, столовых приборов,

оснащение персонала пищеблока спецодеждой, средствами защиты органов дыхания (одноразовыми масками или многоразовыми масками со сменными фильтрами), перчатками и оплата медосмотров, вакцинации и гигиенического обучения с аттестацией, а также расходы на приобретение и доставку пищевых продуктов, приготовление пищи, вывоз мусора и пищевых отходов, снабжению дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии, проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке, проведению производственного контроля в порядке, установленном действующим законодательством.

3.4. Оплата по настоящему Контракту осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в настоящем Контракте, в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке в ЕИС в сфере закупок, в соответствии с разделом 6 настоящего Контракта, исходя из фактических затрат в соответствии с фактической численностью питающихся обучающихся.

3.5. Источник финансирования: внебюджетные средства. Закупка за счет собственных средств учреждения.

3.6. Цена настоящего Контракта рассчитана как максимальное значение цены контракта исходя из планового количества дето-дней и стоимости питания на одного обучающегося в день. Стоимость питания на одного обучающегося в день является твердой и не может изменяться в ходе исполнения настоящего Контракта, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

3.7. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, по соглашению Сторон возможно изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг, предусмотренных настоящим Контрактом.

#### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

##### **Исполнитель обязан:**

4.1. оказать услуги по настоящему Контракту в соответствии с Техническим заданием и Приложениями к нему (Приложение № 1 к настоящему Контракту), являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта;

4.2. оказывать услуги в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах;

4.3. 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;

4.4. 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);

4.5. организовать ежедневное горячее, рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся в учебные дни и по установленному школой расписанию (графику), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания в общеобразовательных организациях;

4.6. 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;

4.7. 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;

4.8. утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями;

4.9. разработать и согласовать с руководителем образовательного учреждения, а также с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль, полноценное и разнообразное примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и рекомендациями МР 2.4.0179-20. Данный документ должен быть предоставлен руководителю образовательного учреждения до даты подписания настоящего Контракта на услуги по организации питания;

4.10. иметь возможность предоставлять горячее питание в общеобразовательном учреждении Заказчика для обучающихся, не относящихся к указанным категориям детей, на добровольной основе за наличный расчет;

4.11. 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;

4.12. 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;

4.13. назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также при аварийных и других чрезвычайных ситуациях, за осуществление постоянного контроля качества поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения;

4.14. обеспечивать своевременную поставку качественных и сертифицированных продуктов питания, соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов, сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов;

4.15. обеспечивать качественное приготовление пищи в соответствии с требованиями, предъявляемыми органами Санэпиднадзора к качеству приготовления пищи в детских образовательных учреждениях. Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами, санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика;

4.16. предоставлять Заказчику по его требованию документы (накладные, калькуляции) на приобретение продуктов питания для проверки ценообразования;

4.17. обеспечивать оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве. Обеспечить своевременное прохождение ими медицинских и профилактических осмотров, выдачу работникам санитарной книжки;

4.18. замещать работников пищеблока в рамках оказания услуг работниками, имеющими соответствующую квалификацию и образование;

- 4.19. обеспечивать столовую посудой, приборами, кухонным инвентарем, специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами;
- 4.20. соблюдать санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, проводить мероприятия, связанные с дезинфекцией, дератизацией, стиркой специальной одежды. Уборка обеденного зала и утилизация отходов осуществляются силами Исполнителя после каждого приема пищи;
- 4.21. обеспечить проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с утвержденной Санэпиднадзором «Программой производственного контроля»;
- 4.22. обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающей продукции, а также условий ее хранения и реализации;
- 4.23. обеспечить своевременный вывоз с территории учреждения, где находится столовая, отходов производства;
- 4.24. перед началом оказания услуг заключить договор безвозмездного пользования оборудованием и помещениями, а также договор компенсации коммунальных и эксплуатационных услуг. Принять по акту оборудование (Приложение № 2 к Техническому заданию), складские и производственные помещения (Приложение № 3 к Техническому заданию). После окончания оказания услуг передать их Заказчику, предварительно проведя санитарную обработку;
- 4.25. соблюдать все предписания и рекомендации Роспотребнадзора при оказании услуги, в том числе при необходимости обеспечить помещение и персонал всем необходимым оборудованием, дезинфицирующими средствами, масками, перчатками и т.п. в связи с сохраняющейся угрозой распространения на территории города Озерска Челябинской области новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- 4.26. в процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации обеспечить оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества;
- 4.27. в исключительных случаях по согласованию с Заказчиком допускается производить замену блюд. Заменяемые блюда должны быть аналогичны исходным по пищевой, биологической и энергетической ценностям;
- 4.28. осуществлять постоянный контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения;
- 4.29. устранять все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи за счёт собственных средств;
- 4.30. осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации, предъявляемыми к организации общественного питания;
- 4.31. при оказании услуг обеспечивать необходимые мероприятия по технике безопасности, антитеррористической и пожарной безопасности, нормативными требованиями безопасности и охраны труда.

**Исполнитель имеет право:**

- 4.32. запрашивать у Заказчика всю необходимую информацию, касающуюся исполнения настоящего Контракта;
- 4.33. требовать своевременного подписания Заказчиком акта оказанных услуг;
- 4.34. требовать своевременной оплаты за оказанные и принятые Заказчиком услуги в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

**Заказчик обязан:**

- 4.35. своевременно производить оплату за оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта;
- 4.36. предоставить в пользование Исполнителю помещение пищеблока, технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование для приготовления блюд;
- 4.37. назначить ответственного за организацию питания обучающихся, в том числе, за ведение учета фактически питающихся обучающихся МБОУ СОШ №38, за осуществление контроля за качеством входящего сырья, условиями хранения, выполнением норм закладки согласно технологических карт и технико-технологических карт;
- 4.38. осуществлять контроль за исполнением настоящего Контракта Исполнителем, в том числе соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в условиях распространения

новой коронавирусной инфекции в приготовлении и раздаче пищи с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), перчаток, а также соблюдением сроков (графика) оказания услуг, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;

4.39. предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору безвозмездного пользования недвижимого имущества и по договору о предоставлении оборудования в безвозмездное пользование в соответствии с перечнем (Приложения № 2 и № 3 к Техническому заданию);

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

4.41. провести экспертизу оказанной услуги своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Законом о Конфликтной системе.

**Заказчик имеет право:**

4.42. принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств;

4.43. осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов, условиями и сроками их хранения, качеством приготовления блюд, нормами закладки продуктов в блюда, наличием товарно-сопроводительной документации на продукты и сырье и технологической документации на приготовление продукции;

4.44. обращаться в органы государственного контроля и надзора с целью установления соответствия качества предоставляемого питания требованиям действующего законодательства;

4.45. при необходимости проводить проверку с представителями Управления образования, а также родительской общественности, в любой рабочий день;

4.46. осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;

4.47. производить документальную сверку предоставления питания обучающимся;

4.48. вносить изменения в количество питающихся обучающихся с уведомлением Исполнителя.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Сторонами своих обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и положениями настоящего Контракта.

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

**Пеня** начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается настоящим Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены настоящего Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

5.3. Требование об уплате неустойки (штрафа, пени) выставляется в форме претензии. Срок рассмотрения и ответа Исполнителем устанавливается в претензии. Если в течение указанного срока ответа от Исполнителя на претензию не поступило, претензия считается обоснованной и принятой.

5.3.1. В случае, если Исполнитель не оплатил предъявленную в претензии Заказчиком сумму неустойки (штрафа, пени), Заказчик вправе уменьшить положенную к выплате сумму за оказанные услуги на образовавшуюся сумму неустойки (штрафа, пени). Оплата по настоящему Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по настоящему Контракту.

5.4. **Штрафы** начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом. Размер штрафа устанавливается настоящим Контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

5.5. Под ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств понимается результат оказания услуг, не соответствующий требованиям установленным настоящим Контрактом.

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о Контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены настоящего Контракта, но не более 5000 рублей и не менее 1000 рублей.

5.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о Контрактной системе), **предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта**, за исключением просрочки исполнения обязательств (в т. ч. гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей и более;

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей и более.

5.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, **которое не имеет стоимостного выражения**, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

в) 10 000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100 000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

**Пеня** начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается настоящим

Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.10. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, размер **штрафа** устанавливается в следующем порядке:

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

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

в) 10 000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100 000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.11. Убытки Заказчика, вызванные неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, подлежат оплате в полной сумме сверх штрафа.

5.12. Сторона освобождается от выплаты неустойки, если докажет, что просрочка или ненадлежащее исполнение указанных обязательств произошло **вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны**.

5.13. Применение штрафных санкций не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

5.14. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену настоящего Контракта.

5.15. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену настоящего Контракта.

5.16. В случае если обеспечение исполнения контракта предоставлено внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, при осуществлении возврата суммы обеспечения исполнения контракта Заказчик вправе удержать из указанной суммы неустойку (штраф, пени), рассчитанные в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.17. Штрафные неустойки уплачиваются Исполнителем в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента предъявления Заказчиком письменной претензии об уплате штрафных санкций.

## **6. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ УСЛУГ**

6.1. Исполнитель формирует в ЕИС в сфере закупок, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, структурированный документ о приемке (далее - документ о приемке) и направляет Заказчику в ЕИС в сфере закупок в течение 5 (пяти) рабочих дней после фактически оказанных услуг.

6.2. К документу о приемке, предусмотренному пунктом 6.1 настоящего Контракта, в ЕИС прилагаются документы (сканы: акта оказанных услуг, универсального передаточного документа, счета, счета-фактуры (при наличии)), которые считаются неотъемлемой частью настоящего Контракта. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, предусмотренная пунктом 6.1 настоящего Контракта, содержащаяся в структурированном документе о приемке.

6.3. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее 1 (одного) часа с момента его размещения в ЕИС и автоматически с использованием ЕИС направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику структурированного документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения документа в ЕИС, в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

6.4. В течение 5 (пяти) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

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

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

6.5. В случае создания приемочной комиссии не позднее 15 (пятнадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке:

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

б) подписание членами приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» пункта 6.6 настоящего Контракта документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» пункта 6.5 настоящего Контракта не использовали усиленные электронные подписи и ЕИС, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов;

6.6. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее 1-го (одного) часа с момента размещения в ЕИС в соответствии с подпунктами «а» и «б» пункта 6.4 настоящего Контракта или подпунктом «б» пункта 6.5 настоящего Контракта направляются автоматически с использованием ЕИС Исполнителю.

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

6.8. В случае получения в соответствии с пунктом 6.5 настоящего Контракта мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке.

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

6.10. Внесение исправлений в документ о приемке формируется в ЕИС, подписывается усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещается в ЕИС.

6.11. В случае обнаружения Заказчиком нарушений условий настоящего Контракта по оказанным услугам, Исполнитель обязуется без дополнительной оплаты со стороны Заказчика устранить выявленные нарушения в срок не позднее 3 (трех) календарных дней со дня получения от Заказчика мотивированного отказа.

6.12. В случае повторного выявления по результатам экспертизы, предусмотренной настоящим пунктом, нарушений условий настоящего Контракта Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего Контракта по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Российской Федерации.

## **7. ФОРС-МАЖОР**

7.1. Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение предусмотренных настоящим Контрактом обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 3 (трех) дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

7.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть настоящий Контракт, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.



7.4. Доказательством наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является соответствующее письменное свидетельство уполномоченных органов и организаций.

## **8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА**

8.1. Обеспечение исполнения условий настоящего Контракта установлено в размере 5% от цены Контракта, что составляет **101 306 (Сто одна тысяча триста шесть) рублей 92 копейки**.

В случае если участником закупки, с которым заключается контракт, является казенное учреждение, положения об обеспечении исполнения контракта к такому участнику не применяются.

8.1.1. Участник закупки, с которым заключается Контракт по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о Контрактной системе, освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Закона о Контрактной системе, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения Контракта в случаях, установленных Законом о Контрактной системе для предоставления обеспечения исполнения Контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

8.2. Обязательства по Контракту, которые подлежат обеспечению: исполнение Контракта, в том числе соблюдение сроков оказания услуг, уплата убытков и неустойки (штрафа, пени) Заказчику, обеспечение качества услуг и устранения дефектов, а также иных долгов, возникших у Исполнителя перед Заказчиком.

Способ обеспечения исполнения Контракта из указанных ниже способов определяется Исполнителем самостоятельно.

8.3. (*Вариант 1*) Исполнение контракта, гарантийные обязательства могут обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона о Контрактной системе.

Способ обеспечения исполнения контракта, гарантийных обязательств, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона о Контрактной системе участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о Контрактной системе.

Контракт заключается после предоставления участником закупки, с которым заключается контракт, обеспечения исполнения контракта в соответствии с Законом о Контрактной системе.

В случае непредоставления участником закупки, с которым заключается контракт, обеспечения исполнения контракта в срок, установленный для заключения контракта, такой участник считается уклонившимся от заключения контракта.

В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о Контрактной системе. Исполнитель вправе изменить способ обеспечения гарантийных обязательств и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения гарантийных обязательств новое обеспечение гарантийных обязательств.

В случае, если контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения контракта, в ходе исполнения данного контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о Контрактной системе.

Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по поставке товара, выполнению работы (ее результатов), оказанию услуги или об исполнении им отдельного этапа

исполнения контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Закона о Контрактной системе. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются заказчиком в установленный в соответствии с частью 27 статьи 34 Закона о Контрактной системе контрактом срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

Предусмотренное частями 7 и 7.1 статьи 96 Закона о Контрактной системе уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с Законом о Контрактной системе, а также приемки заказчиком поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения контракта в объеме выплаченного аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса) либо в объеме, превышающем выплаченный аванс (если в соответствии с законодательством Российской Федерации расчеты по контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению). Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в целях обеспечения обороноспособности и безопасности государства, защиты здоровья, прав и законных интересов граждан Российской Федерации.

Гарант в случае просрочки исполнения обязательств по независимой гарантии, требование об уплате денежной суммы по которой соответствует условиям такой независимой гарантии и предъявлено заказчиком до окончания срока ее действия, за каждый день просрочки обязан уплатить заказчику неустойку в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате по такой независимой гарантии.

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

**(Вариант 2)** Денежные средства, внесенные в обеспечение исполнения Контракта, перечислены в размере, установленном в п 5.1. настоящего Контракта, по следующим реквизитам Заказчика:

**Получатель:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №38»

ИНН 7422023175 КПП 741301001

Получатель:

Управление по финансам администрации Озерского городского округа Челябинской области (МБОУ СОШ №38, л/с 20696Ч17700)

Банк: Отделение Челябинск Банка России//УФК по Челябинской области г. Челябинск  
БИК ТОФК 017501500

Единый казначейский (банковский) счет 40102810645370000062

Казначейский счет 03234643757430006900

КБК 0000000000000000 510 «Обеспечение исполнения Контракта».

/В платежном поручении указывается назначение платежа: обеспечение исполнения контракта номер и предмет аукциона/.

Факт внесения денежных средств в обеспечение исполнения настоящего Контракта подтверждается платежным поручением с отметкой банка об оплате.

Денежные средства, либо часть денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1, 7.2 статьи 96 Закона о Контрактной системе, возвращаются Исполнителю при условии надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по настоящему Контракту в течение 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, путем безналичного перечисления на банковский счет Исполнителя.

8.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств, Заказчик имеет право удержать из внесенных Исполнителем денежных средств в обеспечение исполнения обязательств по Контракту сумму, равную сумме денежных средств, которую Исполнитель обязан уплатить Заказчику в качестве неустойки (штрафов, пеней) или в качестве возмещения убытков, либо иной сумме денежных средств, подлежащей уплате Исполнителем Заказчику.

8.5. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о Контрактной системе.

8.6. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель должен предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о Контрактной системе.

За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Закона о Контрактной системе.

## **9. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА**

9.1. Исполнитель гарантирует качество, своевременность по организации, приготовлению и предоставлению горячего питания обучающимся, получающим начальное общее образование в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №38», безопасность жизни и здоровья питающихся в течение всего срока оказания услуг на весь объем оказываемых услуг.

9.2. Исполнитель несет ответственность совместно с Заказчиком за здоровье детей, получающих горячее питание.

## **10. РАССМОТРЕНИЕ И РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ**

10.1. Претензии Сторон, возникающие в связи с исполнением настоящего Контракта, включая споры и разногласия по техническим и финансовым вопросам (условиям), рассматриваются Сторонами в течение 30 (тридцати) дней путем переговоров с оформлением соответствующих документов.

10.2. Неурегулированные споры передаются на разрешение в Арбитражный суд Челябинской области, только после принятия мер по их досудебному урегулированию.

## **11. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его заключения и действует по **31 января 2025 года**. Окончание срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

11.2. При исполнении настоящего Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в настоящем Контракте.

11.3. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Контракта в

соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации, согласно статьи 95 Закона о Конфрактной системе.

11.4. Расторжение настоящего Конфракта в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением требований статьи 95 Закона о Конфрактной системе.

11.5. Настоящим Конфрактом предусмотрена возможность одностороннего отказа от исполнения Конфракта

1) для Заказчика в соответствии с положениями частей 8, 9, 11, 12.1, 12.2, 13, 15 статьи 95 Закона о Конфрактной системе;

2) для Исполнителя в соответствии с положениями частей 19, 20.1, 20.2.

11.6. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Конфракта, если в ходе исполнения настоящего Конфракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленной документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

11.7. При расторжении настоящего Конфракта в связи с односторонним отказом стороны Конфракта от исполнения настоящего Конфракта, другая сторона Конфракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Конфракта.

11.8. Решение об одностороннем расторжении настоящего Конфракта размещается в ЕИС.

## **12. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

12.1. Во всем, что не предусмотрено настоящим Конфрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

12.2. Изменение существенных условий настоящего Конфракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях (согласно подпунктам 1.1), 1.2), 6), 12) части 1, частей 1.6, 2-7 статьи 95 Закона о Конфрактной системе):

- при снижении цены настоящего Конфракта без изменения предусмотренных настоящим Конфрактом количества услуг, качества оказываемой услуги и иных условий настоящего Конфракта;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренное настоящим Конфрактом количество услуг не более чем на 10% (десять процентов) или уменьшается предусмотренное настоящим Конфрактом количество оказываемых услуг не более чем на 10% (десять процентов). При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены настоящего Конфракта пропорционально дополнительному количеству услуг исходя из установленной в настоящем Конфракте цены единицы товара, но не более чем на 10% (десять процентов) цены настоящего Конфракта. При уменьшении предусмотренного настоящим Конфрактом количества оказываемых услуг стороны настоящего Конфракта обязаны уменьшить цену настоящего Конфракта исходя из цены единицы услуги;

12.3. В случае изменения у одной из Сторон адреса места нахождения, почтового адреса, банковских реквизитов, такая Сторона обязана в течение 3 (трех) рабочих дней с момента внесения вышеуказанных изменений письменно известить об этом другую Сторону.

12.4. Внесение изменений и дополнений, не противоречащих законодательству Российской Федерации, в условия настоящего Конфракта осуществляется путем заключения Сторонами в письменной форме дополнительных соглашений к настоящему Конфракту, которые являются его неотъемлемой частью.

12.5. Изменение условий настоящего Конфракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Законом о Конфрактной системе.

12.6. При исполнении настоящего Конфракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему Конфракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния, присоединения.

12.7. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету настоящего Контракта, и ставших им известными в ходе исполнения настоящего Контракта.

12.8. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного Сторонами усиленными электронными подписями. При подписании Сторонами усиленными электронными подписями настоящего Контракта, все приложения к настоящему Контракту считаются подписанными.

### **13. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ**

13.1. Неотъемлемой частью настоящего Контракта являются следующие приложения:  
Приложение № 1 – Техническое задание и Приложения к нему.

### **14. АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ, ПОДПИСИ СТОРОН**

#### **ЗАКАЗЧИК:**

**Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение «Средняя  
общеобразовательная школа №38»  
(МБОУ СОШ №38)**

Адрес местонахождения:  
456790, Челябинская область,  
г. Озерск, ул. Октябрьская, дом № 2  
Телефоны: 8 (35130) 2-39-01, 2-06-75, 2-46-14

Адрес электронной почты:

[school38\\_ozersk@mail.ru](mailto:school38_ozersk@mail.ru)

ИНН: 7422023175

КПП: 741301001

ОГРН: 1027401184865

Банковские реквизиты:

Получатель: Управление по финансам  
администрации Озерского городского округа  
Челябинской области (МБОУ СОШ №38,  
л/с 20696Ч17700)

Банк: Отделение Челябинск Банка России//  
УФК по Челябинской области г. Челябинск  
Единый казначейский (банковский) счет

№ 40102810645370000062

Казначейский счет № 03234643757430006900

БИК ТОФК: 017501500

#### **ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

**Индивидуальный предприниматель  
Болдырев Сергей Николаевич**

Адрес регистрации:

456780, Челябинская область,  
г. Озерск, ул. Дзержинского, 56-172

Почтовый адрес:

456780, Челябинская область,  
г. Озерск, ул. Октябрьская, д. 15

Электронный адрес: [ozersk69@gmail.com](mailto:ozersk69@gmail.com)

Телефон: +79822838852

Паспорт: 75 14 № 512673, выдан Отделом  
УФМС России по Челябинской области  
в гор. Озерске 29.08.2014

ИНН 742200756459

ОГРНИП 308742213700019

Р/счет № 40802810408990002039

в ПАО «ЧЕЛИНДБАНК» г. Челябинск

Кор/счет № 30101810400000000711

БИК: 047501711

Директор МБОУ СОШ №38

\_\_\_\_\_ С.И. Васильева

Индивидуальный предприниматель:

\_\_\_\_\_ С.Н. Болдырев

## Техническое задание

Объект закупки: **Оказание услуг по организации, приготовлению и предоставлению горячего питания обучающимся, получающим начальное общее образование в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №38» по адресу: Челябинская область, г. Озерск, ул. Октябрьская, д. 2.**

### 1. Соответствие оказываемой услуги требованиям:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (далее по тексту – СанПиН 2.3.2.1078-01);
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций» (далее по тексту - МР 2.4.0179-20).

### 2. Оказание услуг включает в себя:

- 2.1. составление примерного меню в соответствии с требованиями, нормами и правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рекомендациями МР 2.4.0179-20 и приложением № 1 к настоящему Техническому заданию;
- 2.2. доставку Исполнителем продуктов питания до места оказания услуг, соответствующих требованиям;
- 2.3. хранение продуктов питания в соответствии с требованиями, установленными действующим законодательством РФ для каждого вида продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.4. приготовление блюд в соответствии с примерным двухнедельным меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания и согласованным с руководителем образовательного учреждения;
- 2.5. накрытие на столы блюд обучающимся;
- 2.6. уборку и мытье посуды, маркировку посуды и инвентаря;
- 2.7. уборку помещений пищеблока;
- 2.8. обеспечение содержания в исправном состоянии технологического и холодильного оборудования, необходимого для оказания услуг, указанного в приложении № 2 к настоящему Техническому заданию;
- 2.9. осуществление поверки весоизмерительных приборов в соответствии с Федеральным законом от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений», паспортами на оборудование и требованиями завода изготовителя»;
- 2.10. ведение учета питания обучающихся с предоставлением информации Заказчику.

### 3. Место и объем оказываемых услуг

#### 3.1. Место оказания услуг:

Место приготовления пищи – помещения пищеблока Заказчика, расположенные по адресу: Челябинская область, г. Озерск, ул. Октябрьская, д. 2, указанные в приложении № 3 к настоящему Техническому заданию.

Место выдачи готовых блюд – помещение обеденного зала Заказчика, расположенного по адресу: Челябинская область, г. Озерск, ул. Октябрьская, д. 2.

#### 3.2. Объем оказываемых услуг (количество дето-дней):

Образовательная организация	Адрес предоставления услуги	Возрастная категория обучающихся	Кол-во человек	Кол-во учебных дней	Кол-во дето-дней
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №38»	Челябинская область, г. Озерск, ул. Октябрьская, д. 2.	с 7 до 11 лет	337	58	19 546
<b>Итого</b>			<b>337</b>	<b>58</b>	<b>19 546</b>

**Итого по учреждению: 337 обучающихся**, получающих начальное общее образование в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №38».

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется до 08:50 часов.

#### **4. Общие требования к организации оказания услуг**

При оказании услуг Исполнитель обязуется:

4.1. Организовать ежедневное горячее, рациональное и полноценное питание обучающихся в учебные дни и по установленному школой расписанию (графику), в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания в общеобразовательных организациях.

4.2. Разработать, утвердить и согласовать с руководителем образовательного учреждения, а также территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, полноценное и разнообразное примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, в соответствии с требованиями, нормами и правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и рекомендациями МР 2.4.0179-20. Данный документ должен быть предоставлен руководителю образовательного учреждения до даты подписания Контракта на услуги по организации питания.

4.3. Обеспечить оказание услуг в соответствии с объемом, указанным в приложении № 4 к настоящему Техническому заданию.

4.4. Иметь возможность предоставлять горячее питание в общеобразовательном учреждении Заказчика для обучающихся, не относящихся к указанным категориям детей, на добровольной основе за наличный расчет.

4.5. Доводить информацию об услугах до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены, фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд.

4.6. Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также при аварийных и других чрезвычайных ситуациях, за осуществление постоянного контроля качества поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения.

- 4.7. Нести ответственность совместно с Заказчиком за здоровье обучающихся, получающих горячее питание и буфетную продукцию.
- 4.8. Работать на площадях с имеющимся технологическим оборудованием, предоставляемым образовательной организацией. По производственной необходимости для оказания услуг по договору передачи в безвозмездное пользование Исполнитель может обеспечить пищеблок дополнительным технологическим оборудованием. Исполнитель содержит в исправном состоянии технологическое и холодильное оборудование, переданное на основании акта приема-передачи.
- 4.9. Проводить техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования. Производить поверку весоизмерительных приборов в соответствии с Федеральным законом от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений», паспортами на оборудование и требованиями завода изготовителя.
- 4.10. Содержать помещения пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм. По окончании оказания услуг Исполнитель обязан вернуть Заказчику технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии на основании акта приема-передачи.
- 4.11. Обеспечивать пищеблок кухонной посудой, инвентарем, дополнительным оборудованием, необходимым для оказания услуг, столовой посудой и приборами, не менее чем 2 комплекта на 1 обучающегося, персоналом, соответствующим всем требованиям действующего законодательства. В ходе исполнения контракта обеспечивает своих работников моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой в соответствии с установленными нормативами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, а также другими необходимыми расходными материалами.
- 4.12. Обеспечить использование предоставленных помещений пищеблока, обеденного зала, оборудования в соответствии с предметом договора, с соблюдением установленных правил и требований, а также соблюдать правильную эксплуатацию оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.
- 4.13. Расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество исключительно для выполнения данного контракта, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.
- 4.14. Оплачивать потребленные коммунальные услуги в предоставленном помещении на основании отдельно заключенного договора с Заказчиком.
- 4.15. Производить уборку обеденного зала и осуществлять утилизацию отходов собственными силами после каждого приема пищи. Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги Исполнителем, хранятся в отдельных контейнерах (с крышками) Исполнителя, установленных на площадках, в соответствии с требованиями. Вывоз отходов производится Исполнителем самостоятельно и своевременно в соответствии с санитарными правилами и нормами.

## **5. Требования к качеству услуг, к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг:**

5.1. Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами, санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать требованиям нормативного законодательства Российской Федерации в данной сфере.

5.2. Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.



- 5.3. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. В меню обязательно должны присутствовать разнообразные блюда, свежие овощи, фрукты по сезону и соки. В питании обучающихся не могут быть использованы замороженные молочные продукты со сроком хранения более 3 месяцев.
- 5.4. Не допускается повторение блюд в течение дня и в последующие 2-3 дня, замена горячего питания буфетной продукцией.
- 5.5. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.
- 5.6. В исключительных случаях по согласованию с Заказчиком допускается производить замену блюд. Заменяемые блюда должны быть аналогичны исходным по пищевой, биологической и энергетической ценностям.
- 5.7. Не допускается использование продукции, содержащей генномодифицированные организмы (ГМО).
- 5.8. Запрещается использование замороженного мяса (и выработанных из него продуктов) животных, выращенных с применением специальных кормов и антибиотиков, рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, молока и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого и рекомбинированного молока, продукции, выработанной с применением искусственных подсластителей (аспартама и др.), консервантов красителей, ароматизаторов, улучшителей вкусов и прочих ненатуральных ингредиентов. Для организации питания обучающихся должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.
- 5.9. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
- 5.10. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником. Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых приготавливается пища). В бракеражном журнале необходимо отмечать закладку основных продуктов, вкусовые качества, готовность блюда, оценку и разрешение на выдачу. После чего осуществляется накрытие на столы блюд для обучающихся.
- 5.11. Ежедневно оставляется суточная проба готовой пищи. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинского работника в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.
- 5.12. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, проведение исследований на микробиологию, на соответствие продукции требованиям нормативной документации, калорийность, витамин С и др., в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов исследований предоставлять Заказчику. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности оказания услуг по организации питания.

#### **Вид, объект и период проведения производственного лабораторного контроля**

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в период исполнения контракта
Калорийность, выход блюд и соответствие химического	Суточный рацион питания	1	1 раз в период исполнения

состава блюд рецептуре			контракта
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в период исполнения контракта
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в период исполнения контракта
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в период исполнения контракта
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в период исполнения контракта

5.13. При оказании услуг иметь в наличии сборники рецептов блюд и нормативов для школьного питания, технологические и технико-технологические карты, калькуляционные карты, а также всю необходимую технологическую и иную документацию, предусмотренную действующим законодательством РФ и программой производственного контроля Исполнителя. Отчетные документы должны соответствовать формам, утвержденным учетной политикой Заказчика.

5.14. Осуществлять постоянный контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения.

5.15. В целях сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений следует соблюдать правильную технологию приготовления блюд в соответствии с утвержденной технологической документацией.

5.16. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания обучающихся в соответствии с Приложением № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.17. Количество комплектов посуды должно быть не менее двух по числу обучающихся общеобразовательного учреждения. Алюминиевая, дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, эмалированную, из нержавеющей стали.

5.18. Проведение Исполнителем санитарной обработки оборудования и инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов, обеденных столов с последующей дезинфекцией, а также обеспечение содержания помещений в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами. Санитарный день может проводиться Исполнителем в субботу или воскресенье.

При проведении санитарного дня в субботу Исполнитель гарантирует организацию питания обучающихся в полном объеме.

5.19. Оказывать услуги в соответствии с методическими рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (МР 3.1/2.3.6.0190-20), разработанными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5.20. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

5.21. Заказчик вправе осуществлять ежедневный контроль качества оказываемых Исполнителем услуг по контракту с составлением соответствующих актов, подписываемых уполномоченными

представителями Заказчика и Исполнителя. В случае отказа или уклонения Исполнителя от подписания актов, акты оформляются Заказчиком в одностороннем порядке. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

5.22. При оказании услуг Исполнитель обеспечивает необходимые мероприятия по технике безопасности, антитеррористической и пожарной безопасности. Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, с требованиями СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

## **6. Требования к транспортировке и хранению продуктов**

6.1. Исполнитель должен своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

6.2. Доставка продуктов питания до места оказания услуг должна осуществляться силами и средствами Исполнителя с соблюдением последних санитарных требований. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя-экспедитора. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого транспорта. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

6.3. Каждая партия продуктов питания сопровождается сопроводительной документацией, удостоверяющей их качество и безопасность (накладные, сертификаты соответствия, декларации о соответствии, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства).

6.4. Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для организации питания в образовательных организациях и иметь соответствующую маркировку, быть удобна для пользования.

6.5. Маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.

6.6. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Хлебобулочные изделия, в том числе в нарезанном виде, должны доставляться отдельной машиной.

6.7. Поставка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна осуществляться не менее двух раз в неделю с сопроводительными документами.

6.8. Транспортировка продуктов, хранение продуктов, соблюдение сроков реализации продуктов и их кулинарная обработка, должны осуществляться в соответствии с санитарными правилами и нормами.

6.9. Все используемые при организации питания детей пищевые продукты должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного предприятием-изготовителем срока годности, для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 10 суток) – не менее 30% от установленного предприятием-изготовителем срока годности.

## **7. Приложения**

7.1. Приложение № 1 - Примерное 2-х недельное меню горячего питания (завтраки) для обучающихся общеобразовательных учреждений с 1 по 4 классы;

7.2. Приложение № 2 - Перечень технологического, холодильного и прочего оборудования, передаваемого в безвозмездное пользование;

7.3. Приложение № 3 - Перечень помещений столовой и пищеблока, передаваемых в безвозмездное пользование, расположенных по адресу: Челябинская область, г. Озерск, ул. Октябрьская, д. 2;

7.4. Приложение № 4 - Объем оказываемых услуг.

Приложение № 1  
к Техническому заданию

Примерное 2-х недельное меню горячего питания (завтраки) для обучающихся  
общеобразовательных учреждений с 1 по 4 класс

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
		белки	жиры	углев.	
<b>ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ</b>					
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>					
котлета рубленая из птицы	100	9,42	9,5	10,01	188,34
макаронные изделия отварные	150	5,71	4,27	31,96	189,1
компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,00	132,8
хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47
хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8
молоко питьевое ультрапастеризованное обогащённое витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120
<b>итого:</b>	<b>690</b>	<b>24,63</b>	<b>20,66</b>	<b>99,89</b>	<b>712,04</b>
<b>ВТОРНИК</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>					
котлета рыбная	100	12,2	7,76	14,54	177,54
картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,2
чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60
хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47
хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8
молоко питьевое ультрапастеризованное обогащённое витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120
<b>итого:</b>	<b>690</b>	<b>24,17</b>	<b>19,38</b>	<b>75,9</b>	<b>576,54</b>
<b>СРЕДА</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>					
птица тушеная в соусе	100	10,93	10,47	2,93	149,67
рис припущенный	150	3,64	4,3	36,67	199,94
чай с лимоном	207	0,13	0,02	15,2	62
хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47
хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8
молоко питьевое ультрапастеризованное обогащённое витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120
<b>итого:</b>	<b>697</b>	<b>23,54</b>	<b>21,59</b>	<b>80,75</b>	<b>613,41</b>
<b>ЧЕТВЕРГ</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>					
биточек особый	100	8,63	11,72	10,03	181,02
каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75
компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,00	132,8
хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47
хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8
молоко питьевое	200	6	6,4	9,4	120

ультрапастеризованное обогащённое витаминами и йодом					
<b>итого:</b>	<b>690</b>	<b>26,73</b>	<b>24,7</b>	<b>106,59</b>	<b>759,37</b>
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
		белки	жиры	углев.	
<b>ПЯТНИЦА</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>					
фрикадельки в соусе	105	6,98	16,77	10,61	224
макаронные изделия отварные	150	5,71	4,27	31,96	189,1
чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60
хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47
хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8
молоко питьевое ультрапастеризованное обогащённое витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120
<b>итого:</b>	<b>695</b>	<b>21,6</b>	<b>27,86</b>	<b>83,49</b>	<b>623</b>
<b>ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ</b>					
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>					
шницель мясной	100	8,38	12,89	19,81	228,2
макаронные изделия отварные	150	6,2	7,66	34,2	232
чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60
хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47
хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8
молоко питьевое ультрапастеризованное обогащённое витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120
<b>итого:</b>	<b>690</b>	<b>23,49</b>	<b>27,37</b>	<b>94,93</b>	<b>722</b>
<b>ВТОРНИК</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>					
тефтели (2-й вариант)	110	12,83	14,8	11,23	223
каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75
компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,00	132,8
хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47
хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8
молоко питьевое ультрапастеризованное обогащённое витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120
<b>итого:</b>	<b>700</b>	<b>30,93</b>	<b>27,78</b>	<b>107,79</b>	<b>801,35</b>
<b>СРЕДА</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>					
котлета домашняя	100	8,06	12,11	8,7	176,03
картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,2
чай с лимоном	207	0,13	0,02	15,2	62
хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47
хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8
молоко питьевое ультрапастеризованное обогащённое витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120
<b>итого:</b>	<b>697</b>	<b>20,09</b>	<b>23,83</b>	<b>70,26</b>	<b>577,03</b>

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
		белки	жиры	углев.	
<b>ЧЕТВЕРГ</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>					
мясо тушёное	100	10,58	15,5	2,56	192,1
рис припущенный	150	3,64	4,3	36,67	200
компот из свежих плодов	200	0,32	0,08	28,2	116,6
хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47
хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8
молоко питьевое ультрапастеризованное обогащённое витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120
<b>итого:</b>	<b>690</b>	<b>23,38</b>	<b>26,68</b>	<b>93,35</b>	<b>710,5</b>
<b>ПЯТНИЦА</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>					
котлета рубленая из птицы	100	8,79	11,35	11,74	184,05
макаронные изделия отварные	150	5,71	4,27	31,96	189,1
чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60
хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8
молоко питьевое ультрапастеризованное обогащённое витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120
<b>итого:</b>	<b>700</b>	<b>24,17</b>	<b>22,52</b>	<b>89,54</b>	<b>658,45</b>

Приложение № 2  
к Техническому заданию

Перечень технологического, холодильного и прочего оборудования, передаваемого в безвозмездное пользование

№ п/п	Наименование	Инвентарный номер	Кол-во
1.	Измельчитель овощей	1101046000	1
2.	Картофелечистка	1101040558	1
3.	Мармит для первых блюд	1101040583	1
4.	Машина холодильная	1101049312	1
5.	Шкаф жарочный ШЭ-2Ж	1101046654	1
6.	Шкаф жарочный ШЭ-2Ж	1101046655	1
7.	Шкаф холодильный	1101049316	1
8.	Шкаф для хозяйственного инвентаря (800x400x2000мм)	M00001343	1
9.	Ванна моечная 1-секц. 500x500x860	M00001344	1
10.	Шкаф для хлеба нержавеющей	M00001345	1
11.	Машина посудомоечная (купольная МПК-1400К)	11010611300	1
12.	Ванна моечная 2-х секционная	1101060522	1
13.	Мясорубка МИМ 300	1101060590	1
14.	Нож Подымова для резки хлеба	1101060592	1
15.	Стеллаж для посуды	1101063520	1
16.	Стеллаж для посуды	1101063519	1
17.	Стеллаж СУ 1-17	1101060619	1
18.	Стеллаж СУ 1-17	1101060619-1	1
19.	Перекладина (2м) хром М7233	4101000105	1
20.	Прилавок холодильный ПВВ(Н)-70М	5101360006	1
21.	Прилавок для столовых приборов ПСПХ-70М	51013600007	1
22.	Модуль поворотный наружный МП-90М	51013600008	1
23.	Мармит 2-х блюд ЭМК-70М паровой	51013600010	1
24.	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70М	51013600011	1
25.	Модуль нейтральный МН-70М	51013600009	1
26.	Ограждение из стоек	51013600045	1
27.	Сковорода электрическая СЭП-0,25 (35л) 985x800x820	41013400111	1
28.	Плита электрическая ПЭП-048М ДШ-Н	41013400112	1
29.	Плита электрическая ПЭП-048М ДШ-Н	410134001121	1
30.	Электрическая мясорубка Аксион М41-02	41013400113	1
31.	Набор гастроемкостей	4101311011	1
32.	Шкаф холодильный POLAIR DM 105-S	4101341012	1
33.	Пароконвектомат Рубикон АПК6-1/1	41013400101	1
34.	Кассовая кабина КК-70М	4101000104	1
35.	Прилавок для горячих напитков ПГН-70М нерж.	4101000106	1
36.	Котел КПЭМ-100/9Т	M00001346	1
37.	Модуль ведущий КАЮР-М	411010401154	1
38.	Модуль промежуточный 2м. КАЮР-М	411010401155	1
39.	Модуль промежуточный 2м. КАЮР-М	4110104011546	1
40.	Модуль промежуточный 2м. КАЮР-М	411010401157	1
41.	Модуль промежуточный 1м. КАЮР-М	411010401158	1
42.	Модуль натяжной КАЮР-М	411010401159	1
43.	Комплект транспортной ленты для КАЮР-М 9м.	411010401160	1
44.	Ларь морозильный Frostor F350S белый	411010401161	1
45.	Мясорубка HURAKAN HKN-12SS	411010401162	1
46.	Сплит-система SM 226 S	411010401163	1



47.	Протирочная машина ТОРГМАШ ОМ-350-02 без подставки	M11013401166	1
48.	Подтоварник технологический ПДТн-1200*400*300 "Norma Zn"	M11013401170	1
49.	Подтоварник технологический ПДТн-1000*400*300 "Norma Zn"	M11013401167	1
50.	Подтоварник технологический ПДТн-400*400*420 "Norma Zn"	M11013401168	1
51.	Подтоварник технологический ПДТн-400*400*420 "Norma Zn"	M11013401169	1

Приложение № 3  
к Техническому заданию

Перечень помещений столовой и пищеблока, передаваемых в безвозмездное пользование

№ п/п	Полное наименование образовательного учреждения в соответствии с Уставом	Адрес местонахождения муниципального имущества в соответствии с Уставом, Свидетельством о государственной регистрации права	№№ помещений, их площадь (м <sup>2</sup> ) в соответствии с техпаспортом на здание
1	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №38»	Челябинская обл., г. Озерск, ул. Октябрьская, д. 2	<p><b><u>1 этаж</u></b>  № 27 – 1,3 м<sup>2</sup>  № 28 – 6,6 м<sup>2</sup>  № 29 – 17,1 м<sup>2</sup>  № 30 – 16,0 м<sup>2</sup></p> <p><b><u>2 этаж</u></b>  № 18 – 259,7 м<sup>2</sup> –  актовый зал  (помещение для приема  пищи)  № 19 – 82,5 м<sup>2</sup>  № 20 – 12,1 м<sup>2</sup>  № 21 – 5,4 м<sup>2</sup>  № 22 – 1,5 м<sup>2</sup>  № 23 – 1,1 м<sup>2</sup>  № 24 – 7,4 м<sup>2</sup>  № 25 – 9,1 м<sup>2</sup>  № 26 – 1,0 м<sup>2</sup>  № 27 – 17,1 м<sup>2</sup>  Общая площадь – 437,9  м<sup>2</sup></p>

**Объем оказываемых услуг**  
Расчет объема предоставляемой услуги

**1. Плановая численность обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №38»**

Класс	1а	1б	1в	2а	2б	2в	3а	3б	3в	4а	4б	4в	Всего
Плановая численность обучающихся	31	31	24	31	30	23	27	28	23	30	29	30	337

**2. Календарный учебный график муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №38» на период с 01.10.2024 по 27.12.2024**

Класс	Учебный график	Количество учебных дней	Сроки проведения каникул
1-4	01.10.2024 г. – 30.10.2024 г.	22	31.10.2024 г. – 07.11.2024 г.
	08.11.2024 г. – 29.11.2024 г.	16	
	02.12.2024 г. – 27.12.2024 г.	20	30.12.2024 г. – 12.01.2025 г.
Итого учебных дней		58	

**3. Расчет количества дето/дней:**

Образовательная организация	Адрес предоставления услуги	Возрастная категория обучающихся	Кол-во человек	Кол-во учебных дней	Кол-во дето-дней
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №38»	Челябинская область, г. Озерск, ул. Октябрьская, д. 2	с 7 до 11 лет	337	58	19 546
<b>Итого</b>			<b>337</b>	<b>58</b>	<b>19 546</b>

**4. Расчет стоимости оказываемых услуг:**

Категория обучающихся	Количество дето/дней	Стоимость, в рублях	Сумма, в рублях
Обучающиеся, получающие начальное общее образование в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №38»	19 546	103,66	2 026 138,36