

**Контракт об оказании услуг № 09\01  
по организации горячего питания школьников 1-4 классов**

п. Кадамовский

«30» августа 2022г

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №75** именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Чаловой Татьяны Михайловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **ООО ТПП «Сириус-Н»**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Редичкина Владимира Александровича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации и пунктом 5 части 1 статьи 93 Федерального закона № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. По настоящему Контракте Исполнитель обязуется оказать услуги по организации одноразового питания (далее – услуги) школьников 1-4 классов Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №75, согласно распоряжению Правительства Ростовской области №680 от 27.08.2020г. «О распределении субсидии на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Ростовской области, в 2020 году», организованного на базе Заказчика (Приложению № 1) к настоящему Контракту, в столовой по адресу: 346498, Ростовская область, Октябрьский район. п. Кадамовский, ул. Советская 14 и организовать горячее питание согласно Меню, а Заказчик обязуется оплатить услуги в порядке и на условиях, определенных настоящим Контрактом.

1.2. Объём оказываемых услуг определяется исходя из количества дето-дней, предусмотренных п. 1.3. настоящего Контракта, рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков общеобразовательных учреждений, рекомендуемой массы порций блюд для детей различного возраста, суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей общеобразовательных учреждений, с учётом их возраста.

1.3. Дето-дни определяются путём умножения количества воспитанников на количество дней питания. Общее количество дето-дней по настоящему Договору составляет **4355**.

**ИКЗ – 203612501822061250100100020000000000.**

### 2. Цена Контракта. Порядок и условия расчётов

2.1. Общая цена настоящего Контракта включает в себя затраты связанные с оказанием услуг по организации горячего питания, стоимость продуктов питания, расходы на приготовление горячего питания, а так же транспортные расходы связанные с его погрузкой, доставкой, разгрузкой до места нахождения, страховку, пошлины, начисление и оплату всех налогов, включая НДС (если Исполнитель является налогоплательщиком НДС) и сборов, предусмотренных законодательством РФ, связанных с исполнением Контракта и составляет **216890,55 (двадцать шесть тысяч рублей) рублей 55 копеек**, с учётом стоимости питания в день на одного ребенка в размере **61,01 коп.**

2.2. Цена настоящего Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения договора.

2.3. Оплата услуг по настоящему Контракту осуществляется Заказчиком по факту оказанных услуг в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента (даты) предъявления Исполнителем счёта на оплату, на основании подписанного Сторонами акта об оказанных услугах путём перечисления на расчётный счёт Исполнителя денежных средств. Днём оплаты считается день списания денежных средств с расчётного счёта Заказчика.

2.4. Финансирование осуществляется за счет средств федерального бюджета и областного бюджета.

### 3. Права и обязанности Сторон

#### 3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Лично своими силами и надлежащим качеством оказать полный объём услуг в соответствии с условиями настоящего Контракта, требованиями нормативных правовых актов в сфере организации питания, в сроки, предусмотренные п. 6.1. настоящего Контракта.

3.1.2. С момента (даты) подписания настоящего Контракта Сторонами:

- представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектована столовая Заказчика на период оказания услуг по настоящему Контракту, а также представить для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

- представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания детей, за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также за взаимодействие в случае сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций;

3.1.3. Использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых установлено Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 16.11.2006г. № 422, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства, Постановлением Правительством РФ от 01.12.2009 года № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и иными документами, предусмотренными законодательством РФ и в соответствии с Приложением №3 настоящего Контракта. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца реализации продукта. Не допускать использования продуктов и блюд, при оказании услуг, перечень

- установлен СанПиН 2.4.4.2599-10. Не допускать использование генно-модифицированных организмов для организации питания детей.
- 3.1.4. Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах исполнителя пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой продукции и полуфабрикатов, которые могут быть использованы в питании детей.
- 3.1.5. Обеспечить рациональное и качественное питание, а также его безопасность для здоровья детей. Обеспечить реализацию продукции, в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного горячего питания.
- 3.1.6. Соблюдать меню при ежедневном питании детей. Обеспечить соответствие фактического рациона питания детей в Меню.
- 3.1.7. Своевременно снабжать столовую Заказчика необходимой продукцией в соответствии с примерным меню, с учётом количества питающихся из числа детей.
- 3.1.8. Соблюдать требования, установленные санитарными нормами и правилами к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, к обработке продовольственного сырья и всем производственным процессам по приготовлению продукции.
- 3.1.9. Производство блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготовляемых блюд.
- 3.1.10. Обеспечить в суточном рационе питания детей оптимальное соотношение пищевых веществ, массу порций блюд, установленные СанПиН 2.4.4.2599-10.
- 3.1.11. Отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с СанПиН 2.4.4.2599-10.
- 3.1.12. Осуществлять выдачу готовой пищи только после проведения приёмочного контроля готовой продукции по органолептическим показателям медицинским работником Заказчика.
- 3.1.13. Осуществлять питание детей в соответствии с режимом питания детей, установленным пунктом 2.2. СанПиН 2.4.4.2599-10.
- 3.1.14. Осуществлять перед питанием детей предварительное накрытие столов.
- 3.1.15. Ежедневно вывешивать в обеденном зале ежедневное меню, в котором должны быть указаны сведения об объёмах блюд и названия изделий.
- 3.1.16. Обеспечивать наличие и хранение следующих документов: технологических карт на блюда и изделия, приходных документов на продукцию, книги отзывов и предложений, информации об Исполнителе и оказываемых им услугах.
- 3.1.17. Соблюдать требования субъекта РФ в части установления наценки, утверждённой Постановлением Региональной службой по тарифам Ростовской области от 30.07.2012г. №23/8.
- 3.1.18. Обеспечивать нормальное функционирование столовой Заказчика силами работников Исполнителя. На весь срок оказания услуг по настоящему Контракту укомплектовывать столовую Заказчика квалифицированными кадрами, имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для детей, организовывать повышение их квалификации. Обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой. Организовать регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды. Обеспечить соблюдение работниками пищеблока действующих санитарных норм и правил, а также правил личной гигиены, установленных разделом XII СанПиН 2.4.4.2599-10. Не допускать к работе в столовую Заказчика лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами.
- 3.1.19. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников Исполнителя, работающих в столовой Заказчика.
- 3.1.20. Содержать в порядке и чистоте производственные и другие помещения пищеблока Заказчика, в том числе, производить ежедневную влажную уборку полов в столовой Заказчика.
- 3.1.21. Проводить дезинфекцию посуды и инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.
- 3.1.22. По окончании оказания услуг провести генеральную уборку всех помещений столовой Заказчика, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.
- 3.1.23. Производить уборку обеденных столов в обеденном зале Заказчика после каждого приёма пищи детей, мытьё столовой и кухонной посуды в соответствии с СанПиН 2.4.4.2599-10.
- 3.1.24. Доставку кулинарной продукции осуществлять специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 3.1.25. Предоставлять по запросу Заказчика в срок не более двух рабочих дней необходимую информацию для отчётов по организации питания детей, ведения мониторинга организации питания детей, а также представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров, используемых при оказании услуг; сведения о составе (в том числе о назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объёме), дате и месте изготовления и упаковки (фасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию о подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; необходимые для приёмки товара по качеству сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству и иные документы, связанные с оказанием услуг по настоящему Контракту.

б. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа в столовую Заказчика представителями Заказчика, осуществляющего контроль за деятельностью предприятий общественного горячего питания, а также контролирующими государственными органами для проведения проверки за соблюдением условий Договора в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания детей, а также качества оказания услуг по настоящему контракту.

### **3.2. Заказчик обязан:**

3.2.1. В течение трёх дней с момента (даты) подписания настоящего контракта Сторонами обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания детей, обеспечить посредством телефонной и (или) электронной связи уведомление Исполнителя о лице (ФИО, контактные данные), ответственного за питание.

3.2.2. Обеспечить безвозмездную передачу помещения столовой и оборудования, находящегося в ней, Исполнителю.

3.2.3. Обеспечить утверждение руководителем меню, представленного Исполнителем, в течение одного рабочего дня с момента (даты) его предоставления.

3.2.4. Осуществить проверку всех документов, представленных Исполнителем в отношении работников Исполнителя, осуществляющих питание детей в столовой Заказчика в течение двух рабочих дней с момента (даты) их предоставления Исполнителем.

3.2.5. Обеспечить ведение установленной документации по организации питания в соответствии с требованиями настоящего Договора, санитарных норм и правил в части своих полномочий, в том числе, обеспечить ведение «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с СанПиН 2.4.4.2599-10.

3.2.6. Согласовывать ежедневное меню руководителем учреждения.

3.2.7. Ежедневно осуществлять контроль объёма и качества оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя, а именно:

- за соблюдением работниками Исполнителя правил личной гигиены;
- за соблюдением меню;
- за массой порций блюд детей;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых рационов;
- за пищевой и энергетической ценностью рационов;
- за состоянием здоровья детей;
- за целевым использованием готовой продукции;
- за организацией приёма пищи детьми, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

- за сохранностью имущества.

3.2.8. Для осуществления контроля Заказчик обязан:

- посещать столовую с отражением результатов в акте проверки;
- проверять соответствие ежедневного Меню, фактического рациона питания детей;
- своевременно получать требуемую информацию по организации питания детей от Исполнителя.

3.2.9. При необходимости для проведения проверки привлекать компетентные организации, Управление Роспотребнадзора по Ростовской области, а также иные организации.

3.2.10. Своевременно организовывать в столовой дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия в пределах выделенных бюджетных средств.

3.2.11. Осуществлять контроль соблюдения работниками Исполнителя установленного режима пожарной безопасности в помещении столовой.

3.2.12. Содержать подъездные пути к местам разгрузки в надлежащем состоянии, своевременно очищать их от мусора. Места разгрузки должны быть оснащены навесами, предохраняющими товар от воздействия атмосферных осадков, достаточным освещением.

3.2.13. Вести учёт количества детей, получающих питание, путём заполнения табеля учёта посещаемости детей.

3.2.14. Производить оплату услуг, оказанных Исполнителем по настоящему контракту, в порядке и в сроки, установленные в разделе 2. настоящего контракта.

3.2.15. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня получения от Исполнителя акта об оказанных услугах, подписанного Исполнителем, принять оказанные услуги путём подписания акта об оказанных услугах, либо направить Исполнителю мотивированный отказ от приёмки оказанных услуг.

3.2.16. Осуществлять приёмку оказанных услуг в строгом соответствии с требованиями раздела 4. настоящего контракта.

## **4. Порядок приёмки оказанных услуг**

4.1. Приёмка оказанных услуг осуществляется путём подписания акта об оказанных услугах. Акт об оказанных услугах подлежит подписанию Заказчиком, в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему контракту.

4.2. Заказчик в случае обнаружения ненадлежащего исполнения либо неисполнения Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, обязан оформить соответствующий акт выявленных недостатков. В акте должно быть отражено:

- время и место его составления;
- перечень недостатков, подлежащих устранению (выявленные недостатки в ходе оказания услуг);
- пункт санитарных норм и правил, которые нарушил Исполнитель при оказании услуг (при возможности);
- сроки устранения недостатков;
- иные обстоятельства, связанные с ненадлежащим исполнением либо неисполнением Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим контрактом.

4.3. Акт составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию руководителем учреждения, медицинским работником (в случае установления некачественного оказания Исполнителем услуг) и

ком Исполнителя, ответственным за организацию питания детей. В случае несогласия Исполнителя с выводами, сделанными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания детей, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. Отказ работника Исполнителя от подписи на акте подтверждает факт надлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем условий Контракта, отраженных в акте.

4.4. Акт подлежит направлению Исполнителю в течение одного рабочего дня с момента (даты) его составления посредством почтовой либо факсимильной связи, либо путём его вручения Исполнителю.

4.5. Исполнитель в случае получения от Заказчика акта с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, в течение 3 (трёх) рабочих дней обязан устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки, произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями отчёт об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт об оказании услуг для принятия Заказчиком услуг. В случае если при приёмке продукции выявлены недостатки, Исполнитель обязан произвести её замену на аналогичные в течение одного часа с момента выявления недостатков.

4.6. В случае не предоставления Исполнителем Заказчику в порядке и в срок, определённых п. 4.5. настоящего Договора, документов запрашиваемых Заказчиком, а также отчёта об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, либо при нарушении 1-часового срока замены продукции, невыполнение или ненадлежащее оказание услуг Исполнителем считается подтверждённым.

4.7. При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в настоящем Договоре, Стороны вправе привлечь для проверки качества независимых экспертов. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, при наличии между Сторонами спора относительно качества пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, расходы на их проведение несёт Исполнитель. При проведении Исполнителем или Заказчиком лабораторных исследований (в аккредитованной в установленном порядке лаборатории) отобранных в присутствии представителя Исполнителя проб пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, и установлении факта несоответствия продукции требованиям качества, безопасности или пищевой ценности Исполнитель полностью возмещает Заказчику все убытки, понесенные им в результате поставки некачественной продукции.

#### **5. Антикоррупционная оговорка.**

5.1. Стороны контракта обязуются принимать меры по предупреждению коррупции, указанные в ст. 13.3 Федерального закона от 25.12.2008 года №273-ФЗ «О противодействии коррупции».

5.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей работникам Сторон для оказания влияния на действия или решения этих лиц в целях получения каких-либо неправомерных преимуществ или достижения иных неправомерных целей.

5.3. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны не осуществляют действия, квалифицируемые как коррупция в соответствии с пунктом 1 статьи 1 Федерального закона от 25.12.2008 года № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».

#### **6. Ответственность Сторон**

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных договором в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации, постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» и условиями настоящего договора.

#### **7. Срок действия Контракта**

7.1. Срок оказания услуг с «01» сентября 2022г. по «28» декабря 2022г. включительно.

7.2. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания и действует до «31» декабря 2022 года.

#### **8. Действие непреодолимой силы**

8.1. Стороны, не исполнившие или ненадлежащим образом исполнившие обязательства по настоящему Контракту, освобождаются от ответственности, если докажут, что надлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту оказалось невозможным вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы. При этом сроки выполнения обязательств по настоящему Контракту соразмерно продлеваются на срок действия указанных обстоятельств.

8.2. Каждая из Сторон обязана письменно сообщить о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не позднее одного рабочего дня с начала их действия.

8.3. Не уведомление либо несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не дает Сторонам право ссылаться при невозможности выполнить свои обязанности по настоящему Контракту на наступление названных обстоятельств.

#### **9. Порядок разрешения споров**

9.1. Все споры или разногласия, возникшие между Сторонами по настоящему Контракту, и в связи с ним, разрешаются путём переговоров между ними и/или с соблюдением досудебного претензионного порядка. Срок официального ответа на претензию – 5 (пять) рабочих дней с момента (даты) её получения.

9.2. В случае невозможности разрешения споров или разногласий путём переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Ростовской области (либо в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в случае, если Исполнителем является физическое лицо).

#### 10. Порядок расторжения Контракта

10.1. Расторжение Контракта допускается по согласию Сторон, по решению суда и в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Контракта в соответствии гражданским законодательством и ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10.2. Все изменения и дополнения к настоящему Контракту оформляются в письменном виде в форме дополнительного соглашения, скрепленного подписями и печатами Сторон.

10.3. О внесении изменений и дополнений к настоящему Контракту Стороны уведомляют друг друга не позднее, чем за 3 (три) дня до внесения таких изменений.

10.4. При изменении наименования, местонахождения, банковских и иных реквизитов Стороны обязаны письменно в 3 (трёх) дней срок с момента (даты) наступления таких изменений сообщить друг другу о произошедших изменениях. Риск отрицательных последствий, связанных с неисполнением данной обязанности, несёт Сторона, не осуществившая соответствующее уведомление.

10.5. Исполнитель не должен без предварительного письменного согласия Заказчика раскрывать содержание настоящего Контракта или какого-либо из его положений, информации, предоставленных Заказчиком или от его имени другим лицам, за исключением того персонала, который привлечен Исполнителем для выполнения настоящего Контракта. Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально в той степени, насколько это необходимо для выполнения контрактных обязательств. Исполнитель не должен без предварительного письменного согласия Заказчика использовать какие-либо вышеперечисленные документы или информацию, кроме как в целях реализации настоящего Контракта.

#### 11. Заключительные положения

11.1. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим Контрактом, регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. Неисполнение Стороной обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, лишает её права ссылаться на неисполнение или ненадлежащее исполнение другой Стороной обязательств, связанных с осуществлением расчётов по настоящему, направляет Контракт другой Стороне предусмотренных настоящим Контрактом документов и уведомлений.

11.3. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах на русском языке, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой Стороны.

11.4. К настоящему Контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1: Требования к оказанию услуг по организации горячего питания школьников МБОУ ООШ №75;

Приложение № 2: Объём и сроки оказания услуг организации питания школьников в МБОУ ООШ №75;

Приложение № 3: Перечень нормативных актов, которые должен выполнять Исполнитель при оказании услуг.

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №75 МБОУ ООШ № 75 Адрес: 346498, Ростовская область, Октябрьский район, п. Кадамовский, ул. Советская, 14. ИНН/КПП 6125018318 / 612501001 ОГРН 1026101410500 р/счет: 40701810760151000315</p>	<p><b>ООО ТПП «Сириус-Н»</b> Адрес: 346427, г. Новочеркасск, ул С. В. Мацоты, 77, 17 ИНН 6150092971 КПП 615001001 ОГРН 1166196090400 от 02.08.2016 г. расчётный счет №40702810400200000056. ФИЛИАЛ КОЖНЫЙ ПАО БАНКА "ФК ОТКРЫТИЕ" БИК: 046015061 Корр. счет: 30101810560150000061</p>
<p>БИК 046015001 МБОУ ООШ № 75 М.П. Чалова Т.М.</p>	<p>Директор ООО ТПП «Сириус-Н» М.П. В.А. Редичкин</p>

**Требования**  
**к оказанию услуг по организации горячего питания школьников**

Услуги по организации питания школьников должны быть оказаны в строгом соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, а также условиями настоящего Контракта и включают в себя:

- Одноразовое питание детей в день (обед) согласно режиму, установленному пунктом СанПиН 2.4.2599-10;

- оказание услуг по обеспечению горячим питанием школьников осуществляется на основании Приложения № 2 настоящего Контракта;

- Исполнитель обязан соблюдать меню при ежедневном питании школьников;

- одноразовое питание школьников должно быть организовано в соответствии с требованиями санитарных норм и правил в помещении столовой общеобразовательного учреждения;

- продукты, используемые в приготовлении горячего питания, должны соответствовать действующим ГОСТам и ТУ и иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность;

- доставку в столовую готовой кулинарной продукции;

- раздачу пищи и накрытие столов перед каждым приёмом пищи;

- уборку столов, мытье посуды, уборку помещений пищеблока;

- контроль качества поступающей столовую готовой продукции;

- контроль соблюдения работниками Исполнителя санитарных норм и правил, а также соблюдением работниками Исполнителя правил личной гигиены;

- принятие предусмотренных санитарными нормами и правилами мер, направленных на предотвращение, возникновение и распространение инфекционных заболеваний и отравлений школьников;

- надлежащее выполнение иных обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом.

- осуществлять перевозку пищевых продуктов и доставку питания в специально оборудованных для таких целей транспортных средствах.

Заказчик:

Директор МБОУ ООШ №75

Т.М. Чалова



Исполнитель:

Директор ООО ТПП «Сириус-Н»

В.А. Редичкин



Объём и сроки оказания услуг  
по организации горячего питания школьников.

Сроки оказания услуг	Наименование услуг	Кол-во детей (чел.)	Кол-во дней питания	Стоимость организации порции на одного ребёнка в день (руб.)	Общая сумма (руб.)
Сентябрь	Организация питания	45	22	61,01	60399,90
Октябрь	Организация питания	45	19	61,01	51308,55
Ноябрь	Организация питания	45	18	61,01	49418,10
Апрель	Организация питания	45	20	61,01	54909,00
Итого					216035,55

Заказчик:

Директор МБОУ ООШ №75

Т.М. Чалова

Исполнитель:

Директор ООО ТПП «Сириус-Н»

В.А. Редичкин



Перечень нормативных актов, которые должен выполнять Исполнитель при оказании услуг

№ п/п	Показатель соответствия	Требование о соответствии
1.	Организация питания	<p>Соответствие:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- федеральному закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;</li><li>- Постановлением Правительством РФ от 01.12.2009 года № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»</li><li>- Постановлению Правительства РФ от 15.08.1997, № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;</li><li>- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;</li><li>- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 23;</li><li>- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001;</li><li>- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005г. N 3;</li><li>- Сборникам рецептур блюд.</li></ul> <p>С учётом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов готовые продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не содержат:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-соли поваренной пищевой свыше 0,9% в мясных полуфабрикатах, свыше 1,2% - в консервах, свыше 1,8% - в колбасных изделиях; нитритов свыше 0,003% в колбасных изделиях;</li></ul> <p>(в ред. Дополнений и изменений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.06.2008 N 42)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-в рыбных полуфабрикатах, консервах - соли пищевой поваренной свыше 0,8%;</li><li>-в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй;</li><li>-в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия; майонеза.</li></ul>
2.	Приготовление пищи	<p>Соответствие:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010 N 25;</li><li>- Сборникам рецептур блюд;</li></ul>
3.	Готовые продукты питания	<p>Соответствие:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;</li><li>- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005г. N 3;</li><li>- СанПиН 2.3.2.1078-01 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001г. N 36;</li></ul> <p>С учётом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов готовые продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не содержат:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-соли поваренной пищевой свыше 0,9% в мясных полуфабрикатах, свыше 1,2% - в консервах, свыше 1,8% - в колбасных изделиях; нитритов свыше 0,003% в колбасных изделиях;</li></ul> <p>(в ред. Дополнений и изменений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.06.2008 N 42)</p>



4. Безопасность  
продуктов питания

- в рыбных полуфабрикатах, консервах - соли пищевой поваренной свыше 0,8%;  
- в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй;  
- в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия;  
- майонеза.

Соответствие:

- федеральному закону от 12.06.2008 N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;  
- федеральному закону от 24.06.2008 N 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;  
- техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;  
- техническому регламенту - Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;  
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001г. N 36;  
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010 N 25.

5. Доставка  
продовольственного  
сырья, пищевых  
продуктов и готовой  
кулинарной продукции

Соответствие:

- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010 N 25.



Заказчик:

Директор МБОУ ООШ №75

Т.М. Чалова

Исполнитель:

Директор ООО ТПП «Сириус-Н»:



В.А. Редичкин