

КОНТРАКТ

на оказание услуг по организации бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях (1 – 4 классов)

ИКЗ 253212401009021240100100100015629244

Новочебоксарск

«03» сентября 2025 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новочебоксарский кадетский лицей имени Героя Советского Союза Кузнецова М.М.» города Новочебоксарска Чувашской Республики (МБОУ «Новочебоксарский кадетский лицей»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице исполняющий обязанности директора Родионова Татьяна Ивановна, действующая на основании Распоряжения администрации города Новочебоксарска Чувашской Республики от 05.12.2024 года №02-09/180, с одной стороны, и

Общество с ограниченной ответственностью «Агрофирма «Атлашевская», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Мефодьевой Елены Васильевны, действующей на основании Устава, являясь в соответствии с Федеральным законом от 24.07.2007 года № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» субъектом малого предпринимательства (или в соответствии с Федеральным законом от 12.01.1996 № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях» социально ориентированной некоммерческой организацией), с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту - Федеральный закон № 44-ФЗ) на основании результатов запроса котировок в электронной форме, протокол №0815500000525011487 от 27.08.2025 г., заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуги по организации бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях (1 – 4 классов), именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

1.3. Наименование, количество, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемой Услуги установлены в описание объекта закупки (Приложение № 1), меню (Приложение № 2), которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. **Место оказания услуг: 429951, Российская Федерация, Чувашская Республика, город Новочебоксарск, ул. Парковая, д.7**

1.5. Доставка продуктов питания осуществляется Исполнителем за свой счет.

Условия транспортировки продуктов питания должны соответствовать требованиям законодательства РФ и нормативной документации.

1.6. Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания услуги в помещениях Заказчика, закупается за счет средств Исполнителя. Все остальное, что передается во временное пользование указано в Приложение №1 Контракта.

1.7. Сервировка столов в обеденном зале (нарезанные хлебобулочные изделия в хлебницах, подносы с напитками (компот, соки), тарелки с фруктами), выдача тарелок с готовыми блюдами осуществляется силами, оборудованием, в таре и за счет средств Исполнителя.

2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности

2.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

2.1.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;
- «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880;

- «СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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 и общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- 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 ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ЕАЭС 051/2021. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования.

2.2. Требования к персоналу:

2.2.1. Приготовление питания должно производиться персоналом, состоящим в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании и/или присвоении квалификации, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством России.

Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

Ежедневно перед началом работы персонала Исполнителя, медицинский работник Заказчика обязан проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в "Журнал здоровья" (форма N 2-ЛПП, утвержденная Приказом N 330).

2.2.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации и приготовлении питания.

2.2.3. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в специально отведенном месте;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2.2.4. Работники пищеблока Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

2.2.5. Исполнитель несет ответственность за допуск лиц к оказанию услуги по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет гражданскую, административную и уголовную ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании больных Заказчика.

2.3. Требования к помещению:

2.3.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

2.3.2. Исполнитель должен обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками предприятий, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, допуск к работе лиц по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением данных в личную медицинскую книжку в установленном порядке, своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками предприятий. Журнал "Здоровье" предоставлять по первому требованию Заказчика.

2.3.3. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

2.3.5. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуг производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

2.3.6. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из

нержавеющей стали. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

2.3.7. Исполнитель обязан осуществлять мытье столовой посуды и приборов, кухонной посуды в соответствии с правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3.8. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

2.3.9. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет Заказчику копию договора на вывоз пищевых и твердых бытовых отходов, с указанием кратности вывоза.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50С и просушиваться.

2.4. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания

2.4.1. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

2.4.2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензонат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами IN№S E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами IN№S E-140, E-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30 % растительных компонентов.

2.4.3 Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню и перечень карточек-раскладок для приготовления питания.

2.4.4. Продукты питания должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

2.4.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической

документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья".

2.4.6. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного двухнедельным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при недопоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

2.4.7. На случай возникновения чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складских площадях пищеблока неснижаемый запас пищевых продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на численность человек Заказчика. Ассортимент продовольствия неснижаемого запаса Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранимые на складах пищеблока продукты питания, для определения количества фактически хранимых продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов питания неснижаемого запаса.

2.4.8. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

2.5. Технология приготовления пищи

2.5.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

2.5.2. Исполнитель, осуществляющий горячее питание детей, обязан обеспечить проведение лабораторного контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья с кратностью проведения не реже чем один раз в квартал.

2.5.3. Исполнитель обязан обеспечить проведение лабораторного контроля готовых блюд, полуфабрикатов, сырья, соответствие количества работников пищеблока требованиям санитарных правил.

2.6. Требования к транспорту

2.6.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

2.7. Требования к результатам оказанных услуг:

2.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком двухнедельным меню, разработанным с учетом калорийности.

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

2.7.3. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций, и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

2.7.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

2.7.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

2.7.6. При раздаче питания в пункте раздачи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда - не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки реализуются в охлажденном виде в течение одного часа. Оборудование для подогрева представляет Исполнитель.

2.7.7. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке Исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) Исполнителя в присутствии Заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

3. Сроки оказания услуг

3.1. **Срок оказания услуг:** с 01 сентября 2025 года по 30.12.2025 г., периодичность оказания услуг: ежедневно в учебные дни.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена Контракта составляет рублей **1 347 500** (Один миллион триста сорок семь тысяч пятьсот) рублей 00 копеек, в том числе НДС 5% - 64 166,67руб.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, 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.

Цена Контракта включает стоимость продуктов питания, стоимость услуги по их приготовлению, доставку продуктов питания, доставку готового питания, погрузочно-разгрузочные работы, стоимость услуг кухонного персонала, суточные пробы блюд, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

4.2. Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного Контрактом, количества оказанной услуги и иных условий исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему

оказанной услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

4.3. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях.

4.4. Оплата за оказанную услугу осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, на основании документов, подтверждающих факт оказания услуг.

4.5. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет подрядчика, несет Исполнитель.

4.6. Обязанности Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, со счета Заказчика.

4.7. Источник финансирования: Субсидии на иные цели на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях (федеральный бюджет, республиканский бюджет, бюджет города Новочебоксарска).

4.7.1. Оплата денежных средств по Контракту осуществляется по КВР (или КБК): 244.

4.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании документа о приемке, в котором указываются: сумма, подлежащая к оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

5. Права и обязанности сторон

5.1. Исполнитель обязан:

5.1.1. Оказывать услуги в соответствии с требованиями, установленными законодательством, в том числе Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 №1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания", государственными стандартами, санитарными, противопожарными нормами и правилами, нормативно-техническими документами, другими правилами и нормативными документами, предусматривающими требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества.

5.1.2. Обеспечить горячим питанием обучающихся по десятидневному цикличному меню, согласованному с Заказчиком, с учетом энергетической ценности, соотношения белков, жиров, углеводов, обеспечивает разнообразие меню и выход готовой продукции в соответствии с установленным нормативом выхода готовой продукции, выполняет натуральные нормы среднесуточного набора пищевых продуктов согласно СП 2.4.3648-20. На основании десятидневного меню составляет ежедневное меню с указанием наименования и стоимости блюда и утверждается руководителем образовательного учреждения.

5.1.3. Обеспечить приготовление горячей пищи высокого качества, разнообразной по ассортименту, высококалорийной, организовать ежедневный контроль и бракераж готовых блюд и изделий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

5.1.4. Осуществить за свой счет своевременную доставку в школьную столовую полуфабрикатов собственного приготовления и необходимых сопутствующих продуктов.

5.1.5. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.1.6. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.1.7. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей

санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.1.8. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.1.9. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

5.1.10. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.1.11. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.1.12. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

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

5.1.14. Обеспечивать содержание помещения пищеблока и оборудования в надлежащем санитарном состоянии, соблюдать правила пожарной безопасности.

5.1.15. Укомплектовать столовую Заказчика квалифицированным персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и медицинское заключение.

5.1.16. Представить «Заказчику» по первому требованию копии документов, заверенные подписью руководителя и печатью «Исполнителя»:

- санитарные (медицинские) книжки, справки об отсутствии судимости поваров и персонала – согласно штатному расписанию;

- программу производственного контроля;

- договор по проведению лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля;

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

5.1.18. Обеспечить регулярную ежедневную уборку производственных помещений столовой.

5.1.19. Обеспечить регулярный вывоз из столовой мусора, пищевых и непищевых отходов производства.

5.1.20. Назначить ответственное лицо, осуществляющее контроль по исполнению настоящего контракта.

5.1.21. Оказать услуги надлежащего качества в объеме и сроки, указанные в настоящем контракте.

5.1.22. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий контракта, ухудшившие качество услуг, в течение 1 дня с момента вручения в письменном виде Заказчиком соответствующего требования Исполнителю.

5.1.23. По требованию Заказчика предоставлять информацию об исполнении услуг и иные сведения, необходимые для обеспечения контроля за расходованием бюджетных средств в течение 10 дней с момента вручения соответствующего требования.

5.2. *Исполнитель имеет право:*

5.2.1. Требовать оплаты услуг в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

5.3. *Заказчик обязан:*

5.3.1. Обеспечить оплату оказанных услуг в порядке, указанном в п. 4.4. настоящего контракта.

5.3.2. Заказчик обязан предоставлять исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания

населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

Предоставить на безвозмездной основе Исполнителю помещение столовой в здании МБОУ «СОШ № 14», находящееся по адресу: г. Новочебоксарск, ул. Семенова, д.25, отвечающее необходимым санитарно-гигиеническим требованиям (освещение, отопление, холодное и горячее водоснабжение, силовая электроэнергия) и безопасным условиям труда, торгово-технологическое и холодильное оборудование, отвечающее правилам организации технологических процессов и требованиям к производственному оборудованию (торгово-технологическому и холодильному), по акту передачи.

5.3.3. Осуществлять за свой счет ремонт помещений столовой. При составлении мероприятий по выполнению работ в столовой согласовывать с представителями Исполнителя вопросы:

- выполнения электромонтажных работ по подключению торгово-технологического и холодильного оборудования;
- выполнения текущего и капитального ремонта оборудования;
- подбору, установке и размещению оборудования;
- по приемке в эксплуатацию нового оборудования и проведению пуско-наладочных работ.

5.3.4. Согласовывать десятидневное цикличное меню, разработанное с учетом необходимых требований, утвержденное Исполнителем.

5.3.5. Обеспечить помещения пищеблока охранно-пожарной сигнализацией, создать условия для сохранности материальных ценностей Исполнителя, находящихся в помещениях столовой, осуществлять за свой счет охрану пищеблока в ночное время, в выходные и праздничные дни.

5.3.6. Обеспечить регулярный вывоз мусора и непищевых отходов производства в соответствии с графиком вывоза.

5.3.7. В целях обеспечения порядка на время приема пищи, организовать в столовой дежурство педагогических работников.

5.4. Заказчик имеет право:

5.4.1. Осуществлять общий контроль за исполнением контракта.

6. Порядок приемки услуги

6.1. Приемка оказанных Услуг осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества Услуг требованиям Контракта и проводится в соответствии с действующим законодательством.

После оказания услуг ежемесячно до 10 (десятого) числа следующего месяца Исполнителем составляется и подписывается документ о приемке и направляется Заказчику.

Документ о приемке подлежит подписанию Заказчиком в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Контракту.

6.2. В день приемки Исполнитель должен передать Заказчику сопроводительные документы, относящиеся к услуге.

6.3. Исполнитель не позднее 5 (пяти) рабочих дней формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке.

6.4. Документ о приемке, который должен содержать:

а) включенные в контракт идентификационный код закупки, наименование, место нахождения Заказчика, наименование объекта закупки, место поставки товара, выполнения работы, оказания услуги, информацию об Исполнителе, единицу измерения оказанной услуги;

б) наименование оказанной услуги;

д) информацию об объеме оказанной услуги;

е) стоимость исполненных исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;

ж) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Федерального закона № 44-ФЗ;

6.5. К документу о приемке, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 1 настоящей части информация, содержащаяся в документе о приемке;

6.6. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик;

6.7. Не позднее 20 (Двадцати) рабочих дней со дня поступления документа о приемке, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

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

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

6.8. В случае создания приемочной комиссии не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления заказчику документа о приемке:

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

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

6.9. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе направляются автоматически с использованием единой информационной системы исполнителю. Датой поступления исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен поставщик (подрядчик, исполнитель);

6.10. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемке;

6.11. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

6.12. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Сторон, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

6.13. Устранение недостатков осуществляется за счет Исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по Контракту.

7. Обеспечение исполнения обязательств

7.1. Исполнитель при заключении Контракта должен предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта в размере 5 % от цены Контракта _____. В случае если предложенная Поставщиком цена Контракта снижена на 25% и более по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, обеспечение исполнения Контракта предоставляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона о контрактной системе.

7.2. При выборе способа обеспечения в виде внесения денежных средств:

7.2.1. Внесение денежных средств осуществляется Исполнителем на счет Заказчика, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

7.2.2. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных им на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту не позднее 15 дней. Денежные средства перечисляются по банковским реквизитам Исполнителя, указанным в настоящем Контракте.

7.2.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обеспеченных внесением денежных средств обязательств, Заказчик имеет право удержать из внесенных Исполнителем денежных средств сумму, равную сумме денежных средств, которую Исполнитель обязан уплатить Заказчику в качестве неустойки (штрафов, пеней) или в качестве возмещения убытков, либо иной сумме денежных средств, подлежащей уплате Исполнителем Заказчику по Контракту.

7.3. При выборе способа обеспечения в виде независимой гарантии:

7.3.1. В случае предоставления Исполнителем независимой гарантии, срок ее действия должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона о контрактной системе.

7.3.2. В случае предоставления нового обеспечения исполнения контракта возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

7.3.3. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязуется предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены настоящим разделом.

За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 8.4. настоящего контракта.

7.3.4. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

7.3.5. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения в реестр контрактов информации об исполнении обязательств по контракту и об их стоимости.

7.4. Случаями, когда Заказчик получает право требования выплаты денежных средств по представленному Исполнителем обеспечению исполнения Контракта, выступают факты возникновения гражданско-правовой ответственности (взыскание пеней, штрафов, возмещение убытков) Исполнителя перед Заказчиком вследствие нарушения им обязательств по Контракту, включая неисполнение или ненадлежащее исполнение им обязательств по Контракту.

7.5. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

7.6. Если при проведении конкурса начальная (максимальная) цена контракта, указанная в извещении об осуществлении закупки, снижена Исполнителем на двадцать пять и более процентов, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения контракта с учетом положений статьи 37 Закона №44-ФЗ.

7.7. В случае, если контракт заключается по результатам определения исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона №44-ФЗ, такой участник закупки освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 настоящего Федерального закона, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных Законом №44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

8. Ответственность сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение условий Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

В случае привлечения к исполнению Контракта соисполнителей, ответственность перед Заказчиком за неисполнение обязательств по Контракту несет Исполнитель.

8.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств

заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 (далее - Правила определения размера штрафа).

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

8.4. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

8.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в размере __руб.*

** Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами определения размера штрафа в следующем порядке:*

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

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

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

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

8.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения поставщика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Поставщик выплачивает Заказчику штраф в размере в размере _____ руб. _____ коп. **

*** 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.*

8.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Поставщик выплачивает Заказчику штраф (если предусматривается Законодательством) в размере в размере руб. _____ коп. ***.

**** Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами определения размера штрафа в следующем порядке:*

- а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену Контракта:*
 - 10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;*
 - 5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);*
 - 1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50*

млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

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

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

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

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

что составляет _____ рублей ____ копеек

8.11. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Поставщик выплачивает Заказчику штраф в размере _____ руб. ****.

**** Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами определения размера штрафа в следующем порядке:

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

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

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

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

8.12. Общая сумма штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

9. Обстоятельства непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям Контракта не относятся.

9.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего Контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

9.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую Сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнении обязательств по Контракту.

9.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

9.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех Сторон альтернативных способов исполнения Контракта.

10. Порядок урегулирования споров

10.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из Контракта между Сторонами, будут разрешаться путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

10.2. Претензия направляется другой Стороне с использованием единой информационной системы в сфере закупок. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений. Срок рассмотрения претензии не может превышать 10 (десять) календарных дней.

10.3. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке, спор разрешается в Арбитражном суде Чувашской Республики либо в ином суде в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

11. Антикоррупционная оговорка

11.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, 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.

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

11.3. В случае возникновения у Сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, 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 обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела 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.

11.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделе 10 настоящего Контракта действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

12. Особые условия

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его подписания обеими сторонами и действует по 31.12.2025 г., а в части исполнения обязательств - до полного их исполнения Сторонами. (срок действия Контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств Исполнителем по Контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту.

12.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации (далее - ГК РФ) для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь указанным):

- отступления Исполнителя от условий Контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустраняемыми;

- если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

12.3. Исполнитель представляет по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту.

12.4. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

12.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в Контракте.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления, датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

12.7. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, не противоречащие

действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме.

12.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.9. Приложения, указанные в настоящем Контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1- описание объекта закупки;

Приложение № 2- меню;

Приложение № 3-график организации питания.

13. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

Заказчик:	Исполнитель:
МБОУ «Новочебоксарский кадетский лицей» ИНН 2124010090 КПП 212401001 429951, Чувашская Республика, г. Новочебоксарск, ул. Парковая, дом 7 р/с 03234643977100001500 в ОТДЕЛЕНИИ-НБ ЧУВАШСКАЯ РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ//УФК по Чувашской Республике г Чебоксары, БИК 019706900, к/с 40102810945370000084 л/с 21156Ц69130 в УФК по Чувашской Республике Тел./факс (8352) 74-83-19, e-mail: mbounkl@mail.ru	ООО "Агрофирма «Атлашевская» Юридический адрес: 429509, Чувашская Республика-Чувашия, Чебоксарский район, Новое Атлашево п., ул. Промышленная, д.3 пом.2 Тел.:8 (83540) 2-82-43, ИНН 2116498068 КПП 211601001 ОКПО 85842143 Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) в г.Москва кор. счет: 30101810145250000411 р/с 40702810409240004793 БИК 044525411
И.о.директора _____ Т.И. Родионова	Директор _____ Мефодьева Е.В.

Описание объекта закупки

1. Место, условия и сроки (периоды) оказания услуг.

- 1.1. Место оказания услуг: 429951, Чувашская Республика, г. Новочебоксарск ул. Парковая, д. 7
- 1.2. Срок оказания услуг: с 01 сентября 2025 года по 30.12.2025 г., периодичность оказания услуг: ежедневно в учебные дни.

2. Требования к техническим, функциональным и качественным характеристикам поставляемого товара. Объем поставляемого товара.

2.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;
- «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880;
- «СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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 и общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- 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 ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ЕАЭС 051/2021. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования.

2.2. Исполнитель оказывает услуги по организации питания для школьников в образовательных учреждениях (обеда). Исполнитель использует продукты питания надлежащего качества с запасом срока годности не менее 80 %. Хранит продукты питания в условиях, соответствующих действующим

нормам и правилам хранения групп товаров. Исполнителем составляется десятидневное цикличное меню горячее питание (обеда), согласованное с органами Роспотребнадзора, с указанием энергетической ценности питания.

2.3. Меню должно содержать всю необходимую информацию:

- наименование блюда;
- выход порции;
- цена блюда;
- энергетическая ценность блюд;

Исполнитель составляет меню, которое должно отвечать требованиям рационального питания с учетом особенностей данного контингента.

В меню рекомендуется включать блюда с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности, обогащенных витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой.

Технологический режим приготовления щадящие — тушение, отваривание, запекание, быстрая обжарка с последующим доведением до готовности в жарочном шкафу.

2.4. Каждая поставляемая партия продуктов, необходимая для оказания услуг, должна сопровождаться следующими документами:

- действующие сертификаты и/или декларации о соответствии, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- наименование нормативно-технической документации, по которой выпускается продукция, технические регламенты на поставляемые продукты
- ветеринарное свидетельство на продукты животноводства, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.5. Исполнителю предоставляется право пользования движимым и недвижимым имуществом, необходимым для организации питания детей, на срок действия настоящего контракта и на основании договора безвозмездного пользования имуществом. Согласно подпункта д пункта 18 Постановления правительства РФ № 1006 от 02.08.2019 года при заключении договора безвозмездного пользования должностные лица, осуществляющие руководство деятельностью работников объектов (территорий), контролируют целевое использование используемых площадей с возможностью расторжения договора при нецелевом использовании объектов (территорий).

Исполнитель, на время действия контракта на оказание услуг, принимает от Заказчика в пользование движимое и недвижимое имущество по акту приема – передачи: помещения пищеблока и материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное оборудование), необходимые для организации питания:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата ввода в эксплуатацию	Количество	ИНВ №
1.	Прилавок-витрина холодильный	09.07.2014	1,000	410124003
2.	Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ	09.07.2014	1,000	410124004
3.	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	09.07.2014	1,000	410124005
4.	Туннельная посудомоечная машина МПТ-2000-01 с теплообменником	23.12.2024	1,000	41012400028
5.	Шкаф пекарский ЭШ-4К	09.07.2014	1,000	410124008
6.	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ	09.07.2014	1,000	410134034
7.	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ	09.07.2014	1,000	410134035
8.	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-02	09.07.2014	1,000	410134036
9.	Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ	09.07.2014	1,000	410136057
10.	Подставка под пароконвектомат ПК-10М	09.07.2014	1,000	410136056
11.	Гастроёмкость GN 1/1-40	09.07.2014	23,000	нет
12.	Плита электрическая ЭП-6П	09.07.2014	1,000	410134037
13.	Стол островной СПРО-6-3 краш.	09.07.2014	1,000	410136058
14.	Шкаф морозильный ШХн-0,5, глухая дверь	09.07.2014	1,000	410134038
15.	Стол с мойкой СМО-6-4 РН нерж	09.07.2014	1,000	410136059
16.	Машина переработки овощей МПО-1-02	09.07.2014	1,000	410134040
17.	Подтоварник кухонный ПК-40	09.07.2014	1,000	нет
18.	Стол предмоечный СПМП-7-4	09.07.2014	1,000	410136060
19.	Стол для сбора отходов ССО-4 нерж.	09.07.2014	1,000	410136061
20.	Стол раздаточный СПМР-6-2	09.07.2014	1,000	410136062
21.	Шкаф универсальный ШХ-1,4, глухая дверь	09.07.2014	1,000	410134043
22.	Плита электрическая 6 конфорок Abat ЭП-6П	09.09.2021	1,000	41012400005
23.	Ванна двухсекционная ВМП-6-2(500х500мм.)	02.09.2007	1,000	110104В04

24.	Ванна трехсекционная ВМП-6-3(500х500мм.)	02.09.2007	1,000	110104B03
25.	Электрокипятильник электро KSY-40	02.09.2007	1,000	110104Э04
26.	Стол производственный ПРПС-12/6-430	25.10.2007	1,000	110106C44
27.	Стол производственный РПС-12/6-430	25.10.2007	1,000	110106C45
28.	Стелаж кухонный нержавеющей СКН-1400	25.10.2007	1,000	110106C43
29.	Ванна 2-х секционная Abat ВМП-6-2-5 РН	09.09.2021	1,000	41013600014
30.	Ванна односекционная Abat ВМП-6-1-5 РН 1	09.09.2021	1,000	41013600015
31.	Ванна односекционная Abat ВМП-6-1-5 РН 2	09.09.2021	1,000	41013600016
32.	Ванна односекционная Abat ВМП-6-1-5 РН 3	09.09.2021	1,000	41013600017
33.	Ванна котломоечная Abat ВМП-9-1	09.09.2021	1,000	41013600020
34.	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХс-0,7-01 нерж. 1	09.09.2021	1,000	41012400006
35.	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХс-0,7-01 нерж. 2	09.09.2021	1,000	41012400004
36.	Стол производственный пристенный Abat СПРП-6-2 1	09.09.2021	1,000	41013600018
37.	Стол производственный пристенный Abat СПРП-6-2 2	09.09.2021	1,000	41013600024
38.	Стол производственный островной Abat СПРО-7-5	09.09.2021	1,000	41013600021
39.	Стол производственный островной Abat СПРО-7-3-Н	09.09.2021	1,000	41013600022
40.	Стеллаж кухонный Abat СК-4-6	09.09.2021	1,000	41013600019
41.	Стеллаж для тарелок Abat CCT-4-2	09.09.2021	1,000	41013600023
42.	Подставка межплитная Abat ПМП-40-01	09.09.2021	1,000	
43.	Машина для переработки овощей БЕЛТОРГМАШ МПО-1-02	09.09.2021	1,000	41013400052
44.	Машина для переработки овощей БЕЛТОРГМАШ МПО-1-01	09.09.2021	1,000	41013400053
45.	Стерилизатор Abat СТН-18	09.09.2021	1,000	41013400054
46.	Холодильник бытовой POZIS Свияга-513-5	09.09.2021	1,000	41013400055
47.	Стеллаж кухонный Abat СК-3-4	03.12.2021	1,000	41013600025
48.	Стол кондитерский СКР-7-1 (1200*700*860мм) столешница-дерево (бук)	03.12.2021	1,000	41013600026
49.	Холодильник DEXP S4-37АМА 1Д (без МК)/59	13.12.2024	1,000	41013400074
50.	Кастрюля нерж. 50 л. с ТРС 2036	20.02.2025	1	нет
51.	Кастрюля нерж. 40 л. с ТРС Катунь КТ-ОБ-40 КВ	20.02.2025	4	нет
52.	Кастрюля нерж. 20 л. с ТРС 1с2743	20.02.2025	3	нет
53.	Кастрюля нерж. 5 л. без ТРС 1с819	20.02.2025	15	нет
54.	Половник 250 мл. 1с355	20.02.2025	20	нет
55.	Лопатка бол. С 315 ВАР54	20.02.2025	2	нет
56.	Совок для сыпучих продуктов (нерж.)	20.02.2025	10	нет
57.	Нож 375 мм С231	20.02.2025	3	нет
58.	Нож для хлеба 315 мм	20.02.2025	2	нет
59.	Нож 305 мм С230	20.02.2025	5	нет
60.	Половник 2л 1с 2298	20.02.2025	2	нет
61.	Дуршлаг 9,0 л нерж. АШ 1с2373	20.02.2025	1	нет
62.	Ведро 10л нерж. (с крышкой)	20.02.2025	6	нет
63.	Тележка	20.02.2025	3	нет
64.	Шкаф хлебный	20.02.2025	1	нет
65.	Лопатка дерев.	20.02.2025	5	нет
66.	Половник 200 мл.	20.02.2025	8	нет
67.	Поднос пласт. 330*490 арт. М1111	20.02.2025	20	нет
68.	Миска 6,5 л нерж. Катунь/0026	20.02.2025	10	нет
69.	Шумовка бол. 1с366	20.02.2025	1	нет
70.	Доска разделочная цельная 300х600х30 (береза)	20.02.2025	10	нет
71.	Полка для досок ПКД-600	20.02.2025	1	нет
72.	Держатель магнитный 33 см	20.02.2025	5	нет
73.	Банка 250 мл ТВИСТ (стекло)	20.02.2025	60	нет
74.	Салфетница мет	20.02.2025	35	нет
75.	Сухарница пласт.	20.02.2025	35	нет

76	Подставка для столовых приборов из нержавеющей стали	20.02.2025	35	нет
77	Салатник белое 15 см суповая	20.02.2025	337	нет
78	Тарелка белое десертная 19 см	20.02.2025	220	нет
79	Салатник белое 12 см	20.02.2025	280	нет
80	Стакан фарфор 210 мл.	20.02.2025	180	нет
81	Ложка столовая "Славяна" 1с300	20.02.2025	250	нет
82	Вилка столовая "Славяна" 1с312	20.02.2025	100	нет
83	Весы напольные	20.02.2025	1	нет
84	Кастрюля нерж. 50 л. с ТРС Катунь КТ-ОБ-52 КВ	20.02.2025	2	нет
85	Кастрюля нерж. 50 л. без ТРС (450 мм) цельнотянутая 1с2599	20.02.2025	1	нет
86	Ложка для соуса	20.02.2025	11	нет
87	Подставка для кухонного инвентаря ПКИ-0,5/0,5/0,5	20.02.2025	2	нет
88	Подставка для кухонного инвентаря ПКИ-0,4/0,4/0,5	20.02.2025	2	нет
89	Кастрюля нерж. 50 л. с ТРС цельнотянутая (450 мм) 1с2600	20.02.2025	1	нет
90	Кастрюля нерж. 40 л. с ТРС цельнотянутая 1с 2596	20.02.2025	4	нет
91	Облучатель-рециркулятор "ARMED" 1-115 ПТ	20.02.2025	3	нет
92	Тарелка белое десертная 21 см	20.02.2025	103	нет
93	Сковорода 260 без крышки	20.02.2025	3	нет
94	Лопатка нерж. кулинарная с ЦМР АШ 1с 346	20.02.2025	5	нет
95	Ложка мерная 5мл	20.02.2025	2	нет
96	Ложка гарнирная 50см 1с382	20.02.2025	5	нет
97	Стакан фарфор 250 мл.	20.02.2025	191	нет

2.6. Обеспечение ежедневной уборки производственных помещений, кухни и подсобных помещений. Обеспечение выноса бытовых отходов, в том числе картонной и иной тары.

2.7. Требования к безопасности оказания услуг:

- Обеспечение при оказании услуг необходимыми мероприятиями по технике безопасности, пожарной безопасности.

2.8. Требования по объему гарантий качества услуг: 100% на все услуги.

3. Объем оказываемых услуг

Общее количество питающихся в среднем **250** чел. в день.

Объем выполняемых услуг:

Ежедневное горячее питание (обед) обучающихся по графику, утвержденному Заказчиком с 01 сентября 2025г. по 30 декабря 2025 г. (кроме выходных, праздничных и каникулярных дней).

Количество дето/дней возрастной группы от 7 до 11 лет – 12250.

Питание обучающихся производится по графику, согласованному с Заказчиком.

Питание осуществляется в соответствии с меню-раскладкой-калькуляцией Исполнителя.

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня.

4. Примерное десятидневное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питанием, учащихся 1-4 классов

МЕНЮ НА 1 день		Возрастная категория : 7-11 лет					
	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал
				белки	жиры	углеводы	
	ОБЕД						
ТТК	Салат из свежей капусты	15,00	60	0,4	0,4	9,8	47,00
139*	Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	26,00	200	7,13	4,74	19,5	148,29
508*	Гречка отварная рассыпчатая	13,00	150	5,33	4,35	19,95	140,5
292*	Бедро куриное запечен	45,00	100(70/30)	17,5	10,9	5,2	193,5
639*	Компот из сухофруктов	6,00	200	6,5	10,85	63,77	266,00
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
	ИТОГО	110,0	770,0	38,8	31,1	125,2	821,8

МЕНЮ НА 2 день		Возрастная категория : 7-11 лет					
	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал
				белки	жиры	углеводы	
	ОБЕД						
78*	Помидор в нарезке	18,00	60	0,48	0,12	3,12	12,00
124*	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной	22,00	200/5	1,9	6,17	8,11	99,7
259*	Жаркое с говядиной и картофелем	58,00	225	19,3	20,8	45,8	445
378**	Чай с молоком	7,00	200	3,12	2,51	24,69	146,3
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
	ИТОГО	110,0	750,0	27,1	29,9	98,5	776,5

МЕНЮ НА 3 день		Возрастная категория : 7-11 лет					
	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал
				белки	жиры	углеводы	
	ОБЕД						
15*	Огурец свежий порц.	18,00	60	0,48	0,06	1,5	8,4
ТТК	Суп с мак/изд на к/б с гренками	16,00	200/15	1,81	5,03	13,57	109,28
302*	Каша пшеничная вязкая	20,00	180	8,38	6,1	41,26	257,86
278**	Тефтели из говяд.рубленые	42,00	100(60/40)	17,6	17,6	3,41	236,5
ТТК	Напиток лимонный	9,00	200	0,16	22,00	0,04	83,4
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,82	0,6	0,6	126,00
	ИТОГО	110,00	815,00	31,25	51,39	60,38	821,44

МЕНЮ НА 4 день		Возрастная категория : 7-11 лет					
	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал
				белки	жиры	углеводы	
	ОБЕД						
ТТК	Салат из капусты с огурцом	10,00	60	0,84	1,38	2,34	24,9
149*	Суп крестьянский с крупой на курином бульоне	16,00	200	4,28	5,71	10,71	90,04
516*	Картофельное пюре	23,00	180	7,2	9,64	43,73	262,4
371*	Филе минтая тушеное с луком	48,00	100(60/40)	4,18	1,78	3,29	65,76
631*	Компот из яблок	8,00	200	0,1	0,03	14,99	56,85
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,82	0,6	0,6	126,00

	ИТОГО	110,00	800,00	19,42	19,14	75,66	625,95
	МЕНЮ НА 5 день	Возрастная категория : 7-11 лет					
	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал
				белки	жиры	углеводы	
	ОБЕД						
ПР	Фрукт(Яблоко)	16,00	100	0,4	0,4	9,8	47,00
142*	Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со сметаной	20,00	200/5	2,5	6,04	20,91	154,01
302*	Каша гречневая вязкая	11,00	180	5,33	4,35	19,95	140,48
292**	Филе куриное с овощами в смет. соусе	52,00	100(60/40)	11,52	4,08	2,16	92,16
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
	Напиток из шиповника	6,00	180	0,18	0	2,52	14,94
	ИТОГО	110,00	825,00	22,27	15,14	72,14	522,09

	МЕНЮ НА 6 день	Возрастная категория : 7-11 лет					
	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал
				белки	жиры	углеводы	
	ОБЕД						
15*	Огурец свежий порц.	18,00	60	0,48	0,06	1,5	8,4
139*	Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	26,00	200	7,13	4,74	19,5	148,29
508*	Рис отварной рассыпчатый	20,00	180	3,96	0,9	44,82	208,8
388*	Котлета куриная	35,00	100(60/40)	7,05	4,2	8,05	84,06
639*	Компот из сухофруктов	6,00	200	0,16	0,16	27,87	108,96
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
	ИТОГО	110,00	800,00	21,12	10,33	118,54	632,01

	МЕНЮ НА 7 день	Возрастная категория : 7-11 лет					
	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал
				белки	жиры	углеводы	
	ОБЕД						
78*	Помидор в нарезке	18,00	60	0,48	0,12	3,12	12,00
124*	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной	22,00	200/5	1,9	6,17	8,11	99,7
ТТК	Картофельная запеканка с говядиной	57,00	225	20,7	20,2	24,75	369,00
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
ТТК	Напиток апельсиновый	8,00	200	0	0	22,8	86
	ИТОГО	110,00	750,00	25,42	26,76	75,58	640,20

	МЕНЮ НА 8 день	Возрастная категория : 7-11 лет					
	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал
				белки	жиры	углеводы	
	ОБЕД						
49*	Салат из моркови с яблоками	9,00	60	0,42	0,18	6,54	30,6
ТТК	Суп с мак/изд на к/б с гренками	16,00	200/15	1,81	5,03	13,57	109,28
508*	Гречка отварная рассыпчатая	13,00	150	5,33	4,35	19,95	140,5
278**	Тефтели из говяд.рубленные	42,00	100(60/40)	17,6	17,6	3,41	236,5
ТТК	Напиток лимонный	9,00	200	0,16	22,00	0,04	83,4
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5

ПР	Фрукт(Яблоко)	16,00	100	0,4	0,4	9,8	47,00
	ИТОГО	110,00	885,00	28,06	49,83	70,11	720,78

МЕНЮ НА 9 день		Возрастная категория : 7-11 лет					
	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал
				белки	жиры	углеводы	
	ОБЕД						
ТТК	Салат из помидор с кукурузой	15,00	60	1,4	6,55	7,85	93,72
149*	Суп крестьянский с крупой на курином бульоне	16,00	200	4,28	5,71	10,71	90,04
516*	Картофельное пюре	23,00	180	7,2	9,64	43,73	262,4
388*	Котлеты рыбные	43,00	100(60/40)	14,52	11,4	15,36	213,00
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
638*	Компот из изюма	8,00	200	6,5	10,85	63,77	266,00
	ИТОГО	110,00	800,00	36,24	44,42	158,22	998,66

МЕНЮ НА 10 день		Возрастная категория : 7-11 лет					
	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал
				белки	жиры	углеводы	
	ОБЕД						
ТТК	Салат из свежей капусты	15,00	60	0,4	0,4	9,8	47
110*	Борщ на мясном бульоне со сметаной	30,00	200/5	1,45	4,04	10,9	87,8
516*	Макароны отварные	10,00	180	7,2	6,53	43,73	262,4
471*	Фрикадельки из говядины с соусом	42,00	100(60/40)	16,7	8,37	8,05	139,1
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
631*	Компот из яблок	8,00	200	0,1	0,03	14,99	56,85
	ИТОГО	110,00	805,00	28,19	19,64	104,27	666,65
	Средняя фактическая норма за 10 дней			52,2	52,5	188,7	1332,1
	Норма по СанПин2.3/2.4.3590-20			38,5	39,5	167,5	1175

* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной «Хлебпродинформ М-2004»

**Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного «М.Делприн, 2005,628 с.»

В меню выход порций составляется согласно приложению 9 СанПин 2.3/2.4.3590-20 из таблицы 1.

Блюдо	Масса порций
	7-11 лет
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100
Первое блюдо	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120
Гарнир	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200
Фрукты	100

Заказчик:

МБОУ «Новочебоксарский кадетский лицей»

Исполнитель:

ООО "Агрофирма «Атлашевская»

И.о.директора _____ Т.И. Родионова

Директор _____

Мефодьева Е.В.

Согласовано:

МБОУ «Новочебоксарский кадетский лицей»

Утверждаю:

ООО "Агрофирма «Атлашевская»

И.о.директора _____ Т.И. Родионова

Директор _____

Мефодьева Е.В.

Десятидневное меню рационов горячего питания (обед) для обеспечения питанием, учащихся образовательных организаций

Возрастная категория: 7-11 лет (обеда)

ОБЕД	Цена (руб.)	Выход (гр.)	Пищевая ценность			ккал
			белки	жиры	углеводы	
1 день						
Яблоко	16,0	100	0,4	0,4	9,8	47
Суп крестьянский с крупой на курин.бульоне	17,00	200	4,28	5,71	10,71	90,04
Гречка отварная рассыпчатая	10,00	150	5,33	4,35	19,95	140,5
Бедро куриное запеченое	52,0	80	14,8	7,2	0,24	124
Соус сметанный	5,0	20	0,56	6,46	1,3	65,2
Компот из сухофруктов	5,00	200	6,5	10,85	63,77	266
Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
ИТОГО	110,0	810,0	34,2	35,2	122,6	806,2
2 день						
Салат из свежей капусты	10,00	60	0,48	0,06	1,68	9
Щи из свеж.капусты на кур.бул. со сметаной	21,00	200/5	1,9	6,17	8,11	99,7
Рис отварной рассыпчатый	12,00	150	4,2	0,6	43,3	195,9
Тефтели из говяд.рубленные	51,00	80	12,08	10,32	14	197,2
Соус красный основной	5,00	20	1,98	0,6	2,02	24,6
Компот из изюма	6,00	200	6,5	10,85	63,77	266
Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
ИТОГО	110,0	775,0	29,5	28,9	149,7	865,9
3 день						
Фрукт(Яблоко)	16	100	0,4	0,4	9,8	47
Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	22,00	200	7,13	4,74	19,5	148,29
Макароны отварные	7,00	180	7,2	6,53	43,73	262,4
Котлета куриная	48,00	80	18,3	13,2	3,76	207,2
Соус красный основной	5,00	20	1,98	0,6	2,02	24,6
Напиток лимонный	7,00	200	0,16	22	0,04	83,4
Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
ИТОГО	110,00	840,00	37,51	47,74	95,65	846,39
4 день						
Помидор в нарезке	21,00	60	0,48	0,12	3,12	12
Суп с мак/изд на к/б с гренками	16,00	200/15	1,81	5,03	13,57	109,28
Картофельное пюре	17,00	150	3,15	7,65	18,9	156,6
Филе минтая тушеное с луком	45,00	100(60/40)	9,02	1,6	3,15	85,76
Компот из яблок	6,00	200	0,1	0,03	14,99	56,85
Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
ИТОГО	110,00	785,00	16,90	14,70	70,53	493,99

5 день						
Огурец порцион.	15,0	60	0,48	0,06	1,5	8,4
Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со сметаной	22,00	200/5	2,5	6,04	20,91	154,01
Жаркое с говядиной и картофелем	48,00	225	19,3	20,8	45,8	445
Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
Изделия бараночные	12,00	75	7,8	0,97	48,1	233,2
Напиток апельсиновый	8,0	200	0	0	22,8	86
ИТОГО	110,00	825,00	32,42	28,14	155,91	1000,11
6 день						
Салат из свежей капусты	10,00	60	0,48	0,06	1,68	9
Щи из свеж.капусты на кур.бул. со сметаной	21,00	200/5	1,9	6,17	8,11	99,7
Каша гречневая вязкая	5,50	150	5,33	4,35	19,95	140,48
Филе куриное тушеное	57,50	80	16	2,4	0,1	100
Соус сметанный	6,0	30	1,4	9,69	1,95	97,9
Компот из сухофруктов	5,00	200	0,16	0,16	27,87	108,96
Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
ИТОГО	110,00	785,00	27,61	23,10	76,46	629,54
7 день						
Салат из моркови с сахаром	10,00	60	0,72	0,42	6,66	34,3
Борщ на мясном бульоне со сметаной	24,00	200/5	1,45	4,04	10,9	87,8
Каша пшеничная вязкая	9,0	150	8,38	6,1	41,26	257,86
Тефтели из говяд.рубленные	51,00	80	12,08	10,32	14	197,2
Соус красный основной	5,00	20	1,98	0,6	2,02	24,6
Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
Компот из яблок	6,00	200	0,1	0,03	14,99	56,85
ИТОГО	110,00	775,00	27,05	21,78	106,63	732,11
8 день						
Салат из капусты с яблоком	15,00	60	0,72	0,84	4,2	27,64
Суп с мак/изд на к/б с гречками	16,00	200/15	1,81	5,03	13,57	109,28
Каша рисовая вязкая	11,00	150	3,45	1,2	28,8	140,55
Фишболы с маслом	56,00	90/5	15,23	7,3	16,76	192,43
Напиток лимонный	7,00	200	0,16	22	0,04	83,4
Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
ИТОГО	110,00	860,00	23,71	36,64	80,17	626,80
9 день						
Помидор в нарезке	19,00	60	0,48	0,12	3,12	12
Суп овощной на курин.бульоне со сметаной	18,00	200/5	1,9	6,17	8,11	99,7
Картофельное пюре	16,00	150	3,15	7,65	18,9	156,6
Биточки из куриного филе	49,00	80	11,93	12,62	8,09	194,1
Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
Чай с сахаром	3,00	180	0,18	0	17,8	69,3
ИТОГО	110,00	730,00	19,98	26,83	72,82	605,20
10 день						
Огурец порцион.	15,0	60	0,48	0,06	1,5	8,4
Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со сметаной	22,00	200/5	3,5	2,48	20,91	154,01
Макароны отварные	7,00	180	7,2	6,53	43,73	262,4
Фрикадельки из говядины с соусом	48,00	90	16,7	8,37	8,05	139,1
Соус томатный	5,00	20	0,28	0,66	1,8	14,8
Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
Напиток апельсиновый	8,0	200	0	0	22,8	86
ИТОГО	110,00	815,00	30,50	18,37	115,59	738,21

График организации питания

время питания	классы
После первого урока 8.40-8.55	1А, 1Б
После второго урока 9.35-9.50	2А, 2Б, 3А, 3Б, 4А
После третьего урока 10.30-10.50	3Б, 4Б, 4В

Заказчик:

МБОУ «Новочебоксарский кадетский лицей»

Исполнитель:

ООО "Агрофирма «Атлашевская»

И.о. директора _____ Т.И. Родионова

Директор _____ Мефодьева Е.В.