

Договор №2773326001SP/16
на оказание услуг по организации горячего питания

г. Ишимбай

«27» февраля 2026 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 16 "Василек" общеразвивающего вида города Ишимбай муниципального района Ишимбайский район Республики Башкортостан, именуемый в дальнейшем "Заказчик", в лице заведующего Рябых Галины Михайловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, **Индивидуальный предприниматель Муллаянова Лилия Сагитовна**, в лице Муллаяновой Лилии Сагитовны, действующего на основании ОГРНИП 321028000175167, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «Стороны», в соответствии с результатами закупки, положением о закупке и требованиями Федерального закона "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-ФЗ (далее - Федеральный закон N 223-ФЗ) заключили настоящий Договор (далее - договор) о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания в соответствии с условиями Договора и Спецификацией (Приложение №1 к настоящему Договору), Технического задания (Приложение № 3 к Договору) являющегося неотъемлемой частью Договора и согласно циклическому меню на основании суточной нормы потребления (Приложение № 2 к Договору) в соответствии с требованиями норм действующего законодательства Российской Федерации и Республики Башкортостан (Приложение № 4 к Договору), а Заказчик обязуется принять их и оплатить.

1.2. Организовать питание воспитанников в сроки в соответствии с п.4.1. Договора, качественно и в соответствии с действующим СанПин 3.1/2.4.3598-20.

1.3. Характеристики, срок, объем оказываемых услуг установлены в Спецификации (Приложение №1 к Договору).

1.5. Оказание услуг осуществляется ежедневно силами Исполнителя на базе пищеблока Заказчика.

1.6. Передача Исполнителю Заказчиком необходимых помещений для оказания услуг осуществляется в соответствии с Постановлением Правительства Республики Башкортостан от 29 декабря 2007 года № 403 «О порядке оформления прав пользования государственным имуществом Республики Башкортостан и об определении годовой арендной платы за пользование государственным имуществом Республики Башкортостан».

1.8. Передача Заказчиком Исполнителю оборудования и инвентаря, необходимых для оказания услуг осуществляется по акту приема-передачи.

1.9. Предоставленные помещения, оборудование и инвентарь должны использоваться Исполнителем только для оказания услуг в рамках настоящего Договора.

2. Цена Договора и порядок оплаты

2.1. Цена Договора составляет 2 803 673 рублей 40 копеек (Два миллиона восемьсот три тысячи шестьсот семьдесят три рубля 40 копеек), в том числе НДС 5% - 133 508,26 рублей.

2.2. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора, при этом может быть изменена в случаях, предусмотренных разделом 14 настоящего Договора.

2.3. Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации.

2.4. Оплата фактически оказанных услуг осуществляется Заказчиком в порядке и сроки, определенные настоящим Договором, при выполнении Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, сроком не более 7 (семи) рабочих дней со дня подписания акта сдачи-приемки части оказанных услуг, с учетом пункта 4.2. настоящего Договора.

В случае несвоевременного финансирования и невозможности выполнения обязательств по настоящему договору в установленные сроки, Заказчик освобождается от ответственности в соответствии с п. 1 ст. 401 Гражданского Кодекса Российской Федерации, при этом исполнение обязательств производится после поступления средств из бюджета Республики Башкортостан на расчетный счет Заказчика.

2.5. Оплата услуг по настоящему Договору осуществляется в рублях.

2.6. Оплата по настоящему Договору осуществляется Заказчиком за счет:

- За счет средств Республики Башкортостан.
- За счет бюджета муниципального района Ишимбайский район Республики Башкортостан.
- За счет средств, приносящие доход деятельности учреждения.

2.7. Оплата оказанных услуг по настоящему Договору осуществляется безналичным расчетом.

2.8. Условия оплаты услуг: оплата производится на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг.

2.9. В случае, если Договор заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате физическому

лицу, уменьшается на размер налогов сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

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

2.11. В случае подписания Сторонами Акта взаимосверки обязательств по Договору оплата оказанной услуги осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков согласно указанному Акту и на основании представленного Исполнителем счета. При этом исполнение обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков в доход бюджета возлагается на Заказчика.

2.12. В случае, если при начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны не подписали Акт взаимосверки обязательств по Договору, указанный в п. 2.11 Договора, Заказчик оплачивает фактически исполненные обязательства и вправе по своему выбору наложить взыскание на обеспечение исполнения Договора или представить требование Гаранту по банковской гарантии (в случае предоставления в качестве обеспечения исполнения Договора банковской гарантии), при условии что сумма обеспечения исполнения Договора достаточна для погашения всех взысканий.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

3.1.2. Принимать по акту оказанные Исполнителем Услуги или направлять в адрес Исполнителя мотивированный отказ от их приемки;

3.1.3. Своевременно оплачивать услуги Исполнителя в порядке, предусмотренным настоящим Договором;

3.1.4. Предоставлять Исполнителю информацию, необходимую последнему для качественного и своевременного оказания услуг по настоящему Договору, а также письменную заявку с указанием наименования, состава и объема услуг;

3.1.5. Вернуть обеспечение исполнения Договора Исполнителю в сроки, предусмотренные Договором;

3.1.6. Совместно с Исполнителем утверждать режим работы пищеблоков.

3.1.7. Обеспечить беспрепятственный доступ работников Исполнителя к месту оказания услуг, которые осуществляют контроль качества, норм выхода и ассортимента готовых блюд в соответствии с меню, при условии соблюдения работниками Исполнителя правил пропускного режима, действующего у Заказчика.

3.1.8. Своевременно доводить до Исполнителя режим работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее, чем за 2 дня.

3.1.9. Организовать контроль:

- качества пищи, путем снятия проб ответственным лицом с внесением записи в журнал снятия проб;

- за снятием суточных проб и их хранением;

- за правильностью поступления блюд согласно меню и раздаточной ведомости.

3.1.10. Производить ежемесячно до 5 числа сверку документов бухгалтерского учета (акты оказанных услуг, счет-фактура), отчет по выполнению натуральных норм питания.

3.1.11. Осуществлять контроль за оказанием услуг, на любом этапе исполнения услуги.

3.1.12. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Договором.

3.1.13. Предоставлять в возмездное пользование энергоресурсы для оказания услуг, предусмотренных настоящим договором.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Вносить изменения в меню (Приложение № 2 к Договору) в соответствии с нормативной базой для обеспечения питания, уведомив письменно об изменениях Исполнителя в течение семи дней со дня принятия решения об изменении.

3.2.2. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и

аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

3.2.3. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих требованиям задания, в соответствии с настоящим Договором;

3.2.4. Контролировать процесс оказания Услуг в течение всего срока действия настоящего Договора;

3.2.5. Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг;

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

3.2.7. Осуществлять иные права, предусмотренные Договором и (или) законодательством Российской Федерации.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Выполнить обязательства предусмотренные настоящим Договором и передать Заказчику результаты, в предусмотренный настоящим Договором срок.

3.3.3. Разработать циклическое меню в соответствии с Приложением № 1 к Договору и суточной нормой потребления (Приложение № 2 к Техническому заданию).

3.3.4. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии (бракераж готовой продукции), признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 часа с момента его уведомления, при этом расходы по продуктам и по приготовлению готовой пищи осуществляется за счет Исполнителя.

3.3.5. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора;

3.3.6. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим. Не позднее чем за один рабочий день до даты начала оказания услуг передать Заказчику список работников для оформления соответствующих пропусков. В случае изменения состава обслуживающих лиц своевременно сообщать Заказчику о данных изменениях;

3.3.7. Обеспечить приготовление блюд, кулинарных изделий с соблюдением технологии приготовления пищи, санитарных норм и правил на производстве, температурного режима, требований к кулинарной обработке сырья и норм закладки;

3.3.8. Осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска готовых блюд;

3.3.9. Производить выдачу готовых рационов только после бракеража готовой пищи, отбора суточных проб;

3.3.10. Ежедневно оставлять суточные пробы и обеспечить им надлежащее хранение в течение 48 часов;

3.3.11. Принимать участие в работе бракеражной комиссии;

3.3.12. Допускать ответственных лиц, определенных Заказчиком для контроля за процессом приготовления блюд;

3.3.13. При каждой выдаче готового блюда обеспечивать наличие дополнительных (сверх сводного порционника) порций каждого блюда:

– для бракеража готовой пищи представителям Заказчика и Исполнителя;

– для отбора суточных проб;

3.3.14. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений пищеблока, столовой, овощехранилищ, подсобных и складских помещений, оборудования и инвентаря. Проводить дератизацию помещений.

3.3.15. Исполнитель привлекает к работе в помещениях столовой работников, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие непосредственный контакт с несовершеннолетними, должны иметь справку об отсутствии судимости согласно ст. 351.1. Трудового кодекса РФ.

3.3.16. Обеспечивать сохранность, правильную эксплуатацию и содержание в исправном состоянии оборудования, инвентаря, мебели, находящегося в пищеблоке и в складских помещениях, переданных Заказчиком.

3.3.17. В случае приведения в непригодность по вине Исполнителя помещений пищеблока, технологического и холодильного оборудования, инвентаря, мебели, иного имущества переданных Исполнителем для оказания Услуг, возмещает Заказчику стоимость основных средств, другого имущества по рыночной цене, действующей на момент установления такого факта либо производит его замену на аналогичное по своим техническим характеристикам.

3.3.18. Исполнитель доставляет продукты в столовую специализированным транспортом, имеющим санитарный транспорт.

3.3.19. Осуществлять контроль за своевременным прохождением сотрудниками гигиенического обучения и медицинских профилактических осмотров;

3.3.20. Передавать готовую пищу в таре Исполнителя;

3.3.21. Укомплектовать столовую, подсобные и складские помещения оборудованием, инвентарем необходимым для надлежащего и своевременного исполнения Договора;

3.3.22. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции и входной контроль качества продуктов питания.

Осуществлять оказание услуг с проведением производственного лабораторного контроля в аккредитованной лаборатории и предоставлять Заказчику копии протоколов лабораторных исследований не реже 1 раза ежеквартально.

При этом количество проб (образцов), направляемых для проведения лабораторных испытаний продуктов (сырья используемого для приготовления продукции) составляет не менее 1 раз в квартал, количество проб (образцов) готовой продукции, направляемых для проведения лабораторных испытаний составляет не менее 1 раза в квартал. Отбор проб, указанных в настоящем пункте, осуществляется в соответствии с нормативной документацией силами аккредитованной лаборатории. При осуществлении отбора проб, направляемых, для проведения лабораторных испытаний Исполнитель привлекает к такому отбору представителя Заказчика и представителя аккредитованной лаборатории;

3.3.23. Формировать документы бухгалтерского учета (акты оказанных услуг, счета-фактуры и т.д.) и предоставлять ответственному лицу Заказчика до 5 числа каждого месяца, следующего за отчетным. Подписанные Исполнителем акты об оказании услуги, счета-фактуры на оплату должны предоставляться в разрезе каждой категории обучающихся отдельно.

3.3.24. Обеспечить работников столовой санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технических средств.

3.3.25. Осуществлять приготовление диетических блюд для заявленных обучающихся с пищевой аллергией персоналом, состоящим в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию и личные (санитарные) книжки установленного образца.

3.3.26. Ежедневно, перед началом работы персонала, представитель Исполнителя, имеющий медицинское образование, проводит осмотр сотрудников пищеблока Исполнителя с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья» (форма №2-ЛПП), а также обеспечивает специалистам Заказчика свободный доступ к «Журналу здоровья» для ознакомления.

3.3.27. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

3.3.28. Контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

3.3.29. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Заказчика, представленные в Техническом задании (Приложение № 3 к Договору).

3.3.30. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

3.3.31. Своими силами осуществлять погрузочно-разгрузочные работы. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.3.32. Утилизировать отходы своими силами.

3.3.33. Разработать и утвердить программу производственного контроля.

3.3.34. Ежедневно проводить бракераж продукции с участием представителя Заказчика и Исполнителя в соответствии с действующим у Заказчика «Положением о бракераже». В случае отсутствия представителей Исполнителя бракераж продукции производится Заказчиком самостоятельно.

3.3.35. Осуществлять контроль за организацией питания обучающихся соответственно программе производственного контроля, утвержденного руководителем Заказчика.

3.3.36. Не реже 1 раза в месяц проводить инвентаризацию имущества. При этом Исполнитель сам определяет место приготовления, на своей базе или на базе Заказчика, если имеется пищеблок.

3.3.37. Исполнитель не вправе передавать информацию, полученную в результате исполнения обязательств по настоящему Договору (документы, материалы) третьим лицам без письменного согласия Заказчика;

3.3.38. При выполнении услуг привлечение соисполнителей не допускается;

3.3.39. Исполнитель несет расходы по:

–вывозу мусора и содержание контейнерной площади и прилегающей территории;

-дератизации, дезинфекции;
-эксплуатации переданного оборудования (техническое обслуживание, текущий ремонт, поверка средств измерений в столовой, замер сопротивления изоляции и иные технические обслуживания, предусмотренные законодательством);
-снабжению столовой в соответствии с СанПин хозяйственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии;
-эксплуатации, содержанию и ремонту инженерных коммуникаций на арендуемой площади;
-проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке;
-проведению производственного контроля в порядке установленным действующим законодательством;
-стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;
-снабжению сотрудников столовой спецодеждой.

3.3.40. Производить возмещение стоимости коммунальных услуг, связанных с использованием указанных в пункте 1.6 настоящего договора помещений и оборудования, на основании показаний счетчиков учета энергии, либо на основании расчетов потребляемых ресурсов соответствующих коммунальных услуг в сроки, установленные действующим законодательством.

3.3.41. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Договором.

3.4. Исполнитель вправе:

3.4.1. Требовать от Заказчика своевременной и полной оплаты оказанных в соответствии с настоящим Договором услуг;

3.4.2. Осуществлять иные права, предусмотренные Договором и (или) законодательством Российской Федерации.

4. Сроки оказания услуг

4.1. Сроки оказания услуг: 01.03.2022г. по 31.12.2026 г. включительно согласно графику работы Заказчика.

4.1.1. Заказчик направляет заявку одним из следующих способов: по почте, факсу, электронной почте, нарочным либо любым иным способом.

4.2. В п. 10.1 Договора указана дата, при наступлении которой обязательства сторон прекращаются, за исключением обязательств по оплате услуг, гарантийных обязательств (при их наличии), обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки (штрафа, пени). Стороны после наступления указанной даты не вправе требовать исполнения Договора в части оказания услуг и их приемки.

5. Качество услуг. Гарантия качества услуг

5.1. Качество, результаты услуг, их безопасность должны соответствовать требованиям действующего законодательства, принятых в соответствии с ним нормативных документов и условиям Договора и гарантировать отсутствие в питании больных субпродуктов, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

5.2. Доставка продуктов питания осуществляется в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и санитарных правил, и норм.

5.3. Доставка продукции производится в таре (упаковке, контейнере), обеспечивающей ее сохранность при транспортировке, а также с наличием маркировки, соответствующей действующему законодательству и действующим санитарным и иным требованиям для продукции этого рода.

5.4. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, хранением и доставкой продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.

5.5. Исполнитель предоставляет Заказчику всю необходимую документацию на поставляемую продукцию (сертификаты и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством.

5.6. Гарантии качества распространяются на все оказанные Исполнителем услуги.

5.7. Заказчик в случае ненадлежащего оказания услуг общественного питания при организации горячего питания в образовательных организациях ведет претензионную работу с Исполнителем.

6. Место и порядок сдачи и приемки услуг

6.1. Оказание услуг осуществляется Исполнителем на территории Заказчика по адресу: г. Ишимбай, ул. Революционная, д. 6а

6.1.1. Доставка, погрузка и разгрузка поставляемой продукции для оказания услуг осуществляется силами Исполнителя.

6.2. По факту оказания услуг по настоящему Договору Заказчик и Исполнитель ежемесячно подписывают акт сдачи-приемки, подтверждающий факт выполнения обязательств по настоящему Договору (указать в акте с проведением лабораторных исследований/без проведения лабораторных исследований).

6.2.1. Исполнитель обязан формировать документы бухгалтерского учета (акты оказанных услуг, счета-фактуры и т.д.) и предоставлять ответственному лицу Заказчика до 5 числа каждого месяца следующего за отчетным. Подписанные Исполнителем акты об оказании услуги, счета-фактуры на оплату должны предоставляться в разрезе каждой категории обучающихся отдельно.

6.3. Исполнителем в двух экземплярах составляется Акт взаимосверки обязательств по Договору, в котором указываются сведения о фактически исполненных обязательствах по Договору; сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Договора. Акт взаимосверки обязательств является основанием для проведения взаиморасчетов между Сторонами. Приемка оказанных услуг производится Заказчиком в срок, не превышающий 20 (двадцати) дней с даты подписания Исполнителем акта оказанных услуг.

7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Договором, стороны несут ответственность в соответствии с настоящим Договором и действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается Договором в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

7.3. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа составляет _____ рублей:

- а) 1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Договора превышает 100 млн. рублей.

7.4. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.5. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора (отдельного этапа исполнения Договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.7 – 7.11 настоящих Правил), размер штрафа составляет _____ рублей

а) 10 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 5 млрд.

рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

7.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, (при наличии в Договоре таких обязательств) размер штрафа составляет _____ рублей

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

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

в) 10000 рублей, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Договора превышает 100 млн. рублей.

7.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Договора, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, составляет _____ рублей:

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

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

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

- 1 процент начальной (максимальной) цены Договора, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

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

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

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

- 1 процент цены Договора, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.12. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7.13. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

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

7.15. Уплата неустоек (штрафов, пеней) не освобождает Стороны от выполнения принятых обязательств.

7.16. В случаях, не урегулированных Договором, Стороны несут ответственность за невыполнение либо ненадлежащее выполнение взятых на себя по Договору обязательств в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.17. Оплата Договора может быть осуществлена путем выплаты Исполнителем суммы, уменьшенной на сумму неустойки (пеней, штрафов), при условии перечисления в установленном порядке неустойки в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации на основании платежного документа, оформленного получателем бюджетных средств, с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (пеней, штрафов) в соответствии с условиями Договора.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера.

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

8.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 8.1.-8.2., Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения ее обязательств, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложением соответствующих доказательств и документов в десятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами в связи с исполнением обязательств по Договору, разрешаются с соблюдением обязательного досудебного претензионного порядка. Сторона, получившая претензию, обязана рассмотреть и дать ответ в срок не позднее 5 рабочих дней со дня получения последнего адресатом.

9.2. В случае, если Стороны не придут к соглашению, споры подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

10. Срок действия и порядок расторжения Договора

10.1. Договор считается заключенным и вступает в силу с момента его подписания и действует до 31.12.2026 года включительно.

10.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от гарантийных обязательств (в случае их наличия), ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Договора, если таковые имели место при исполнении условий настоящего Договора, а также от оплаты Договора в части исполненных обязательств Исполнителем до даты окончания действия Договора.

10.3. Договор может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

10.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с пунктом 10.4. Договора.

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

10.7. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в Единой информационной системе и направляется исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в Договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении исполнителю. Выполнение заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии исполнителя по его адресу, указанному в Договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора в Единой информационной системе.

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

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

10.10. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.11. В отношении порядка, сроков и оснований расторжения Договора Исполнителем в одностороннем порядке применяются пункты 11.3.-11.10. настоящего раздела, за исключением требования об использовании Единой информационной системы.

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



ООО "УКДП"
Директор



И.П. Круглый

**МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
(4-х недельное)**

Сезон: **осень-зима**
Возрастная категория: **сад 12ч**

на 1-ая неделя/Понедельник

Приём пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценность	№ рецеп- туры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1	2	4	5	6	7	8
1 Завтрак						
Масло порционное	5	0,04	3,63	0,07	33	дп00151
Каша ячневая молочная вязкая	150	5,04	5,04	25,92	169	дп00107
Чай с сахаром и молоком	180	1,4	1,31	10,13	58	дп00336
Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2,14	0,29	13,43	65	дп00005
Всего в 1 Завтрак		8,61	10,26	49,55	325	
2 Второй завтрак						
Яблоки	120	0,48	0,48	11,76	53	дп00340
Всего в 2 Второй завтрак		0,48	0,48	11,76	53	
Обед						
Салат из моркови	50	0,53	4,43	5,09	63	дп00231
Щи из св.капусты с карт.без смет	180	1,3	2,75	6,43	55	дп00338
Сметана к пер.блюдам (прокип)	5	0,13	0,75	0,18	8	дп00264
Пюре гороховое	130	12,25	4,28	27,76	201	дп00201
Соус томатный	20	0,21	1,28	1,14	17	дп0273А
Котлеты "Мясные"	1/50	7,61	11,44	6,02	157	дп70000
Напиток яблочный	180	0,09	0,09	23,76	96	дп00163
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,1	0,15	7,2	38	дп00004
Соль	4					дп00266
Всего в Обед		23,2	25,17	77,58	635	
Полдник						
Печенье	24	1,7	2,5	16,37	21	дп00176
Кефир б/с	100	2,9	2,5	4	53	дп00112
Всего в Полдник		4,6	5	20,37	74	
Ужин						
Винегрет овощной(без лука)	50	0,58	4,25	3,17	53	дпп0028
Плюшка"Новомосковская	50	3,66	3,37	25,46	147	дп0197*
Кисель из концентрата плодовых или ягодных	180	1,08		21,7	107	дп00114
Всего в Ужин		5,33	7,62	50,33	307	

14.1.3. при согласовании с Исполнителем Заказчик вправе увеличить или уменьшить предусмотренные Договором количество (объем) услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Договора пропорционально дополнительному объему или услуг исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренных Договором объема услуг стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы услуги.

14.1.4. изменение качественных, технических и функциональных характеристик оказываемых услуг на улучшенные, по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Договоре (Задании).

14.1.5. если цена заключенного для обеспечения муниципальных нужд на срок не менее одного года Договора составляет или превышает размер цены, установленный Правительством Российской Федерации, и исполнение указанного Договора по независящим от сторон Договора обстоятельствам без изменения его условий невозможно, указанные условия могут быть изменены на основании решения местной администрации;

15. Приложение

- 15.1. Приложение №1 к Договору – «Спецификация»;
- 15.2. Приложение №2 к Договору – «Меню»;
- 15.3 Приложение №3 к Договору – «Техническое задание»
- 15.4 Приложение № 4 к Договору – «Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих исполнение Договора»;

16. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик:

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 16
"ВАСИЛЕК" ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
ГОРОДА ИШИМБАЙ МР ИР РБ**

Адрес: 453205, Республика Башкортостан, г.Ишимбай,
ул. Революционная, д. 6 а

Телефон: 8 (34794) 4-27-89

Банковские реквизиты:

ИНН 0261009833

КПП 026101001

казначейский счет 03234643806310000100

ЕКС (Единый казначейский счет) -

40102810045370000067

ОКЦ № 6 УРАЛЬСКОГО ГУ БАНКА РОССИИ/УФК

ПО РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН г. Уфа

БИК 018073401

л/с 30100994008

Исполнитель:

**Индивидуальный предприниматель Муллаянова
Лилия Сагитовна**

Адрес: 452490, РФ,

Республика Башкортостан, Салаватский р-н,
с.Малояз, ул. А.Сайфуллина, д.11

ИНН 024001039106

Банковские реквизиты:

р/с 40802810206000426611

к/с 30101810300000000601

Банк Башкирское отделение №8598

ПАО Сбербанк

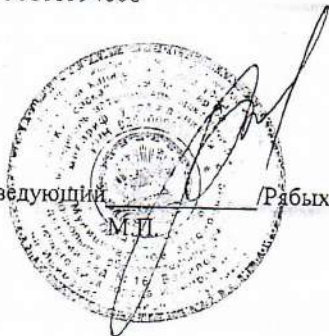
БИК 048073601

Тел: +8-919-619-0767

mail: jobbuhon@ya.ru

Заведующий

Рябых Г.М./



Индивидуальный предприниматель

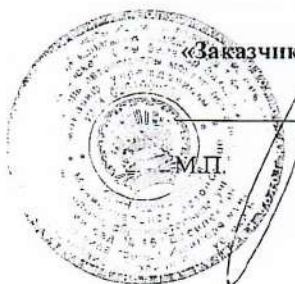
/ Муллаянова Л.С./



СПЕЦИФИКАЦИЯ

№п/п	Наименования	Ед. изм	Кол-во дето-дней	Стоимость дето-дня, руб.	Сумма, руб.
1	Организация горячего питания для воспитанников ДОУ	Дето-дни	16 572,2256756757	148,00	2 452 689,40
2	Организация горячего питания для воспитанников ДОУ	Дето-дни	16 565,00	20,00	331 300,00
3	Организация горячего питания для воспитанников ДОУ (Ужин)	Дето-дни	2 812,00	7,00	19 684,00
ВСЕГО:					2 803 673,40

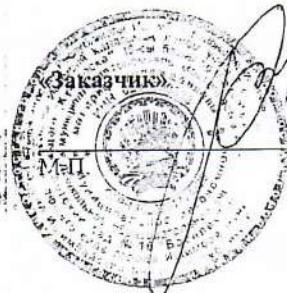
Итого на сумму: 2 803 673 рублей 40 копеек (Два миллиона восемьсот три тысячи шестьсот семьдесят три рубля 40 копеек), в том числе НДС 5% - 133 508,26 рублей.


«Заказчик»
/ Рябых Г.М./
М.П.

«Исполнитель»
/ Муллаянова Л.С./
М.П.


Приложение № 2
к Договору №2773326001SP/16
от 27 февраля 2026 года

МЕНЮ
(прикладывается отдельным файлом)


/Рябых Г.М./

«Исполнитель»

/Муллаянова Л.С./

Техническое задание
на оказание услуг по организации горячего питания

ОКПД 2- 56.29.19.000 Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие

Название	Многодетные	Дети-инвалиды	Дети, под опекой	Род-инвалид	дети СВО	Общее кол-во детей	Обычные дети
МАДОУ ДЕТСКИЙ САД № 16 "ВАСИЛЕК" ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА Г.ИШИМБАЯ МР ИШИМБАЙСКИЙ РАЙОН РБ	28	1			9	140	111

Сроки оказания услуг: 01.03.2026 по 31.12.2026 г. включительно согласно графику работы Заказчика.

Место оказания услуг: 453205, Республика Башкортостан, г.Ишимбай, ул. Революционная, д. 6а

1. Требования к услуге:

1.1. Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания обучающимся в соответствии с соблюдением следующих норм и требований:

правил оказания услуг общественного питания Постановление Правительства РФ от 21.09.2020г. №1515, санитарных правил СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

с требованиями государственных стандартов, технических регламентов на продукцию, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания населения, пищевым продуктам, требованием Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», методических рекомендаций от 30.08.2019 г. «О применении единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Республики Башкортостан», методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций 2.4. «Гигиена детей и подростков», методических рекомендаций 2.4.5.0131-18.2.4.5. от 10.08.2018г. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания»,

методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся ОО 2.4. «Гигиена детей и подростков»,

методических рекомендации 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г. «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»,

методических рекомендаций МО РБ от 30.05.2020г. 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения»,

СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1.2. Приготовление пищи осуществляется квалифицированным персоналом Исполнителя (детское питание).

1.3. Исполнитель в срок, не позднее 3 (трёх) рабочих дней со дня заключения договора обязан представить на утверждение Заказчику списочный состав предлагаемых работников, прикладывая трудовой договор, справку об отсутствии судимости, медицинские книжки работников с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

1.4. Исполнитель ведет и хранит документацию на бумажных и электронных носителях, подтверждающую соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим заданием.

1.5. Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания из своих продуктов и сырья (на базе пищеблока) в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Используется утвержденное республиканское меню на учебный год, которое также утверждается оператором питания и согласовывается руководителем образовательной организации для всех категорий и возрастов питающихся обучающихся. Повторение одних и тех же блюд, и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

1.6. Исполнитель собственными силами и за счет собственных средств осуществляет доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (готовой пищи по виду пищеблока, Предписанию Роспотребнадзора) использовать чистый специализированный автотранспорт,

предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. У сопровождающих (шофер, экспедитор) продукты питания в организацию, необходимо иметь при себе санитарную книжку с отметками о периодическом медицинском осмотре. Транспорт должен быть специализированным для перевозки молочных, мясных продуктов с графиком обработки дезинфицирующими средствами.

1.7. Исполнитель оказывает услуги согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с использованием достаточного количества производственного инвентаря, столовой и кухонной посуды, моющих, дезинфицирующих средств, спецодежды и других предметов материально-технического оснащения, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания. Расходы, связанные с проведением добровольной сертификации услуг, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием и выполнением технического задания.

1.8. Исполнитель осуществляет контроль качества поступающего сырья с проверкой документов, подтверждающих его качество. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении пищи должны иметь декларации соответствия, наличие электронных ветеринарных справок Ф.№4, размещенных в системе ФГИС «Меркурий» на каждую партию поставленного сырья животного происхождения и мяса переработки (мясо говядины, мясо птицы, яйцо, колбасные изделия, печень, рыба свежемороженая) с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, наличие удостоверения качества (по наличию) и безопасности пищевых продуктов и изделий от производителя, протоколы испытаний на соответствие Техническому регламенту (ТР ТС 0332013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 с изменениями (пп1.п1., п.2, ст.24) «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 «Масложировая продукция», ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»), ТР ТС 027/2012 «Диетическое питание», ТР ТС 044/2017 «Питьевая вода» и об отсутствии ГМО на масло сливочное, кисломолочную продукцию, сыр, овощи, Гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства на овощи, фрукты, сухофрукты, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате, на товарном ярлыке упаковки всей используемой продукции в образовательных организациях. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Поступающие продукты питания должны поступать в чистой таре и соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации. Все сопровождающие документы хранятся в учреждениях 2 года.

По письменному запросу Заказчика Исполнитель обязан в течение 1 рабочего дня предоставить копии всех документов, подтверждающих качество сырья, из которого производится приготовление пищи.

1.9. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

1.10. Кратность приема пищи и режим питания воспитанников в дошкольных организациях и дошкольных группах при общеобразовательных организациях - завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин (4-х, 5-тиразовое);

для воспитанников дошкольных групп, нуждающихся в диетическом питании с учетом требований. Должно быть организовано диетическое питание в соответствии с предоставленным родителями заключениями лечащего врача с предоставлением соответствующего меню. Допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями. Временно предоставить холодильное оборудование для хранения готовых блюд, микроволновой печи для разогрева пищи. Условия для мытья рук.

1.11. Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %:

для 4-х разового питания: завтрак (20%), второй завтрак (10%), обед (30%), полдник (15%);

для 5-ти разового питания: завтрак (20%), второй завтрак (10%), обед (30%), полдник (15%), ужин 25%.

1.12. Исполнитель должен выполнять натуральные нормы питания с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для обучающихся всех возрастных групп (7-18 лет) и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, которые он несет при организации горячего питания

1.13. Исполнитель осуществляет формирование документации по организации горячего питания с предоставлением Заказчику: примерного меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, которое утверждается Заказчиком и согласовывается Исполнителем. Наличие меню-раскладки, калькуляция, с указанием выхода блюд для разного возраста. На основании перспективного меню ежедневно составляет меню-требование (раскладка) (в 2 экземплярах), являющаяся документом для получения продуктов из кладовой и рабочей ведомостью для повара по расходу продуктов на блюда в отдельные приемы пищи. Один экземпляр передается повару, другой остается у Заказчика. По этому экземпляру меню-раскладки бухгалтерия списывает продукты и ведет накопительную ведомость по учету израсходованных за месяц продуктов. В меню-раскладке (на завтрак) проставляют дату, фактическое количество питающихся обучающихся,

находящихся в организации в данное время. Второй завтрак и последующие приемы пищи обучающихся в меню указываются точное количество детей. Если выдавшее количество на завтрак превышает или наоборот меньше выдано продуктов, то составляется накладная о возврате или выдачи продуктов питания в пищеблок, с учетом движения продуктов в журнале. Расход продуктов записывают дробью: в числителе — на одного ребенка, в знаменателе — на общее число детей. Указывается также выход готового блюда и стоимость продуктов. Выход порции должен соответствовать объему блюда. В специальной графе перечисляются блюда на каждый прием пищи и указывается расход продуктов для их приготовления.

Пакет документов (меню-требование, табель посещаемости) предоставляется в бухгалтерию Заказчика в срок до 5 числа каждого месяца.

1.14. Исполнитель осуществляет ежедневное приготовление горячего питания с учетом санитарных требований СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на основе принципов «щадящего питания». Использовать щадящие технологии при приготовлении блюд: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате.

1.15. Исполнитель ежедневно предоставляет Заказчику (учреждению): накладные на поставленные продукты питания, ежедневное меню с указанием выхода блюд, и калькуляции расчета цены на блюдо для обучающихся разного возраста, с учетом содержания пищевых веществ, энергетической ценности, витамина С, меню-раскладку-требование Ф№0504202, с расчетами блюд для воспитанников и заверенное печатью составителя. Исполнитель использует в рационе витаминизированные напитки промышленного производства в соответствии с инструкцией (приложить) и удостоверением о государственной регистрации.

1.16. Меню допускается корректировать с учетом сезонности, климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ при наличии Акта по внесению изменений в единое меню. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами в меню должна использоваться пищевая продукция и витаминизированные напитки промышленного выпуска, обогащенные витаминами, согласно приготовлению по прилагаемой инструкции непосредственно перед раздачей. Использовать йодированную соль.

1.17. Организации, осуществляющие питание обучающихся в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей местах (в обеденном зале, холле, в групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню для всех возрастных групп обучающихся, наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийность порции.

1.18. Для приготовления и хранения готовых блюд Исполнитель использует кухонную посуду, изготовленную из нержавеющей пищевой стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и безопасных для здоровья детей. Разделочные доски только из дерева, маркированные в количестве 12 штук. Ножи маркированные, производственный инвентарь, разделочные столы, ванны. Все имеющееся оборудование, кухонная посуда должна быть маркирована. Режим мытья посуды соблюдать действующим санитарным требованиям правилам (СанПин 2.3/2.4.3590-20).

Наличие столовой и кухонной посуды, производственного вспомогательного инвентаря за счет средств Исполнителя. Исполнитель обеспечивает сохранность оборудования, инвентаря, мебели и т.д., находящихся на пищеблоке, в столовой, правильно их эксплуатирует и содержит в исправном состоянии, обеспечивает пищеблок учреждения достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также необходимым количеством кухонной посуды и разделочного инвентаря. Обеспечить персонал пищеблока санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем в соответствии с требованиями нормативных документов. Хранить в отдельном отведенном маркированном месте.

1.19. Исполнитель производит выдачу готовой пищи в столовой Заказчика, в соответствии с графиком выдачи пищи и суммарным объемом блюд по приемам пищи.

1.20. Исполнитель обеспечивает работы по приготовлению пищи, порционированию блюд. Подача на обеденные столы порционных горячих блюд должна осуществляться работниками Исполнителя после проведения процедуры комиссией бракеража и отражением данных в специальном журнале. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях школьной столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

1.21. При доставке готовых блюд в буфеты – раздаточные должны использоваться изотермические емкости, допустимые контакта с пищевыми продуктами и поддерживали температурный режим в течение подвоза и раздачи.

1.22. Исполнитель (персонал столовой) обязан производить сервировку и порционирование блюд с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд для кулинарных изделий с использованием щипцов (МР 2.4.0179-20). При карантине работать только в масках и перчатках на протяжении всего трудового дня (СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020г. №16).

1.23. Исполнитель обеспечивает при каждой выдаче горячего питания наличие двух дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для снятия пробы представителем Заказчика, а другая - для двухсуточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования. Раз в месяц

ГКУ «Испытательный центр» г. Уфа проводит отбор готовых блюд на исследование на соответствие технологии приготовления и вложения продуктов питания по технологическим картам блюд. По результатам анализа блюд, Исполнителю Заказчик проводит претензионную работу.

1.24. Исполнитель обеспечивает ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 документации: «Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

1.25. Исполнитель выдает готовую пищу только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, с обязательным присутствием представителя Заказчика (повар). Отметки о качестве пищи заносятся в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Исполнитель пропускает ответственных лиц образовательного учреждения в помещения пищеблока для контроля за процессом приготовления пищи.

1.26. Для органолептической оценки качества кулинарной продукции используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.27. При выдаче готовой продукции Исполнитель соблюдает температурный режим горячих блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) - не ниже 75°C;
- вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °C;
- холодные супы, напитки - не выше 14°C.

1.28. Приготовление блюд заранее с последующим их разогревом запрещается. Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне не допускается. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2-х часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. Допускается использовать урожай нового года при наличии подтверждающих документов о качестве сырья на новый год (протокол испытания).

1.29. Вся продукция, используемая при организации горячего питания должна соответствовать установленным ГОСТам, ТР ТС на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ гл. 4.1. ст.25.1. ч.1 ст.3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». При осуществлении поставки продуктов питания необходимо учитывать объемно-планировочных решений набора помещений и наличие оборудования (специализированное сырье ТР ТС 021/2011 приложение 2, таблицы 1, раздел 1.12). Исключить встречные потоки сырья и готовой продукции.

1.30. Исполнителем принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемой услуги. Некачественно приготовленная пища или приготовленная из некачественных продуктов, или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 (одного) часа с момента его уведомления, при этом расходы по продуктам и приготовлению готовой пищи осуществляются за счет Исполнителя.

1.31. Исполнитель допускает к работе в помещении пищеблока Заказчика квалифицированных работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры с наличием медицинской книжки в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России № 302-Н и гигиенической подготовки, имеющим профилактические прививки (в соответствии с возрастом) и аттестации в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством Российской Федерации, допуск к работе.

Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, 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 (организовать ее стирку);
- 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;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте).

Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика (или лучше не допускается).

1.32. Исполнитель организывает за счет собственных средств проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принадлежащего Заказчику и переданному Исполнителю по акту приема-передачи

1.33. Исполнитель обеспечивает вывоз мусора и пищевых и биологических отходов, образовавшихся в результате оказания услуги по организации горячего питания, в соответствии с требованиями санитарного и ветеринарного законодательства.

1.34. Исполнитель оплачивает расходы по возмещению коммунальных услуг (водоснабжение горячее и холодное, энергию, вывоз мусора, водоотведение, теплотенергию тепло) согласно показаниям счетчиков и занимаемой площади пищеблока. По действующим тарифам, или по представленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом.

Исполнитель обеспечивает рациональное использование производственных ресурсов.

1.35. Исполнитель за счет собственных средств, проводит мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации всех производственных помещений. Проведение уборки, мойки, производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

1.36. Исполнитель меню до начала оказания услуг: фактическое меню не менее чем на 2 недели, разработанное в соответствии с санитарными требованиями, методическими рекомендациями. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному республиканскому меню, возможна корректировка с сохранением пищевой ценности

1.37. Заказчик обязан совместно с Исполнителем утвердить:

- режим работы пищеблока, выдачу готовой продукции по графику,
- предоставить Исполнителю в пользование помещения, технологическое и холодильное оборудование, необходимые для оказания услуги по организации горячего питания

1.38. Организация дополнительного питания через буфет должно соблюдаться с Правилами оказания услуг общественного питания (Постановление 21.09.2020г. №1515 гл.3 п.п. 17, Санпин 2.3/2.4.3590-20п.п.8.3.1.) при расчете за оказываемые услуги с применением контрольно-кассовой техники, считывателей социальных карт.

2. Нормативная база для оказания услуг:

2.1. Настоящее техническое задание подготовлено на основании следующих документов:

- Конституции РФ;
- международных договоров;
- законодательных актов РФ в сфере стандартизации;
- указов и распоряжений Президента РФ, постановлений и распоряжений Председателя Правительства РФ, регламентирующих вопросы осуществления закупок;
- правовых актов федеральных органов исполнительной власти (министерств, комитетов, служб, агентств и др.) как общепрофессионального, так и ведомственного характера;
- правовых актов органов представительной и исполнительной власти субъектов РФ и их территориальных образований, регламентирующих вопросы осуществления закупки;
- правовых актов нормативного и инструктивного характера, методических документов учреждений, организаций и предприятий;
- государственных стандартов;
- унифицированных систем документации;
- общероссийских классификаторов;
- нормативных документов по организации управленческого труда и охране труда;
- нормативных документов, устанавливающих требования к товарам, работам, услугам, которые являются предметом закупки;
- законодательных актов субъектов РФ и правовых актов, принимаемых органами исполнительной власти субъектов РФ;

2.2. Оказание услуг осуществляется в соответствии с установленными требованиями:

- Конституции РФ;
- Федеральный закон об образовании РФ
- Федеральный закон РФ от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 27 декабря 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 23 декабря 2021 г. № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных

и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда;

- Приказ Минздрава России от 06.12.2011 года № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного Союза на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукцией, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 044/2017 «Питьевая вода»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.2508-09 Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1293-03 от 27.04.2009 № 24;

-- СанПиН 1.2.3685-21;

- СП 1.1.2193-07 изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- приказ Минсельхоза РФ от 27.12.2016г. №589 «Об утверждении ветеринарных правил по работе в оформлении ветеринарных справок».

2.3. Качество услуг по организации питания соответствует требованиям:

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с изменениями № 1,2);

ГОСТ Р 54659-2011 «Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации услуг»;

ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»;

МР от 2017г. «Требования к специализированной организации»;

МР от 30.08.2019г. «О применении единого стандарта по организации питания»;

МР от 10.08.2018г. 2.4. «Гигиена детей и подростков», 2.4.5.0131-18.2.4.5 «Детское питание»;

МР от 18.05.2020г. 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся в ОО»;

МР от 18.05.2020г. 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в ОО»;

МР от 17.08.2020г. №16-05 «По сохраняющейся угрозе распространения коронавируса»;

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы ОО и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»;

2.4. В случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых актов.


«Заказчик»
Рябых Г.М./


«Исполнитель»
/ Муллаянова Л.С./

Перечень нормативно-правовых актов

При организации горячего питания обучающихся Исполнитель обязан руководствоваться следующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- в части выполнения физиологических норм потребления пищевых продуктов в соответствии с нормативными документами:

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- в части обеспечения постоянного контроля за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых при технологической и кулинарной обработке продуктов:

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)»,

ГОСТ 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»,

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»,

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»,

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»,

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий",

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".



/Рябых Г.М./



/Муллаянова Л.С./