

## ДОГОВОР № 30 оказания услуг по организации питания

ХМАО-Югра, г. Лангепас

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г.

**Лангепасское городское муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 5" (ЛГ МАОУ «СОШ № 5»)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Абатуровой Татьяны Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания» (ООО «Комбинат общественного питания»)**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Козыревой Оксаны Юрьевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд ЛГ МАОУ «СОШ № 5», заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. По настоящему договору Исполнитель обязуется обеспечить оказание услуг по организации питания в образовательном учреждении в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), установленными нормами и правилами, а Заказчик обязуется своевременно принимать и оплачивать эти услуги. Под организацией питания обучающихся для целей Договора понимается организация горячего питания с полным циклом производства, либо с использованием полуфабрикатов на территории Заказчика, указанной в п. 1.2. настоящего договора. Обеспечение питанием (завтраки, обеды) должно соответствовать продолжительности пребывания обучающихся в учреждении Заказчика, осуществляется согласно предварительно поданным (ежедневным) заявкам Заказчика (его представителя) посредством модуля АИС «Питание», интегрированного в Цифровую образовательную платформу Ханты-Мансийского автономного округа — Югры, установленную у Заказчика, (далее - АИС «Питание») в соответствии с годовым календарным учебным графиком учреждения.

1.2. Место оказания услуг: 628672, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, город Лангепас, Дружбы Народов ул., д.7.

1.3. Сроки (периоды) оказания услуг: услуги должны быть оказаны в срок со «02» сентября 2024 г. по «31» декабря 2026г. (ежедневно за исключением каникулярных, выходных и праздничных дней).

### 2. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Оказание услуг по организации питания учащихся образовательного учреждения осуществляется в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам и условиям обучения в общеобразовательных учреждениях: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», иных санитарных требований и правил.

При исполнении настоящего Договора Стороны руководствуются:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением администрации города Лангепаса «Об утверждении Положения о порядке организации обеспечения питанием, обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории города Лангепаса» от 31.12.2020г. № 2031.

- Постановлением администрации города Лангепаса «Об установлении размера расходов на обеспечение питанием, обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории города Лангепаса» от 31.12.2020г. № 2030 и другими нормативно-правовыми актами, регулирующими отношения в данной области.

2.2. Для оказания услуг по настоящему договору Заказчик предоставляет Исполнителю без взимания платы производственные и складские помещения, оснащенные технологическим и холодильным оборудованием, на основании договоров безвозмездного пользования недвижимым и движимым имуществом, недвижимое имущество - нежилые помещения общей площадью 524,3 кв.м, и движимое имущество – технологическое оборудование, приспособления и инвентарь.

2.3. Коммунальные услуги: силовая электроэнергия, отопление, освещение, горячая и холодная вода для организации и обеспечения горячим питанием учащихся предоставляется Исполнителю без взимания платы в соответствии с Решением Думы г. Лангепаса от 26 сентября 2014 г. № 84 «Об утверждении Положения о порядке управления и распоряжения имуществом, находящимся в собственности муниципального образования городской округ город Лангепас».

### 3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

#### 3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. Обеспечить полноценное качественное горячее питание учащихся по согласованному с Заказчиком режиму (графику) работы школьной столовой, с соблюдением технологических режимов и санитарных норм, требований, предъявляемых к качеству приготовления пищи в общеобразовательных учреждениях

3.1.2. Обеспечивать своими силами и за свой счет своевременную поставку качественных продуктов питания при наличии документов, подтверждающих качество продукции, её безопасность и возможность использования в детском питании.

3.1.3. Обеспечить транспортировку сырья и продукции специализированным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт самостоятельно или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика предоставить копию санитарного паспорта на транспорт или копию договора поставки продуктов в оборотной таре поставщика.

3.1.4. Обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, условий их хранения и реализации, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

3.1.5. Проводить ежедневно бракераж с участием медицинского работника школы, в соответствии с установленными нормами.

3.1.6. Обеспечить операционный контроль процесса технологической и кулинарной обработки продуктов.

3.1.7. Обеспечить контроль качества питания детей.

3.1.8. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами, в том числе прошедшими обучение поварами, повышать профессиональную квалификацию кадров, обеспечить своевременное прохождение ими медицинских и профилактических осмотров, осуществлять выдачу работникам чистой специализированной одежды. По требованию Заказчика предоставить санитарные книжки работников столовой или их копии.

3.1.9. Проводить все виды инструктажей работников столовой: по охране труда, противопожарной безопасности, электробезопасности, санитарному минимуму и др.

3.1.10. Обеспечить использование предоставленных помещений в соответствии с установленными санитарными, техническими, противопожарными нормами и требованиями.

3.1.11. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, поддерживать его в исправном состоянии. Производить текущий ремонт холодильного и технологического оборудования за свой счет.

3.1.12. Не допускать действий, приводящих к ухудшению качественных характеристик оборудования и другого имущества, переданного ему Заказчиком.

3.1.13. Соблюдать технические, санитарные, пожарные и иные нормы при использовании оборудования и иного имущества.

3.1.14. Немедленно извещать Заказчика о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем (или грозящем нанести) имуществу ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения имущества.

3.1.15. Обеспечивать представителям Заказчика по первому их требованию доступ к имуществу для его осмотра и проверки соблюдения условий настоящего договора.

3.1.16. Не передавать без согласия Заказчика имущество третьим лицам. На период летних каникул, а также в случае прекращения действия договора на законных основаниях передать имущество Заказчику.

3.1.17. При необходимости провести косметический ремонт помещений перед новым учебным годом.

3.1.18. Рационально и экономно расходовать энергоресурсы. Не допускать изготовление кулинарных изделий и полуфабрикатов по заявкам сторонних организаций и физических лиц.

3.1.19. Обеспечить столовую кухонной и столовой посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения.

3.1.20. Осуществлять силами своего персонала накрытие столов, после каждого организованного приема пищи уборку производственных помещений пищеблока, мытье посуды, инвентаря, тары и оборудования.

3.1.21. Обеспечивать за свой счет чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой.

3.1.22. Обеспечить проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с «Программой производственного контроля». По требованию Заказчика предоставить копию «Программой производственного контроля».

3.1.23. Предоставлять Заказчику, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при обороте пищевых продуктов.

3.1.24. Обеспечить качественное и высококультурное обслуживание.

3.1.25. Вывешивать меню в месте оказания услуг.

3.1.26. Предоставлять Заказчику необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, ежемесячно предоставлять Заказчику документы, подтверждающие фактическое оказание услуг.

3.1.27. Внедрять новые технологии здорового питания с элементами быстрого питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции по согласованию с Заказчиком.

3.1.28. В трёхдневный срок в письменном виде уведомить Заказчика о произошедшем изменении своего фактического адреса или других реквизитов.

3.1.29. Предоставлять всю необходимую для Заказчика отчётность посредством АИС «Питание». При непосредственном использовании АИС «Питание» производится:

-заполнение баз данных (блюда с учетом пищевой, энергетической ценности и цены);

-заполнение меню;

-формирование комплексов (не менее двух на каждую возрастную категорию и один вариант комплексов для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);

-приём и подтверждение заявок на питание;

-своевременная актуализация балансов на счетах родителей (законных представителей) обучающихся;

-приём платежей посредством интегрированного интернет-эквайринга (комиссия за интернет-эквайринг возлагается на Исполнителя);

-своевременное направление «Оферты на заключение договора об оказании услуги по организации питания», а также «Политики в отношении обработки конфиденциальной информации, в том числе персональных данных», для подписания родителями (законными представителями);

-своевременная подготовка и направление ответов на отзывы и жалобы родителей (законных представителей).

### 3.2. Исполнитель имеет право:

3.2.1. Пользоваться переданным ему имуществом в соответствии с условиями настоящего договора.

3.2.2. Отказаться от выполнения услуг, не предусмотренных договором и не оформленных дополнительным соглашением к настоящему договору.

### 3.3. Заказчик обязуется:

3.3.1. Создать все необходимые условия для оказания услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся образовательного учреждения.

3.3.2. Безвозмездно предоставить помещение столовой, соответствующее противопожарным нормам и санитарным требованиям, освещением и отоплением, горячей и холодной водой, сантехническим оборудованием.

3.3.3. Обеспечить помещение столовой необходимым торгово-технологическим, холодильным, сантехническим оборудованием, мебелью. Все имущество учитывается на балансе общеобразовательного учреждения, и предоставляется Исполнителю в безвозмездное пользование.

3.3.4. Осуществлять приемку оказываемых услуг по организации питания учащихся образовательного учреждения на соответствие требованиям объема и качества, установленным настоящим договором и техническим заданием.

3.3.5. Оплачивать оказанные услуги по организации питания в соответствии с условиями настоящего договора.

3.3.6. Осуществлять организационную работу по вопросам питания учащихся, проведению учета и расчетов за питание с Исполнителем.

3.3.7. Представлять ежедневно Исполнителю заявку о количестве питающихся детей на следующий день и уточнять ее в день питания не позднее времени проведения первого урока, вести учет и расчет потребления питания.

3.3.8. Осуществлять контроль выполнения условий договора, в том числе, качества питания, предоставляемого учащимся, рационального расходования энергоресурсов.

3.3.9. Согласовать с Исполнителем режим работы столовой в соответствии с режимом работы Заказчика.

3.3.10. Согласовать Исполнителю меню и ассортиментный перечень дополнительного питания учащихся.

3.3.11. Утвердить приказ о формировании бракеражной комиссии, обеспечить участие представителей образовательного учреждения при проведении бракеража.

3.3.12. Производить уборку обеденного зала после каждого приема пищи, вывоз ТБО, производить мероприятия дератизации, дезинсекции не реже 1 раза в месяц.

### 3.4. Заказчик имеет право:

3.4.1. Осуществлять проверку порядка использования Исполнителем имущества.

3.4.2. Осуществлять проверку оказания услуги питания с привлечением специалистов, уполномоченных организаций. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим договором, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

## **4. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

4.1. Цена договора составляет **72 155 500 (Семьдесят два миллиона сто пятьдесят пять тысяч пятьсот) рублей 00 копеек, НДС не облагается на основании п.п. 5 п. 2 ст. 149 НК РФ**, и сформирована исходя из планируемого количества детодней и стоимости питания одного обучающегося, установленной Спецификации (Приложение №2 к договору).

4.2. Цена договора включает в себя стоимость услуг по организации питания, расходы на приобретение и доставку продуктов питания, транспортные расходы, расходы на оплату труда обслуживающего персонала, издержки на предполагаемые налоги, сборы и иные обязательные платежи, а также расходы прямо в договоре не названные, но необходимые для выполнения договора в полном объеме.

4.3. Цена договора может изменяться исходя из фактического посещения учащимися общеобразовательного учреждения и согласно внесения изменений в Постановление от 31.12.2020г. № 2030 «Об установлении норматива расходов на обеспечение питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории города Лангепаса». Все изменения оформляются дополнительным соглашением.

4.4. Оплата производится в рублях Российской Федерации.

4.5. Оплата услуг по настоящему договору производится по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя по факту оказания услуг, в течение 7 (семи) рабочих дней после подписания Заказчиком акта об оказанных услугах и предоставления счета при условии своевременного поступления финансовых средств из бюджета учредителя.

Оплата по настоящему Договору производится в размере 100 % от количества питающихся общеобразовательного учреждения в следующем порядке:

- за первую половину отчетного периода (с 1 по 15 число текущего месяца) за фактически оказанные услуги предоставления питания обучающимся Заказчик вносит до 30 (тридцатого) числа текущего месяца, на основании предоставленного Исполнителем акта об оказании услуг;

- за вторую половину отчетного периода (с 16 по последнюю дату текущего месяца) за фактически оказанные услуги предоставления питания обучающимся Заказчик вносит до 15 (пятнадцатого) числа месяца, следующего за отчетным на основании представленного Исполнителем акта об оказании услуг составленным на основании ежемесячного

отчета о стоимости оказанной услуги по категориям питающихся, а также ежемесячного отчета питания обучающихся с приложением табеля посещаемости обучающихся, предоставленных Заказчиком.

Стоимость оказанной услуги рассчитывается, как сумма стоимостей оказанной услуги за каждый день в отчетном периоде.

Отчетным периодом оказания услуги считается календарный месяц, за исключением месяца, в который выпадает каникулярный лагерь.

4.6. Не позднее 2х (двух) рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Заказчик предоставляет Исполнителю ежемесячный отчет питания обучающихся с приложением ежемесячного табеля посещаемости обучающихся.

4.7. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель составляет и предоставляет Заказчику акт об оказании услуги, содержащий сведения об объеме и цене оказанной услуги в отчетном периоде.

4.8. Заказчик рассматривает и подписывает акт об оказании услуги в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения от Исполнителя. В случае, если в указанный срок Заказчик не направит Исполнителю подписанный экземпляр акта или мотивированные возражения против его подписания, услуги считаются принятыми Заказчиком без замечаний.

## 5. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

5.1 Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием природных явлений, военных действий и прочих обстоятельств непреодолимой силы, и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего договора.

Срок исполнения обязательств по настоящему договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы.

5.2. Если обстоятельства непреодолимой силы или их последствия будут длиться более трех месяцев, стороны в течение 10-и дней обсудят, какие меры следует принять для продолжения работ.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора, в том числе за неполное и (или) несвоевременное исполнение своих обязательств по договору.

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

6.3 Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором 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 договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке: 1 процент цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.5. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

6.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Пени устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке: 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

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

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

6.10. Неустойка (штраф, пени) носит штрафной характер. При невыполнении обязательств по договору, кроме уплаты неустойки (штрафа, пени), Исполнитель возмещает в полном объеме понесенные Заказчиком убытки.

## 7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. Условием заключения Договора является предоставление Исполнителем обеспечения исполнения Договора. Исполнение Договора может обеспечиваться внесением денежных средств на счет Заказчика или **независимой гарантийей**, соответствующей статье 3.4 Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».



могут использовать для указанных целей квалифицированные электронные подписи Сторон, условия признания которых установлены статьей 11 Федерального закона от 06.04.2011г. № 63-ФЗ «Об электронной подписи», в рамках электронного документооборота.

10.10. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, применяется действующее законодательство РФ.

10.11. Все приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

К настоящему Договору прилагаются:

- Техническое задание на оказание услуг по организации питания учащихся ЛГ MAOY «COШ № 5» (Приложение № 1);

- Спецификация (Приложение № 2).

## 11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН:

### ЗАКАЗЧИК

ЛГ MAOY «COШ № 5»

Юридический и почтовый адрес:

628672, Тюменская область, ХМАО-Югра,

г. Лангепас, ул. Дружбы Народов, д.7.

ИНН/КПП: 8607006689/860701001

ОГРН 1028601418515

Банковские реквизиты:

Департамент финансов г.Лангепаса (ЛГ MAOY COШ N5, л/с 004.11.005.1, 004.11.005.2, 004.11.005.3)

Р/с 03234643718720008700

в РКЦ Ханты-Мансийск// УФК по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре г. Ханты-Мансийск

БИК 007162163

к/с 40102810245370000007

КБК : 000 000 000 000 000 00131

ОКТМО: 71872000

тел/факс: 8(34669) 2-35-23, 2-64-41

e-mail: [school\\_05@mail.ru](mailto:school_05@mail.ru), [langschoo15@mail.ru](mailto:langschoo15@mail.ru)

Директор

\_\_\_\_\_ / Абатурова Т.Н.

Э.П.

### ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Комбинат общественного питания»

Юридический и почтовый адрес:

623383, Свердловская область, ГО Полевской, г.

Полевской, мкр. Черемушки, д. 16, оф. 2

ИНН 6679003789/ КПП 667901001

ОГРН 1116679005156

ОКПО 30858003

ОКАТО 65482000000

ОКТМО 65754000001

Банковские реквизиты:

Уральский филиал ПАО «Промсвязьбанк»

р/с 40702810905000059395

к/с 30101810500000000975

БИК 046577975

Тел.: 8 (343) 504-16-15

e-mail: [kop.polevs@yandex.ru](mailto:kop.polevs@yandex.ru)

Директор

\_\_\_\_\_ / Козырева О.Ю.

Э.П.

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

### **на оказание услуг по организации питания учащихся ЛГ МАОУ «СОШ № 5»**

#### **1. Период оказания услуг**

1.1. Оказание услуг осуществляется Исполнителем со «02» сентября 2024 г. по «31» декабря 2026 года (ежемесячно) на основании предварительной письменной заявки Заказчика, в соответствии с годовым календарным учебным графиком.

#### **2. Условия оказания услуг**

2.1. Оказать услуги лично.

2.2. Для приемки услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в договоре, Исполнитель в течение 5 (пяти) рабочих дней после окончания соответствующего этапа исполнения Договора (отчетного месяца), передает Заказчику счет и акт об оказанных услугах, с приложением первичных документов (реестра по видам расходов по предоставлению учащимся завтраков, обедов, заверенные копии ежедневных сводных ведомостей на отпуск питания учащимся, с указанием количества учащихся, не относящихся к льготным категориям и учащихся льготных категорий), подтверждающих фактически понесенные расходы.

2.3. Текущий ремонт торгово-технологического оборудования Заказчика, предоставленного Исполнителю, производится силами и средствами Исполнителя услуг.

#### **3. Место оказания услуг**

3.1. 628672, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, город Лангепас, улица Дружбы Народов, д. 7

#### **4. Требования к безопасности организации услуг**

4.1. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности, а также пропускной и внутриобъектовый режимы.

4.2. **Обеспечивать потребности в столовой посуде, а именно не менее двух комплектов на одно посадочное место, использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду, столовые приборы (ложки, вилки, ножи), из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам, моющих средствах, спецодежде в соответствии с действующими нормами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия.**

4.3. В течение одного рабочего дня с момента заключения Договора предоставить Заказчику:

- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг;

- примерное меню, включающее разнообразие блюд, предлагаемых в рамках одного цикла; ассортимент свежих овощей и фруктов в составе рационов, в зависимости от сезона.

4.4. Обеспечить горячим питанием детей по двухнедельному цикличному меню. Меню разрабатывается Исполнителем, и согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.5. Обеспечить приготовление горячей пищи высокого качества, разнообразной по ассортименту в соответствии с разработанным примерным меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней). Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет). В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

4.6. Организовать ежедневный контроль и бракераж готовых блюд и изделий в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.7. Осуществлять за свой счет своевременную доставку в столовую продуктов, качество которых должно соответствовать Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Закону РФ от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности

и пищевой ценности пищевых продуктов», Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или другим нормативным документам и другим нормативным правовым актом.

4.8. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений содержится в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.9. Технические характеристики качества наименования продукта согласно приложения 6 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

4.10. Для перевозки продуктов использовать специально предназначенный или специально оборудованный для таких целей транспорт.

4.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёмки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, требований к кулинарной обработке продуктов питания, а также условий сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания.

4.12. Иметь перечень квалифицированных специалистов, ответственных за качественным выполнением требований санитарных норм и правил в ходе оказания услуг, осуществлять проверки на основании утвержденных графиков за соблюдением:

-качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции, органолептическим показателям, сопроводительным документам, условиям транспортировки и хранения;

-технологии изготовления кулинарной продукции;

-качественной и своевременной уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции и правил личной гигиены.

4.13. Приготавливать и выдавать горячие блюда в соответствии с меню-раскладками и по времени, согласованным с Заказчиком, а также ежедневно в обеденном зале вывешивать его, с указанием в нем сведений об объемах блюд и названий кулинарных изделий для детей разного возраста.

4.14. Соблюдать утвержденный Заказчиком график приёма горячего питания.

4.15. График принятия пищи:

1-4 классы (ПН-ПТ)	5-8 классы (ПН-ПТ)	9-11 классы (ПН-ПТ)	9-11 классы (СБ)
<b>09:10</b> Завтрак 1-ые и 3-и классы	<b>08:40</b> Завтрак 5-е и 6-е классы	<b>10:40</b> Завтрак 9-е, 10-е и 11-е классы	<b>09:30</b> Завтрак 9-е и 10-е классы
<b>10:10</b> Завтрак 2-ые и 4-е классы	<b>09:40</b> Завтрак 7-е и 8-е классы	<b>12:40</b> Обед 9-е, 10-е и 11-е классы	<b>09:30</b> Завтрак 11-е классы
<b>12:10</b> Обед 1-ые и 3-и классы	<b>11:40</b> Обед 5-е и 8-е классы		
<b>13:10</b> Обед 2-ые и 4-е классы			

4.16. Обеспечить соблюдение установленных санитарных правил, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, продуктов с длительным сроком реализации в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

4.17. Осуществлять организацию оказания услуг в производственных и подсобных помещениях пищеблока, с использованием оборудования Заказчика. Образовательное учреждение самостоятельно заключает с Исполнителем договоры безвозмездного пользования муниципальным имуществом в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами на момент заключения таких договоров.

4.18. Коммунальные услуги: силовая электроэнергия, отопление, освещение, горячая и холодная вода для организации и обеспечения горячим питанием учащихся предоставляется Исполнителю без взимания платы. Расходы по коммунальному и эксплуатационному обслуживанию, противопожарному состоянию осуществляются в соответствии с Решением Думы г. Лангепаса от 26 сентября 2014 г. № 84 «Об утверждении Положения о порядке управления и распоряжения имуществом, находящимся в собственности муниципального образования городской округ город Лангепас».

4.19. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и содержание помещений пищеблока, столовой, буфета и оборудования в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.20. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора. Соблюдать правила пожарной безопасности в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 16.09.2020 № 1479 «Об утверждении правил противопожарного режима в Российской Федерации».

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





3	Обеды 1-11 классы льготная категория (городской бюджет)	3 200
4	Обеды 1-11 классы льготная категория (бюджет ХМАО-Югры)	51 800
5	Завтраки 1-11 классы льготная категория (бюджет ХМАО-Югры)	51 800
6	Завтраки 1-11 классы льготная категория (городской бюджет)	3 200

*на период с 09.01.2026 по 31.12.2026 г.г.*

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во детодней
1	Завтраки 1-4 классы (средства федерального, окружного, городского бюджета)	31 000
2	Завтраки 5-11 классы (городской бюджет)	11 400
3	Обеды 1-11 классы льготная категория (городской бюджет)	3 200
4	Обеды 1-11 классы льготная категория (бюджет ХМАО-Югры)	51 800
5	Завтраки 1-11 классы льготная категория (бюджет ХМАО-Югры)	51 800
6	Завтраки 1-11 классы льготная категория (городской бюджет)	3 200

Заказчик  
Директор ЛГ МАОУ «СОШ № 5»

\_\_\_\_\_/Абатурова Т.Н./  
Э.П.

Исполнитель  
Директор ООО «Комбинат общественного питания»

\_\_\_\_\_/Козырева О.Ю./  
Э.П.

Приложение № 2  
к договору № 30  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**  
на оказание услуг по организации питания учащихся ЛГ МАОУ «СОШ № 5»

№	Наименование услуги	Количество дето/дней	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Завтраки 1-4 классы (средства федерального, окружного, городского бюджета)	77 500	166,00	12 865 000,00
2	Завтраки 5-11 классы (городской бюджет)	28 500	83,00	2 365 500,00
3	Обеды 1-11 классы льготная категория (городской бюджет)	8 000	248,00	1 984 000,00
4	Обеды 1-11 классы льготная категория (бюджет ХМАО-Югры)	129 500	248,00	32 116 000,00
5	Завтраки 1-11 классы льготная категория (бюджет ХМАО-Югры)	129 500	166,00	21 497 000,00
6	Завтраки 1-11 классы льготная категория (городской бюджет)	8 000	166,00	1 328 000,00
	<b>ИТОГО:</b>			<b>72 155 500, 00</b>

Заказчик  
Директор ЛГ МАОУ «СОШ № 5»

\_\_\_\_\_/Абатурова Т.Н./  
Э.П.

Исполнитель  
Директор ООО «Комбинат общественного питания»

\_\_\_\_\_/Козырева О.Ю./  
Э.П.

Цена договора составляет 72 155 500 (Семьдесят два миллиона сто пятьдесят пять тысяч пятьсот) рублей 00 копеек (с НДС/без НДС)



## Документ подписан электронной подписью на ЭТП ФЕДЕРАЦИЯ ЗАКУПОК

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Серийный номер сертификата	Дата и время подписания
Подпись поставщика (исполнителя, подрядчика)	ООО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ" Белоусова Анастасия Александровна, Представитель по доверенности	2C09A3D6000100057BF2	04.07.2024 17:23 MCK+2 Подпись соответствует файлу документа
Подпись заказчика	ЛАНГЕПАССКОЕ ГОРОДСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5" Абатурова Татьяна Николаевна, Директор	FEB8BAC880E2F7506955DCFB42C97FA3	05.07.2024 12:21 MCK+2 Подпись соответствует файлу документа

Номер процедуры 3494024002DP | 32413775029