

## Гражданско-правовой договор № 0856300008419000339

Пермский край, г. Чайковский

«13» января 2020 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 7» в лице директора Дядюкова Дмитрия Сергеевича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «СКИФ», в лице директора Сергеевой Светланы Александровны, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», являющийся субъектом малого предпринимательства (*социально ориентированной некоммерческой организацией*), с другой стороны, совместно именуемые далее «Стороны», заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее – договор) по итогам конкурса с ограниченным участием в электронной форме №ППИ1, на основании решения Единой комиссии по осуществлению закупок уполномоченного учреждения МКУ «Управление закупок» (протокол ППИ1 от «23» декабря 2019 г.), о нижеследующем:

### 1. Предмет договора

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по организации питания детей из многодетных малоимущих семей, детей из малоимущих семей, детей с ограниченными возможностями здоровья (далее - услуги), а Заказчик обязуется оплатить эти услуги.

1.2. Содержание, объем, технические требования и требования к качеству оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение к настоящему договору), являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

1.3. Срок оказания услуг: с момента заключения договора по 31.12.2020 г.

1.4. Место оказания услуг (раздачи готового питания):

- Пермский край, г. Чайковский, Проспект Победы, д. 2
- Пермский край, с. Большой Букор, ул. Юбилейная, д.
- Пермский край, с. Уральское, ул. Школьная д.5

Идентификационный код закупки: 193592001191959200100100060010000000

### 2. Цена договора и порядок расчетов

2.1. Цена договора составляет **5 260 740 (Пять миллионов двести шестьдесят тысяч семьсот сорок рублей) рублей 00 копеек, без НДС.**

2.2. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7.1. договора

2.4. Цена договора включает в себя все расходы участника, возникшие у него в процессе исполнения договора в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на: перевозку, страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей исполнителя.

2.5. Исполнитель подтверждает, что полностью осведомлен о расходах, которые на него возлагаются, а также полностью ознакомился со всеми условиями, в том числе с условиями финансирования Заказчика.

2.6. Аванс не предусмотрен.

2.7. Заказчик производит оплату по безналичному расчету, путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

2.8. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате услуг считается день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.9. Источник финансирования: субсидии на иные цели, средства от приносящей доход деятельности.

### **3. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг**

3.1. Приемка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией. Бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания производится по необходимости. Состав бракеражной комиссии определяется Заказчиком, который должен состоять не менее чем из 3 человек.

3.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения, стандартам, установленным законодательством Российской Федерации и нормативной документацией для данного вида товара, а также наличие деклараций о соответствии (или сертификата соответствия), оформленными в соответствии с действующими нормативными актами, документов от государственной ветеринарной службы. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража (оформленного в соответствии с СаПиН 2.4.1.3049-13) продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

3.3. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СаПиН 2.4.1.3049-13 и требованиями договора. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.4. Заказчик в случае обнаружения ненадлежащего исполнения либо неисполнения Исполнителем своих обязательств, предусмотренных договором, обязан оформить соответствующий акт выявленных недостатков. В акте должно быть отражено:

- время и место его составления;
- перечень недостатков, подлежащих устранению (выявленные недостатки в ходе оказания услуг);
- пункт санитарных норм и правил, которые нарушил Исполнитель при оказании услуг (при возможности);
- перечень имущества Заказчика, его стоимость (при причинении вреда имуществу Заказчика);
- сроки устранения недостатков, а в случае причинения вреда имуществу Заказчика – сроки его ремонта либо замены за счет Исполнителя.
- иные обстоятельства, связанные с ненадлежащим исполнением либо неисполнением Исполнителем своих обязательств, предусмотренных договором.

3.5. Акт составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию бракеражной комиссией Заказчика и работником Исполнителя, ответственным за организацию питания воспитанников Заказчика. В случае несогласия Исполнителя с выводами, отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания воспитанников Заказчика, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. Отказ работника Исполнителя от подписи на акте подтверждает факт ненадлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем условий договора, отраженных в акте.

3.6. Акт подлежит направлению Исполнителю в течение 1 рабочего дня с момента его составления посредством почтовой либо факсимильной связи, либо путем его вручения Исполнителю.

3.7. Исполнитель в случае получения от Заказчика акта с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, в течение 1 (одного) рабочего дня обязан устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки, произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями

комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт о приемке оказанных услуг для принятия Заказчиком услуг. В случае, если при приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов, и (или) при проведении бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов выявлены недостатки в продовольственном сырье или пищевых продуктах, Исполнитель обязан произвести замену указанных продуктов на аналогичные в течение 3 часов с момента получения акта выявленных недостатков.

3.8. При возникновении разногласий в оценке соответствия пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, требованиям по качеству, указанным в договоре, Стороны вправе привлекать для проверки качества независимых экспертов. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, при наличии между Сторонами спора относительно качества пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, расходы на их проведение несет Исполнитель.

3.9. При проведении Исполнителем или Заказчиком лабораторных исследований (в аккредитованной в установленном порядке лаборатории) отобранных в присутствии представителя Исполнителя проб пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, и установлении факта несоответствия продукции требованиям качества, безопасности или пищевой ценности Исполнитель полностью возмещает Заказчику все убытки, понесенные им в результате поставки некачественной продукции.

3.10. Приемка оказанных услуг осуществляется путем подписания акта о приемке оказанных услуг. Исполнитель за 2 рабочих дня до окончания срока оказания услуг предоставляет Заказчику акт о приемке оказанных услуг с приложением к нему счета (счета-фактуры).

3.11. Заказчик в течение 2 рабочих дней со дня получения акта о приемке оказанных услуг и отчетных документов обязан его подписать или направить Исполнителю мотивированный отказ.

3.12. Услуги считаются оказанными Исполнителем надлежащим образом после подписания Сторонами акта о приемке оказанных услуг.

3.13. Стороны подписывают акт о приемке оказанных услуг при отсутствии у Заказчика замечаний к качеству и объему их оказания.

#### **4. Права и обязанности сторон**

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг, при необходимости привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями.

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством Российской Федерации и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы.

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг и утверждение отчетных документов в соответствии с разделом 3 настоящего Договора.

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по договору в соответствии разделом 2 настоящего договора.

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего договора и не требующим дополнительных материальных затрат.

4.2.4. Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием. В случае изменения заявки на начало текущего дня более чем на 5 человек по сравнению с поданной накануне, Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня.

4.2.5. Осуществлять проверку качества оказываемой услуги, в том числе проверку готовой продукции.

4.2.5.1. Проверка качества оказываемых услуг производится по возможности в присутствии представителя Исполнителя (отсутствие Исполнителя не влияет на проведение проверки и оценки качества оказываемых услуг).

4.2.5.2. Проверка готовой продукции осуществляется Заказчиком/бракеражной комиссией ежедневно перед выдачей готовой пищи в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего договора. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем составляется соответствующий акт.

4.2.5.3. Состав бракеражной комиссии и порядок ее работы определяется Заказчиком.

4.2.6. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего договора со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием и условиями их устранения, в течение дня направить акт-предписание Исполнителю.

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему договору.

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.3.3. По предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Оказать услугу по организации питания в соответствии с Техническим заданием, заявкой Заказчика, утвержденным Заказчиком меню и действующими нормативными документами.

4.4.2. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего договора, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4.4.3. Вести документацию в соответствии с нормативными документами.

4.4.4. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработать рацион питания.

4.4.5. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлять примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд в соответствии с разделом VI СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.4.6. Предоставлять на утверждение Заказчику ежедневное меню-раскладку на следующий день не позднее 15.00 ч текущего дня, а на следующую неделю не позднее 15.00 пятницы текущей недели.

4.4.7. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего договора, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств.

4.4.8. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья.

4.4.9. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков

хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов.

4.4.10. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

4.4.11. В течение срока действия договора обладать всеми необходимыми для исполнения договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности.

4.4.12. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством.

4.4.13. Обеспечить оказание услуг квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, имеющим необходимую подготовку и аттестацию, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров в соответствии требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации. Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включенные в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги.

4.4.14. Направлять для оказания услуг работников, не имеющих ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации.

4.4.15. Обеспечить работников, оказывающих услуги, специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие) в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

4.4.16. Организовать оказание услуг в соответствии с материально технической базой, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока.

4.4.17. В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов.

4.4.18. Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем договоре.

4.4.19. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по договору в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса.

4.4.20. При оказании услуг в помещении пищеблоков Заказчика - заключить договор пользования помещений пищеблоков и оборудования, используемого для организации питания в течение 5 дней с момента заключения настоящего договора. Помещения пищеблоков Заказчика и имеющееся оборудование, используемое для организации питания, на период действия настоящего договора передаются Исполнителю во временное пользование в аренду/безвозмездное пользование. Использование помещений пищеблоков для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего договора, не допускается.

## 5. Обеспечение исполнения договора

5.1. Исполнение договора может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – ФЗ № 44-ФЗ) или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику в размере **263 037 (Двести шестьдесят три тысячи тридцать семь) рублей 00 копеек**, что составляет 5 % от цены договора, либо в размере, предусмотренном пунктом 5.8 договора, НДС не облагается, либо в порядке, предусмотренном пунктом 5.6 договора.

5.2. Обеспечение исполнения настоящего договора предоставляется Исполнителем до подписания им договора, на весь срок действия настоящего договора. Способ обеспечения договора выбирается Исполнителем самостоятельно.

5.3. Безотзывная банковская гарантия должна отвечать обязательным требованиям, установленным Гражданским кодексом Российской Федерации, ФЗ № 44-ФЗ, а также иными нормативно-правовыми актами Российской Федерации и иметь срок действия, превышающий срок действия договора, не менее чем на один месяц.

5.4. Денежные средства возвращаются Исполнителю Заказчиком при условии надлежащего выполнения Исполнителем всех своих обязательств по настоящему договору в течение 15 (пятнадцати) календарных дней на банковский счет, указанный в договоре.

5.5. В том случае, если по каким-либо причинам обеспечение исполнения обязательств по настоящему договору перестало быть действительным, закончилось свое действие или иным образом перестало обеспечивать выполнение Исполнителем своих обязательств по настоящему договору Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) календарных дней предоставить Заказчику иное (новое) надлежаще оформленное обеспечение исполнения.

5.6. Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения договора, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, в случае предоставления информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение Исполнителем (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов (договоров), исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется Исполнителем до заключения договора в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения договора. При этом сумма цен таких договоров должна составлять не менее начальной (максимальной) цены договора, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

5.7. Обеспечение может быть удержано Заказчиком во всех случаях неисполнения или ненадлежащего выполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему договору.

5.8. В случае если цена договора, предложенная Исполнителем при проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме, ниже начальной (максимальной) цены договора на двадцать пять и более процентов, обеспечения исполнения договора предоставляется Исполнителем в порядке, предусмотренном статьей 37 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.9. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения договора, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения договора 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 частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства по предоставлению нового обеспечению, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с договором.

5.10. Реквизиты счета для перечисления обеспечения исполнения договора, в случае если Исполнителем выбран способ предоставления обеспечения исполнения договора путем внесения денежных средств:

5.11. Банковские реквизиты счета для внесения денежных средств в качестве обеспечения исполнения договора: ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ Г.ПЕРМЬ, Р/с 40701810165771300346, БИК 045773001, УФК по Пермскому краю (Управление ФИЭР администрации Чайковского городского округа, МБОУ СОШ № 7, л/с 2092400018). Назначение платежа: «Обеспечение исполнения гражданско-правового договора №0856300008419000339 (Протокол от 23.12.2019г. №01-63).

## **6. Ответственность сторон**

6.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Сторонами своих обязательств по договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, законодательством Пермского края и договором.

6.2. В случае предъявления исков, связанных с ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по договору, Исполнитель самостоятельно возмещает материальный ущерб непосредственно истцам в порядке, установленном законодательством Российской Федерацией.

6.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустойки (пеней, штрафов).

6.3.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, указанной в пункте 3.1 договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены договора, но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.3.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, которые не имеют стоимостного выражения (подпункты 4.4.5, 4.4.6, 4.4.7, 4.4.8, 4.4.10, 4.4.11, 4.4.14, 4.4.15, 4.4.16 пункта 4.4. договора), размер штрафа устанавливается<sup>1</sup>: **5000 (Пять тысяч ) рублей 00 копеек.**

6.3.4. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора, указанную в пункте 3.1 договора.

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, предложившим наиболее высокую цену за право заключения договора, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063», за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, и устанавливается в следующем порядке:

6.4.1. в случае, если цена договора не превышает начальную (максимальную) цену договора: 5% начальной (максимальной) цены договора, что составляет <sup>2</sup> **263087(Двести шестьдесят три тысячи восемьдесят семь ) рублей 00 копеек.**

6.4.2. в случае, если цена договора превышает начальную (максимальную) цену договора: 5 % цены договора, что составляет<sup>3</sup> **263 037(Двести шестьдесят три тысячи тридцать семь) рублей 00 копеек.**

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

---

<sup>1</sup> а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);

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

<sup>2</sup> а) 10 процентов начальной (максимальной) цены договора, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;

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

<sup>3</sup> а) 10 процентов начальной (максимальной) цены договора, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;

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

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

6.5.2. За каждый факт ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается<sup>4</sup>: **5000 (Пять тысяч) рублей 00 копеек.**

6.5.3. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора, указанную в пункте 3.1 договора.

6.6. Предъявление требований за нарушение условий договора, предусматривающих уплату Стороной договора неустойки, производится Стороной договора в письменном виде путем направления соответствующей претензии не позднее 3 (трех) рабочих дней с момента наступления обстоятельств, предусмотренных договором.

6.7. Сторона договора, получившая претензию в соответствии с пунктами 8.6 договора, обязана в течение 3 (трех) рабочих дней с момента получения такой претензии от другой Стороны договора, направить в ее адрес уведомление о признании либо отклонении претензии.

6.8. В случае признания Стороной договора, получившей претензию, требований другой Стороны договора, предъявленных в соответствии с пунктом 8.6 договора, исполнение обязательства Исполнителя по настоящему договору по перечислению неустойки (пени, штрафа) в доход бюджета Чайковского городского округа возлагается на Заказчика. Неустойка (пени, штраф) удерживается Заказчиком путем оплаты цены договора за вычетом суммы неустойки.

6.9. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по договору Стороны несут также иную ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.10. Сторона освобождается от уплаты неустойки (пени, штрафа), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Стороны.

6.11. Уплата неустоек (пеней, штрафов) не освобождает Стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

6.12. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов исполнения обязательств не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

## **7. Порядок изменения и расторжения договора**

7.1. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон случаях, предусмотренных статьей 95 Закона № 44-ФЗ.

7.2. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством, требованиями статьи 95 Закона №44-ФЗ, а также случаями, предусмотренными договором.

7.3. Сторона, которой направлено предложение о расторжении договора по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты получения такого предложения.

7.4. Расторжение договора по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

7.5. В случае расторжения настоящего договора по инициативе любой из Сторон Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем оказанных услуг Исполнителем.

---

<sup>4</sup> а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);

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

7.6. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по следующим основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации, требованиями частей 8-25 статьи 95 Закона № 44-ФЗ и договором:

- в случае нарушения срока оказания услуги, установленного настоящим договором, на срок более чем 10 (десять) календарных дней по причинам, не зависящим от Заказчика;
- в случае нарушения сроков устранения нарушений, выявленных в ходе оказания услуги;
- в случае неоказания или некачественного оказания услуг.

7.7. Заказчик вправе потребовать возмещения убытков, в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения договора.

7.8. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

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

## **8. Срок действия договора**

8.1. Настоящий договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до 31.12.2020г.

8.2. Обязательства Сторон, не исполненные до даты истечения срока действия настоящего договора, указанного в пункте 8.1. договора, подлежат исполнению в полном объеме.

## **9. Форс-мажорные обстоятельства**

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы: стихийные бедствия, забастовки, военные действия, гражданские волнения, эпидемии, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и вновь принятые нормативные акты Российской Федерации.

9.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства, должна в течение 3 (трех) рабочих дней с момента наступления обстоятельств, указанных в пункте 9.1 дать извещение другой Стороне о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по договору.

9.3. При рассмотрении споров, связанных с обстоятельствами непреодолимой силы, ссылающаяся на эти обстоятельства Сторона обязана представить документальное подтверждение их наступления, выданное компетентным органом.

## **10. Дополнительные условия**

10.1. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права по настоящему договору в том же объеме и на тех же условиях третьей стороне без письменного согласия другой Стороны, за исключением случаев реорганизации юридических лиц в форме преобразования, слияния или присоединения.

## **11. Заключительные положения**

11.1. Все споры или разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по настоящему договору, разрешаются путем переговоров, которые могут проводиться путем отправления писем по почте, обмена факсимильными сообщениями. Предоставление подлинных документов обязательно не позднее 3 календарных дней.

11.2. Если Стороны не придут к соглашению путем переговоров, все споры рассматриваются в претензионном порядке. Срок рассмотрения претензии – 3 рабочих дня с даты получения претензии.

11.3. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в соответствии с действующим законодательством РФ в Арбитражном суде Пермского края.

11.4. В части, не предусмотренной настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.5. Настоящий договор составлен в электронной форме. Дополнительно каждая из Сторон вправе сделать копию договора на бумажном носителе, заключенного в электронной форме, распечатав его с электронной торговой площадки ЗАО «Сбербанк – Автоматизированная система торгов» (ЗАО «Сбербанк – АСТ») <http://www.sberbank-ast.ru>, и заверить ее соответствующим образом.

11.6. В соответствии с условиями договора любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне, высылается в виде письма, телеграммы или факса.

11.7. Стороны обязуются не разглашать сведения, ставшие известными им, при исполнении обязательств по настоящему договору и в связи с ним.

11.8. К договору прилагается и является его неотъемлемой частью Приложение – Техническое задание.

## 12. Адреса и банковские реквизиты сторон

### Заказчик:

МБОУ СОШ № 7

Юридический адрес: 617764, Пермский край,  
г. Чайковский, Проспект победы, д.2

Почтовый адрес: 617764, Пермский край,  
г. Чайковский, ул. Проспект победы, д.2

Тел. 8 (34241) 2-58-10, 2-62-71

Email: [moysoh7@mail.ru](mailto:moysoh7@mail.ru)

ИНН/КПП 5920011919/592001001

ОГРН 1025902031320

ОКПО 26615733

ОКТМО 57735000

р/с 40701810165771300346

в банке Отделение Пермь

БИК 045773001

лицевой счет 2192400018

Директор

\_\_\_\_\_/Д.С.Дядюков /

М.П.

### Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью  
«СКИФ»

Юридический адрес организации: 617762,  
Пермский край, г. Чайковский, ул. Советская, д.  
24

Почтовый адрес: 617762, Пермский край, г.  
Чайковский, ул. Советская, д. 24

тел/факс (34241) 6-28-30

Email: [oooskif.59@mail.ru](mailto:oooskif.59@mail.ru)

ИНН /КПП 5920012197/592001001

ОГРН 1025902035720

ОКПО 24055193

ОКТМО 57735000

р/с 40702810749470110299

к/с 30101810900000000603

БИК 042202603

Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк г. Нижний  
Новгород

Директор ООО "СКИФ"

\_\_\_\_\_/С.А.Сергеева/

М.П.

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (СПЕЦИФИКАЦИЯ)**

### **На оказание услуг по организации питания детей из многодетных малоимущих семей, детей из малоимущих семей, детей с ограниченными возможностями здоровья**

Общая информация об объекте закупки

Объем оказания услуг: согласно Приложению 1 к техническому заданию.

Срок оказания услуг: с момента заключения договора по 31.12.2020 г.

Место оказания услуг (раздачи готового питания): согласно Приложению 1 к техническому заданию.

Помещения пищеблоков Заказчика, передаваемые в пользование Исполнителю: согласно Приложению 2 к техническому заданию.

Перечень технологического оборудования, предоставляемого на период оказания услуги: согласно Приложению 3 к техническому заданию.

Условия оказания услуг:

Организация горячего питания детей должна осуществляться на базах пищеблоков МБОУ СОШ № 7 на переданном в безвозмездное пользование технологическом оборудовании, в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения и социального развития РФ № 213н, Министерства образования и науки РФ № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.3286-15 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

2. Горячее питание должно осуществляться ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, каникулярного периода, в соответствии с графиком выдачи пищи, который утверждается руководителем образовательного учреждения. Предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

3. Исполнитель обязан ежедневно обеспечивать столовую продуктами (товарами, полуфабрикатами, сырьем) в необходимом количестве и ассортименте, включая их доставку до столовой собственными силами, средствами и за свой счет.

4. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфекционных средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

5. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

6. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат,

рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

7. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в образовательной организации специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится Исполнителем.

8. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов).

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

9. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты;

молоко и молочные продукты;

яйца; пищевые жиры;

овощи и фрукты;

крупы, макаронные изделия и бобовые;

хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия.

10. Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Наименование блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

11. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

12. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

13. Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

14. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

15. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

16. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-ным раствором столового уксуса.

17. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше  $+10^{\circ}\text{C}$ . Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше  $+12^{\circ}\text{C}$ . Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

18. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

19. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

20. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип "щадящего питания": для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

21. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре  $250 - 280^{\circ}\text{C}$  в течение 20 - 25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке

- кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре  $+75^{\circ}\text{C}$  до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре  $180 - 200^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре  $220 - 280^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 - 2^{\circ}\text{C}$ ;

22. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру  $+60...+65^{\circ}\text{C}$ ; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ .

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

23. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии

полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах в производственных цехах пищеблока ДО.

24. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

*Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше*

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет.экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток.экв)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

25. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов:

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	

Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать соки, свежемороженые овощи и фрукты.

26. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДО, медицинского работника.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

27. Ежедневно, с учетом распределения энергетической ценности суточного рациона питания детей, должно составляться примерное меню. Примерное меню разрабатывается Исполнителем,

обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

28. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню должны соответствовать их наименованиям, в использованных сборниках рецептур.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

29. Алюминиевая, дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

30. Не используется посуда с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированная посуда с поврежденной эмалью.

31. Обработка посуды проводится после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

32. Исполнитель должен обеспечить нахождение работающих лиц на пищеблоке ДООУ в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, т.е. работающие на пищеблоке должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинского осмотра, в том числе лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

33. Исполнитель обязан проводить с работниками инструктажи по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности и по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.

Исполнитель обязан своевременно проводить необходимый косметический или капитальный ремонт переданных помещений пищеблока, готовить данные помещения к приемке учреждения к новому учебному году, производить техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования.

В случае поломки или выхода из строя кухонного технологического оборудования исполнитель обязан произвести его ремонт или полную замену оборудования за счет собственных средств.

Исполнитель обязан осуществлять плановый контроль в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» за качеством привозимых на пищеблок продуктов питания, работой персонала и выходом готовой продукции с пищеблока.

Исполнитель обязан нести ответственность за рациональное расходование воды, электроэнергии работниками пищеблока, находить компромиссное решение с Заказчиком по вопросу экономии энергоресурсов.

Исполнитель обязан обеспечить соблюдение правил безопасности оказания услуги, не нанося вред жизни и здоровью потребителей.

Заказчик:

МБОУ СОШ № 7

Директор

\_\_\_\_\_/ Д.С.Дядюков

М.П.

Исполнитель:

Директор ООО "СКИФ"

\_\_\_\_\_/С.А.Сергеева

М.П.

**Объем оказания услуг, срок оказания услуг, место оказания услуг**

№ п/п	Наименование позиции Справочника предметов государственного заказа	Единица измерения	Объем оказания услуг	Место оказания услуг (раздачи готового питания)
1	Организация питания для обучающихся из малоимущих многодетных семей, возраст 7-11 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	5320	Пермский край, г. Чайковский, Проспект Победы, д.2
2	Организация питания для обучающихся из малоимущих многодетных семей, возраст 11-18 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	7296	Пермский край, г. Чайковский, Проспект Победы, д.2
3	Организация питания для обучающихся из малоимущих семей, возраст 7-11 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	12464	Пермский край, г. Чайковский, Проспект Победы, д.2
4	Организация питания для обучающихся из малоимущих семей, возраст 11-18 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	13157	Пермский край, г. Чайковский, Проспект Победы, д.2
5	Организация питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, возраст 7-11 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	1310	Пермский край, г. Чайковский, Проспект Победы, д.2
6	Организация питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, возраст 11-18 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	1310	Пермский край, г. Чайковский, Проспект Победы, д.2
7	Организация питания для обучающихся из малоимущих многодетных семей, возраст 7-11 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	2170	Пермский край, с. Большой Букор, ул. Юбилейная, д.7
8	Организация питания для обучающихся из малоимущих многодетных семей, возраст 11-18 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	3100	Пермский край, с. Большой Букор, ул. Юбилейная, д.7
9	Организация питания для обучающихся из малоимущих семей, возраст 7-11 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	4340	Пермский край, с. Большой Букор, ул. Юбилейная, д.7
10	Организация питания для обучающихся из малоимущих семей, возраст 11-18 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	4650	Пермский край, с. Большой Букор, ул. Юбилейная, д.7
11	Организация питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, возраст 7-11 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	155	Пермский край, с. Большой Букор, ул. Юбилейная, д.7
12	Организация питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,	Детодень	310	Пермский край, с. Большой

	возраст 11-18 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)			Букор, ул. Юбилейная, д.7
13	Организация питания для обучающихся из малоимущих многодетных семей, возраст 7-11 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	3410	Пермский край, с. Уральское, ул. Школьная д.5
14	Организация питания для обучающихся из малоимущих многодетных семей, возраст 11-18 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	4596	Пермский край, с. Уральское, ул. Школьная д.5
15	Организация питания для обучающихся из малоимущих семей, возраст 7-11 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	1085	Пермский край, с. Уральское, ул. Школьная д.5
16	Организация питания для обучающихся из малоимущих семей, возраст 11-18 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	2635	Пермский край, с. Уральское, ул. Школьная д.5
17	Организация питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, возраст 7-11 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	155	Пермский край, с. Уральское, ул. Школьная д.5
18	Организация питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, возраст 11-18 лет, 2 раза в день (завтрак, обед)	Детодень	465	Пермский край, с. Уральское, ул. Школьная д.5

Заказчик:

МБОУ СОШ № 7

Директор

\_\_\_\_\_/Д.СДядюков  
М.П.

Исполнитель:

Директор ООО "СКИФ"

\_\_\_\_\_/С.А.Сергеева  
М.П.

Приложение 2  
к Техническому заданию

**Помещения пищеблоков Заказчика, передаваемые в пользование Исполнителю**

№ п/п	Адрес помещения пищеблока	Площадь помещения пищеблока, м2	Срок пользования помещениями
1	Пермский край, г. Чайковский, Проспект Победы, д.2	204,89	с момента заключения договора по 31.12.2020г
2	Пермский край, с. Большой Букор, ул. Юбилейная, д.7	83,2	с момента заключения договора по 31.12.2020г
3	Пермский край, с. Уральское, ул. Школьная, д. 5	107,4	с момента заключения договора по

			31.12.2020г
--	--	--	-------------

Заказчик:  
МБОУ СОШ № 7  
Директор

\_\_\_\_\_/ Д.СДядюков  
М.П.

Исполнитель:  
Директор ООО "СКИФ"

\_\_\_\_\_/ С.А.Сергеева  
М.П.

**Перечень технологического оборудования,  
предоставляемого на период оказания услуги**

По адресу: Пермский край, г. Чайковский, Проспект Победы, д.2

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Балансовая стоимость
1.	Холодильный шкаф ШХ 1,4	01380155	49550,00
2.	Шкаф пекарский ШПЭСМ 3	01380120	38955,00
3.	Электроплита ПЭ-4Ш.	01380146	41470,00
4.	Электроплита ПЭ-4Ш	01380147	41470,00
5.	Электроплита ПЭ-4Ш.	01380148	41470,00
6.	Электрокипятильник КНЭ 100/50	01380119	10998,00
7.	Мясорубка М250	01380136	26780,00
8.	Ларь морозильный ДК 270	01380154	16800,00
9.	Весы CAS SW-1 без стойки	2101340013	4500,00
10.	Весы CAS SW-1 без стойки	2101340009	4500,00
11.	Водный диспенсер Aqua Work 16LK/Н1 белый	2101340012	7500,00
12.	Водонагреватель накопительный OASIS 80л.	2101340015	7298,96
13.	Машина МПО-1-00 протирачно-резательная 350 кг/час Россия (Беларусь)	2101260006	46030,00
14.	СВЧ с грилем PANASONIC NN-GM231WZPE	2101340010	5490,00
15.	Тестомес МТМ-65 МНА 260кг/час Россия	2101340011	60542,10
16.	Печь АВАТ КЭП-6 конвекционная 6 уровней 600х400 управление	2101260009	109900,00
17.	Шкаф АВАТ ШРТ-8-02Э рассоечный 8 уровней подставка	2101260010	28400,00
18.	Кассовая кабина КК-70КМ (1120мм) универсальная	2101340016	29390,00
19.	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ-01	2101340017	49420,00
20.	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ-01 паровой (2 полки, подсветка, GN. 1500мм)	2101340018	78130,00
21.	Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ (630 мм, нерж. стаканы)	2101340019	19650,00
22.	Прилавок витрина холодильный ПВВ (Н)-70КМ-С-01-НШ вся нерж. плоский стол(1500мм)	2101340020	125740,00
23.	Прилавок ПТЭ-70КМ-80 для подогрева (80 тарелок, 2х240,630мм, нерж.)	2101340021	42740,00
24.	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-03 нейтральный стол (без полок, 1500мм)	2101340022	47600,00

25.	Картофелечистка МОК-300 М 300кг/час	2101340050	46200,00
26.	Машина АВАТ МПК-1400 К посудомоечная купольная 1400 тар/час 2 цикла 2 дозатора	2101340051	199900,00
	ИТОГО:		1180424,06

2. По адресу: Пермский край, с. Уральское, ул. Школьная, д. 5

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Балансовая стоимость
1.	водонагреватель	110124030206	33 409,00
2.	морозильная камера	000000000004731	2 257,00
3.	плита электрическая	1101026030237	30 804,00
4.	холодильник	1380099	16 888,50
5.	эл. мясорубка	01380182	7 317,66
6.	холодильник-витрина	1380100	16 888,50
7.	стол разделочный	410126030242	4 000,00
8	мойка 2-х секционная	410124060988	8 000,00
9	эл. вытяжка	21013604850	34 000,00
	Итого		153 564,66

3. По адресу: Пермский край, с. Большой Букор, ул. Юбилейная, д. 7

№ п/п	Наименование имущества	Инвентарный номер	Балансовая стоимость, руб.
1	Водонагреватель Термекс V100	410124041034	10 204,67
2	Шкаф холодильный Ариадна	410124041032	46 050,00
3	Электрическая плита ПЭ-05 ШП	110106030008	34 500,00
	Итого		90754,67

Заказчик:

МБОУ СОШ № 7

Директор

\_\_\_\_\_/Д.С. Дядюков

М.П.

Исполнитель:

Директор ООО «Скиф»

\_\_\_\_\_/С.А. Сергеева

М.П.

