

## ДОГОВОР № 88

г. Таганрог

«28» декабря 2022 года

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение лицей № 33 (МОБУ лицей № 33), в лице директора Еретенко Татьяны Георгиевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик» с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Бондаренко И.К. в лице гр-на Бондаренко Ивана Клавдиевича, действующий на основании Свидетельства ОГРНИП № 315615400000085 от 15.01.2015 года, именуемого в дальнейшем «Организатор питания» с другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «Стороны», на основании п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий договор (далее - договор) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА.

1.1. Предметом настоящего договора является организация бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях (далее – услуга), в соответствии с п.2.1 ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и приказом Управления образования города Таганрога от 03.11.2022 № 1360 "О внесении изменений в приказ Управления образования города Таганрога от 22.09.2022 № 1168".

«Заказчик» обязуется принять и оплатить оказанные услуги согласно условиям настоящего договора.

1.2. Оказание услуг осуществляется в период с 28.12.2022г по 30.12.2022г в соответствии с Приложениями №1, №2, №3, №4 к договору по адресу: корпус Б - г. Таганрог, ул. 1-я Линия, 146-а (в помещении столовой).

Количество дней питания определяется Приложением № 2 к договору.

1.3. «Организатор питания» в течение всего срока оказания услуг по договору гарантирует качество и безопасность питания обучающихся.

1.4. ИКЗ – 223615407651561540100100150000000244.

### 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН.

2.1. «Заказчик» обязан:

- своевременно обеспечить передачу «Организатору питания» помещений и оборудования, указанных в Приложении № 3 к настоящему договору, в порядке установленном Решением Городской Думы г. Таганрога от 03.07.2012 № 448;

- в день прекращения оказания услуг по настоящему договору обеспечить прием помещений и оборудования, указанных в Приложении № 3 к настоящему договору, в надлежащем санитарно-техническом состоянии;

- принять и оплатить оказанные услуги «Организатором питания»;

- проводить проверки на качество оказываемых услуг;

- проводить текущий ремонт помещений для приема пищи обучающихся.

2.2. «Заказчик» вправе:

- требовать от «Организатора питания» соблюдения норм и правил, в соответствии с действующими СанПиН;

- за десять дней до начала оказания услуг разработать в целях упорядочения организованного питания график группового посещения обучающимися места приема пищи под руководством классного руководителя;

- в процессе оказания услуг знакомиться с ходом их выполнения;

- требовать возмещения ущерба, понесенного по вине «Организатора питания» при выполнении возложенных на него договором обязательств.

2.3. «Организатор питания» обязан:

- обеспечить сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи средствами индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчатками. Смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа;

- оказывать услуги в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему договору), с графиком организации бесплатного питания обучающихся (Приложение № 2 к настоящему договору), условиями настоящего договора и согласно заявок «Заказчика»;

- принять помещения и оборудования, указанные в Приложении № 3 к настоящему договору в порядке, установленном п. 2.1. настоящего договора;

- использовать помещения и оборудования, указанные в Приложении № 3 к настоящему договору исключительно по целевому назначению в соответствии с настоящим договором;

- содержать помещения и оборудования, указанные в Приложении № 3 к настоящему договору в надлежащем санитарно-техническом состоянии. Обеспечивать эксплуатацию помещений и оборудования, указанные в Приложении № 3 к настоящему договору в соответствии с санитарными требованиями в порядке, установленном законодательством РФ;

- обеспечивать выполнение требований по обеспечению противопожарной безопасности;

- обеспечивать эксплуатацию помещений и оборудования, указанные в Приложении № 3 к настоящему договору в соответствии с противопожарными требованиями в порядке, установленном законодательством РФ;

- письменно сообщать «Заказчику», руководителю образовательного учреждения не позднее чем за 2 рабочих дня о предстоящем досрочном освобождении помещений и оборудования и сдать их Заказчику, руководителю образовательного учреждения в надлежащем санитарно-техническом состоянии;

- в случае возвращения помещений и оборудования, указанных в Приложении № 3 к настоящему договору в ненадлежащем состоянии возместить убытки в течение 15 дней с момента получения от «Заказчика» сметы на восстановление. В случае не возмещения убытков в установленные сроки убытки взыскиваются в судебном порядке;

- в течение 3-х дней с момента заключения договора разработать примерное меню и согласовать его с «Заказчиком»;

- соблюдать, чтобы фактический рацион питания соответствовал утвержденному примерному меню;

- обеспечить качество оказания услуг в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, действующими СанПиН;

- пользоваться специализированным автотранспортом, предназначенным для перевозки продуктов питания;

- приобретать продукты питания, необходимые для исполнения настоящего договора;

- выполнять мероприятия по технике безопасности и пожарной безопасности при оказании услуг;

- нести ответственность за качество продуктов, используемых при оказании услуг;

- обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- содержать помещения и оборудование в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими правилами для предприятий общественного питания;

- осуществлять питание обучающихся 1 раз в день;\*

- обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, имеющими медицинский допуск, сдавшими экзамен по санитарному минимуму, хорошо знающими организацию школьного питания, а так же осуществлять ежедневный контроль за качеством и безопасностью производимой продукции;

- следить за своевременным и обязательным прохождением медосмотров работниками в соответствии с установленными требованиями;

- нести ответственность за правильность эксплуатации оборудования, согласно акту комплектации помещения и возмещает убытки, причиненные нарушением этих правил;

- при калькуляции цен на блюда и другие товары применять наценки согласно Постановлению Региональной службы по тарифам РО от 30.07.2012 г. №23/8 «Об установлении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших

учебных заведениях», не превышая 60% на собственную продукцию, 25% - на покупную не подвергающуюся обработкам.

2.4. «Организатор питания» вправе:

- привлекать к исполнению своих обязательств по настоящему договору других лиц - субисполнителей, отвечающих требованиям к услугам по организации питания и к условиям оказания услуг, предусмотренных настоящим договором, в т.ч. Приложениях № 1-4 к настоящему договору. В случае привлечения субисполнителя «Организатор питания» несет перед «Заказчиком» ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств субисполнителем. «Организатор питания» гарантирует наличие у субисполнителей образования и профессиональной подготовки, достаточных для надлежащего оказания услуг в рамках настоящего договора.

2.5. В соответствии с действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.4. допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

### 3. ЦЕНА ДОГОВОРА.

3.1. Цена договора составляет 282 204 (Двести восемьдесят две тысячи двести четыре) рубля 00 копеек, НДС не облагается в соответствии со ст. 346.11 п. 2 НК РФ, в соответствии со Спецификацией (Приложение №4)

#### Источник финансирования:

областной бюджет Ростовской области – 47 974 (Сорок семь тысяч девятьсот семьдесят четыре) рубля 70 копеек.

федеральный бюджет Российской Федерации - 234 229 (Двести тридцать четыре тысячи двести двадцать девять) рублей 30 копеек.

3.2. «Заказчик» производит оплату стоимости оказанных «Организатором питания» услуг в следующем порядке:

в последний день питания в текущем календарном месяце по графику организации бесплатного горячего питания (приложение № 2 к настоящему Договору) «Организатор питания» представляет на подпись «Заказчику» подписанные «Организатором питания» 2 экземпляра акта оказанных услуг и выставляет «Заказчику» счет. «Заказчик» производит оплату за фактически оказанные и принятые услуги в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания «Заказчиком» акта оказанных услуг, на основании выставленного счета.

3.3. Цена договора включает в себя все затраты «Организатора питания» на оказание услуг, предусмотренных п.1.1. настоящего договора с учетом расходов на транспортировку, на приготовление пищи, разработку и оформление необходимой документации, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, связанных с исполнением договора.

3.4. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора, за исключением случаев, предусмотренных законодательством РФ.

3.5. Заказчик обязан уменьшить сумму, подлежащую уплате Организатору питания, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой настоящего 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.

Стоимость питания определяется Приложением № 4 к договору.

Предоставление горячего питания осуществляется согласно ежедневным заявкам от «Заказчика», соответственно оплата будет производиться за фактически отпущенное питание на основании акта оказанных услуг. **Авансирование не предусмотрено.**

### 4. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ.

4.1. Сдача и приемка услуг, фактически оказанных по Договору, осуществляется в день представления «Организатором питания» документов, предусмотренных пунктом 3.2 настоящего Договора, и оформляется актом оказанных услуг.

4.2. Для проверки предоставленных «Организатором питания» результатов, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты,

экспертные организации на основании договоров, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.3. В течение 2 рабочих дней со дня получения счета и акта оказанных услуг «Заказчик» в случае отсутствия замечаний к качеству оказываемых услуг должен принять оказанные услуги и направить «Организатору питания» подписанный акт оказанных услуг.

При обнаружении недостатков в оказанных услугах «Заказчик» в установленный в настоящем пункте срок направляет «Организатору питания» мотивированный отказ от приемки услуг.

4.4. Если «Организатор питания» соглашается с названными «Заказчиком» несоответствиями или их частью, то на основании замечаний Стороны в течение 1 (одного) рабочего дня с даты получения «Организатором питания» мотивированного отказа от приемки услуг составляют двусторонний акт о несоответствии результата оказанных услуг, содержащий перечень этих услуг. И в течение 1 (одного) рабочего дня «Организатор питания» на основании согласованного с Заказчиком акта о несоответствии результата оказанных услуг устраняет недостатки и предоставляет повторный (доработанный) результат оказанных услуг, счет и акт оказанных услуг Заказчику.

4.5. Заказчик в течение 2 рабочих дней повторно рассматривает результат оказанных услуг, и, если последний удовлетворяет Заказчика, Заказчик принимает услугу, оказанную повторно, после устранения недостатков.

4.6. В случае недостижения соглашения по приемке результата оказанных услуг стороны приступают к разрешению возникшей ситуации в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН.**

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Размер штрафа устанавливается договором в соответствии с пунктами 3 - 9 Правил, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017г. №1042, в том числе рассчитывается как процент цены договора, или в случае, если договором предусмотрены этапы исполнения договора, как процент этапа исполнения договора (далее - цена договора (этапа)).

5.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, «Организатор питания» вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

5.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательств, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке: 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно).

5.6. В случае просрочки исполнения «Организатором питания» обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения «Организатором питания» обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет «Организатору питания» требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения «Организатором питания» обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором 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 (соответствующим отдельным этапом исполнения договора) и фактически исполненных «Организатором питания».

5.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения «Организатором питания» обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке: 10 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

5.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения «Организатором питания» обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке: 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей.

5.10. Заказчик имеет право на удержание суммы неисполненных «Организатором питания» требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», из суммы, подлежащей оплате «Организатору питания».

5.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение «Организатором питания» обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

5.12. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

5.13. Под ненадлежащим исполнением «Организатором питания» обязательств понимается оказание услуг, не соответствующих требованиям к качеству, объему услуг, установленных настоящим контрактом.

5.14. 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.

5.15. Уплата «Организатором питания» неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему договору.

## **6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА.**

6.1. При исполнении настоящего договора изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных настоящим договором и ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

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

- при снижении цены настоящего договора без изменения предусмотренных настоящим договором объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий настоящего договора;

- если по предложению Заказчика увеличивается или уменьшается не более чем на десять процентов предусмотренный настоящим договором объем услуги. При этом допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены настоящего договора пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в настоящем договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены настоящего договора. При уменьшении предусмотренного настоящим договором объема услуги Стороны обязаны уменьшить цену настоящего договора исходя из цены единицы услуги;

- изменение по соглашению сторон размера и (или) сроков оплаты и (или) объема оказываемой услуги в случае уменьшения Управлению образования г. Таганрога, предоставляющему субсидию, в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии Заказчику.

6.3. Расторжение настоящего договора допускается: по соглашению Сторон, по решению суда, в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

6.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, а также в случае:

- организации питания ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в срок, установленный настоящим договором;
- нарушения сроков организации питания по настоящему договору более чем на 10 (десять) календарных дней.

6.5. Организатор питания вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора в случае:

- нарушения Заказчиком сроков оплаты за оказанную услугу более чем на 30 (тридцать) дней;
- необоснованного отказа Заказчика в принятии оказанной услуги.

6.6. Расторжение настоящего договора в связи с односторонним отказом Заказчика или Организатора питания от исполнения настоящего договора осуществляется в порядке, предусмотренном статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

6.7. Расторжение настоящего договора по соглашению Сторон производится путем подписания соответствующего соглашения о расторжении. Сторона, которой направлено предложение о расторжении настоящего договора по соглашению Сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней, с даты получения такого предложения.

6.8. В случае расторжения настоящего договора по инициативе любой из Сторон производится сверка расчетов, которой подтверждается объем фактически оказанных и принятых услуг.

## **7. РЕГУЛИРОВАНИЕ СПОРОВ.**

7.1. Все споры или разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего договора, разрешаются Сторонами путем переговоров.

7.2. Претензионный порядок урегулирования споров является обязательным. Претензия направляется в письменной форме заказным письмом с уведомлением о вручении либо нарочно. Срок ответа на претензию - 5 рабочих дней со дня ее получения.

7.3. Претензия должна содержать в себе:

7.3.1. наименование, адрес и реквизиты лица, направившего претензию;

7.3.2. наименование, адрес и реквизиты лица, кому направляется претензия;

7.3.3. указание на настоящий договор, его номер, дату заключения, предмет;

7.3.4. указание на положения настоящего договора или закона, в связи с нарушением которых направлена претензия;

7.3.5. требования по претензии;

7.3.6. подпись и печать (при наличии). В случае подписания претензии по доверенности – печать не ставится, а прикладывается копия доверенности, которая заверяется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

7.4. К претензии должны быть приложены копии документов, на которых Сторона основывает свои требования, если такие документы отсутствуют у другой Стороны.

7.5. В случае неисполнения требований п. 7.3. – 7.4. настоящего договора претензия рассмотрению не подлежит, а претензионный порядок не считается соблюденным.

7.6. Споры, неурегулированные в претензионном порядке, передаются на разрешение Арбитражного Суда Ростовской области.

## **8. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА.**

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

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

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

## 9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ.

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему договору в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему договору, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, которые возникли после заключения настоящего договора и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 3 дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

## 10. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до 30.12.2022г включительно, а в части оплаты до исполнения своих обязательств Сторонами в полном объеме.

10.2. При изменении почтовых и банковских реквизитов, а также в случае реорганизации, стороны обязуются в двухдневный срок извещать друг друга о произошедших изменениях.

10.3. Приложения к настоящему договору являются неотъемлемой частью договора:

Приложение № 1. Техническое задание на оказание услуг.

Приложение № 2. График организации бесплатного горячего питания.

Приложение № 3. Перечень помещений и оборудования, подлежащих передаче «Организатору питания».

Приложение №4. Спецификация

## 11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

«Заказчик»:

МОБУ лицей № 33

Адрес: 347917, Ростовская область,  
г. Таганрог, ул. Маршала Жукова, 146-а  
ИНН 6154076515 КПП 615401001  
Финансовое управление г.Таганрога  
(МОБУ лицей № 33, л/с 21586U89490)  
Казначейский счет: 03234643607370005800  
ЕКС: 40102810845370000050  
Отделение Ростов-на-Дону Банка  
России//УФК по Ростовской области  
г. Ростов-на-Дону  
БИК 016015102  
ОКПО 27161837  
ОГРН 1026102583594

Директор МОБУ лицей № 33



/Т.Г. Еретенко /

«Организатор питания»:

ИП Бондаренко И.К.

Адрес: г. Таганрог, пер. 14-й Новый, д.25 «б»  
ИНН: 615413045816  
ОГРНИП: 315615400000085 от 15.01.2015  
р/с 40802810107460000016  
в Ростовском РФ АО «РОССЕЛЬХОЗБАНК»  
к/с 30101810800000000211  
БИК 046015211  
тел. 8(8634)605393

ИП Бондаренко И.К.



/И.К. Бондаренко /

М.П.

### Техническое задание на оказание услуг

Организация бесплатного горячего питания должна оказываться в соответствии с требованиями Государственных стандартов Российской Федерации, ГОСТ или ТУ, а так же санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20».

Качество продуктов питания используемых при оказании услуг по настоящему Договору должно соответствовать требованиям Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные приказом Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06 ноября 2001г.

Срок годности продуктов питания используемых «Организатором питания» исчисляется со дня их изготовления в соответствии с ГОСТ и ТУ.

Одновременно с поставкой каждой партии продуктов питания «Организатором питания» должны быть предоставлены надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии, удостоверения качества, в которых 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.

Маркировка упаковки и транспортной тары готовой пищевой продукции и сырья, используемого при производстве питания, должна соответствовать требованиям, установленным Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими процессы производства, обращения и реализации пищевых продуктов на территории Российской Федерации. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

«Организатор питания» осуществляет производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производит входной контроль качества поступающих продуктов и оперативный контроль в процессе их обработки.

Доставку готовых блюд до места (мест) оказания услуг «Организатор питания» осуществляет своими силами. Транспортировка готовой пищи должна производиться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Лица, сопровождающие готовую пищу и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе личную медицинскую книжку.

Блюда, входящие в примерное двухнедельное меню (Приложение №1 к техническому заданию на оказание услуг), должны быть разнообразными. Ассортимент, состав примерного двухнедельного меню и калорийность блюд соответствуют требованиям ГОСТов, ОСТов, Санитарных норм и правил.

«Организатор питания» обязан ежедневно проводить бракераж готовой пищи с участием представителей заказчика. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в примерном двухнедельном меню (Приложение 1 к Техническому заданию). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.



Отпуск обучающимся образовательных организаций горячего питания производится «Организатором питания» в обеденном зале (путем предварительного накрытия столов для обучающихся).

Горячее питание осуществляется с понедельника по пятницу. Заказчик предоставляет заявку о количестве питающихся детей накануне дня питания, а уточняющую заявку ежедневно. Время подачи заявок согласовывается с «Организатором питания».

Одноразовое горячее питание состоит из завтрака или обеда, которое в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включает закуски, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

«Организатор питания» обязан осуществлять оказание услуг сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию; по требованию заказчика представить копии документов, подтверждающих квалификационный состав персонала и предъявить оригиналы документов для сверки.

Все сотрудники обязаны иметь медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

«Организатор питания» должен проводить обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников, в том числе проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания.

«Организатор питания» должен допускать к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием работников, прошедших инструктаж по технике безопасности.

«Организатор питания» обязан обеспечить охрану труда, соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Заказчик предоставляет «Организатору питания» на срок оказания услуг производственные помещения для приготовления (в т.ч. подготовки) блюд ежедневного меню, оснащенные необходимым оборудованием, помещение для приема пищи обучающимися школьниками, снабженное необходимой столовой мебелью.

Обеспечение столовой (буфета) посудой, приборами, кухонным инвентарем, санспецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения осуществляется «Организатором питания». Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ**

Таблица №1

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

«Заказчик»  
 Директор МОБ № 33



/ Т.Г. Еретенко /

«Организатор питания»:  
 ИП Бондаренко И.К.



/ И.К. Бондаренко /

**График организации бесплатного горячего питания.**

Декабрь – 3 дня

Понедельник	
Вторник	
Среда	28
Четверг	29
Пятница	30

Количество дней питания в месяце может быть пересмотрено по согласованию сторон в связи с внесением изменений в учебный план лица или его индивидуальными особенностями, а также другими объективными обстоятельствами, которые невозможно предвидеть заранее, но оно не может превысить общее количество дней питания в год.

«Заказчик»:

Директор МОБУ лица № 33



Т.Г. Еретенко /

«Организатор питания»:

ИП Бондаренко И.К.



И.К. Бондаренко /

**Перечень помещений и оборудования, подлежащих передаче «Организатору питания».**

1. «Заказчик» МОБУ лицей № 33

Наименование и технические характеристики помещений	Балансовая стоимость помещений, в рублях	Площадь арендуемых помещений, кв.м.
Корпус «Б»: нежилое помещение, расположенное на 1 этаже здания адресу: г. Таганрог, ул. 1-я Линия, 146-а, столовая, номера помещений по техническому паспорту здания стр. литер: М № №42,50,51,52,53,54,55.	427520,75	140,4
Итого	427520,75	140,4

Инвентарный номер имущества	Наименование движимого имущества	Балансовая стоимость движимого имущества, в рублях	Количество, в шт.
<b>Корпус Б</b>			
1380185	Машина посудомоечная ELECTROLUX EHT 505046 748*833*1515мм	95684,35	1
1380188	Пароконвектомат RATIONAL COMBIMASTER 61 габариты 847*771*757мм	224306,25	1
1380183	Шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR шх-0,7 697*854*2028мм	14 766,00	1
1380184	Шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR шх-0,7 697*854*2028мм	14 766,00	1
1380186	Мясорубка SIRMAN TC - 22 RIO (ПОЛН.УНГЕР) 3ф 435*395*410мм	29611,90	1
1380189	Плита 4 комфорочная 900СЕР ПКЭ - 4КВ- 840/850/860-П	24698,25	1
1380190	Прилавок для вторых блюд ITERMA МЭ-2 1100/700-01 1100*700*1300мм	27 340,00	1
1380191	Прилавок для первых блюд ITERMA МЭ-1 1100/700-01 1100*700*1300мм	28053,67	1
1380192	Прилавок для холодных блюд ITERMA ВХВ-Р 1100/700-Н-01 1100*700*1600мм	46 498,00	1
1380194	Ванна моечная ITERMA ВС - 10/600 габариты 600*600*850мм	6968,62	1
1380195	Ванна моечная двойная ITERMA ВС -20/600 /1150 габариты	10762,78	1

	1150*600*850мм		
1380196	Ванна моечная двойная ITERMA BC -20/700 /1350 габариты 1350*700*850мм	13773,04	1
1630401	Зонт вытяжной пристенный ITERMA 3 ВП- габариты 1000*1000*350мм	13508,50	1
1630402	Зонт вытяжной пристенный ITERMA 3 ВП- габариты 2200*1200*350мм	9350,00	1
1630403	Прилавок для приборов ITERMA MC-600/500 габариты 700*500*1300мм	14248,86	1
1630404	Прилавок нейтральный ITERMA MH-1100/700 габариты 1100*700*1225мм	17211,04	1
1630405	Рукомойник ITERMA ИЦ 15-400/310 П габариты 400*310*200мм	5928,71	1
1630406	Стелаж ITERMA 430 СТП- 11/1505 П габариты 1500*500*1850мм	7 200,00	1
1630407	Стелаж ITERMA 430 СТП- 11/1505 П габариты 1500*500*1850мм	7 200,00	1
1630408	Стелаж ITERMA 430 СТП- 11/1505 П габариты 1500*500*1850мм	7 200,00	1
1630409	Стелаж ITERMA 430 СТП- 11/1505 П габариты 1500*500*1850мм	7 200,00	1
1630410	Стелаж ITERMA 430 СТП- 11/1505 П габариты 1500*500*1850мм	7 200,00	1
1630411	Стелаж ITERMA 430 СТП- 11/1505 П габариты 1500*500*1850мм	7 200,00	1
1630412	Стелаж ITERMA 430 СТП- 11/1505 П габариты 1500*500*1850мм	7 200,00	1
1630413	Стелаж ITERMA 430 СТП- 11/903 П габариты 900*300*1850мм	4642,95	1
1630414	Стол для сбора отходов ITERMA 430 СБ- 241/907Л габариты 1200*700*850мм	6816,78	1
1630415	Стол пристенный ITERMA 430 СБ-131/1206 габариты 1200*600*850мм	3 840,00	1
1630416	Стол пристенный ITERMA 430 СБ-131/1206 габариты 1200*600*850мм	3 840,00	1
1630417	Стол пристенный ITERMA 430 СБ-251/800/760 Л СОМ габариты 800*760*870мм	8155,95	1
1630418	Стол с ванной моечной ITERMA 430 СБ-251/876МП СОМ габариты 800*760*870мм	4351,74	1
1630419	Стол центральный ITERMA 430 СЦ-131/1506 габариты 1500*600*850мм	5739,36	1
1630420	Стол центральный ITERMA 430	5739,36	1

	СЦ-131/1506 габариты 1500*600*850мм		
1630421	Стол центральный ITERMA 430 СЦ-131/1506 габариты 1500*600*850мм	5739,36	1
1630462	Полка навесная ITERMA 430 ПК- 903 габариты 900*300*600мм	7969,24	1
1380181	Весы эл. порционные CASSW-5 габариты 260x287x137мм	1938,70	1
1630396	Полка навесная ITERMA 430 П- 1/903 для сушки посуды габариты 900*300*300мм	2120,42	1
1630395- 1630395/13	Стол СПХ-1	101227,70	14
1101060130- 1101060133	Стол школьного буфета	28922,20	4
4101340037	Облучатель-рециркулятор медицинский СН211-130 «Armed» на стойке	4980,00	1
4101340038	Облучатель-рециркулятор медицинский СН211-130 «Armed» на стойке	4980,00	1
	Шкаф для одежды металлический	1000,00	2
	Стул М54	51116,00	52
	Стул для столовой зеленый	105600,00	44
	Стул для столовой синий	19200,00	8
	Микроволновая печь	2905,00	1
	<b>Итого:</b>	<b>1 028 700,73</b>	<b>163</b>

«Заказчик»:

Директор МОБУ лицея № 33



Т.Г. Еретенко/

«Организатор питания»:

ИП Бондаренко И.К.



И.К. Бондаренко /

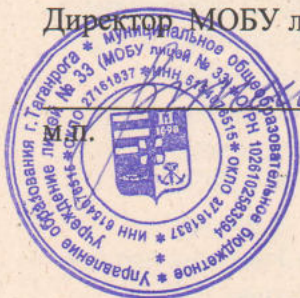
### СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во дней	Кол-во обучающихся, (чел.)	Стоимость горячего питания на одного обучающегося, руб.	Сумма руб., без НДС
1.	Организация бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях	3	603	156,00	282 204,00
	<b>Итого:</b>		<b>603</b>	<b>156,00</b>	<b>282 204,00</b>

**Итого по договору:** 282 204 (Двести восемьдесят две тысячи двести четыре) рубля 00 копеек, НДС не облагается в соответствии со ст. 346.11 п. 2 НК РФ.

«Заказчик»:

Директор МОБУ лицея № 33



*[Signature]* / Т.Г. Еретенко /

«Организатор питания»:

Индивидуальный предприниматель



*[Signature]* / Л. К. Бондаренко /

м.п.