

ДОГОВОР № 6-2026
на оказание услуг по организации
горячего питания воспитанников

« ____ » _____ 2026 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Комсомольская средняя общеобразовательная школа», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора школы Шаховой Ирины Дмитриевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Братанов Роман Алексеевич** именуемое в дальнейшем «Исполнитель», действующей на основании Государственной регистрации от 20.07.2021 № ИЭ9965-21-118634477, с другой стороны, здесь и далее именуемые в дальнейшем «Стороны», а по отдельности «Сторона» в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Закон № 223-ФЗ), Положением о закупке товаров, работ, услуг Заказчика (далее - Положение о закупке) по результатам закупки: Закупка у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) в электронной форме, участниками которой могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства, на основании пп. 14 п. 3.2.2. Положения о закупке, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель принимает на себя обязательство оказать Заказчику услуги по организации горячего питания воспитанников и по выдаче продуктовых наборов на базе находящихся в безвозмездном пользовании у Исполнителя на этот срок помещений, оборудования пищеблока согласно условиям, определяемым настоящим Договором и Техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему Договору), нормам натурального питания в учреждениях соответствующего вида и типа, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги Исполнителя на условиях и в сроки, указанные в настоящем Договоре за счет средств бюджета и за счет внебюджетных средств.

1.2. Исполнитель обязан оказать услуги по настоящему Договору лично.

1.3. Сроки и график оказания услуг: ежедневно, в течение пятидневной рабочей недели, с **01.07.2026 г. по 30.12.2026 года**, а продуктовые наборы, согласно приказу о выдаче.

1.4. Место оказания услуг: Пермский край, Кунгурский округ, п. Комсомольский, ул. Культуры, 9.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Договора составляет **2 578 500,00 (Два миллиона пятьсот семьдесят восемь тысяч пятьсот) рублей 00 копеек**, в т.ч. НДС 10%, за счет средств:

- за счет средств предпринимательской деятельности – 1 640 000,00 (Один миллион шестьсот сорок тысяч) рублей 00 копеек;

- за счет средств местного бюджета 571 600,00 (Пятьсот семьдесят одна тысяча шестьсот) рублей 15 копеек;

- за счет средств краевого бюджета – 366 900,00 (Триста шестьдесят шесть тысяч девятьсот) рублей 00 копеек).

2.2. Валютой для установления цены Договора и расчетов с Исполнителем является рубль Российской Федерации.

2.3. Оплата услуг питания осуществляется Заказчиком:

- расходы на приобретение продуктов питания, доставку продуктов - из взносов родителей, субсидии на обеспечение деятельности подведомственных учреждений (местный бюджет) для льготной категории воспитанников и субсидии на иные цели - компенсации части родительской платы за присмотр и уход за ребенком в образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования (138,00 руб. и 164,00 руб. в день, соответственно),

- стоимость услуг по организации питания - из средств субсидии на обеспечение государственных гарантий реализации прав на получение общедоступного и бесплатного дошкольного образования в муниципальных дошкольных образовательных организациях (краевой бюджет) и субсидии на обеспечение деятельности подведомственных учреждений

местный бюджет) на выполнение муниципального задания (47 руб. в день) на основании расчета Приложения 3, являющегося неотъемлемой частью договора.

Общий размер питания воспитанников составляет:

возраст 1-3 лет – 185,00 руб. в день

возраст 3-8 лет – 211,00 руб. в день.

Цена Договора является твердой на весь срок действия Договора и не может изменяться в ходе его исполнения, кроме случаев, предусмотренных действующим законодательством РФ.

Цена Договора включает в себя все расходы на выполнение условий Договора в полном объеме, в том числе на стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами, спецодеждой, затраты на косметический ремонт помещения пищеблока, ремонт оборудования, а также расходы на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, уплату налогов и других обязательных платежей.

2.6 Авансирование не предусмотрено, расчеты за оказанные услуги осуществляются Заказчиком безналичным перечислением денежных средств на расчетный счет Исполнителя платежными поручениями. Оплата производится ежемесячно либо отдельно за первую и вторую половину месяца, по факту оказания услуг, на основании счета, счета-фактуры и актов приемки оказанных услуг, предъявленных Исполнителем, и подписанных сторонами в течении тридцати дней со дня предоставления документов.

2.7. При наличии замечаний или разногласий относительно представленных документов и суммы оплаты, Заказчик обязан уведомить об этом Исполнителя и возвратить документы для устранения замечаний. Наличие разногласий не освобождает Стороны от осуществления расчетов в отношении не оспариваемой части суммы, подлежащей оплате.

2.8. Обязательства Заказчика по оплате считаются исполненными с момента списания денежных средств с лицевого счета Заказчика, согласно подтверждающим документам структурного подразделения органов Федерального казначейства, обслуживающего лицевой счет Заказчика.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. Требовать от Исполнителя, надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.1.3. Запрашивать от Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по настоящему Договору.

3.1.4. Осуществлять контроль и надзор за ходом и качеством оказываемых услуг, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. Предоставить Исполнителю на основании Акта Приёма-передачи имущества пищеблока, являющегося неотъемлемой частью настоящего договора (Приложение № 2), специальные помещения для организации производства пищи, электрооборудование и кухонный инвентарь в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности.

3.2.2. Проводить капитальный ремонт специальных помещений;

3.2.3. Вести учет питания обучающихся, ежедневно подтверждать списки питающихся, получающих питание за счет бюджетных и внебюджетных средств;

3.2.4. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд;

3.2.5. Обеспечивать систематический контроль за соблюдением утвержденного Меню, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания;

3.2.6. Обеспечить расчистку и содержание подъездных путей до пищеблока учреждения;

3.2.7. Производить оплату за организацию питания в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.2.8. Обязан осуществлять приемку оказываемых услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным настоящим Договором.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Потребовать указаний и разъяснений по вопросу, связанному с исполнением настоящего Договора.

3.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. Обеспечивать качественным питанием с разнообразным меню детей образовательного учреждения по дням недели, согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся. При организации питания детей, с учетом их возраста, соблюдать требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;

3.4.2. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами продуктов питания.

3.4.3. Обеспечивать высокую культуру обслуживания по организации питания, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека для данного учреждения.

3.4.4. Обеспечивать ежедневным 5-ти разовым горячим питанием обучающихся дошкольного возраста.

3.4.5. Обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микроэлементами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с утвержденным меню. Ежедневно согласовывать меню с руководителем образовательного учреждения.

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

3.4.7. Осуществлять доставку продуктов питания. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт, имеющий санитарные паспорта. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой;

3.4.8. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи;

3.4.9. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности;

3.4.10. Обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем, посудой, спецодеждой;

3.4.11. Обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств, проводить косметический ремонт, необходимого для соблюдения санитарных требований на пищеблоке;

3.4.12. Обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока;

3.4.13. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров, их профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке и нести расходы за их проведение;

3.4.14. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц.

3.4.15. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации. Вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

3.4.16. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений пищеблока, раздаточного инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.4.17. Ежемесячно либо отдельно за первую и вторую половину месяца, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг.

3.4.18. Одновременно с поставкой каждой партии товара передавать надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; удостоверения качества, в котором должны быть отражены номера и даты выдачи удостоверения, наименование товара, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящихся товаров, срок годности, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты.

3.4.19. Исполнитель обязан организовать питание детей на основе блюд высокой степени готовности.

3.4.20. Осуществлять раздачу пищи;

3.4.21. Мыть столовую посуду.

3.4.22. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарного режима производственных помещений: пищеблока, оборудования и инвентаря, ежемесячное проведение дератизации и дезинсекции, утилизации твердых бытовых отходов.

3.4.23. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции согласно Техническому заданию.

3.4.24. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном порядке.

3.4.25. Обеспечивать сохранность предоставленного для столовой оборудования, мебели и т.д., правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии. Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

3.4.26. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Договору.

3.4.27. Производить производственный и лабораторный контроль за соблюдением санитарных правил на основании программы производственного контроля, согласованного с государственным санитарно-эпидемиологическим надзором (подтверждается копией программы производственного контроля)

4. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

4.1. Питание воспитанников предоставляется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществ для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

4.2. Качество осуществляемых услуг по настоящему Договору должно соответствовать действующим требованиям Государственных стандартов Российской Федерации и «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение взятых на себя обязательств, стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

6.1. Договор вступает в силу с момента подписания и распространяет своё действие на взаимоотношения сторон, возникшие с **01.07.2026 г. по 30.12.2026 г.** включительно.

7. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

7.1. Стороны по настоящему договору освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств в случае, если такое неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, то есть событий, которые нельзя было предвидеть или предотвратить. К таким событиям относятся: стихийные бедствия, военные действия, принятие

государственными органами или органами местного самоуправления нормативных или правоприменительных актов и иные действия, находящиеся вне разумного предвидения и контроля Сторон.

7.2. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 7.1. настоящего договора, каждая Сторона должна не позднее 3 (трех) рабочих дней с момента наступления таких обстоятельств известить о них в письменном виде другую Сторону. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по данному договору, а также предполагаемые сроки их действия.

7.3. В случае наступления обстоятельств, предусмотренных пунктом 7.1. настоящего договора, срок выполнения Стороной обязательств по настоящему договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют эти обстоятельства и их последствия.

7.4. Если действие обстоятельств непреодолимой силы продолжается свыше одного месяца, Стороны проводят дополнительные переговоры для выявления приемлемых альтернативных способов исполнения настоящего договора, либо настоящий договор подлежит расторжению в установленном порядке.

8. ПОРЯДОК, СРОКИ ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

8.1. Заказчик осуществляет проверку счета-фактуры, представленной Исполнителем, путем сверки данных акта оказанных услуг и анализа выполнения натуральных норм, поданных исполнителем в течение отчетного месяца либо отдельно за первую и вторую половину месяца.

8.2. По окончании каждого календарного месяца либо отдельно за первую и вторую половину месяца, на основании Журнала бракеража готовой продукции, Исполнителем составляется акт оказанных услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура) предоставляется Заказчику в течение 3-х рабочих дней через ЭДО (Калуга Астрал) после окончания каждого календарного месяца либо отдельно за первую и вторую половину месяца. Заказчик в течение 10 рабочих дней со дня получения акта оказанных услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

8.3. Приемка готовой продукции осуществляется ежедневно бракеражной комиссией. Бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания производится по необходимости. Состав бракеражной комиссии определяется Заказчиком.

8.4. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения, стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, а также наличие деклараций о соответствии (или сертификата соответствия), оформленными в соответствии с действующими нормативными актами, документов от государственной ветеринарной службы. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего Договора. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

8.5. Повторная приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком в порядке, установленном п. 8.1.-8.4. настоящего Договора. В случае если по результатам рассмотрения повторно представленных документов Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков услуг в надлежащем порядке и в установленные сроки Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра акта оказанных услуг, один из которых направляет Исполнителю.

8.6. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг за отчетный месяц.

8.7. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, в случае выявления несоответствия услуг условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

8.8. Питание (завтрак, обед, полдник, ужин) не отвечающее требованиям о качестве и безопасности, установленным действующим законодательством, а также неисполнение, некачественное исполнение обязательств, установленных настоящим договором оказанные услуги оплате, не подлежат.

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

9.1. Претензионный порядок досудебного урегулирования споров, вытекающих из Договора, является для Сторон обязательным.

9.2. Претензионные письма направляются Сторонами нарочным либо заказным почтовым отправлением с отметкой адресату по местонахождению Сторон.

9.3. Срок рассмотрения претензионного письма и направления ответа на него составляет 20 (двадцать) рабочих дней со дня получения последнего адресатом.

9.4. При недостижении согласия либо неисполнения указанных в претензии требований спорные вопросы разрешаются в соответствии с действующим в Российской Федерации законодательством в Арбитражном суде Пермского края.

10. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

10.1. Расторжение настоящего Договора допускается по соглашению Сторон; по решению суда; в случае одностороннего отказа стороны Договора от его исполнения в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

10.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по следующим основаниям:

- выданные Исполнителю более 5 актов - предписаний за нарушения условий договора, требований технического задания.
- нарушение Исполнителем сроков оказания услуг полностью или частично, установленных договором;
- отказ Исполнителя от выполнения услуг полностью или частично;
- выполнение Исполнителем услуг ненадлежащего качества;
- в иных случаях, предусмотренных контрактом и гражданским законодательством РФ.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Изменение условий настоящего Договора, осуществляется в случаях и в порядке, установленных действующим законодательством Российской Федерации и по письменному соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим дополнительным соглашением и является неотъемлемой частью настоящего Договора.

11.2. Уведомления, связанные с выполнением настоящего Договора, даются в письменной форме и отправляются получателю по его юридическому и фактическому адресу, указанному в Договоре, уведомление считается полученным в день получения телексного, электронного или факсимильного сообщения или вручения почтового уведомления после отправления письма по почте. Факт получения телексного, электронного или факсимильного сообщения должен быть подтвержден в установленном порядке.

11.3. При выполнении настоящего Договора Стороны руководствуются условиями Договора, нормативными правовыми актами и нормами действующего законодательства Российской Федерации.

11.4. Вопросы, не урегулированные настоящим Договором, регламентируются нормами действующего законодательства Российской Федерации.

11.5. В случае изменения у какой-либо из Сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего она обязана в течение 10 (десяти) календарных дней письменно известить об этом другую сторону. В случае изменения реквизитов Исполнителя, указанных в настоящем Договоре, Исполнитель обязан в течение 10 (десяти) календарных дней письменно сообщить об этом Заказчику. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.

11.6. Все указанные в договоре приложения являются его неотъемлемой частью.

11.7. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все два экземпляра имеют одинаковую юридическую силу.

11.8. Приложения:

Приложение № 1 – Техническое задание;

Приложение № 2 – Акт приёма-передачи имущества пищеблока

Приложение №3 – Расчет стоимости услуги по организации горячего питания на 2026 год (1 дето/день).

12. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Исполнитель:

МАОУ «Комсомольская средняя общеобразовательная школа» Адрес: 617407, Пермский край, Кунгурский р-н, п. Комсомольский, ул. Культуры, 7 ИНН/КПП 5940304078/591701001 ОГРН 102025901891399 кор/сч № 40102810145370000048 казн/сч № 03234643575300005600 ОКЦ № 3 УГУ Банка России// УФК по Пермскому краю г. Пермь БИК/ ОКТМО 015773997/57530000 Телефон: 8 (34271) 5-64-73, 5-63-37	ИП Братанов Р. А. Почтовый адрес: 617470 Пермский край, г. Кунгур, ул. Кирсановой, д. 62 Юридический адрес: 617407, Пермский край, г. Кунгур, ул. Воровского, д. 14. ИНН: 591792875544 р/с 40802810049770073241 в Волго-Вятский банк ПАО «Сбербанк» г. Нижний Новгород к/с 301018109000000000603 БИК: 042202603 ОКВЭД: 10.13 ОГРН 321595800068392 E-mail: vkus.tradicii@yandex.ru Телефон: 8-992-220-83-03
--	--

Шахова И.Д.

Братанов Р.А.

Техническое задание на оказание услуги по организации горячего питания для воспитанников

Наименование, срок, место оказания услуги

1.Наименование услуги: Оказание услуги по выдаче продуктовых наборов и услуг по организации горячего питания для воспитанников в детском саду в соответствии с нормативно-правовыми актами, указанными в п. 2 настоящего Технического задания и на период действия Договора.

2.Срок оказания услуги: ежедневно, в течение пятидневной рабочей недели, с **01.07.2026 г. по 30.12.2026** года включительно.

3 Место оказания услуги:

617407, Пермский край, Кунгурский округ, п. Комсомольский, ул. Культуры, 9

2. Нормативно-правовая база

Исполнитель должен организовать питание обучающихся в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации:

3. Требования к оказанию услуг, их качеству

Организация питания включает в себя приготовление пищи силами и средствами Исполнителя на принадлежащем Заказчику технологическом оборудовании в помещениях Заказчика.

Исполнитель обязан организовывать закупку, доставку, разгрузку продуктов питания и продовольственного сырья самостоятельно без расходов для Заказчика транспортом, имеющим санитарный паспорт. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие их погрузку и разгрузку, должны быть обеспечены спецодеждой и иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестации по профессиональной гигиенической подготовке.

Исполнитель обязан своевременно снабжать пищеблок образовательного учреждения Заказчика необходимыми пищевыми продуктами в соответствии с меню, разработанным Заказчиком. Организовывать производственный контроль: пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Обязательные требования к поставляемым продуктам:

- продукты питания поставляются строго со сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем;
- при поставке молочных и кисломолочных продуктов питания срок годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;
- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;
- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: вырезка.

Качество поставляемых продуктов питания должно подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Исполнитель должен обеспечивать соблюдение установленных правил приемки поступающих продуктов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации.

Исполнитель обязан соблюдать примерное меню, утвержденное руководителем, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. При разработке меню должны быть соблюдены требования действующего законодательства по массе порций блюд из пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп воспитанников.

Исполнитель обязан строго соблюдать и контролировать технологию приготовления пищи согласно технологическим нормативам, рецептурам блюд и кулинарных изделий для детских

учреждений, в соответствии с нормативными актами Российской Федерации. Обеспечивать детей качественным горячим питанием с разнообразным меню с использованием набора продуктов питания, согласно нормам питания Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.1.3049 -13и набором продуктов в Приложении № 1 к настоящему техническому заданию. Обеспечивать раздачу пищи, уборку и мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, технологического и холодильного оборудования

Исполнитель допускает к работе по организации питания лиц, имеющих профессиональную квалификацию в соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Несет ответственность за своевременное и обязательное прохождение работниками медицинских осмотров, обеспечивает организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождение работниками аттестации, обеспечивает проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников.

Исполнитель обеспечивает наличие достаточного штата квалифицированных работников: имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

Необходимая столовая посуда, приборы, кухонный и уборочный инвентарь, весовое хозяйство, санитарная и специальная одежды, моющие, чистящие и дезинфицирующие средства обеспечиваются и предоставляются Исполнителем в соответствии с действующими нормами. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Исполнитель обеспечивает содержание столовой (складские помещения, кухня, моечная, туалет, душевую) и оборудования пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного оборудования, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

Исполнитель обязан обеспечивать сохранность представляемых для питания помещений и оборудования, мебели, обеспечивать безопасную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, содержать его в исправном состоянии. Помещения и оборудование должны использоваться только для ведения процесса приготовления пищи для воспитанников.

Исполнитель обязан обеспечить пожарную безопасность и соблюдать санитарные правила в арендуемом помещении. Производить производственный и лабораторный контроль за соблюдением санитарных правил на основании программы производственного контроля, согласованного с государственным санитарно-эпидемиологическим надзором (подтверждается копией программы производственного контроля).

Исполнитель обеспечивает в установленном порядке возможность Заказчика осуществлять контроль за качеством пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточного инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

Исполнитель обязан своевременно составлять калькуляцию стоимости блюд дошкольного питания и предоставлять данные о питании для бухгалтерского учета бюджетных средств и отчетов образовательного учреждения, предоставлять сведения об объемах оказанных услуг. Сведения об объемах оказанных услуг предоставляются Исполнителем Заказчику ежемесячно.

4. Объем услуг

Объем предоставляемых Исполнителем услуг включает в себя:

4.1. Обеспечение ежедневным 5-ти разовым горячим питанием воспитанников либо продуктами наборами.

4.2. Количество обучающихся: Детский сад (дети 1,5 - 8 лет с пребыванием 12 час.) - **134 человек;**

5. Ассортимент основных продуктов питания

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей:

Мясо и мясопродукты:

- говядина I
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка,);
- субпродукты (печень говяжья).

Рыба и рыбопродукты:

- хек, минтай, горбуша, сельдь (соленая) и др.

Яйца куриные:

- в виде омлетов с толщиной слоя не более 2,5 - 3 см;
- в вареном виде после отваривания в течение 10 мин.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром)
- творог (5% и 9% жирности; 0,5% жирности - при отсутствии творога более высокой жирности) - после термической обработки;
- сыр неострых твердых сортов
- сметана (10%, 15%, 30% жирности) - после термической обработки;
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке - "живые", молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и другие кисломолочные продукты промышленного выпуска;

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в т.ч. крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, - только рафинированные; оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее: зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - с 5 лет и старше, не чаще 1 - 2 раз в неделю;
- печенье, вафли, джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны; лук, чеснок, петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, киви, лимоны, апельсины
- сухофрукты.

Бобовые:

- горох, фасоль.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью) предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

_____ Шахова И.Д.

_____ Братанов Р.А.

Акт
Приёма-передачи имущества пищеблока

МАОУ «Комсомольская СОШ», в лице директора Шаховой Ирины Дмитриевны, действующего на основании Устава, передает, а ИП Братанов Роман Алексеевич, действующий на основании Государственной регистрации от 20.07.2021 № ИЭ9965-21-118634477, принимает следующее Имущество:

№	Название	Количество	Инвентарный номер	Стоимость, руб.
1	Котёл пищеварочный КПЭМ-60-ОР	1	110106050050	70000,00
2	Машина картофелеочистительная К-20	1	110106050051	49791,00
3	Мясорубка Стационарная М-75УКМ-10	1	110106050052	31512,00
4	Овощерезка	1	110104050015	24384,96
5	Овощерезка-протирка	1	110104050059	34787,10
6	Плита электрическая нап. с духовым шкафом	2	110106050032 110106050033	80000,00
7	Холодильник Норд	1	110104080042	9990,2
8	Ванна моечная	1	410136330001	19500,00
9	Весы электронные напольные	1	110106050041	13273,08
10	Весы электронные	1	110104030016	6136,00
11	Весы электронные	1	110104030027	3500,00
12	Весы электронные	1	11011030051	7554,00
13	Водонагреватель	1	110104080034	7400,00
14	Водонагреватель «Аристон»	1	110104050047	3779,24
15	Водонагреватель «Аристон»	1	110104050062	6060,00
16	Вытяжка вентиляционная без вентилятора	1	1101050057	7492,00
17	Ларь «Бирюса»	1	110104050003	16872,00
18	Стол производственный с полкой	1	110106050043	15842,00
19	Стол производственный с полкой	1	110106050044	15842,00
20	Стол производственный с полкой	1	110106050045	15842,00
21	Стол производственный	1	110106050046	11685,00
22	Стол производственный	1	110106050047	11685,00
23	Стол производственный	1	110106050042	11685,00
24	Облучатель	1	110106050058	6301,00
25	Холодильник «Бирюса»	1	110104050025	6823,8
26	Холодильник «Бирюса»	1	110104050051	12613,64
27	Холодильник «Полюс»	1	110104050011	12613,64
28	Холодильник «Полюс	1	110104050012	12613,64
29	Холодильник «Саратов»	1	110104080046	9000,00
30	Холодильник «Стинол»	1	110104050014	13583,92
31	Кипятильник электрический КНЭ-50-М2	1	110106050083	17401,00
32	Стол производственный	2		
33	Электрокотёл	1		600,00
34	Шкаф холодильный «Полаир»	1	110104050055	28000
35	Бачёк алюминиевый	24		
36	Дуршлаг	1		
37	Ковш	11		
38	Поварёжка	7		
39	Кастрюля алюминиевая	27		
40	Ведро эмалированное	12		
41	Таз алюминиевый	14		
42	Таз эмалированный	6		

43	Кастрюля эмалированная	1		
44	Шкаф для раздевания	6		
45	Сковорода	6		
46	Ванна пластмассовая	1		
47	Стул п/мягкий	7		
48	Стул детский	5		
49	Стол детский	1		
50	Скамейка детская	2		
51	Ведро алюминиевое	3		
52	Стол	2		
53	Зеркало	1		
54	Ведро пластмассовое	1		
55	Лампа настольная	1		
56	Ножи	35		

_____ Шахова И.Д.

_____ Братанов Р.А.

**Расчет стоимости услуги по организации горячего питания с 01.07.2026 г.
по 30.12.2026 г. (1 дето/день)**

№ п/п	Наименование показателей	МАОУ "Комсомольская СОШ"
1	ФОТ	
1.1	Количество ставок до передачи услуг на аутсорсинг	1,5
1.2	Количество ставок для расчета услуги при передаче на аутсорсинг	1,5
1.3	Средняя заработная плата на одного работника	46 735,43
1.4	Начисления на ФОТ	14 114,10
1.5	ФОТ в месяц	60 849,53
1.6	Всего ФОТ (на год)	365 097,18
2	Коммунальные расходы	204 435,64
3	Расходы по содержанию имущества (моющие и чистящие средства)	10 800,00
	Итого расходы:	580 332,82
4	Расчет дето/дней	
4.1	Количество дето/дней в год (план), в т.ч.	18 070,00
	- ясли (30 детей*237 дней)	3 510,00
	- сад (106 детей*237 дней)	14 560,00
4.2	Количество дето/дней в год по посещаемости, в т.ч.	12 474
	- ясли 57%	2 282
	- сад 67%	10 192
5	Итого стоимость услуги по организации горячего питания на 1 дето/день, в т.ч:	47

_____ Шахова И.Д.

_____ Братанов Р.А.

АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

к Договору № 6-2026

от «___» _____ 2026 г.

Статья 1.

При исполнении своих обязательств по настоящему Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

При исполнении своих обязательств по настоящему Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Договора законодательством, как дача / получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему Договору до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

Статья 2.

В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в Статье 1 настоящего Договора действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть договор в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении Сторона, по чьей инициативе был расторгнут настоящий Договор в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

		
Министерство образования и науки Республики Татарстан ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"		
Получатель	БРАТАНОВ РОМАН АЛЕКСЕЕВИЧ «Заказчик»	02 18 52 61 00 2C B3 97 A3 4A D7 EA C9 72 F4 BC DC действителен с 01.08.2025 05:44 по 01.11.2026 05:54 «Исполнитель»
Идентификатор документа: Pitanie_sad_6-2026		02.07.2026 Подпись верна

Шахова И.Д.

Братанов Р.А.