

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Белянка муниципального района Белокатайский район Республики Башкортостан (далее – МБОУ СОШ с. Белянка), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Исмагилова Рашита Габдулварисовича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «ОптТорг», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Набиуллина Рашата Рамилевича, действующего на основании Устава¹, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с требованиями Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту Закон №44-ФЗ), на основании результатов осуществления закупки путем проведения конкурса в электронной форме, протокол от 20.04.2022 г № 0801500001122000324-2-1², заключили настоящий муниципальный контракт (далее по тексту Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать услугу по организации горячего питания в МБОУ СОШ с. Белянка муниципального района Белокатайский район Республики Башкортостан (далее по тексту Услуга) в соответствии с условиями Контракта и [Приложений](#) к нему, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанную Услугу в порядке, установленном Контрактом.

1.2. Исполнитель осуществляет оказание Услуги по приготовлению и организации:

– горячего питания в виде завтрака или обеда (1 смена – завтрак, 2 смена - обед) обучающимся 1-4 классов согласно ст. 37 ФЗ от 29.12.2012 г. №273-ФЗ (в редакции от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации»; обучающимся 5-11 классов из многодетных малообеспеченных семей в соответствии с Законом Республики Башкортостан от 24 июля 2000 года №87-з «О государственной поддержке многодетных семей в Республике Башкортостан»;

- горячего питания в виде завтрака и обеда обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детям-инвалидам с 1 по 11 класс в соответствии с п. 7 ст. 79 ФЗ РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- горячего питания в виде завтрака, обеда, ужина и второго ужина обучающимся с круглосуточным пребыванием в пришкольном интернате с 5 по 11 класс в соответствии с п. 7 ст. 79 ФЗ РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.3. Идентификационный код закупки: **223021000308602100100100070015629244**

2. Цена Контракта, условия оплаты и порядок расчётов

2.1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Цена Контракта составляет 9 120 068 (Девять миллионов сто двадцать тысяч шестьдесят восемь) рублей 58 копеек, (НДС не облагается) (далее – Цена Контракта), является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта за исключением случаев, предусмотренных Контрактом и действующим законодательством Российской Федерации.³

В Цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для исполнения им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе стоимость пищевой продукции и других материальных ресурсов, расходы на упаковку, тару, фасовку, маркировку, страхование, сертификацию, транспортировку, погрузочно-разгрузочные работы, изготовление продукции общественного питания, организацию питания и обслуживания, все подлежащие к уплате налоги, сборы, другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием Услуги.

Неучтенные затраты исполнителя по контракту, связанные с исполнением контракта, но не включенные в предлагаемую цену контракта, не подлежат оплате заказчиком.

2.2. По согласованию Сторон в ходе исполнения Контракта допускается снижение цены Контракта без изменения, предусмотренного Контрактом объема Услуги, качества оказываемой Услуги и иных условий Контракта.

2.2.1. Оплата оказанных Услуг осуществляется в рублях Российской Федерации в пределах доведенных лимитов бюджетных обязательств:

- за счет средств бюджета Российской Федерации – 1312131,20 руб.
- за счет средств бюджета Республики Башкортостан – 2112302,34 руб.
- за счет средств бюджета муниципального района Белокатайский район Республики Башкортостан – 5209234,84 руб.
- за счет внебюджетных источников финансирования – 486400,00 руб.

¹ Для юридических лиц указываются полное наименование, организационно-правовая форма, основной государственный регистрационный номер (ОГРН), место нахождения, адрес; для индивидуальных предпринимателей – фамилия, имя, отчество, основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя (ОГРНИП), адрес места жительства; для физических лиц – фамилия, имя, отчество, реквизиты документа, удостоверяющего личность, адрес места жительства.

² Указывается основание заключения Контракта (способ определения исполнителя и реквизиты соответствующего протокола, либо соответствующий пункт части 1 статьи 93 Федерального закона № 44-ФЗ).

³ Вариант выбирается Заказчиком при заключении Контракта в зависимости от системы налогообложения Исполнителя

2.2.2. Выплата аванса по Контракту не предусмотрена.

2.2.3. Расчет за оказанные Услуги осуществляется в течение 10 рабочих дней со дня подписания Заказчиком акта сдачи-приёмки Услуги.

2.3. При начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и отказе Исполнителя в ее уплате по соответствующему письменному требованию Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом суммы неустойки (штрафа, пени).

2.4. В случаях, предусмотренных Бюджетным кодексом РФ, при уменьшении ранее доведенных до муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств финансируемых за счет субсидий на иные цели по соглашению сторон может быть изменение размера, сроков оплаты и объема услуг.

2.5. Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе изменить не более чем на 10 (десять) процентов предусмотренный Контрактом объем Услуги при изменении потребности в Услуге, на оказание которой заключен Контракт. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему Услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы Услуги, но не более чем на 10 (десять) процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема Услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы Услуги.

3. Срок и порядок оказания Услуги

3.1. Исполнитель оказывает Услугу в соответствии с:

- графиком работы учреждения Заказчика;
- графиком питания обучающихся, согласно Приложения №1 к Контракту (Описание объекта закупки);

- 10-ти дневным меню на 2022-2024 г.г. для организации питания обучающихся с 7-18 лет, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно Приложению №3 к Контракту (Ежедневное меню) и Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

3.2. Срок оказания Исполнителем Услуги по Контракту с момента подписания Контракта **ежедневно за исключением дней школьных выходных и праздничных дней и до 31.12.2024г.**

3.3. До оказания Услуги Исполнитель разрабатывает, утверждает и предоставляет Заказчику 10-ти дневное меню для организации питания обучающихся с 7-18 лет, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.). При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) и оказывать Услугу согласно этому меню.

3.4. Заказчиком накануне подаётся Исполнителю письменная Заявка, о количестве обучающихся на обеспечение питанием по форме указанной в Приложении №2 к Контракту (Форма заявки на питание (образец)).

3.5. В случае изменения Заявки, по количеству обучающихся на обеспечение питанием на начало текущего дня по сравнению с поданной накануне, Заказчик представляет Исполнителю дополнительную Заявку не позднее 9 (девяти) часов утра текущего дня.

3.6. В каждую передачу питания Исполнитель предоставляет Заказчику две дополнительные (сверх Заявки) порции каждого блюда – одна для проверки качества, а другая для суточного отбора пробы.

3.7. Температура горячих блюд (супы, соусы, горячие напитки) должна соответствовать технологическим документам.

3.8. Исполнитель ежедневно вывешивает меню на текущий день, утвержденное руководителем учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

4. Качество Услуги

4.1. Качество Услуги должно соответствовать условиям Контракта, требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

4.2. Питание обучающихся должно быть разнообразным, сбалансированным, соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности и оказываться в соответствии с Графиком питания обучающихся согласно Приложению №1 к Контракту (Описание объекта закупки) и меню Приложение №5 к Контракту (Примерное десятидневное меню на 2022-2024 г.г.).

4.3. Готовая продукция по качеству должны соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

4.4. Услуга должна быть оказана в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, и нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 37 Организация питания обучающихся;
- Федеральным законом от 02.01.2000, № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», глава IV Организация питания детей;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Кабинета Министров Республики Башкортостан от 11.03.2002 г. №68 "О мерах по реализации закона РБ "О государственной поддержке многодетных семей в Республике Башкортостан"
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
- СанПиН 3.1/2.4 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН [2.3/2.4.3590-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- [Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» \(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.\)](#) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.5. Исполнитель оказывает Услугу в соответствии с предъявляемыми требованиями к данному виду Услуг и ведению необходимой документации:

- журнала учёта работающих на пищеблоке работников Исполнителя с заполнением результатов медосмотров на туберкулез, бациллоносительство, исследованиями на глистоносительство, с отметками о перенесенных инфекционно-кишечных заболеваниях», о сдаче экзамена по санитарно-техническому минимуму;
- журнала здоровья;
- журналы бракеража продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой продукции.

4.6. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией с участием медицинского работника Заказчика ежедневно перед выдачей готовой продукции в соответствии с действующим СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и требованиями Контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции. Состав бракеражной комиссии и порядок ее работы определяется Заказчиком.

4.7. Контроль качества готовой продукции осуществляется ежедневно ответственным лицом Заказчика.

4.8. Неоднократное поступление жалоб от родителей обучающихся на плохое приготовление пищи, подтвержденное решением комиссии Заказчика, будет рассматриваться как грубое нарушение Контракта.

4.9. Проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установления).

5. Срок и порядок приёмки Услуги

5.1. Приёмка Услуги в части соответствия её объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится Заказчиком по факту оказания Услуги. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им Акта сдачи-приёмки оказанной Услуги за отчетный месяц по форме, указанной в Приложении №4 к Контракту (Акт сдачи-приемки оказанной услуги (образец)).

5.1.1. Выполнение норм питания, оптимальный режим питания, сбалансированного по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 подтверждается Ежедневным меню по форме, указанной в Приложении №3 к Контракту (Ежедневное меню (образец)).

5.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после окончания этапа (отчетного периода) исполнения контракта (под отчетным периодом понимается календарный месяц), Исполнитель за календарный месяц оказания услуг предоставляет Заказчику посредством использования в единой информационной системе в сфере закупок (далее - ЕИС) документ в электронной форме, оформляющий приемку-передачу оказанных услуг (Акт о выполнении работ (оказании услуг), унифицированный формат, приказ ФНС России от 30.11.2015г., № ММВ-7-10/552@) (далее – Документ об оказании услуг)⁴, счет-фактуру в электронной форме⁵ в следующем порядке:

№ п/п	Наименование документа	Предоставление посредством		Предоставление на бумажном носителе		
		вид документа	срок предоставления	количество экземпляров	вид документа	срок предоставления
1	Акт о выполнении работ (оказании услуг),	электронный	в течение 5 (пяти) рабочих	-	-	Не предоставляется

⁴ В соответствии с приказом ФНС России от 30.11.2015 № ММВ-7-10/552@ «Об утверждении формата представления документа о передаче результатов работ (документа об оказании услуг) в электронной форме».

⁵ В соответствии с приказом ФНС России от 19.12.2018 № ММВ-7-15/820@ «Об утверждении формата счета-фактуры, формата представления документа об отгрузке товаров (выполнении работ), передаче имущественных прав (документа об оказании услуг), включающего в себя счет-фактуру, и формата представления документа об отгрузке товаров (выполнении работ), передаче имущественных прав (документа об оказании услуг) в электронной форме»

№ п/п	Наименование документа	Предоставление посредством		Предоставление на бумажном носителе		
		вид документа	срок предоставления	количество экземпляров	вид документа	срок предоставления
	унифицированный формат, приказ ФНС России от 30.11.2015г., № ММВ-7-10/552@	документ	дней после завершения отчетного периода исполнения контракта			
2	Счет-фактура (СЧФ), унифицированный формат, утвержденным приказом ФНС России от 19.12.2018 № ММВ-7-15/820@ ⁶	электронный документ	в течение 5 (пяти) рабочих дней после завершения отчетного периода исполнения контракта	-	-	Не предоставляется

За декабрь финансового года Исполнитель предоставляет Заказчику Документ об оказании услуг посредством ЕИС два раза:

- за период с 01 по 20 декабря финансового года включительно в течение 5 (пяти) рабочих дней после завершения указанного периода;
- за период с 21 по 31 декабря финансового года включительно в течение 5 (пяти) рабочих дней после завершения отчетного периода.

5.3. В течение 5 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке (датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного исполнителем, считается дата размещения документа о приемке в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик, в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Федерального Закона о контрактной системе) Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

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

5.4. В случае создания в соответствии с частью 6 статьи Федерального закона №44-ФЗ приемочной комиссии не позднее 5 рабочих дней, следующих за днем поступления заказчику документа о приемке (датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного поставщиком, считается дата размещения документа о приемке в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик, в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Федерального Закона о контрактной системе):

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

б) после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом "а" настоящего пункта не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов;

5.5. С момента утверждения Заказчиком Документа об оказании услуг, Услуги считаются принятыми Заказчиком, обязательства Исполнителя по оказанию Услуг считаются исполненными надлежащим образом.

5.6. В случае получения Мотивированного отказа, Исполнитель обязан в сроки, установленные в таком отказе, устранить указанные в таком отказе недостатки за свой счет и направить Заказчику письменный отчет об устранении недостатков, документы, подтверждающие факт устранения недостатков, документы, указанные в пункте 4.7 Контракта.

5.7. Со дня получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 5.5 настоящего Контракта Заказчик действует в порядке, определенном пунктами 5.1, 5.2 настоящего Контракта, при этом сроки исполнения обязательств Заказчиком, установленные в пункте 5.1 настоящего Контракта, исчисляются со дня получения таких документов.

5.8. В случае если недостатки, указанные в Мотивированном отказе, не устранены Исполнителем в установленные в Мотивированном отказе сроки, Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с разделом 9 настоящего Контракта.

5.9. Ежемесячно в течение 5 (пяти) рабочих дней после завершения отчетного периода исполнения контракта Исполнитель направляет Заказчику на электронную почту belianka111@mail.ru реестр в электронной форме Раздаточных ведомостей на отпуск рационов питания, содержащим информацию об ассортименте и количестве рационов питания, переданных Исполнителем по датам оказания услуг.

6. Права и обязанности Заказчика

6.1. Заказчик обязан:

6.1.1. Утвердить 10-ти дневное меню в течение 3 (трех) дней с даты направления его Исполнителем на согласование;

6.1.2. Направлять ежедневно Исполнителю заявку о количестве обучающихся на обеспечение питанием по

⁶ Предоставляется в случае, если Исполнитель является плательщиком НДС.

форме, указанной в Приложении №2 к Контракту (Форма заявки на питание (образец)) на следующий день;

6.1.3. Представлять Исполнителю дополнительную заявку не позднее 9 (девяти) часов утра текущего дня в случае изменения заявки, по количеству обучающихся на обеспечение питанием на начало текущего дня по сравнению с поданной накануне.

6.1.4. Осуществлять проверку качества, оказываемой Услуги, в том числе проверку готовой продукции в соответствии с [разделом 4 Контракта](#);

6.1.5. Перечислять денежные средства на счет Исполнителя за оказанную и принятую Услугу в порядке и сроки, установленные Контрактом;

6.1.6. Проводить раз в месяц сверку с Исполнителем количество обучающихся, получивших Услугу;

6.1.7. Уведомлять о соответствующем изменении не позднее 2 (двух) рабочих дней о необходимости изменения Графика питания обучающихся по форме, указанной в Приложении №1 к Контракту (Описание объекта закупки);

6.1.8. Назначить ответственного представителя Заказчика, который будет осуществлять контроль за оказанием Услуги Исполнителем;

6.1.9. Согласовать список работников Исполнителя, которые будут привлекаться к оказанию Услуги;

6.1.10. Согласовать Исполнителю Ежедневное меню по форме, указанной в Приложении №3 к Контракту (Ежедневное меню (образец)).

6.1.11. Передать Исполнителю не позднее первого дня даты оказания Услуги помещение пищеблока, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями на основании Договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом, закрепленные за Заказчиком на праве собственности (перечень имущества в [Приложении №6](#) к Контракту), в целях исполнения и на срок исполнения Контракта на оказание Услуги.

6.1.12. Предоставить часть обеденного зала для приема пищи обучающимися, снабженного необходимой столовой мебелью (столы и стулья). Часть обеденного зала предоставляется Исполнителю только для выполнения условий Контракта.

6.2. Заказчик вправе:

6.2.1. Проверять ход и качество оказания Услуги Исполнителем: ежедневно - бракеражной комиссией; администрацией Заказчика;

6.2.2. Требовать незамедлительного устранения выявленных недостатков в случае предоставления Услуги ненадлежащего качества;

6.2.3. Запрашивать и получать для ознакомления всю документацию, непосредственно относящуюся к организации Услуги, а именно:

- журнал учет фактической посещаемости обучающихся, талоны;
- калькуляцию цен на готовую продукцию;
- бракеражный журнал продуктов, поступающих на пищеблок, готовых блюд;
- 10-дневное меню;
- технологические карты, сборники технологических нормативов, рецептур блюд и

кулинарных изделий;

- приходные документы на приобретение продуктов питания;

- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

- личные медицинские книжки работников Исполнителя, документы о профессиональной подготовке, гигиеническом обучении, аттестации;

- журнал вводного инструктажа, инструктажа по технике безопасности по всем видам работ;
- журнал учета мероприятий по контролю;
- книгу отзывов и предложений;

6.2.4. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для обеспечения качества оказываемой Услуги;

6.2.5. Не принимать Услугу не надлежащего качества;

6.2.6. Требовать оплаты неустойки (штрафов, пеней) в соответствии с условиями Контракта.

7. Права и обязанности Исполнителя

7.1. Исполнитель обязан:

7.1.1. Составить до оказания Услуги наиболее сбалансированное, полноценное и разнообразное 10-дневное меню для оказания Услуги согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Оказывать Услугу в соответствии с утвержденным Заказчиком меню Приложение №5 к Контракту (Примерное 10-дневное меню на 2022-2024 г.г) и действующими нормативными документами, регламентирующими организацию питания обучающихся в соответствии с условиями Контракта;

7.1.2. Не допускать изменения 10-дневного меню Приложение №5 к Контракту (Примерное 10-дневное меню на 2022-2024 г.г.) без согласования с Заказчиком;

7.1.3. Представлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья;

7.1.4. Производить входной контроль качества поступающих продуктов питания, контроль за процессом их обработки и подготовки к реализации;

7.1.5. Обеспечивать строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих продуктов питания и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации

скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов;

7.1.6. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности; обеспечить регулярный и своевременный инструктаж работников по ОТ и ТБ и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности;

7.1.7. Обладать в течение срока действия Контракта всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

7.1.8. Обеспечить оказание Услуги персоналом, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, данных проведенных профилактических прививок в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации и согласовать список работников Исполнителя, которые будут привлекаться к оказанию Услуги. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию Услуги.

7.1.9. Обеспечить работников специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие);

7.1.10. Направлять для оказания Услуги работников, не имеющих ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации;

7.1.11. Согласовывать с Заказчиком и вывешивать ежедневно Ежедневное меню по форме, указанной в Приложении №3 к Контракту (Ежедневное меню (образец));

7.1.12. Обеспечить ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотром персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы);

7.1.13. Сообщать незамедлительно Заказчику о всех случаях появления у работников (а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в их семьях) признаков простудных заболеваний или желудочно-кишечных расстройств, а также нагноений, порезов, ожогов работников;

7.1.14. Отстранить от работы работников с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами. В случае отстранения от работы в указанных случаях осуществлять допуск работников к работе только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача;

7.1.15. Осуществлять витаминизацию третьих блюд;

7.1.16. Применять йодированные продукты, дополнительные меры по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7.1.17. Температура горячих блюд (супы, соусы, горячие напитки) должна соответствовать технологическим документам. Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 3 (трёх) часов от момента приготовления;

7.1.18. Обеспечивать нахождение готовых блюд для выдачи на мармите или горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 3-х часов;

7.1.19. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи;

7.1.20. Выполнять нормы питания, оптимального режима питания, сбалансированного по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

7.1.22. Сообщить Заказчику в письменной форме в однодневный срок информацию об изменениях своих реквизитов с указанием новых реквизитов;

7.1.23. Обеспечить наличие и оформление информационного стенда, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- меню на текущий день, утвержденное руководителем учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий

- ИНН организации

- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»

- контактная информация организатора питания с телефонами;

7.1.24. Обеспечивать на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

7.1.25. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования и инвентаря.

7.1.26. Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале Заказчика силами своих работников и за счет собственных средств.

После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений столовой, уборку столов в обеденном зале Заказчика силами своих работников и за счет собственных средств.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение в помещении столовой.

7.2. Исполнитель вправе:

7.2.1. Получить оплату надлежащим образом оказанной Услуги, согласно условиям Контракта;

7.2.2. Произвести при необходимости замену одного продукта питания другим с условием сохранения

химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню по предварительному согласованию с Заказчиком;

7.2.3. Требовать своевременной приёмки оказанной Услуги Заказчиком и своевременного подписания Заказчиком Акта;

7.2.4. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуги в рамках Контракта;

7.2.5. Получать от Заказчика содействие при оказании Услуги в соответствии с условиями Контракта;

7.2.6. Требовать от Заказчика надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с условиями Контракта;

7.2.7. Требовать оплаты неустойки (штрафов, пеней) в соответствии с условиями Контракта.

8. Ответственность Сторон

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

Размер неустойки (штрафа, пени) определяется в соответствии с требованиями Федерального закона № 44-ФЗ, а также в соответствии с порядком, установленным Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом (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».

8.2. Ответственность Исполнителя:

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

8.2.2. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта, но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

8.2.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

8.2.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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

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

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

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

8.2.8. Уплата неустойки не освобождает Сторону от исполнения принятых обязательств по Контракту или устранения нарушений.

8.2.9. Заказчик имеет право удержать сумму неустойки (штрафа, пени) при расчетах по Контракту, в случае ненадлежащего исполнения и (или) просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

8.2.10. Исполнитель несет ответственность за ущерб, нанесенный «Заказчику» в результате невыполнения или ненадлежащего выполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Контракту, в размере реального ущерба.

8.3. Ответственность Заказчика:

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

8.3.2. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.3.3. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

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

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

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

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

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

8.3.7. Уплата неустойки не освобождает Сторону от исполнения принятых обязательств по Контракту. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящим контрактом, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.4. Если отступления в работе от условий контракта или иные недостатки результата работы в установленный Заказчиком срок не были устранены Исполнителем либо являются неустраняемыми и существенными, Заказчик вправе отказаться от исполнения контракта и потребовать возмещения причиненных убытков.

8.5. Риск случайной гибели или случайного повреждения материалов или оборудования несет Исполнитель.

8.6. Выплата неустойки и возмещение убытков не освобождают Сторону, нарушившую контракт, от исполнения своих обязательств в натуре.

9. Изменение, расторжение Контракта

9.1. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в следующих случаях:

9.1.1. При снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом количества, качества оказываемой Услуги и иных условий Контракта;

9.1.2. Если по определению Заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом объем Услуги не более чем на 10 (десять) процентов или уменьшаются предусмотренные Контрактом объем оказываемой Услуги не более чем на 10 (десять) процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему Услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы Услуги, но не более чем на 10 (десять) процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объема Услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы Услуги. Цена единицы дополнительно оказанной Услуги или цена единицы Услуги при уменьшении предусмотренного Контрактом объема Услуги должна определяться как частное от деления первоначальной цены Контракта на предусмотренный в Контракте объем Услуги;

9.1.3. В случаях, предусмотренных **пунктом 6 статьи 161** Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объема Услуги, предусмотренных Контрактом. В этом случае принятие Заказчиком решения об изменении Контракта в связи с уменьшением лимитов бюджетных обязательств осуществляется исходя из соразмерности изменения цены Контракта и объема Услуги. Сокращение объема Услуги при уменьшении цены Контракта осуществляется в соответствии с методикой, утвержденной Правительством Российской Федерации.

9.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнений Контракта по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

9.3. Односторонний отказ от исполнения Контракта по инициативе Заказчика возможен в случаях существенного нарушения Исполнителем Контракта, а именно:

9.3.1. Оказания Услуги ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в предусмотренный Контрактом срок;

9.3.2. Неоднократного нарушения сроков оказания Услуги. При этом неоднократным считается нарушение два и более раз.

9.4. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной Услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта Заказчик принимает при условии, что по результатам экспертизы качество оказываемой Услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

9.5. Об одностороннем отказе от исполнения условий Контракта Заказчик письменно уведомляет Исполнителя.

9.6. Односторонний отказ от исполнения Контракта по инициативе Исполнителя возможен в случаях существенного нарушения Заказчиком Контракта, а именно: неоднократного нарушения сроков оплаты товаров. При этом неоднократным считается нарушение два и более раз.

9.7. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта эта сторона Контракта вправе потребовать от другой стороны возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно, обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

10. Обстоятельства непреодолимой силы

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения Контракта в результате обстоятельств чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

10.2. При наступлении обстоятельств, указанных в [пункте 10.1. Контракта](#), каждая Сторона должна не позднее 3 (трёх) дней с момента наступления данного обстоятельства, известить о них в письменном виде другую Сторону. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств.

10.3. После прекращения действий указанных обстоятельств обязательства, предусмотренные Контрактом, подлежат исполнению, если ни одна из Сторон не требует расторжения Контракта.

11. Обеспечение исполнения Контракта⁷

11.1. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона №44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику, в размере, указанном в пункте 11.2. настоящего Контракта (далее – обеспечение исполнения настоящего Контракта).

В ходе исполнения контракта Исполнитель (подрядчик, поставщик) вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 11.2 и 11.3 статьи 96 Федерального закона о контрактной системе.

В случае, если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения Контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 11.2 и 11.3 статьи 96 Федерального закона о контрактной системе.

11.2. Исполнитель при заключении Контракта должен предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта в размере 1 % цены Контракта, что составляет 91200,68 руб.

Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 настоящего Федерального закона, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 настоящего Федерального закона, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (с учетом правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных настоящим Федеральным законом для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом цена одного из таких контрактов должна составлять не менее чем двадцать процентов начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

11.3. В случае если предложенная Исполнителем цена Контракта снижена на 25 % и более по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, обеспечение исполнения Контракта предоставляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона о контрактной системе превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в извещении об осуществлении закупки, документации о закупке (в случае, если настоящим Федеральным законом предусмотрена документация о закупке), но не менее чем десять процентов от начальной (максимальной) цены контракта или от цены заключаемого контракта (если контракт заключается по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 настоящего Федерального закона) и не менее размера аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса).

11.4. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской

⁷ Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения Исполнителя, в котором участниками закупок являются только субъекты малого предпринимательства, социально ориентированные некоммерческие организации, освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Закона № 44-ФЗ, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных Заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных Законом № 44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику в размере обеспечения исполнения контракта, установленном в пункте 11.2. настоящего контракта. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Поставщиком, с которым заключается контракт, самостоятельно.

11.5. В случае если обеспечение исполнения контракта представляется в виде независимой гарантии:

11.5.1. Заказчик в качестве обеспечения исполнения контрактов принимает независимые гарантии, выданные:

- 1) банками, соответствующими требованиям, установленным Правительством Российской Федерации, и включенными в перечень, предусмотренный частью 1.2 статьи 45 Федерального закона №44-ФЗ;
- 2) государственной корпорацией развития "ВЭБ.РФ";
- 3) Евразийским банком развития (если участник закупки является юридическим лицом, зарегистрированным на территории государства - члена Евразийского экономического союза, за исключением Российской Федерации, или физическим лицом, являющимся гражданином государства - члена Евразийского экономического союза, за исключением Российской Федерации).

11.5.2. Независимая гарантия должна быть безотзывной и должна содержать:

- 1) сумму независимой гарантии, подлежащую уплате гарантом заказчику в случае ненадлежащего исполнения обязательств принципалом в соответствии со статьей 96 Федерального закона №44-ФЗ, а также идентификационный код закупки, при осуществлении которой предоставляется такая независимая гарантия;
- 2) обязательства принципала, надлежащее исполнение которых обеспечивается независимой гарантией;
- 3) обязанность гаранта уплатить заказчику неустойку в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате, за каждый день просрочки;
- 4) условие, согласно которому исполнением обязательств гаранта по независимой гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику;
- 5) срок действия независимой гарантии с учетом требований статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ;
- 6) отлагательное условие, предусматривающее заключение договора предоставления независимой гарантии по обязательствам принципала, возникшим из контракта при его заключении, в случае предоставления независимой гарантии в качестве обеспечения исполнения контракта;
- 7) установленный Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии.

11.5.3. В независимую гарантию включается условие о праве заказчика на беспспорное списание денежных средств со счета гаранта при отсутствии оснований для отказа в удовлетворении требования бенефициара, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации, если гарантом в срок не более чем десять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по независимой гарантии, направленное до окончания срока ее действия.

11.5.4. Независимая гарантия, предоставляемая участником закупки, информация о ней и документы, предусмотренные частью 9 статьи 45 Федерального Закона №44-ФЗ, должны быть включены в реестр независимых гарантий, размещенный в единой информационной системе,

11.5.5. Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона №44-ФЗ.

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

11.6. Денежные средства, вносимые в обеспечение исполнения Контракта, должны быть перечислены в размере, установленном в пункте 11.2 Контракта, на следующие реквизиты:

Реквизиты для внесения обеспечения Контракта денежными средствами на счет Заказчика:

Получатель: ФИНАНСОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА БЕЛОКАТАЙСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН (МБОУ СОШ С.БЕЛЯНКА, лицевой счет: 20006110200)

Банк получателя: ОТДЕЛЕНИЕ-НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН БАНКА РОССИИ/УФК по Республике Башкортостан г. Уфа, БИК: 018073401, счет банка получателя: 40102810045370000067, расчетный счет: 03234643806100000100

ИНН/КПП: 0210003086/021001001

ОГРН: 1020200785406

ОКТМО: 80610404101

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

11.7. Денежные средства возвращаются Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по Контракту в течение 15 дней, с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

11.8. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения обязательств по Контракту перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем своих обязательств по Контракту, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) рабочих дней представить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения обязательств на тех же условиях и в том же размере, что указаны в

данном разделе Контракта.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящий Контракт считается заключенным с момента его подписания и размещения Заказчиком в единой информационной системе и действует по «31» декабря 2024 года включительно, а в части неисполненных обязательств – до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему Контракту.

12.2. Споры между Заказчиком и Исполнителем регулируются в претензионном порядке. Срок ответа на претензию 5 (пять) календарных дней с даты ее получения. При неполучении ответа на претензию, выставленную Заказчиком в течение 14 (четырнадцати) календарных дней с даты отправки, обязанность о соблюдении претензионного порядка урегулирования спора считается исполненной.

Все споры, разногласия или требования, возникающие из Контракта или в связи с ним, в том числе касающиеся его заключения, исполнения, нарушения, прекращения или недействительности, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

12.3. В соответствии с условиями Контракта любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне, высылается в виде письма, или телеграммы, факса, электронного письма с письменным подтверждением по адресу другой Стороны.

12.4. Изменения, дополнения к Контракту оформляются путем подписания Сторонами дополнительных соглашений.

12.5. Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

12.6. Неотъемлемыми частями Контракта являются:

[Приложение №1](#) Описание объекта закупки

[Приложение №2](#) Форма заявки на питание (образец)

[Приложение №3](#) Ежедневное меню (образец)

[Приложение №4](#) Акт сдачи-приёмки оказанной Услуги (образец)

[Приложение №5](#) Примерное 10-дневное меню на 2022-2024 г.г.

[Приложение №6](#) Договор безвозмездного пользования муниципальным имуществом

13. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик	Исполнитель
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Белянка муниципального района Белокатайский район Республики Башкортостан	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ОПТТОРГ»
ИНН 0210003086; КПП 021001001	Адрес: 452173, Республика Башкортостан, Чишминский район, р.п. Чишмы, ул. Новостроителей, д. 2
Юридический адрес: 452586, РФ, Башкортостан	ИНН 0250146429 КПП 025001001
Респ, Белокатайский р-н, Белянка с, Гагарина ул, д.1	р/с 40702810800320000474
Электронная почта: bel_roo@mail.ru	Кор/с: 30101810600000000770
belianka111@mail.ru	Банк Филиал ПАО «Банк УралСиб» в г. Уфа
Казначейский счет: 03234643806100000100	БИК 048073770
Банк: Отделение-НБ Республика Башкортостан	Телефон: +7 (34797) 2-02-44, 89610391486
Банка России/УФК по Республике Башкортостан	
г. Уфа	
ЕКС 40102810045370000067	
БИК 018073401	

Директор

_____/Исмагилов Р. Г./

ЭЦП

Директор

_____/Набиуллин Р. Р./

ЭЦП

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

1. Исполнитель осуществляет оказание Услуги по приготовлению и организации:

– горячего питания в виде завтрака или обеда (1 смена – завтрак, 2 смена - обед) обучающимся 1-4 классов согласно ст. 37 ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ (в редакции от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации». В случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, не подразумевающих посещение обучающимися 1-4 классов образовательной организации, обеспечение организации горячего питания за счет денежных средств, выделяемых на основании постановления Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 №900 не осуществляется, поскольку дети не находятся в общеобразовательной организации. Экономия средств субсидии, складывающаяся в ходе реализации мероприятий по организации горячего бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, направить на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания согласно постановления Администрации муниципального района Белокатайский район Республики Башкортостан от 14.03.2022 г. №135.

- горячего питания в виде завтрака или обеда (1 смена – завтрак, 2 смена - обед) обучающимся 5-11 классов из многодетных малообеспеченных семей в учебные дни фактического посещения общеобразовательной организации в соответствии с п. 6 постановления Правительства Республики Башкортостан от 11.03.2002 №68 «О мерах по реализации Закона Республики Башкортостан «О государственной поддержке многодетных семей в Республике Башкортостан» (с последующими изменениями). В случае введения карантина в организации с использованием дистанционных технологий общеобразовательная организация заменяет горячее питание набором пищевых продуктов (сухим пайком). Бесплатное одноразовое питание в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка) осуществляется только в дни фактического обучения с использованием дистанционных технологий, начиная со дня, следующего за днём издания приказа об обеспечении питанием во время карантина, без права получения компенсаций за пропущенные дни. Выдача набора пищевых продуктов (сухого пайка) производится родителям (законным представителям) по заявлению, на соответствующую сумму стоимости питания обучающихся из многодетных малообеспеченных семей общеобразовательных организаций Белокатайского района Республики Башкортостан».

- горячего питания в виде завтрака и обеда обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детям-инвалидам с 1 по 11 класс в соответствии с п. 7 ст. 79 ФЗ РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». В случае введения карантина в организации с использованием дистанционных технологий общеобразовательная организация заменяет горячее питание набором пищевых продуктов (сухим пайком), за исключением обучающихся, получающих начальное общее образование. Бесплатное двухразовое питание в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка) осуществляется только в дни фактического обучения с использованием дистанционных технологий, начиная со дня, следующего за днём издания приказа об обеспечении питанием во время карантина, без права получения компенсаций за пропущенные дни. Выдача набора пищевых продуктов (сухого пайка) производится родителям (законным представителям) по заявлению, на соответствующую сумму стоимости питания обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов общеобразовательных организаций Белокатайского района Республики Башкортостан»;

- горячего питания в виде завтрака, обеда, ужина и второго ужина обучающимся с круглосуточным пребыванием в пришкольном интернате с 5 по 11 класс в соответствии с п. 7 ст. 79 ФЗ РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами и ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2. Не позднее первого дня даты оказания услуги заказчик передаёт, а исполнитель принимает помещение пищеблока, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями на основании договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом (Перечень муниципального имущества, передаваемого в безвозмездное пользование в [Приложении №1](#) к Договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом), в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуги.

3. Заказчик предоставляет часть обеденного зала для приема пищи обучающимися, снабженного необходимой столовой мебелью (столы и стулья). Часть обеденного зала предоставляется исполнителю только для выполнения условий контракта.

2. Требования к условиям оказываемой услуги

1. Оказать услугу в срок и по адресу, согласно условиям контракта и описание объекта закупки.

2. Оказать услугу в соответствии с 10-ти дневным меню на 2022-2024 г.г., которое исполнитель разрабатывает, утверждает и предоставляет на согласование заказчику для организации питания обучающихся с 7-18 лет, с

соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

3. Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале Заказчика силами своих работников и за счет собственных средств.

После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений столовой, уборку столов в обеденном зале Заказчика силами своих работников и за счет собственных средств.

4. Обеспечить технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5. Обеспечить наличие технологической карты на каждое блюдо. Исполнитель вправе изменять технологическую карту в соответствии с действующим СанПиН.

6. Приготовление пищи производится исполнителем ежедневно на пищеблоке заказчика, согласно нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приготовление пищи производится исполнителем на пищеблоке.

7. Исполнитель вправе использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные, мытые и/или очищенные овощи и другое).

8. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями.

9. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

10. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

11. Обеспечить качество продуктов питания, используемых для оказания услуги, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.

12. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае требования, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующего законодательства.

13. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников исполнителя.

14. Обеспечить приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

15. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

16. Обеспечить ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

17. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

18. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

19. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

20. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию заказчика предоставить перечень работников исполнителя, допущенных к оказанию услуги, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

21. Работники исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- слесари, электромонтеры и другие работники исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

22. Не допускать к оказанию услуги лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

23. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуги по приготовлению питания.

24. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников исполнителя на пищеблоке заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

25. Исполнитель не допускает к оказанию услуги сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

26. Обеспечить надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования и инвентаря.

27. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

28. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями контракта.

29. Обеспечить на объекте заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд заказчика и в целях исполнения контракта.

30. В течение действия контракта вправе предоставить возможность использовать автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, связанных с процессом организации питания, позволяющую проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением контракта.

31. При наличии технической возможности стороны, руководствуясь Федеральным Законом от 06.04.2011 N 63-ФЗ, используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

32. Питание обучающихся в учреждении должно быть организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

33. При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение в помещении столовой.

3. Объём Услуги

Объём Услуги в 2022г.

№ п/п	Адрес местонахождения учреждения	Категория обучающихся	Режим функционирования учреждения	Количество дней функционирования учреждения	Численность обучающихся по категориям, согласно справок	Количество дето/дней
1	2	3	4	5	6	7
1	452586, РФ, Башкортостан Республика, Белокатайский р-н, Беянка с., ул. Гагарина, 1	Организация питания:				
		обучающиеся 1-4 классов - 1 смена (завтрак)	5 дневка	92	38	3496
		обучающиеся 1-4 классов из малообеспеченных семей - 1 смена (завтрак)	5 дневка	92	22	2024
		обучающиеся 1-4 классов с ограниченными возможностями и дети-инвалиды (завтрак + обед)	5 дневка	92	5	460
		обучающиеся 5-11 классов из малообеспеченных семей - 1 смена (завтрак)	5 дневка	92	31	2852
		обучающиеся 5-11 классов с ограниченными возможностями и дети-инвалиды - (завтрак + обед)**	5 дневка	92	17	1564
		обучающиеся на дому 5-11 классов с ограниченными возможностями и дети-инвалиды - (завтрак + обед)**	5 дневка	92	1	92
		Питание обучающихся проживающих в пришкольном интернате	5 дневка	92	14	1288
		Услуги по организации питания:	8 месяцев			
Всего:						

Объём Услуги в 2023г.

№ п/п	Адрес местонахождения учреждения	Категория обучающихся	Режим функционирования учреждения	Количество дней функционирования учреждения	Численность обучающихся по категориям, согласно справок	Количество дето/дней
1	2	3	4	5	6	7
1	452586, РФ, Башкортостан Республика, Белокатайский р-н, Беянка с., ул.	Организация питания:				
		обучающиеся 1-4 классов - 1 смена (завтрак)*	5 дневка	154	37	5698
		обучающиеся 1-4 классов из малообеспеченных семей - 1 смена (завтрак)*	5 дневка	154	24	3696
		обучающиеся 1-4 классов с ограниченными возможностями и дети-инвалиды (завтрак + обед)**	5 дневка	154	6	924
		обучающиеся 5-11 классов из малообеспеченных семей - 1 смена	5 дневка	154	33	5082

Гагарина, 1	(завтрак)***				
	обучающиеся 5-11 классов с ограниченными возможностями и дети-инвалиды - (завтрак + обед)**	5 дневка	154	15	2310
	обучающиеся на дому 5-11 классов с ограниченными возможностями и дети-инвалиды - (завтрак + обед)**	5 дневка	154	1	154
	Питание обучающихся проживающих в пришкольном интернате	5 дневка	154	12	1848
	Услуги по организации питания:	12 месяцев			
Всего:					

Объем Услуги в 2024 г.

№ п/п	Адрес местонахождения учреждения	Категория обучающихся	Режим функционирования учреждения	Количество дней функционирования учреждения	Численность обучающихся по категориям, согласно справок	Количество дето/дней
1	2	3	4	5	6	7
1	452586, РФ, Башкортостан Республика, Белокатайский р-н, Беянка с., ул. Гагарина, 1	Организация питания:				
		обучающиеся 1-4 классов - 1 смена (завтрак)*	5 дневка	144	39	5616
		обучающиеся 1-4 классов из малообеспеченных семей - 1 смена (завтрак)*	5 дневка	144	23	3312
		обучающиеся 1-4 классов с ограниченными возможностями и дети-инвалиды (завтрак + обед)**	5 дневка	144	6	864
		обучающиеся 5-11 классов из малообеспеченных семей - 1 смена (завтрак)***	5 дневка	144	36	5184
		обучающиеся 5-11 классов с ограниченными возможностями и дети-инвалиды - (завтрак + обед)**	5 дневка	144	16	2304
		Питание обучающихся проживающих в пришкольном интернате	5 дневка	144	12	1728
		Услуги по организации питания:	12 месяцев			
Всего:						

4. Место оказания услуги и график питания обучающихся

Питание обучающихся в учреждении должно быть организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

Исполнитель оказывает услугу по адресам заказчика:

МБОУ СОШ с. БЕЛЯНКА - 452586, Республика Башкортостан, Белокатайский район, с. Белянка, ул. Гагарина, 1;

филиал МБОУ СОШ с. БЕЛЯНКА «Начальная общеобразовательная школа д. Ашаево» - 452585, Республика Башкортостан, Белокатайский район, д. Ашаево, пер. Школьный, 1;

филиал МБОУ СОШ с. БЕЛЯНКА «Начальная общеобразовательная школа д. Новая Маскара» - 452586, Республика Башкортостан, Белокатайский район, д. Новая Маскара, ул. Центральная, 35.

Тип пищеблока: столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

ГРАФИК ПИТАНИЯ

Количество дней питания –

2022 г. - 92 учебных дней, кроме выходных дней: суббота, воскресенье, каникулы, праздничные дни.

2023 г. – 154 учебных дней, кроме выходных дней: суббота, воскресенье, каникулы, праздничные дни.

2024 г. – 144 учебных дней, кроме выходных дней: суббота, воскресенье, каникулы, праздничные дни.

Категория обучающихся	Дни питания	Время питания
МБОУ СОШ с. Белянка		
1 смена: Завтрак		
1, 2, 3, 4 классы	Понедельник-пятница	10.25-10.40
5, 6, 7, классы А.Б	Понедельник-пятница	11.20-11.40
8, 9, 10, 11 классы	Понедельник-пятница	12.20-12.40
1 смена: Обед		
дети с ОВЗ	Понедельник-пятница	13.20-13.30
Филиал НОШ д.Ашаево		
1 смена: Завтрак		
1-4 классы	Понедельник-пятница	10.30-10.45
Филиал НОШ д.Нов.Маскара		
1 смена: Завтрак		11.10-11.25
1-4 классы	Понедельник-пятница	11.10-11.25

Пришкольный интернат		
Завтрак	Понедельник-пятница	8:00-8:20
Обед	Понедельник-пятница	13:20-13:25
Ужин	Понедельник-пятница	18:00-18:20
Второй ужин	Понедельник-пятница	21:00-21:20

ЗАКАЗЧИК _____ / _____ /

ИСПОЛНИТЕЛЬ _____ / _____ /

Форма заявки на питание

Заявка на « ____ » _____ 202__ г. по Контракту № _____ от _____

Категория обучающихся	Количество обучающихся /мест	Время питания
обучающиеся 1-9-х классов		с 09.00 до 09.20 (после 1-ого урока)
обучающиеся 2-3-х классов		с 09.55 до 10.10 (после 2-ого урока)
....		

ЗАКАЗЧИК
_____/_____/

ИСПОЛНИТЕЛЬ
_____/_____/

ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ

«___» _____ 20__ г.

Выход (масса порции)	Наименование блюда	Цена	Белки г.	Жиры г.	Углеводы г.	Энергетическая ценность ккал

образец

ЗАКАЗЧИК

_____/_____/

ИСПОЛНИТЕЛЬ

_____/_____/

АКТ СДАЧИ-ПРИЁМКИ ОКАЗАННОЙ УСЛУГИ
к Контракту № _____ от _____

«__» _____ 20__ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Белянка муниципального района Белокатайский район Республики Башкортостан (далее – МБОУ СОШ с. Белянка), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Исмагилова Рашита Габдулварисовича, действующего на основании Устава, с одной стороны и

_____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» составили настоящий

Акт сдачи-приёмки оказанной Услуги (далее по тексту Акт) о нижеследующем

1. Услуга оказана за период с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.
2. Объём и сумма оказанной Услуги

Категория обучающихся	Кол-во обучающихся	Кол-во дней	Кол-во дето/дней	Цена дето/дня, руб.	Стоимость, руб.
ИТОГО					

3. Документы (талоны на питание, ежедневное меню), подтверждающие исполнение обязательств в соответствии с условиями Контракта со стороны Исполнителя, оформлены и предоставлены надлежащим/не надлежащим образом

4. Результаты оказанной Услуги по Контракту: Заказчик претензий по объёму, качеству, срокам и выполнению норм питания, оптимального режима питания, сбалансированного по содержанию основных питательных веществ, согласованное с Территориальным отделом управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в город Фролово, Фроловском, Иловлинском, Ольховском районах не имеет/имеет

Приёмочная комиссия Заказчика

_____	_____	/ _____
(должность)	(подпись)	Ф.И.О.
_____	_____	/ _____
(должность)	(подпись)	Ф.И.О.
_____	_____	/ _____
(должность)	(подпись)	Ф.И.О.
_____	_____	/ _____
(должность)	(подпись)	Ф.И.О.
_____	_____	/ _____
(должность)	(подпись)	Ф.И.О.

Эксперт Заказчика

_____	_____	/ _____
(должность)	(подпись)	Ф.И.О.

Ответственный со стороны Заказчика за питание

_____	_____	/ _____
(должность)	(подпись)	Ф.И.О.

Уполномоченный представитель Исполнителя

_____	_____	/ _____
(должность)	(подпись)	Ф.И.О.

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

_____ / _____

_____ / _____

ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ НА 2022-2024 г.г.

Составленное с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

- Примерное 10-ти дневное меню на 2022-2024 г.г. с 7-ми до 18-ти лет

(Прилагается отдельным файлом)

1. Набор пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню*

(Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

Примечание:

* по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

ГОСТ Р 58161-2018. Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия

Хлеб для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с витаминами и железом для детей дошкольного и школьного возраста формовой. Область применения: предназначена для непосредственного употребления в пищу для детей дошкольного и школьного возраста. Изготовлена в соответствии с документами: ТУ 10.86.10+001-179238434-2020 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Технические условия»

СГР для детского питания

ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на муку пшеничную хлебопекарную, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с содержанием твердой пшеницы (дурум) не более 5%

ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на макаронные изделия из пшеничной муки и воды с добавлением или без добавления дополнительного сырья и/или пищевых добавок.

Требования к качеству:

Сорт – высший

Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непромеса;

Внешний вид: поверхность гладкая, излом стекловидный, форма соответствует типу изделий. Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности.

Не допускается: наличие признаков зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников;

Размер нитеобразных макаронных изделий (вермишель) - длина не менее 20см, диаметр 1,5 см.

Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха.

Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 30 суток от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

ГОСТ 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сухие. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на хлебопекарные сухие дрожжи, представляющие собой биомассу технически чистой культуры дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*. Сухие дрожжи высшего и первого сорта предназначены для использования в промышленном производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для их домашнего приготовления

Вкус и запах свойственный сухим дрожжам, без посторонних примесей и плесени. Вес не более 0,1 кг.

ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на шлифованный горох, предназначенный для пищевых целей.

Фасованная в потребительскую упаковку не менее 1 кг и не более 25 кг - для длительного хранения и досрочного завоза: не более 14 %. 2 Сорная примесь - минеральной примеси: не более 0,05 %; - испорченных семян: не более 0,40 %.

Сечка и мучка: не допускаются. Магнитная примесь не допускается. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

ГОСТ Р 55290-2012. Крупа гречневая. Общие технические условия

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на гречневую крупу, получаемую из пропаренного или непропаренного зерна гречихи путем отделения ядра от плодовых оболочек.

Для длительного хранения и досрочного завоза: не более 13 %.

Доброкачественное ядро: не менее 99,2 %, в том числе: колотые ядра: не более 3 %. Сорная примесь: не более 0,4 %, в том числе: минеральная примесь: не более 0,05 %. Испорченные ядра: не более 0,2 %. Зараженность хлебных запасов: не допускается.

Магнитная примесь на 1 кг крупы: не более 3 мг.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на пшеничную крупу, получаемую в результате переработки твердой пшеницы (Дурум).

Вид – крупа «Полтавская». Крупа № 3 и 4 - частицы дробленого зерна пшеницы различной величины, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы округлой формы и зашлифованы. Наличие не дробленных зерен не допускается.

ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на крупу ячменную, получаемую из крупяного ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием для перловой, дроблением и шлифованием для ячневой крупы

Фасованная в потребительскую упаковку не более 25 кг. Доброкачественное ядро: не менее 90,0 %, в том числе: недодир: не более 0,9 %. Сорная примесь: не более 0,3 %, в том числе: минеральная примесь: не более 0,05 %; вредная примесь: не более 0,05 %, в том числе: горчака ползучего и вязеля разноцветного: не более 0,02 %. Мучка: не более 0,4 %. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

Магнитная примесь на 1 кг крупы: Не более 3 мг.

ГОСТ 7022-2019 (Дата введения 2020-11-01) Крупа манная. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на манную крупу, вырабатываемую из зерна твердой или мягкой пшеницы, или из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) до 20% и предназначенную для пищевых целей.

Марки «М» из мягкой пшеницы. Минеральные примеси: При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. По физико-химическим показателям манная крупа должна соответствовать следующим требованиям. Влажность: не более 15 %. Зольность в пересчете на сухое вещество: не более 0,6 %.

Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения: не допускается.

ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия.

Вид - крупа перловая. Фасованная в потребительскую упаковку не более 25 кг Доброкачественное ядро: не менее 99,6 %, в том числе:

- недодир: не более 0,7 %. Сорная примесь: не более 0,3 %, в том числе:

- минеральная примесь: не более 0,05 %;

- вредная примесь: не более 0,05 %, в том числе: горчака ползучего и вязеля разноцветного: не более 0,02 %.

Мучка: не более 0,2 %. Зараженность вредителями хлебных запасов: Не допускается.

ГОСТ 572-2016. Крупа пшено шлифованное. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на крупу пшено шлифованное, получаемую из зерна проса путем освобождения его от цветковых пленок, частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша..

Вредители- не допускаются.

ГОСТ 6292-93. Крупа рисовая. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на рисовую крупу, предназначенную для пищевых целей и производства продуктов детского питания.

Вредители не допускаются.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на белый сахар - пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусо-ароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья - сахарной свеклы или тростникового сахара-сырца. Белый сахар предназначен для

реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве пищевых продуктов, в фармацевтической промышленности и для других целей.

Белый свекловичный сахар: Белый сахар, полученный из сахарной свеклы. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкусов. Цвет белый, консистенция сыпучая.

ГОСТ Р 51574 -2018 Соль пищевая. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на пищевую соль, представляющую собой хлористый натрий и изготовленную для внутреннего рынка и экспорта.

Соль пищевая с добавкой йода (йодированная соль), упакованная в полиэтиленовый пакет не более 1 кг. Продукт кристаллический, сыпучий. Цвет белый, без посторонних запахов. Не допускается наличие посторонних примесей.

ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на клубни картофеля продовольственного *ранних и поздних сроков созревания* ботанических сортов (*Solanum tuberosum* L.) и его гибридов, поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления.

Требования к качеству: Ранний или поздний картофель, первого сорта, урожай не ранее 2022г. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см², которые могут быть удалены при очистке

Без гнили и пустот, сухой размером 7-10см наличие удостоверения качества обязательно. Наличие земли не допускается. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 40 - 50мм.

ТУ изготовителя – картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке.

ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на свежую белокочанную капусту (*Brassica oleracea* L.), предназначенную для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.

Требования к качеству: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую морковь (*Daucus carota* L), (далее - свежая морковь), предназначенную для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.

Требования к качеству: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, очищенные от земли сухим способом, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности; без боковых корешков, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см. или без них, но без повреждения плечиков корнеплода.

Масса корнеплодов 75,0 - 275г, размер по длине - не менее 10см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ТУ изготовителя морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке.

ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую свеклу (*Beta vulgaris* L.) (далее - свежая свекла), предназначенную для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.

Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ТУ изготовителя Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке.

ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия.

Область применения: Настоящий стандарт распространяется на свежие луковицы репчатого лука ботанических сортов (*Allium* сера L. Сера Group), поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Требования к качеству: Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.
ТУ изготовителя Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке.

ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие.

Плоды свежие, целые, здоровые, не загрязненные, без механических повреждений, без плодоножек, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются плоды с незначительным побурением у плодоножки типа Неженский. Внутреннее строение. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Вкус и запах Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Длина огурцов не более 20см, без нитратов.

ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия.

Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки) и не зарубцевавшихся трещин, без излишней внешней влажности.

ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014 Зелень свежая (лук, укроп)

ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле.

Плоды 1 сорта, с целыми, вполне развившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Перезревшие плоды не допускаются. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 65мм для плодов круглой формы, 60мм - для плодов овальной формы.

ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Лимоны.

Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус - Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска - от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Апельсины.

Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой. Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

ГОСТ 33499-2015 Груши свежие.

Плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода. Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 50.

ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия.

Плоды свежие, не ниже первого сорта. Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные. Вкус не определяют, так как он очень вяжущий и терпкий. Плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Длина плодов не более 20 см.

ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Мандарины. Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 38.

ГОСТ 31823-2012(UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле.

Технические условия. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, неперезревшие, без повреждений насекомыми— вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, но без наростов и деформаций, незначительными дефектами окраски, незначительными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см, с небольшими следами от удаленной этикетки в виде продольных линий, без бугорков. Без постороннего запаха и привкуса. Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений. Диаметр плода не менее 0,7. Масса плодов, г, не менее 70.

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия.

Молоко пастеризованное, стерилизованное не менее 2,5 % и не более 3,2% жирности после термообработки, пюр-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак 1 л. Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термической обработки в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего сырого молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу.

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах чистый, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов.

Цвет белый, со слегка желтоватым оттенком. Не менее 4 часов остаточного срока годности

ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия.

Требования к качеству: Йогурт упакованный в п/э стакан (или эквивалент) не менее 0,15кг и не более 0,5кг Йогурт фруктовый не менее 2,5 и не более 3,2% жирности. Консистенция однородная, в меру вязкая. Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом, ароматом и цветом внесенного ингредиента. Молочно-белый, равномерный по всей массе. Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия.

В индивидуальной упаковке: стакан, пачка, контейнер, вес нетто не менее 0,2 кг и не более 0,25кг. Творог не менее 5 % жирности и не более 9% жирности с кислотностью не более 150°T – после термической обработки.

Цвет творога белый с кремовым оттенком.

Консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием мягкой крупитчатости. Не менее 48 часов остаточного срока годности

Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов.

ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия.

Тетрапак, пюр-пак, поли-пак, п/ст стакан, пленка не менее 0,2 кг и не более 0,5 кг; сметана не менее 10% и не более 15% жирности – после термической обработки

Требования к качеству:

Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость.

Вкус и запах сметаны - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия.

Масло сладко-сливочное несоленое. Состав: изготовлено из сливок пастеризованных.

Требования к качеству: сливочное масло сладко-сливочное, несоленое – Крестьянское.

Вкус и запах: выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги.

Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Сорт: высший. Фасовка: различный вид упаковки, разрешенный по ГОСТу 32261-2013. При доставке не более 20 кг – масло, фасованное монолитом фасовка в пергамент, упакованное в ящики гофрированного картона, обеспечивающие сохранность и целостность монолита и упаковки. Остаточный срок годности на момент поставки при весе не более 20 кг – не менее 25 дней (при условии хранения при минус 12 С°, установленного предприятием - изготовителем. При доставке весом 0,2 кг (в пачках в пергаменте) – не менее 7 суток, установленного предприятием – изготовителем; в фольге – не менее 8 суток, установленного предприятием - изготовителем;

ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия.

Настоящий стандарт распространяется на полутвердые сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе* от 54,0% до 69,0% изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки – с низкой температурой второго нагревания: Российский, Голландский, Костромской, Ярославский, Эстонский, Степной, Угличский, Латвийский. Сыры должны быть без посторонних привкусов и запахов, не свойственных данному виду сыра. На каждом сыре должны быть указаны: дата выработки (число, месяц), номер варки сыра (цифры располагаются в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений: массовой доли жира в сухом веществе, в процентах; номера предприятия-изготовителя; сокращенного наименования области (края, республики), в которой находится предприятие (условные обозначения, утвержденные в установленном порядке). Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 25 суток от срока годности, установленного предприятием — изготовителем.

ГОСТ 31654-2012, ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые.

Торговые описания Яйца куриные пищевые столовые, не ниже 1-ой категории. Вес каждого яйца не менее 40 и не более 55г. Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета.

На каждом яйце должна быть четкая, легко читаемая маркировка, средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Белок - достаточно плотный, светлый, прозрачный.

Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 10 суток от срока годности, установленного предприятием – изготовителем при температуре хранения от 0° С до 20° С и влажности воздуха в пределах от 85-88% .

ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.

Требования к качеству: по термическому состоянию охлажденное с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно. Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид, вес от 600 до 2000г. Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый. Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 3 суток от срока годности, установленного предприятием изготовителем при хранении температуре воздуха в холодильной камере от минус 2°С до плюс 2°С.

ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания (охлажденные, замороженные)

ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия.

Требования к качеству: мясо говядины без кости задняя часть, по возрасту от коров первотелок, бычков, телок, без жил, 1 категории, замороженное, кусковое. Мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо-выражена. Термическое состояние -мороженное, температура в толще мышц – 6С. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Каждая единица фасованной, упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию. Маркировка на упаковке должна соответствовать ГОСТ Р 51074. Упаковка без внешних видимых нарушений " под вакуумом" (без порезов упаковки и ее посторонних загрязнений) - гофротара, ящик п/эт, п/эт меш. (или эквивалент). Остаточный срок годности не менее 2 месяцев.

СГР для детского питания

ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия (с Поправками).

ГОСТ 32967-2014 Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия.

ГОСТ Р 55366-2012 Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженная. Технические условия.

Рыба мороженная, потрошенная, без головы, 1-го сорта-Требования к качеству:

Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы минтай после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида.

Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, кета, нерка, семга, форель).

Запах рыбы минтай после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженная. Технические условия.

Требования к качеству: вес тушек от 1000 г;

Тушки рыбы должны иметь товарный вид;

Внешний вид рыбы (горбуша): поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида;

Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида;

Запах рыбы после размораживания или варки свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженная. Технические условия.

Рыба (Сайда (Треска)) Мороженные тушки рыбы первого сорта, разделанные, потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть чистая без наружных повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.

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

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла – быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом:

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла;

Полуфабрикаты из морской рыбы;

Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом;

Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда из порционных кусков, в т.ч. упакованные под вакуумом;

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла – изделия структурированные фаршевые.

ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные Кукуруза сахарная. Технические условия (в зернах, консервированная) Мягкая, однородная, молочного оттенка

ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия (с Поправкой).

100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное масло для производства детского и диетического питания. С обязательной информацией на этикетке, для каких видов кулинарной обработки может использоваться продукт - для жарки и салатов. Разлито в п/эт бутылках не менее 950-не более 1000 мл. Срок реализации не более 12 месяцев.

ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия.

Горошек зеленый высшего сорта. Цвет горошка от светло-зеленого до зеленого, однородный. Вкус и запах, свойственный молодому зеленому горошку. Посторонний вкус и запах не допускаются. Заливочная жидкость прозрачная. Вес не менее 0,4 кг.

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия.

высший сорт Внешний вид- ягоды одного вида, сыпучий, без комкования и плодоножек. Вкус свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Цвет светло-зеленый с золотистым оттенком. Не допускается -посторонний привкус и запах, загнившие ягоды, насекомые вредители и их личинки и куколки, металлические примеси, признаки брожения и плесени.

ГОСТ 32896-2014 Фрукты косточковые сушеные (чернослив)

ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой).

Какао-порошок быстрорастворимый, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Аромат свойственный данному продукту. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Вес не менее 0,1кг.

ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия».

Кисель, упаковка различная. Не допускается промокания упаковки, наличие плесени и посторонних примесей. Вкус и запах: свойственный фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.

ГОСТ Р 50364-92. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия.

Напиток порошкообразный, комки не допускаются. Вкус и запах свойственный продукции в зависимости от вида сырья, без посторонних примесей и запахов. Упаковка мягкая или полужесткая не менее 100гр.

ГОСТ 31713-2012 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия.

Огурцы должны быть залиты раствором лимонной кислоты и поваренной соли. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица). Стеклобанка не более 3л.

ТУ производителя Огурцы, консервированные без добавления уксуса

ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные консервированные. Томатная паста или томатное пюре без соли

ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Общие технические условия. Не менее 100 г в мягкой или полужесткой упаковке листовой или гранулированный. В чае не допускается наличие плесени и затхлости, посторонние примеси и привкусы.

ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром. Технические условия (с Изменением N 1, с Поправкой).

Молоко цельное сгущенное молоко с сахаром; Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока или сливок (для сливок, сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов. Цвет – белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не менее 8,5%. Массовая доля влаги – не более 26,5%.

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия.

Продукция в упаковке с маркировочным ярлыком, фрукты целые, не слипшиеся, свойственные данному виду фруктов. Вкус и запах свойственный фруктам данного вида, без посторонних привкусов и запахов, без посторонних предметов. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним.

ГОСТ 32896-2014 Абрикосы сушеные без косточки (курага)

ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия.

Настоящий стандарт распространяется на повидло, изготовленное из фруктового или овощного пюре или их смеси путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, пищевой лимонной кислоты и консервантов. По способу изготовления повидло стерилизованное, герметично упакованное.

ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта

Необходимо наличие гигиеническое или санитарно-эпидемиологического заключения (протокол лабораторных исследований), в случае, если товар подлежит обязательной гигиенической сертификации); паспорт качества.

Кроме того, качество поставляемого товара должно быть подтверждено следующими документами:

- мясопродукты, рыба, яйцо – декларация соответствия или сертификат соответствия, удостоверение о качестве, ветеринарная справка;
- молочная, масложировая товар, сыр, – сертификат соответствия, удостоверение о качестве;
- крупы – сертификат качества, декларация соответствия или сертификат соответствия, удостоверение о качестве;
- овощи, фрукты, сухофрукты – декларация соответствия или сертификат о соответствии, и протокол лабораторных исследований;
- мука, специи, чай, кофе, какао, печенье, кисель, консервы, соки – сертификат соответствия или декларация соответствия, удостоверение о качестве.
- хлеб, хлебобулочные изделия – сертификат или декларация соответствия, удостоверения качества и безопасности
- чай, кофе – сертификат или декларация о соответствии

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

_____/_____/

_____/_____/

ДОГОВОР №
безвозмездного пользования муниципальным имуществом

с. Белянка

"05" мая 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Белянка муниципального района Белокатайский район Республики Башкортостан (далее – МБОУ СОШ с. Белянка), именуемое в дальнейшем "Ссудодатель", в лице директора Исмагилова Рашиата Габдулварисовича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «ОптТорг», именуемый в дальнейшем "Ссудополучатель", в лице директора Набиуллина Ришата Рамилевича, действующий на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые "Стороны", в рамках реализации муниципального контракта от «05» мая 2022 г. № 0801500001122000324 на Оказание услуг по организации горячего питания в МБОУ СОШ с. Белянка муниципального района Белокатайский район Республики Башкортостан, заключенного в соответствии с 44-ФЗ и на основании пункта 2 части 3.2 статьи 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. В целях исполнения муниципального контракта от «05» мая 2022 г № 0801500001122000324 на Оказание услуг по организации горячего питания в МБОУ СОШ с. Белянка муниципального района Белокатайский район Республики Башкортостан, Ссудодатель обязуется предоставить в безвозмездное временное пользование Ссудополучателю, а Ссудополучатель обязуется принять муниципальное имущество (далее по тексту Имущество), согласно приложению № 1.

1.2. На момент заключения настоящего Договора Ссудодатель подтверждает, что Имущество находится в муниципальной собственности МБОУ СОШ с. Белянка, не обременено правами третьих лиц, никому не заложено, в споре и под арестом не состоит и принадлежит Ссудодателю на праве оперативного управления.

1.3. Передача Имущества в безвозмездное пользование не влечет передачу права собственности на него.

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Ссудодатель обязуется:

2.1.1. Передать нежилые помещения для оказания услуг по организации питания в состоянии, пригодном для использования, в фактическое владение и пользование с момента подписания акта приема-передачи (Приложение N 2) **с освобождением от уплаты коммунальных платежей и арендной платы.**

2.1.2. Предоставить оборудование в исправном состоянии, позволяющем использовать его в соответствии с назначением.

2.2. Ссудополучатель обязуется:

2.2.1. Поддерживать нежилые помещения в исправном состоянии, с соблюдением правил эксплуатации и нести все расходы на их содержание, включая осуществление текущего ремонта. Содержать помещения с соблюдением установленных санитарных правил.

2.2.2. вложить сэкономленные денежные средства согласно п.2.1.1. в модернизацию и оснащение пищеблока.

2.2.3. Согласовывать с Ссудодателем все неотделимые улучшения нежилых помещений.

2.2.4. Не передавать Имущество в аренду или в безвозмездное пользование третьим лицам, как в целом, так и частично по договорам о совместной деятельности или по другим каким – либо основаниям без согласия Ссудодателя.

2.2.5. После окончания срока действия настоящего Договора привести Имущество в состояние, пригодное для его дальнейшего использования в соответствии с целевым назначением, и передать его Ссудодателю по акту приема-передачи в течение пяти рабочих дней.

3. Ответственность Сторон

3.1. Стороны несут ответственность за невыполнение либо ненадлежащее выполнение условий настоящего Договора в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.2. Ответственность Сторон за нарушение обязательств по Договору, вызванное действием обстоятельств непреодолимой силы, регулируется законодательством Российской Федерации.

4. Разрешение споров

4.1. Все споры, возникающие у сторон, регулируются законодательством Российской Федерации, действующим на момент заключения договора.

4.2. В случае возникновения споров по настоящему Договору стороны прилагают все усилия по

урегулированию в несудебном порядке.

4.3. При отсутствии единогласного мнения споры разрешаются в Арбитражном суде.

5. Срок действия Договора

5.1. Настоящий Договор заключен на срок с «05» мая 2022 г. по «31» декабря 2024 г.

6. Изменение, расторжение и прекращение Договора

6.1. Ссудодатель вправе потребовать досрочного расторжения настоящего Договора:

6.1.2. При передаче Имушества Ссудополучателем третьему лицу без согласия Ссудодателя.

6.1.3. Если Ссудополучатель существенно ухудшает состояние Имушества или использует его не по назначению.

6.1.4. Если Ссудополучатель не выполняет обязанности по поддержанию Имушества в исправном состоянии.

6.2. Настоящий Договор может быть расторгнут по требованию Ссудополучателя:

6.2.1. Если Имушество, в силу обстоятельств, за которые Ссудополучатель не отвечает, окажется в состоянии, непригодном для пользования.

6.2.2. При обнаружении недостатков, делающих нормальное использование Имушества невозможным или обременительным, о наличии которых Ссудополучатель не знал и не мог знать в момент заключения настоящего Договора.

7. Заключительные положения

7.1. Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих равную юридическую силу, один - у Ссудодателя, один - у Ссудополучателя.

7.2. Неотъемлемыми частями настоящего Договора являются приложения:

7.2.1. Перечень муниципального имущества, передаваемого в безвозмездное пользование (Приложение № 1)

7.2.2. Акт приема-передачи муниципального имущества (Приложение N 2).

6. Адреса и реквизиты Сторон

Ссудодатель	Ссудополучатель
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Белянка муниципального района Белокатайский район Республики Башкортостан ИНН 0210003086; КПП 021001001 Юридический адрес: 452586, РФ, Башкортостан Респ, Белокатайский р-н, Белянка с, Гагарина ул, д.1 Электронная почта: bel_goo@mail.ru belianka111@mail.ru Казначейский счет: 03234643806100000100 Банк: Отделение-НБ Республика Башкортостан Банка России//УФК по Республике Башкортостан г. Уфа ЕКС 40102810045370000067 БИК 018073401 Директор _____ ЭЦП	Общество с ограниченной ответственностью «ОптТорг» Адрес: 452173, Республика Башкортостан, Чишминский район, р.п. Чишмы, ул. Новостроителей, д. 2 ИНН 0250146429 КПП 025001001 р/с 40702810800320000474 Кор/с: 30101810600000000770 Банк Филиал ПАО «Банк УралСиб» в г. Уфа БИК 048073770 Телефон: +7 (34797) 2-02-44, 89610391486 E-mail: 305411@mail.ru

7. Подписи Сторон

Ссудодатель:

Ссудополучатель:

(Ф.И.О.) (подпись)

М.п.

(Ф.И.О.) (подпись)

М.п.

Перечень №1
муниципального имущества, передаваемого в безвозмездное пользование

1.Объекты муниципального нежилого фонда: - встроенные нежилые помещения №25,26,27,29,30,31,32,33 и ½ МОП №28, 34 36 на первом этаже, двухэтажного кирпичного здания расположенного по адресу: 452585, Республика Башкортостан, Белокатайский район, с. Белянка, ул. Гагарина, 1, общей площадью 152,25 кв.м.:(согласно Технического паспорта здания школы)

2. Перечень имущества:

МБОУ СОШ с. Белянка					Балансовая стоимость	Количество	Сумма амортизации	Остаточная стоимость
№ п/п	Основное средство	Инвентарный номер	Дата принятия к учету	Срок полезного использования				
101.34, Машины и оборудование – иное движимое имущество учреждения					392 119,00	13,00	392 119,00	0,00
1	РУКС\Гестомесительная машина	1041422065	01.01.2009	84	69 974,00	1	69 974,00	0,00
2	РУКС\Ванна моечная с каркасом	1041422069	01.01.2009	84	4 956,00	1	4 956,00	0,00
3	Кух\Шкаф пекарский ЭШ-2к	1041422102	24.07.2012	120	39 000,00	1	39 000,00	0,00
4	2018\Кух\Мясорубка ТМ-32	1041421001	31.12.2018	84	43 605,00	1	43 605,00	0,00
5	РУКС\МашинаУКМ(мясоруб,овощере	1041422027	11.01.2009	84	87 910,00	1	87 910,00	0,00
6	РУКС\ЭлПлита4хКомфорН ово-Вятка	1041422028	11.01.2009	84	8 496,00	1	8 496,00	0,00
7	РУКС\Ванна МоечнаяВМ с каркасом	1041422029	11.01.2009	84	9 912,00	1	9 912,00	0,00
8	РУКС\ЭлПлита4х конфорПЭ-0.48СП	1041422030	11.01.2009	84	35 400,00	1	35 400,00	0,00
9	РУКС\ШкафЖарочШЖ-2стандДуховка	1041422031	11.01.2009	84	38 350,00	1	38 350,00	0,00
10	РУКС\Мясорубка ТМ-32	1041422053	11.01.2009	84	21 240,00	1	21 240,00	0,00
11	РУКС\Картофелечистка МОК-150М	1041422054	11.01.2009	84	22 892,00	1	22 892,00	0,00
12	РУКС\Весы ВТ 8908-100	1041422056	11.01.2009	84	5 782,00	1	5 782,00	0,00
13	РУКС\Термос 12л	1041422063	01.01.2009	84	4 602,00	1	4 602,00	0,00
101.36, Инвентарь производственный и хозяйственный – иное движимое имущество учреждения					32 874,00	2,00	32 874,00	0,00
14	Кух\Холодильник "Бирюса"	61620003	31.12.1999	84	16 764,00	1	16 764,00	0,00

15	Кух/холод-к"Индезит"	1106162202	01.01.2013	60	16 110,00	1	16 110,00	0,00
21.36, Инвентарь производственный и хозяйственный – иное движимое имущество					32 288,00	13,00	0,00	32 288,00
16	Кух/Куллер напольный Lesoto16L	1061622002	24.07.2012		3500,00	1	0,00	3500,00
17	РУКС\Кухня\Котел 50л(круглые ручки)		07.12.2007		2183,00	1	0,00	2183,00
18	РУКС\Кухня\ПодставкаД\кухонноО		11.01.2009		1593,00	1	0,00	1593,00
19	РУКС\Кухня\Котел 40л(круглые ручки)		07.12.2007		2065,00	1	0,00	2065,00
20	РУКС\Кухня\Котел 40л(круглые р		07.12.2007		2065,00	1	0,00	2065,00
21	РУКС\Кухня\Котел 30л (круглые ручки)		07.12.2007		1652,00	1	0,00	1652,00
22	РУКС\Кухня\Подставка д/кухонного оборудования		11.01.2009		1593,00	1	0,00	1593,00
23	2020/СВЧ SUPRA 20MW60	31012019	31.07.2020		4690,00	1	0,00	4690,00
24	РУКС\Кухня\ПодставкаД\кухонноО		11.01.2009		1593,00	1	0,00	1593,00
25	2021/Вытяжка ELIKOR 50-60	9102034	09.09.2021		4150,00	1	0,00	4150,00
26	РУКС\Кухня\Котел 30л(круглые ручки)		07.12.2007		1652,00	1	0,00	1652,00
27	2021/Вытяжка ELIKOR 60-60	9102035	09.09.2021		3900,00	1	0,00	3900,00
28	РУКС\Кухня\Котел 30л(круглые ручки)		07.12.2007		1 652,00	1	0,00	1 652,00
Итого					457 281,00	28,00	424 993,00	32 288,00

Перечень №2
муниципального имущества, передаваемого в безвозмездное пользование

1.Объекты муниципального нежилого фонда: Встроенные нежилые помещения №24, и ½ МОП №23/1 на первом этаже, двухэтажного кирпичного здания, расположенного по адресу: 452585, Республика Башкортостан, Белокатайский район, д. Ашаево, пер.Школьный, 1, общей площадью 24,5 кв.м.площадью 50,36 кв.м (согласно Технического паспорта здания школы)

2. Перечень имущества:

филиал МБОУ СОШ с. Беянка "Начальная общеобразовательная школа д. Ашаево"					Балансовая стоимость	Количество	Сумма амортизации	Остаточная стоимость
№ п/п	Основное средство	Инвентарный номер	Дата принятия к учету	Срок полезного использования				
					46 026,00	10,00	14 000,00	32 026,00
1	2020/Холодильник PozisRS-405	106162204	31.07.2020	60	14 000,00	1	14 000,00	0,00
2	Кух/эл.плита"Злата"	1106162203	01.02.2013		710,00	1	0,00	710,00

3	2020/Стол обеден.4-х мес.1200*	80720201	08.07.2020		3 000,00	1	0,00	3000,00
4	2020/Стол произ.СПРб 1000*600*	80720204	08.07.2020		3 650,00	1	0,00	3650,00
5	2020/Стол произ.СПРб 600*600	80720205	08.07.2020		2 960,00	1	0,00	2960,00
6	2020/Ванна моечная ВМСб-530/2	80720207	08.07.2020		6 200,00	1	0,00	6200,00
7	2020/Водонагреватель 50л	80720208	08.07.2020		5 500,00	1	0,00	5500,00
8	РУКС\Эл сушит.Волна-2000		11.01.2009		2 006,00	1	0,00	2006,00
9	Подвесная выджка ОQE	31082020001	31.12.2020		3 000,00	1	0,00	3000,00
10	2020/ВодонагревательHaier ES30л	30082020	31.12.2020		5 000,00	1	0,00	5000,00
Итого					46 026,00	10,00	14 000,00	32 026,00

Перечень №3
муниципального имущества, передаваемого в безвозмездное пользование

1.Объекты муниципального нежилого фонда: встроенные нежилые помещения №5/1, и ½ МОП №5/2 на первом этаже, одноэтажного бревенчатого здания, расположенного по адресу: 452586, Республика Башкортостан, Белокатайский район, д. Новая Маскара, ул. Центральная, 35, общей площадью 17,7 кв.м.

2. Перечень имущества:

филиал МБОУ СОШ с. Белянка "Начальная общеобразовательная школа д. Новая Маскара"					Балансовая стоимость	Количество	Сумма амортизации	Остаточная стоимость
№ п/п	Основное средство	Инвентарный номер	Дата принятия к учету	Срок полезного использования				
					61 839,00	11,00	14 000,00	47 839,00
1	2020/Холодильник Pozis RS-405	1041422002 А	31.07.2020	60	14 000,00	1	14 000,00	0,00
2	2020/Плита эл.2-хкомф.с дух.шк	1041422001 А	31.07.2020		9 700,00	1	0,00	9700,00
3	2020/Стол обеден.6-и мест	1061632001	08.07.2020		3 500,00	1	0,00	3500,00
4	2020/Скамья д/обед.стола	10616320010 01А	08.07.2020		1 500,00	1	0,00	1 500,00
5	2020/Скамья д/обед.стола	10616320010 02А	08.07.2020		1 500,00	1	0,00	1 500,00
6	2020/Стол производ.СПРб 1000*	1061632003 А	08.07.2020		3 650,00	1	0,00	3 650,00
7	2020/Стол производ.СПРб 600*	1061632004 А	08.07.2020		2 960,00	1	0,00	2 960,00
8	2020/Ванна моечная ВМСб-530/2	1061632006	08.07.2020		6 200,00	1	0,00	6 200,00
9	2020/Водонагреватель 50л	1061632006 А	08.07.2020		5 500,00	1	0,00	5 500,00
10	Кух/Куллер напольный Lesoto16L	1061622002 А	24.07.2012		3 500,00	1	0,00	3 500,00
11	2019/Эл.водонагреват.35л AQUAV	27112019	31.12.2019		9 829,00	1	0,00	9 829,00
Итого					61 839,00	11	14 000,00	47 839,00

Ссудодатель:

(Ф.И.О.) (подпись)
 М.п.

Ссудополучатель:

(Ф.И.О.) (подпись)
 М.п.

АКТ
приема-передачи муниципального имущества.

с. Беянка

" ____ " _____ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Беянка муниципального района Белокатайский район Республики Башкортостан (далее – МБОУ СОШ с. Беянка), именуемое в дальнейшем "Ссудодатель", в лице директора Исмагилова Рашита Габдулварисовича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ОптТорг», именуемый в дальнейшем "Ссудополучатель", в лице директора Набиуллина Ришата Рамилевича, действующей на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые "Стороны", составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с п. 1.1 Договора Ссудодатель передает в безвозмездное пользование, а Ссудополучатель принимает Имущество, согласно приложению № 1.
2. Настоящий акт составлен в 2-х экземплярах, по одному для Ссудодателя и Ссудополучателя.

Ссудодатель:

(Ф.И.О.) (подпись)

М.п.

Ссудополучатель:

(Ф.И.О.) (подпись)

М.п.