

**ДОГОВОР № 21/14у**  
**на оказание услуг по организации питания обучающихся**

г. Когалым

« 25 » декабрь 2023 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 6» города Когалыма (МАОУ "Средняя школа № 6"), внесенное в Единый государственный реестр юридических лиц за основным государственным регистрационным номером 102 860 1441901 именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Дзюбы Ольги Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Когалымское городское муниципальное унитарное торговое предприятие «Сияние Севера», внесенное в Единый государственный реестр юридических лиц за Основным государственным регистрационным номером 102 860 1443078 именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Шагапова Гамиля Мидхатовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые далее «Стороны», в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223 – ФЗ и п.п.11 п. 2.3.1 раздела 2.3. Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6» города Когалыма, заключили настоящий договор (далее «Договор») о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся, а именно: приобрести и доставить до места оказания услуг продукты питания, приготовить и раздать завтраки, обеды и другие виды готовой продукции выработанной из сырья Исполнителя с выполнением всех санитарно - гигиенических норм и правил.

1.2. При исполнении настоящего договора Стороны руководствуются: Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Правительства ХМАО-Югры от 04.03.2016г. № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в ХМАО-Югре» (с изменениями, от 23.09.2022г. 469-п), приказом Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа-Югры и Департамента здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 13.07.2020 № 983/961 "Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся в государственных образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, общеобразовательным программам среднего профессионального образования в области искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Ханты-Мансийского автономного округа-Югры и муниципальных общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры с учетом обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, состояния здоровья обучающихся и Методических рекомендаций по организации диетического питания обучающихся", статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Законом Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 10.12.2019 № 90-ОЗ "О принципах организации питания обучающихся в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры", Федеральным Законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Законом Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 30.01.2016 № 4-оз "О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных

Р/И

от 25.12.2023



организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийского автономного округа-Югры", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и другими нормативными правовыми актами, регулирующими отношения в данной области, с учётом размера наценки на продукцию предприятий общественного питания согласно постановлению Правительства Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 29.08.2002 №455-п «О Порядке ценообразования и применения наценок на продукцию предприятий общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования автономного округа», «Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ханты-Мансийского автономного округа – Югры», утвержденный приказом Депобразования и науки Югры от 30.09.2022 № 10-П-2113, Приказом Управления образования города Когалыма от 23.12.2022г. № 11-Пр-1033 «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Когалыма в 2023 году», и другими нормативно-правовыми актами.

1.3. В целях выполнения обязательств по Договору, на основании п. 10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» Заказчик предоставляет Исполнителю недвижимое имущество (помещение) и оборудование в безвозмездное пользование.

## 2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЁТОВ

2.1. Цена Договора может изменяться в ходе исполнения Договора в случаях, установленных Договором и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации, в том числе при принятии Управлением образования Администрации города Когалыма или Департамента образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры нормативных актов, регулирующих деятельность в рамках настоящего договора.

2.2. Ориентировочная цена Договора составляет: 35 016 000 (тридцать пять миллионов шестнадцать тысяч) рублей 00 копеек, без НДС, согласно Приложению № 2 к настоящему Договору.

2.3. В цену Договора входят все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Договору на оказание услуг по организации питания, в т.ч. стоимость товаров (продуктов и готовой продукции) с учетом стоимости тары, упаковки, затрат по хранению, доставке до места организации питания, погрузочно-разгрузочным работам, а также расходов на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, расходы связанные с приготовлением блюд, затраты на оформление необходимой технической и справочной документации, организацию производственного контроля и др.

2.4. Оплата производится в рублях Российской Федерации.

2.5. Оплата производится путём перечисления денежных средств на расчётный счёт Исполнителя за фактически оказанные услуги на основании представленных Исполнителем счета и/или счета-фактуры, ежедневного акта реализации питания по абонементным книжкам, акта оказанных услуг в следующем порядке:

-за первую половину месяца (с 1 по 15 число) в течение 7-ми рабочих дней с даты приемки оказанных услуг, на основании предоставленных счетов - фактур и подписанного акта оказанных услуг;

-за вторую половину месяца (с 16 по 30(31) число) в течение 7-ми рабочих дней с даты приемки оказанных услуг, на основании предоставленных счетов - фактур и подписанного акта оказанных услуг.

В случае не доведения денежных средств в установленном порядке Заказчику из окружного, федерального и местного бюджетов, срок оплаты по договору продлевается до даты поступления денежных средств на расчетный счет Заказчика.



В соответствии с действующими нормативно-правовыми актами Администрации города Когалыма допускается производить авансирование услуг по организации питания обучающихся до 30 % от суммы выставленных счетов-фактур за месяц, предшествующий месяцу оказания услуг, за счет средств бюджета города Когалыма. Авансирование услуг по организации питания обучающихся производится Заказчиком в том месяце, за который производится аванс, на основании выставленного Исполнителем счета в течение 7 (семи) рабочих дней. В таком случае, окончательный расчет после оказания услуги за первую и/или вторую половину месяца производится с учетом вычета предварительной оплаты.

В соответствии с частью 5 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, Стороны договорились о возможности изменения по соглашению сторон размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг в случае уменьшения получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии. Стороны выражают согласие на осуществление органами государственного (муниципального) контроля и надзора соблюдения целей и порядка предоставления субсидий».

2.6. Исполнитель не позднее 3 (трех) дней, последующих за оказанием услуги, направляет в адрес Заказчика Акт об оказанных услугах.

2.7. Стороны подписывают Акт об оказанных услугах не позднее пяти дней после предоставления Акта Заказчику.

2.8. В случае мотивированного отказа Заказчика от принятия услуг Заказчик вправе составить акт с указанием перечня необходимых доработок и сроков их выполнения Исполнителем за свой счет. В случае если в установленные сроки Исполнитель не устранил недостатки, Заказчик вправе предъявить требование о возмещении понесенных убытков, уплате неустойки и (или) о расторжении Договора.

2.9. Стоимость оказанных услуг (1-15, 16-последний день месяца) рассчитывается как сумма стоимостей оказанных услуг за каждый день оказания услуг в отчетном периоде. Отчетным считается период оказания услуг.

2.10. Стоимость услуг за один день рассчитывается как произведение суммы, выделенной на одного ученика, и количества питающихся, указанных в заявке Заказчика.

2.11. В случаях, предусмотренных пунктом 2.13 Договора, оплата оказанных услуг производится в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня поступления Заказчику от Исполнителя денежных средств в счет уплаты в полном объеме начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени) и (или) возмещения Исполнителем убытков, согласно предъявленным Заказчиком требованиям, на основании подписанных Заказчиком Актов об оказанных услугах и представленных Исполнителем счетов.

2.12. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны подписывают Акт сверки взаиморасчетов обязательств по Договору, в котором, помимо прочего, указываются: сведения о фактически исполненных обязательствах по Договору, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Договора, размер неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Договору.

2.13. В случае подписания Сторонами Акта взаиморасчетов по Договору оплата оказанных услуг осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков согласно указанному Акту и на основании представленного Исполнителем счета.

2.14. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны не подписали Акт сверки взаиморасчетов обязательств по Договору, указанный в п.2.12 Договора, Заказчик вправе не производить оплату по Договору до уплаты Исполнителем начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени) и (или) до возмещения Исполнителем убытков, согласно предъявленным Заказчиком требованиям.



2.15. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов автономного округа и муниципального образования автономного округа, которые установлены органами государственной власти субъекта Российской Федерации и органами местного самоуправления муниципального образования, а также средств родителей (законных представителей).

2.16. Оплата родителями (законными представителями) производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счёт Исполнителя на основании заключенных договоров между родителями (законными представителями) и Исполнителем в срок до 25-го числа месяца, предшествующего месяцу оказания услуг.

2.17. В случае уменьшения Заказчику соответствующими государственными органами в установленном порядке ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, приводящего к невозможности исполнения Заказчиком обязательств по Договору, о чем Заказчик уведомляет Исполнителя, Стороны согласовывают в соответствии с законодательством Российской Федерации новые условия, в том числе о цене и (или) объеме услуг.

2.18. В соответствии с подпунктом 1.8. пункта 1. Приказа Управления образования Администрации города Когалыма от 23.12.2022 г. № 11-Пр-1033 «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Когалыма в 2023 году: "экономии средств бюджета города Когалыма, в объеме, не более 20 процентов, сложившуюся в результате пропусков дней занятий обучающимися (в том числе по причине карантина, активированных дней, по иным причинам), направлять на те же цели, на осуществление мероприятий по улучшению обеспечения питанием обучающихся (увеличение калорийности, витаминизации и разнообразия рациона питания).

### 3. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

3.1. Срок оказания услуг по организации питания обучающихся: с «09» января 2024 года по «28» декабря 2024 года, в соответствии с режимом и графиком работы МАОУ «Средняя школа № 6».

3.2. Место оказания услуг: МАОУ «Средняя школа № 6», г. Когалым, ул.Бакинская, дом 29.

#### 3.3. Приобретение и доставка товара:

3.3.1. Качество поставляемого товара должно соответствовать действующим Госстандарта. характеристикам товара, указанным в Приложении № 1 к настоящему Договору.

3.3.2. Товар должен быть маркирован в соответствии с установленными для данного вида товара ГОСТами или техническими условиями, а также иными требованиями, предъявляемыми к указанному товару для реализации его в оптовой и розничной торговле на территории Российской Федерации.

3.3.3. Для оказания услуг преимущественно используются продукты высокой пищевой и биологической ценности, обогащенные витаминами и микронутриентами.

3.3.4. Завоз продуктов питания должен осуществляться силами и средствами Исполнителя.

3.3.5. Завоз продуктов питания должен осуществляться специализированным транспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарный паспорт и санитарную книжку водителя, осуществляющего транспортные услуги.

3.3.6. Хлебобулочные изделия должны доставляться отдельной машиной.

#### 3.4. Приготовление продукции:

3.4.1. Продукция готовится (производится) в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.4.2. Продукция может находиться на мармите или горячей плите не более двух часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

#### 3.5. Требования к организации питания:

3.5.1. Исполнителю необходимо обеспечить надлежащее санитарное состояние мест хранения мясного сырья (холодильники, морозильные камеры, охлаждаемые витрины и т.д.) и продукции.



3.5.2. Осуществлять надлежащий контроль за ввозимой продукцией, ее хранением и реализацией. Проводить лабораторные исследования мясного сырья и продукции животноводства.

3.5.3. Хранение и реализация пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативно - технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

3.5.4. Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре +2 - +6 град. С, очищенные отварные овощи - не более 2 часов. Заправка салатов производится непосредственно перед их выдачей.

3.5.5. Хлеб хранят в лотках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, уборка в шкафу проводится за 1 час перед каждой загрузкой хлеба с 1-процентным раствором столового уксуса.

3.5.6. Исполнителю необходимо обеспечить надлежащее санитарное состояние мест хранения мясного сырья (холодильники, морозильные камеры, охлаждаемые витрины и т.д.) и продукции.

3.5.7. Разделочные доски и ножи маркируют: С (сельдь), РС (рыба сырая), КС (куры сырые), МС (мясо сырое), ОС (овощи сырые), РВ (рыба вареная), ОВ (овощи вареные), МВ (мясо вареное), КВ (куры вареные), Х (хлеб), Г (гастрономия). Доски используют из твердых пород дерева или других разрешенных материалов. Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок и ножей. Разделочные доски очищают ножом, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро непосредственно на рабочих местах либо в подвешенном состоянии.

3.5.8. Количество комплектов посуды должно быть не менее 2-х по числу детей. Посуду в процессе приема пищи не домывают.

3.5.9. Алюминиевая, дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления пищи.

3.5.10. Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, эмалированную, из нержавеющей стали.

3.5.11. Не используется посуда с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированная посуда с поврежденной эмалью.

3.5.12. Обработка посуды проводится после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

3.5.13. Мытье посуды проводится по этапам: мытье чайной посуды; мытье столовой посуды; мытье столовых приборов; мытье кухонной посуды.

3.5.14. Для мытья посуды не используются: стиральный порошок, мочалки, губки. Допускается использование для этих целей металлических и пластмассовых ершей (щеток).

3.5.15. Металлические ерши для мытья посуды, ветошь для протирания столов кипятят 15 мин. или замачивают в растворе разрешенного дезинфицирующего средства, в соответствии с инструкцией к применению, сушат и хранят в специально отведенном месте. Ветошь, моющие средства, дезсредства (применяются по эпидпоказаниям) хранят в промаркированных емкостях. В моечных отделениях вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.

3.5.16. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.5.17. Товары, используемые для приготовления пищи на момент поставки должны иметь остаточный срок годности:

- Горошек зеленый, кукуруза консервированная,	не менее 10 месяцев
огурцы консервированные, томатная паста	
- Нектар или сок фруктовый	не менее 4 месяцев
- Горох, гречневая крупа	не менее 3 месяцев
- Крупа перловая, фасоль, рис	не менее 3 месяцев
- Какао порошок, молоко сгущенное	не менее 4 месяцев
- Крупа манная, пшено	не менее 3 месяцев
- Мука пшеничная	не менее 2 месяцев



- Горбуша	не менее 1 месяца
- Молоко в тетра-пакетах	не менее 1 месяца
- Картофель, морковь, лук репчатый, капуста, свекла, чеснок, шоколад	не менее 1 месяца
- Сыр твердый	не менее 1 месяца
- Яйцо	не менее 7 суток
- Огурец свежий, лимон, мандарин, апельсин, банан, яблоко, груши, киви, клюква, брусника	не менее 10 дней
- Сметана, творог	не менее 1 суток
- Шиповник, смесь сухофруктов	не менее 1 месяца
- Сосиски	не менее 5 суток
- Йогурт, без компонентов или с компонентами с массовой долей жира не менее 2,5%.	не менее 1\3 установленного срока годности

#### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

##### 4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Своевременно производить расчёты с Исполнителем за оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего Договора;

4.1.2. Заказчик обязан 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.

4.1.3. Обеспечить охрану товарно-материальных ценностей в помещении столовой в ночное время, в выходные и праздничные дни;

4.1.4. Обеспечить доступ к столовой для подвозки сырья и готовой продукции, а также осуществлять вывоз ТКО;

4.1.5. Обеспечить наличие администратора зала;

4.1.6. Организовывать своевременно на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные (профилактические и истребительные) мероприятия;

4.1.7. Проводить бракераж готовой продукции членами бракеражной комиссии в лице заведующей производства, представителя администрации школы и медицинского работника, ежедневно, результаты заносить в специальный бракеражный журнал;

4.1.8. В день оказания услуг предоставлять заявки Исполнителю по количеству питающихся детей.

4.1.9. Проводить анализ расписания занятий и организовать продолжительность перерывов для организации питания обучающихся не менее 20 минут, согласно таблице 6.6 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

4.1.10 Обеспечить обучающихся второй смены, не относящихся к льготной категории, обедом (вместо завтрака) (Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункты 2.4, 2.5 Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Ханты - Мансийского автономного округа – Югры).

##### 4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Осуществлять контроль исполнения условий настоящего Договора Исполнителем по порядку оказания и качества услуг с участием (при необходимости) соответствующих органов государственного контроля.

4.2.2. Отказаться от приёмки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленных настоящим Договором.



4.2.3. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

4.2.4. Контролировать целевое использование Исполнителем средств, предоставляемых Заказчиком для исполнения Договора, не вмешиваясь в его оперативно-хозяйственную деятельность.

4.2.5. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором.

4.2.6. Осуществлять иные права, предусмотренные Договором и законодательством Российской Федерации.

#### **4.3. Исполнитель обязан:**

4.3.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

4.3.2. 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.

4.3.3. 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).

4.3.4. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим.

4.3.5. Предоставлять Заказчику первичную учетную документацию по учету операций в общественном питании установленного образца (Федеральный Закон от 06.12.2011 № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете»).

4.3.6. Оказывать услуги непосредственно по месту нахождения Заказчика с учетом графика режима работы Заказчика.

4.3.7. Разработать примерное цикличное меню, согласовать с Заказчиком и предоставить для использования не позднее даты фактического оказания услуг. Меню подлежит пересмотру и согласованию в связи с изменением реально складывающихся цен на продукты по инициативе Исполнителя и становится обязательным для применения после утверждения. В связи с производственной необходимостью (активированные дни, карантинные мероприятия, праздничные и выходные дни и т.д.) исполнителем допускается замена одного блюда другим, а также замена одного дня другим.

4.3.8. Разработать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утвердить для каждой возрастной группы детей примерное сезонное двухнедельное меню основного (организованного) питания, включая перечень хронических заболеваний, при которых обучающимся предоставляется диетическое питание (пищевая аллергия, болезнь Крона, язвенный колит, сахарный диабет, целиакия, цирроз печени, фенилкетонурия), согласно Постановлению Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 03.07.2020 № 280-п, при наличии обучающихся с данными заболеваниями.

4.3.9. Утвердить 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.



4.3.10. 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.

4.3.12. Обеспечить предоставление здорового и сбалансированного питания обучающимся, в том числе по качеству приготовления блюд, их калорийности и химическому составу;

4.3.13. Обеспечить дополнительное обогащение рациона питания детей витаминами и микронутриентами, используя специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами (пункт 8.1.6.СанПиН 2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», гл. XI «Особенности организации питания детей» Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233- 21 от 02.03.2021 Роспотребнадзора РФ).

4.3.14. 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.

4.3.15. Ежедневно, в период оказания услуг, до 8 часов 00 минут вывешивать меню (с учетом разных возрастных категорий обучающихся).

4.3.16. Предоставлять представителю заказчика, ответственному за ведение школьного сайта, ежедневное меню горячего питания для всех категорий обучающихся, в том числе для обучающихся 1-4 классов в виде электронной таблицы в формате XLSX для размещения в соответствующем разделе сайта в разделе «food», для обучающихся остальных категорий (льготных, не льготных, нуждающихся в специализированном питании) в формате pdf.

4.3.17. Обеспечить лабораторно-технологический контроль безопасности и качества приготовления блюд.

4.3.18. Осуществлять контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с регистрацией в соответствующем документе «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».

4.3.19. Обеспечить столовую Заказчика квалифицированными кадрами для организации питания. Своевременно обеспечить прохождение обязательных медицинских и профилактических осмотров, гигиеническое обучение и аттестацию работников пищеблока.

4.3.20. Не привлекать к исполнению своих обязательств по настоящему Договору других лиц.

4.3.21. Обеспечивать столовую Заказчика необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами национальными стандартами и др.) и справочными документами. Осуществлять производственно-технологический контроль и предоставлять по запросу Заказчика документы, регламентирующие организацию питания.

4.3.22. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

4.3.23. Представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продукции пищевых добавок, биологически активных добавок), назначении, об условиях применения и хранения товара, о способах приготовления полуфабрикатов и продукции, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) товара, информацию об обязательном подтверждении



соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; сведения об установленных изготовителями требованиях к их качеству, необходимые для приемки товара по качеству.

4.3.24. Не допускать использование генетически модифицированных организмов для организации питания детей, обучающихся в общеобразовательной организации.

4.3.25. Обеспечить завоз товара специализированным транспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарный паспорт и санитарную книжку водителя, осуществляющего транспортные услуги.

4.3.26. Обеспечить помещения, столовой посудой, кухонным инвентарём в соответствии с установленными нормами и правилами, работающий персонал пищеблока – санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими, разрешенными для использования в детских учреждениях, средствами в необходимых количествах.

4.3.27. Обеспечивать поверку и клеймение весов измерительного оборудования.

4.3.28. Обеспечивать беспрепятственный доступ представителей Заказчика, в присутствии Исполнителя на пищеблок общеобразовательной организации, в целях осуществления контроля за соблюдением условий настоящего Договора в части качества и безопасности питания детей, обучающихся в общеобразовательной организации.

4.3.29. Производить продукцию в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания общеобразовательной организации, а также в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

4.3.30. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения ежедневно суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока под контролем медицинского работника в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

4.3.31. Осуществлять выдачу готовой продукции только после снятия пробы членами бракеражной комиссии, в составе не менее трёх человек. Оценку качества блюд проводить по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из ёмкостей, в которых готовится пища). Отмечать в бракеражном журнале готовой продукции, вкусовые качества, готовность блюда и разрешение на выдачу.

4.3.32. Исполнитель своими силами должен обеспечить замену продуктов в случае поставки некачественных продуктов или продукции со скрытыми дефектами на аналогичную продукцию в тот же день (в течение двух часов).

4.3.33. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования пищеблока в течение срока действия Договора.

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

4.3.35. Производить сервировку и обслуживание стола.

4.3.36. В течение 1 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.

4.3.37. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора.



4.3.38. При возникновении разногласий в оценке соответствия товара и продукции требованиям по качеству подтвердить соответствие результатов условиям Договора в экспертной организации по собственному выбору, согласованному с Заказчиком. Все расходы по экспертизе товара и готовых блюд, их транспортировке для экспертизы несёт Исполнитель.

4.3.39. Гарантировать качество и безопасность продуктов и подтверждать это следующими документами: сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства (кроме молока и молочной продукции, соковой и масложировой продукции), ветеринарными свидетельствами (на продукцию животного происхождения), свидетельствами о государственной регистрации.

4.3.40. Осуществлять приготовление пищи в помещении Заказчика (помещение и оборудование необходимые для оказания услуг, передаются Заказчиком Исполнителю услуг во временное пользование согласно Акта приема-передачи оборудования Заказчика. (По окончании срока действия договора, переданное оборудование для организации питания возвращается заказчику по Акту – возврата оборудования).

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

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

4.3.43. Соблюдать технологию приготовления блюд.

4.3.44. Обеспечивать выход блюд в соответствии с утверждённым меню.

4.3.45. Обеспечивать вывоз и утилизацию пищевых отходов.

4.3.46. Организовать по заявке Заказчика горячее питание и буфетное обслуживание работников Заказчика и детей, обучающихся в общеобразовательной организации за наличный расчёт, обеспечивать реализацию в свободной продаже буфетную продукцию питания, перечень которой разрабатывается и утверждается Исполнителем.

4.3.47. Исполнитель обеспечивает ведение отдельного учета доходов и расходов в отношении регулируемой деятельности и иной деятельности предприятия, не допуская повторный учет одних и тех же расходов по различным видам деятельности.

4.3.48. Исполнитель обязан осуществлять информационное взаимодействие с государственной информационной системой мониторинга за оборотом молочной продукции на сайте Честный знак. РФ. Представлять в информационную систему сведения об обороте и о выводе из оборота молочной продукции, не являющейся продажей.

4.3.49. Осуществлять организационные мероприятия, процессы производства (изготовления) пищевой продукции, проводить производственный контроль на основе принципов ХАССП.

4.3.50. Своевременно заполнять и актуализировать персональный раздел организатора питания, обеспечивать работу автоматизированного модуля «Школьное питание» на региональной платформе «ГИС «Образование Югры».

#### **4.4. Исполнитель в праве:**

4.4.1. Требовать оплаты оказанных Заказчику услуг в соответствии с пунктом 2.5. настоящего Договора.

### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством.

5.2. Заказчик вправе не производить оплату оказанных услуг по настоящему Договору за отчётный период до полного погашения Исполнителем начисленного и выставленного Заказчиком штрафа.

5.3. За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств по договору, за исключением просрочки исполнения обязательств, размер штрафа устанавливается в размере 2 % от цены Договора.

5.4. Неустойка начисляется Исполнителю: в случае просрочки поставки товара, нарушения сроков замены товара ненадлежащего качества.



5.5. Исполнитель по требованию Заказчика уплачивает пеню в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ключевой ставки Центрального Банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорционально объёму обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненным Исполнителем.

5.6. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в размере 5 % от цены Договора.

5.7. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5.8. Применение штрафных санкций не освобождает Стороны от выполнения принятых ими обязательств.

5.9. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате, Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплату неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим Договором срока исполнения обязательств. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ключевой ставки Центрального Банка Российской Федерации от суммы обязательств по оплате. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанных обязательств произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

5.10. Согласно Федеральному Закону № 29-ФЗ от 02.01.2000 в случае возникновения заболевания, отравления или смерти человека, наступивших в результате употребления некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, влекут за собой уголовную ответственность Исполнителя в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.11. Если по вине Исполнителя имуществу Заказчика нанесен ущерб, Исполнитель возмещает Заказчику этот ущерб в размере нанесённого ущерба.

## 6. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ (ФОРС-МАЖОР)

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, в том числе, наводнения, урагана, землетрясения, взрыва, шторма, оседания почвы, эпидемии и иных явлений природы, а также войны, военных действий, нормативных актов государственных органов исполнительной власти, запретительных актов или действия правительств, или государственных органов, гражданских волнений, восстаний, вторжений и любых других обстоятельств вне разумного контроля Сторон.

6.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Договору вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону в письменной форме, но не позднее трёх календарных дней с даты их наступления. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств непреодолимой силы и возможных их последствиях. Сторона также незамедлительно, но не позднее трёх календарных дней, должна известить другую Сторону в письменной форме о прекращении этих обстоятельств.

6.3. Действие обстоятельств непреодолимой силы подтверждается соответствующим документом Торгово-промышленной палаты Российской Федерации или соответствующего компетентного органа.

6.4. В случае если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении недели, Стороны проведут переговоры о целесообразности расторжения настоящего Договора.

## 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

7.1. Настоящий Договор вступает в силу с « 09 » января 2024 года и действует по «30» декабря 2024 года, а в части исполнения обязательств Сторон по нему и денежных расчетов по данному Договору - до полного их исполнения.



## 8. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

8.1. Настоящим Договором устанавливается претензионный порядок разрешения споров. Претензия должна быть оформлена в письменном виде, подписана соответствующей Стороной настоящего Договора, содержать обоснованные доказательства того, в чём заключается неисполнение или ненадлежащее исполнение другой Стороной своих обязательств, а также устанавливать срок ответа на претензию 3 (трёх) рабочих дней.

8.2. В случае если в установленный срок не поступит мотивированный ответ на претензию, либо если Сторона, её направившая, считает, что отказ в её удовлетворении является необоснованным, спор подлежит разрешению в Арбитражном суде ХМАО – Югры.

## 9. ИЗМЕНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

9.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

9.2. Расторжение Договора по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Договору невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Договора.

9.3. В случае расторжения Договора по соглашению Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по Договору, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по Договору.

9.4. Требование о расторжении Договора может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Договор либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней со дня получения предложения о расторжении Договора.

9.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

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

9.7. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия указанного решения, направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в разделе 11 Договора или нарочным. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в разделе 11 Договора.

9.8. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу, и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора.

9.9. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранено нарушение условий Договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы, предусмотренной п. 9.7 Договора. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий



Договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

9.10. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством. Такое решение в течение одного рабочего дня, следующего за датой его принятия, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в разделе 11 Договора, или нарочным. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

9.11. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу, и Договор считается расторгнутым через десять дней со дня надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

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

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

9.14. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору действительны, при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны сторонами (заключение дополнительного соглашения).

## 10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах (для каждой из Сторон), имеющих равную юридическую силу для каждой Стороны.

10.2. В случае изменения реквизитов, указанных в разделе 11: ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН, Стороны обязаны в трёхдневный срок в письменной форме уведомить об этом друг друга с указанием новых реквизитов и заключить дополнительное соглашение к Договору.

10.3. По согласованию Сторон в ходе исполнения Договора допускается снижение цены Договора без изменения предусмотренных Договором объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Договора.

10.4. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.5. В случае перемены Заказчика по Договору права и обязанности Заказчика по такому Договору переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

10.6. Приёмке и оплате подлежат только те услуги, которые оказаны по соответствующим заявкам Заказчика в период действия Договора.

10.7. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.8. Следующие приложения являются неотъемлемой частью настоящего Договора:

- Приложение 1. Характеристики товара
- Приложение 2. Расчет цены Договора
- Приложение 3. Примерное циклическое меню

## 11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН



<p><b>Заказчик:</b> Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 6» города Когалыма</p> <p>Краткое наименование: МАОУ «Средняя школа № 6» Юридический и почтовый адрес: 628484, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ -Югра, город Когалым, улица Бакинская, дом 29 ИНН 8608040562 КПП 860801001 ОКОПФ 75401 ОКТМО 71883000001 Банковские реквизиты: РКЦ ХАНТЫ-МАНСИЙСК //УФК по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре г. Ханты-Мансийск Получатель: Комитет финансов г. Когалыма, МАОУ "Средняя школа № 6" Лицевые счета: 200 04 006 2, 200 04 006 3, 200 04 006 4 Номер казначейского счета: 03234643718830008700 Связанный банковский счет: 40102810245370000007 БИК ТОФК 007162163 Тел. (34667) 2-47-72, 2-70-87 Эл. почта: <a href="mailto:byx.sch6@mail.ru">byx.sch6@mail.ru</a></p>	<p><b>Исполнитель:</b> Когалымское городское муниципальное унитарное торговое предприятие "Сияние Севера"</p> <p>Краткое наименование: КГ МУТП «Сияние Севера» Юридический адрес: 628484, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ- Югра, г. Когалым, ул. Молодежная, д. 10/1 ИНН 8608040428 ОГРН 1028601443078 ОКПО 45784275 ОКОПФ 65243 Банковские реквизиты: р/с 40602810467170100021 к/с 30101810800000000651 ЗАПАДНО-СИБИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ № 8647 ПАО СБЕРБАНК БИК 047102651 Эл. почта: <a href="mailto:mutpcc@yandex.ru">mutpcc@yandex.ru</a> Телефон: (34667) 2-74-82; 2-89-12 Факс: (34667) 2-74-82; 2-89-12</p>
---	--

Директор

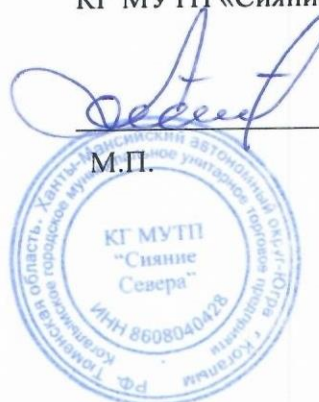
МАОУ «Средняя школа № 6»



/О.И. Дзюба/

Директор

КГ МУТП «Сияние Севера»



/Г.М. Шагапов /



### Характеристики товара

Апельсины	Свежие, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакованы в ящики или коробки соответствуют ГОСТ и (или) ТУ , ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.»
Бананы	Свежие, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакованы в ящики или коробки ГОСТ и(или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Говядина	Блочная в замороженном виде, визуально красного цвета ГОСТ 31797-2012. ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции» (статья 5 п.15,17, статья 8 п.83); - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции » (статья 8 п.9);
Горбуша	Мороженая, потрошенная, с головой. ТУ производителя, ГОСТ и(или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Горох	Колотый, упакован в целлофановые пакеты ГОСТ 6201-68ГОСТ и (или)ТУ , ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Горошек зеленый	Консервированный – в герметично упакованной жестяной банке, без деформации ГОСТ и(или) ТУ , ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Груши	Свежие, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакованы в ящики ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Дрожжи хлебопекарные	Соответствие ГОСТ сухие, фасованные в герметичную целлофановую упаковку, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011
Какао порошок	Быстрорастворимый, характерный для какао аромат, без посторонних запахов, соответствует СТО 96436727-020, упакован в герметичную упаковку и соответствует требованиям ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011» Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Капуста	Свежая, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакована в сетки ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции.
Картофель	Свежий, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакован в сетки ГОСТ и(или) ТУ , ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции.
Киви	Свежие, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакованы в ящики ГОСТ и(или) ТУ , ТР Тс 021/2011 о безопасности пищевой продукции.
Клюква или брусника	Замороженные, ягоды целые, спелые в капроновых мешках ГОСТ и(или) ТУ, ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Крупа гречневая	Фасованная сухая, чистая, упакована в пакеты ГОСТ52290-2012ГОСТ и (или) ТУ, ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Крупа манная марка М	Фасованная сухая, чистая, упакована в пакеты ГОСТ7022-97ГОСТ и(или) ТУ, ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Крупа перловая	Фасованная сухая, чистая, упакована в пакеты ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Крупа пшеничная	Фасованная сухая, чистая, упакована в пакеты ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Кукуруза консервированная	В герметично упакованной жестяной банке, без деформации ГОСТ и(или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».



Лимонная кислота	Кристаллический порошок, без запаха, фасованный в герметичную бумажную упаковку ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности Пищевой продукции». ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Лимоны	Свежие, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакованы в ящики ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Лук репчатый	Свежий, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакован в сетки ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Макаронные изделия	Из муки высшего сорта, группа А, сухие, чистые упакованы в мешки ГОСТ 31743-2012 ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Мандарины	Свежие, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакованы в ящики ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
Масло подсолнечное	Рафинированное, фасованное, визуально прозрачного цвета ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
Масло сливочное	72,5% жирности, визуально светло-желтого цвета ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
Минтай	ГОСТ 32366-2013 свежемороженый потрошённый без головы ТР 021/2011, ТР 033-2013
Молоко	Ультрапастеризованное (тетра-пак) 2,5-3,2% жирности, и (или) пастеризованное герметично упакован, без деформации ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013 "О Безопасности молока и молочной продукции"
Молоко сгущенное	8,5% жирности, в герметично упакованной жестяной банке, без деформации ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
Морковь	Свежая, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакована в сетки ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Мука пшеничная	Высшего сорта, сухая, визуально бело-кремового цвета упакована мешки ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Мука ржаная	Соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Нектар или сок фруктовый	В герметичной упаковке тетра – пакете ГОСТ и ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Огурцы консервированные	Без уксуса, в герметично упакованной стеклянной банке ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции.
Огурцы свежие	Визуально без надрезов, плесени, гнили, упакованы в ящики ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Помидоры свежие	Визуально без надрезов, плесени, гнили, упакованы в ящики ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Зелень свежая	Укроп, петрушка, лук зелёный соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Перец свежий	Соответствует ГОСТУ или ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Печенье	Визуально без надрезов, плесени, гнили, упакованы в ящики ГОСТ и ТУ (или), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Пшено шлифованное	Сухое, чистое, упакованное в пакеты ГОСТ 572-60, ТР ТС 021/2011 «О



	безопасности пищевой продукции».
Рис	Круглозерный, сухой, упакован в мешки ГОСТ6292-93ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Рис	Длиннозёрный упакован в мешки ГОСТ 6292-93ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Сахар песок	Визуально белого цвета, упакован в капроновые мешки ГОСТ и (или)ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Крупа пшеничная	ГОСТ276-60 Полтавская №4соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Свекла	Свежая, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакована в сетки соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Смесь сухофруктов	Сухофрукты, сухие, визуально светло-коричневого цвета упакованы в полиэтиленовые мешки ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Сметана	15% жирности, в герметичной упаковке ГОСТ и (или) ТУ, соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции. ТР ТС 033/2013 о безопасности молока и молочной продукции»
Соль йодированная пищевая	Сухая, визуально белого цвета упакована полиэтиленовые пакеты ГОСТ и (или) ТУ, соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Сыр твердый	Визуально светло-жёлтого цвета ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции ТР ТС 021/2011
Творог	5-9% жирности, в плотной упаковке ГОСТ и (или)ТУ , соответствует ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции. ТРТС 033/2013 о безопасности молока и молочной продукции
Томатная паста	В герметично упакованной банке ГОСТ и(или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Фасоль	Сухая, чистая, упакована в целлофановые пакеты ГОСТ и (или) ТУ, соответствует ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Чай	Характерный для чая аромат, без посторонних запахов, фасованный в герметичную упаковку ГОСТ и (или) ТУ, соответствует ТР ТС «О безопасности пищевой продукции».
Чеснок	Свежий, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакован в сетки соответствует ГОСТ и (или) ТУ, соответствует ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Шиповник	Сухой визуально светло-коричневого цвета упакован в капроновые мешки ГОСТ и (или) ТУ, соответствует ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции.
Яблоки	Свежие, визуально без надрезов, плесени, гнили, упакованы в ящики ГОСТ и (или) ТУ, соответствует ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Яйцо	Куриное – с чистой и целой скорлупой, в лотках ГОСТ и(или) ТУ соответствует ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Вода	Бутилированная, питьевая – пластиковые бутылки объемом 5 л., должны быть документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность бутилированной питьевой воды ГОСТ и (или) ТУ, соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Кондитерские изделия	Шоколад, печенье, вафли ГОСТ и(или) ТУ, соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Хлебобулочные изделия	Соответствует ГОСТ и (или) ТУ, соответствует ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

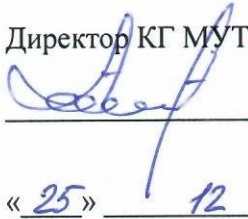


Смеси ягод , ягоды	Свежемороженые ГОСТ и (или) ТУ, соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Колбасные изделия	Колбаса варённая для детского питания, ГОСТ 31498-2012 и (или) ТУ, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» .
Пельмени	Мороженые ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Вареники	Мороженые ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Пикша филе	Мороженое ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Свинина	Отруб бескостный, ГОСТ и (или) ТУ , ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
Филе куриное	Охлаждённое ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
Бедро куриное	Охлаждённое ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 « О безопасности мяса и мясной продукции»
Филе индейки	Охлаждённое ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
Изюм	Без плесени , без гнили, соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
Курага	Соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
Шиповник	Плоды сухие чистые без посторонних включений соответствует ГОСТ и(или)ТУ , ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Сухофрукты	Плоды сухие чистые соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС о безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
Ванилин	Соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» .
Сахарная пудра	Соответствует ГОСТ и (или ) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
Лавровый лист	Соответствует ГОСТ и или ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части её маркировки»
Соль поваренная пищевая	Соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части её маркировки»
Сухари панировочные	Соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
Повидло	Соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части её маркировки»
Джем	Соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части её маркировки
Сода пищевая	Соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок,



	ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Мандарины	Свежие, без гнили, без плесени, Соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
Йогуртный продукт	Соответствует ГОСТ и (или) ТУ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части её маркировки.
Кофейный напиток	Соответствует ГОСТ Р50364-92

Директор КГ МУТП «Сияние Севера»



/Г.М. Шагапов/

« 25 » 12 2023 г.



МАОУ «Средняя школа № 6»



/О.И. Дзюба/

« 25 » 12 2023 г.



Приложение № 2

к договору № 21/144  
от "25" декабря 2023 г.

РАСЧЕТ ЦЕНЫ ДОГОВОРА

Категории обучающихся с 1 по 11 классы	Человеко-день (количество дней*количество обучающихся)	Расчетная норма питания в день на 1 ученика, руб.	Итого
Обучающиеся 1 - 4 классы (не льготная категория) с 09.01.2024 - 28.12.2024	56 250	160,00	9 000 000,00
Обучающиеся 5 - 11 классы (не льготная категория) с 09.01.2024 - 28.12.2024	51 000	77,00	3 927 000,00
Обучающиеся 1- 11 классы (льготная категория) с 09.01.2024 - 28.12.2024	55 500	398,00	22 089 000,00
ИТОГО:	162 750		35 016 000,00

Исполнитель

Директор КГ МУТП "Сияние Севера"

Л.М. Шагапов

2023 г.



Заказчик

Директор МАОУ "Средняя школа № 6"

/О.И. Дзюба/

2023 г.



" 25 " 12



Приложение № 3  
к договору № 21/14ч  
от « 25 » декабря 2023 г.

Исполнитель  
Директор КГ МУТП «Сияние Севера»

  
/Г.М. Шагапов/  
М.П.



Заказчик.  
Директор МАОУ «Средняя школа № 6»

  
/О.И. Дзюба/  
М.П.



## ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ